

Note Méthodologique : Compétences essentielles du personnel en hygiène alimentaire

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

Contexte & finalité de la méthodologie

- Réduire les incidents, stabiliser la qualité et réussir les audits grâce à des compétences maîtrisées.
- Aligner personnes, méthodes et preuves au sein des PRP et de l'HACCP (ISO 22000:2018, Règlement CE 852/2004).
- Ancrer des comportements mesurables, des enregistrements fiables et des résultats vérifiables.
- Construire un système managé: référentiel clair, formation ciblée, observation au poste, amélioration continue.

Point clé : des critères observables et des preuves simples (matrice poste × compétences, fiches d'observation, enregistrements horodatés) rendent la maîtrise tangible et auditable.

Objectifs de la mission

- Réduire les non-conformités d'hygiène au poste et lors des rondes.
 - Assurer la surveillance CCP/PRPo sans dérive et avec réaction immédiate.
 - Garantir des enregistrements complets, datés, signés et lisibles.
 - Renforcer la culture sécurité (briefings, rappels visuels, retours d'expérience).
 - Réussir les audits clients et de certification sans écarts majeurs.
-

Périmètre / livrables attendus

- Matrice poste × compétences avec niveaux attendus, critères observables et fréquence d'évaluation.
 - Programme de formation (initiale ~7 h, recyclage ≤ 24 mois) et évaluations (QCM + observation au poste).
 - Outils et preuves: émargements, résultats, fiches d'observation, enregistrements PRP/CCP/PRPo, étalonnages.
 - Déploiement terrain: plan de communication, briefings 5 min, affichage 1 page, audits courts (10 min).
 - Indicateurs et cibles: complétion documentaire ≥ 95 %, traçabilité d'un lot en < 4 h.
 - Gouvernance: revue de direction semestrielle, mise à jour de la matrice au moins annuelle.
-

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 – Cadrage et analyse des risques

- Diagnostic documentaire et terrain: flux, incidents, plans HACCP, exigences (CE 852/2004, ISO 22000:2018).
- Définition des compétences socle et spécifiques par atelier.
- Résultat: cartographie risques ↔ compétences et preuves observables.

Étape 2 – Référentiel de compétences et cartographie des postes

- Matrice (poste × compétences) avec niveaux, preuves et fréquence.
- Intégration PRP, tâches critiques (CCP/PRPo), nettoyage, accueil intérimaires/sous-traitants.
- Résultat: référentiel opérationnel avec critères observables.

Étape 3 – Programme de formation et évaluation des acquis

- Parcours initial + recyclage; modalités: présentiel, e-learning, tutorat.
- Évaluations: QCM et observation au poste (jeux, démonstrations, mises en situation).
- Résultat: compétences opérationnelles tracées et archivées.

Étape 4 – Déploiement opérationnel et coaching terrain

- Plan de déploiement par atelier, synchronisé avec l'activité + communication visuelle.
- Coaching de proximité: démontrer, faire faire, corriger; relais « référents hygiène ».
- Résultat: application stable au poste, rituels d'audits courts.

Étape 5 – Pilotage, preuves et amélioration continue

- Indicateurs: complétion formations, écarts PRP, dérives CCP/PRPo, temps de réaction.
- Revues (90 jours/semestre), audits internes croisés, retours d'expérience.
- Résultat: objectifs atteints (≥95 % docs, traçabilité < 4 h), plans d'actions clos ≤ 30 jours.

Planning / durée / jalons

Jalon	Fréquence / durée	Repère / source
Formation initiale	~7 heures (exemple)	Dispositif de formation (B4-Étape 3)
Recyclage	≤ 24 mois (annuel en zones à haut risque)	Bonnes pratiques ISO 22000:2018
Audit interne de routine	Tous les 90 jours	Pilotage / boucle courte
Revue de direction	Semestrielle	Gouvernance (vue méthodologique)
Évaluation des compétences	Tous les 12 mois	Amélioration continue (ISO 22000:2018)
Clôture plans d'actions	≤ 30 jours	Discipline de pilotage

Rôles & responsabilités (client / consultant)

Client

- Fournir documents: plans HACCP, PRP, exigences clients, incidents, enregistrements.
- Désigner des référents hygiène / chefs d'équipe; animer briefings 5 min et audits courts.
- Assurer l'accessibilité, l'accueil (intérimaires/sous-traitants) et la discipline au poste.
- Archiver les preuves; mettre à jour la matrice au moins tous les 12 mois.
- Piloter revues et indicateurs; clôturer les plans d'actions sous 30 jours.

Consultant

- Réaliser le diagnostic documentaire et terrain (flux, incidents, HACCP, exigences).
- Structurer la matrice poste × compétences avec critères observables et fréquence.
- Définir le programme de formation et les modalités d'évaluation (QCM, observation).
- Planifier le déploiement, outiller la communication, organiser le coaching terrain.
- Installer les indicateurs, les audits internes croisés et le cadre des revues.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Plans HACCP, PRP, exigences clients; références CE 852/2004 et ISO 22000:2018.
- Cartographie des flux, historiques d'incidents/réclamations.
- Enregistrements PRP/CCP/PRPo; preuves de traçabilité; résultats d'audits internes.
- Données métrologiques (étalonnage thermomètres, périodicité 6 mois).
- Effectifs, postes, saisonnalité; gestion des intérimaires et sous-traitants.
- Contraintes d'accessibilité (horaires, langue, littératie) pour la formation.
- Politique documentaire et modalités d'archivage des preuves.

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

- Comités et revues: Comité sécurité alimentaire; revue de direction semestrielle; boucle de 90 jours.
- Indicateurs clés: complétion documentaire ≥ 95 %, écarts PRP, dérives CCP/PRPo, temps de réaction; traçabilité < 4 h.
- Rituels qualité: observations au poste (10 min), briefings quotidiens (5 min), audits internes croisés.
- Validations: double signature aux changements d'équipe; habilitations; critères observables.
- Gestion des risques: prévenir l'essoufflement via référents hygiène, rappels standards, plans d'actions clos ≤ 30 jours.
- Mise à jour: révision de la matrice de compétences tous les 12 mois.