

Note Méthodologique : Principes de base de l'hygiène alimentaire

Synthèse structurée de la démarche et des étapes de réalisation de la mission.

Contexte & finalité de la méthodologie

- Prévenir les maladies d'origine alimentaire et maîtriser les dangers biologiques, chimiques et physiques.
- Fonder les pratiques sur des référentiels et guides interprofessionnels, du fournisseur au consommateur.
- Structurer l'organisation (production, qualité, maintenance, logistique) autour d'un langage commun.
- Ancrer des procédures simples, des enregistrements fiables et une amélioration continue.

Point clé : Suivre mensuellement un noyau de 5 à 7 indicateurs en comité qualité et déployer un programme de formation de 8 h par collaborateur la première année.

Objectifs de la mission

- Définir un cadre commun pour maîtriser les dangers prioritaires et documenter les décisions.
- Garantir la salubrité des produits via des procédures simples, applicables et mesurables.
- Structurer la preuve de conformité par des enregistrements fiables et horodatés.
- Renforcer la culture sécurité par des rituels de terrain et des retours d'expérience.
- Optimiser les flux, limiter les pertes et améliorer la satisfaction des convives.

Périmètre / livrables attendus

- Diagnostic initial, cartographie des flux/risques et rapport avec plan d'actions priorisé.
- Référentiel interne actualisé: procédures, instructions, modèles d'enregistrements, critères d'acceptation.
- Plan de zonage (zones propres/sales), flux autorisés/interdits, exigences de nettoyage-désinfection.
- Plan de maîtrise des températures et de la chaîne du froid (seuils, fréquences, réponses aux écarts).
- Rituels d'animation: tournées d'hygiène, dialogues de performance, audits internes, revues de direction.
- Programme de vérification: audits internes, essais de traçabilité et plan d'amélioration continue.

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 — Diagnostic initial et cartographie des risques

- Entretiens, visites terrain, revue documentaire, cartographie des flux.
- Livrable: rapport structuré et plan d'actions hiérarchisé.
- Vigilance: compléter des données parfois incomplètes via sondages/observations inopinées.

Étape 2 — Conception / mise à jour du référentiel

- Structurer procédures, instructions, enregistrements alignés sur les risques.
- Livrables: architecture documentaire, modèles, critères d'acceptation.
- Vigilance: éviter la sur-qualité; privilégier lisibilité et intégration aux routines.

Étape 3 — Zoning, maîtrise des flux et séparations

- Élaborer plan de zonage, flux autorisés/interdits, exigences de nettoyage entre activités.
- Former aux parcours, changements de tenue et gestes barrières.
- Vigilance: documenter mesures compensatoires si contraintes d'espace/logistique.

Étape 4 — Maîtrise des températures et chaîne du froid

- Définir seuils, moyens de mesure et fréquences; formaliser plan de surveillance.
- Former à la lecture, à la calibration et à l'interprétation des relevés.
- Vigilance: privilégier mesures au cœur et étalonnages programmés.

Étape 5 — Compétences, rituels de terrain et culture

- Définir et animer: tournées d'hygiène, dialogues de performance, audits internes, revues de direction.
- Former les managers à observer, recadrer et reconnaître les bons gestes.
- Ancrer des indicateurs concrets et des retours d'expérience réguliers.

Étape 6 — Vérification, amélioration continue et preuves

- Programme d'audits internes, essais de traçabilité et plan d'amélioration priorisé.
- Former à l'analyse des causes, mesures préventives et documentation de la preuve.
- Privilégier observation terrain et essais pratiques plutôt que conformité formelle.

Planning / durée / jalons

Jalon	Fréquence / durée	Note
Formation initiale des équipes	8 h par collaborateur (année 1)	Sensibilisation aux risques majeurs et gestes clés
Suivi des indicateurs en comité qualité	Mensuel	5–7 indicateurs centraux
Contrôle températures produits sensibles	Au minimum 2 fois par jour	Mesures au cœur du produit
Enregistrements enceintes froides	Automatique ≥ toutes les 4 h + contrôle à chaque changement d'équipe	Ouvertures prolongées ≤ 20 min
Revue de performance / direction	Trimestrielle	Culture sécurité et priorisation
Audits internes, essais de rappel, étalonnage thermomètres	2 fois par an	Vérification du système et des équipements
Traitement d'un écart majeur	Action corrective ≤ 24 h	Traçabilité et décision documentées

Rôles & responsabilités (client / consultant)

Consultant

- Mener le diagnostic: entretiens, visites, revue documentaire, cartographie; produire rapport et plan d'actions.
- Concevoir/mettre à jour le référentiel: procédures, modèles d'enregistrements, critères d'acceptation.
- Élaborer le plan de zonage et de flux; définir exigences de nettoyage.
- Formaliser le plan de surveillance des températures et des réponses aux écarts.
- Proposer rituels, programme d'audits, essais de traçabilité et plan d'amélioration.

Client (équipes internes / management)

- Apprendre à reconnaître les dangers, renseigner les documents et vérifier la conformité.
- S'entraîner aux parcours, changements de tenue et gestes barrières.
- Lire/calibrer les thermomètres et interpréter les enregistrements.
- Animer les rituels (tournées, audits internes, revues de direction) et capitaliser les retours d'expérience.
- Analyser les causes, décider des mesures préventives et documenter la preuve; réagir aux écarts sous 24 h.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Procédures et enregistrements existants; maîtrise documentaire et preuves horodatées.
- Plans d'ateliers et cartographie des flux; marquage zones propres/sales et plans affichés.
- Relevés de températures, alarmes et données chaîne du froid; thermomètres étalonnés.
- Historique des écarts/non-conformités, audits, retours clients.
- Données de traçabilité (lots amont/aval), politique d'habilitations, sauvegardes et contrôles d'intégrité.
- Informations maintenance préventive (enceintes froides, joints, alarmes) et plans d'adressage/stockage.
- Disponibilité des équipes pour entretiens, observations terrain et formation (programme 8 h année 1).

Modalités de pilotage & qualité (comités, validations, risques)

- Comité qualité mensuel: suivi de 5–7 indicateurs (températures, enregistrements, délais de réaction, audits, formation, retours clients).
- Revue de performance trimestrielle et revues de direction pour piloter la culture sécurité.
- Audits internes planifiés sur 12 mois; essais de rappel 2 fois/an; plan d'amélioration priorisé.
- Observation terrain et essais pratiques privilégiés pour éviter la conformité purement formelle.
- Gestion des écarts: action corrective sous 24 h; traçabilité des décisions et preuves documentées.
- Contrôles chaîne du froid: enregistrements automatiques $\geq$ toutes les 4 h; vérification à chaque changement d'équipe; ouvertures $\leq$ 20 min.
- Risques à maîtriser: collecte de données incomplète; sur-qualité documentaire; contraintes surface/logistique; écart sonde/produit.
- Si arbitrages de zonage: préciser mesures compensatoires et contrôles renforcés.

