

Note Méthodologique : Conception hygiénique des cuisines professionnelles et locaux alimentaires

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

Contexte & finalité de la méthodologie

La conception hygiénique est un levier de maîtrise des risques, de performance et de conformité, au service d'un système HACCP robuste.

- Organisation des espaces, matériaux, équipements et flux pour prévenir les contaminations et faciliter nettoyage/maintenance.
- Approche système: exigences techniques, gouvernance documentaire, compétences, contrôle d'efficacité.
- Référence aux bonnes pratiques (ISO 22000, ISO/TS 22002-2, EN 1672-2) et critères mesurables.
- Réduction des non-conformités, des arrêts et des reprises; baisse du coût total de possession.

Point clé : Prioriser flux propres/sales, pentes $\geq 2\%$, arrondis $R \geq 10\text{ mm}$ et accessibilité 360° pour une réception vérifiable.

Objectifs de la mission

- Réduire les non-conformités hygiène de 50 % en 12 mois.
 - Atteindre $\geq 95\%$ de conformité aux points IFS Food v8 (section 4).
 - Diminuer de 30 % les temps de nettoyage en 6 mois.
 - Garantir chaud $\geq 63^\circ\text{C}$ et froid $\leq 4^\circ\text{C}$ avec enregistrements.
 - Prouver l'accessibilité 360° des équipements critiques (photos, plans, fiches).
-

Périmètre / livrables attendus

- Référentiel de décision intégrant risques HACCP et contraintes d'exploitation.
- Diagnostic in situ et cartographie détaillée des flux; photos et liste d'écarts/priorités.
- Plans/coupes et cahiers des charges; critères d'acceptation: $R \geq 10\text{ mm}$, pentes $\geq 2\%$, IP adapté, accessibilité 360° .
- Plan d'actions priorisé, Gantt, budget détaillé et matrice risques/opportunités.
- Plan de contrôle (températures, visuels, démontages), check-lists et kits d'acceptation.
- Pré-réceptions, PV de réception et levée de réserves avec preuves (photos/mesures).
- Plan de surveillance post-projet (audits internes trimestriels, enregistrements 30 min) et retour d'expérience.

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 – Cadrage, périmètre et critères de performance

- Reformuler les besoins; définir indicateurs et jalons; gouvernance projet et critères de recevabilité.
- Revue des plans; entretiens avec cuisine/maintenance/QSE.
- Livrable: périmètre, objectifs mesurables, référentiel de décision.

Étape 2 – Diagnostic in situ et cartographie des flux

- Observer usages et zones de rétention; cartographier flux personnes/denrées/vaisselle/déchets.
- Marches en avant simulées, tests de démontage; mesures pentes et luminosité; photos des risques.
- Livrable: cartographie détaillée et priorisation des écarts (prise en compte horaires/pics).

Étape 3 – Conception détaillée et choix techniques

- Traduire en plans/coupes et CCTP: matériaux, finitions (Ra), rayons, IP, ventilation, évacuations.
- Intégrer repères normatifs (EN 1672-2...); grilles de scoring fournisseurs; revues croisées HSE/maintenance/production.
- Livrable: spécifications et critères d'acceptation vérifiables.

Étape 4 – Plan d'actions, chiffrage et planification

- Construire Gantt; budget détaillé; matrice risques/opportunités; plan de contrôle.
- Arbitrages lot par lot; préparation des check-lists et critères de réception.
- Livrable: planning/budget validés et kits d'acceptation; fenêtres de validation documentées.

Étape 5 – Réalisation, réception et preuve d'efficacité

- Piloter le déploiement; pré-réceptions; levée de réserves avec preuves (photos, mesures, PV).
- Essais de nettoyabilité; mesures de températures ($\leq 4\text{ °C}$ / $\geq 63\text{ °C}$); contrôle accessibilité/écoulement.
- Post-projet: plan de surveillance (audits internes trimestriels) et retour d'expérience structuré.

Planning / durée / jalons

Jalon / repère	Échéance / fréquence	Indicateurs / livrables
Réduction des non-conformités hygiène	12 mois	-50 % vs baseline d'audit interne
Diminution des temps de nettoyage	6 mois	-30 % (chronométrage/enregistrements)
Audits internes de surveillance	Trimestriel (4/an)	Rapports d'audit, plans d'actions
Enregistrements températures	Toutes les 30 min	Traces chaud $\geq 63\text{ °C}$ / froid $\leq 4\text{ °C}$
Retour sur investissement (repère décisionnel)	≤ 24 mois	Gains: rebuts/arrêts/temps de nettoyage

Rôles & responsabilités (client / consultant)

Équipes client (cuisine / maintenance / QSE)

- Participer aux entretiens, diagnostics in situ et marches en avant.
- S'approprier les fondamentaux en formation; repérer pièges à salissures et contraintes de maintenance.
- Adapter les gammes de nettoyage et renseigner les enregistrements.
- Contribuer aux arbitrages selon les contraintes d'exploitation (horaires, fenêtres de validation).

Consultant

- Cadrer le périmètre, définir indicateurs; élaborer le référentiel de décision.
 - Réaliser diagnostic et cartographie; spécifier solutions techniques et critères d'acceptation.
 - Établir Gantt/budget, matrice risques; préparer check-lists et kits d'acceptation.
 - Piloter réalisation; conduire pré-réceptions; formaliser écarts et levées de réserves; former les équipes.
-

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Plans existants des locaux/équipements; accès aux zones et dessous d'équipements.
 - Entretiens avec équipes cuisine/maintenance/QSE; contraintes d'horaires, livraisons et pics d'activité.
 - Mesures terrain: pentes des sols, luminosité; échantillons de joints; photos des zones à risque.
 - Documentation fournisseurs: plans éclatés, attestations contact alimentaire, procédures de nettoyage.
 - Enregistrements de températures (toutes les 30 min) et alarmes des équipements froid/chaud.
 - Repères normatifs: ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-2:2013, EN 1672-2:2005+A1, IFS Food v8.
 - Outils pour essais à blanc et démontage; prise en compte des exigences de consignation/maintenance.
-

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

- Gouvernance projet avec arbitrages documentés; critères de recevabilité explicites.
 - Critères d'acceptation mesurables: $R \geq 10$ mm, pentes ≥ 2 %, IP adapté, démontage ≤ 5 min, accessibilité 360°.
 - Revues de conception croisées HSE/maintenance/production; grilles de scoring fournisseurs.
 - Plan de contrôle: températures, contrôles visuels et démontages; essais à blanc avant réception.
 - Pré-réceptions et PV; levée de réserves avec preuves (photos, mesures).
 - Audits internes trimestriels (4/an) et enregistrements toutes les 30 minutes; revues de direction (ISO 22000:2018).
 - Matrice risques/opportunités; suivi ROI ≤ 24 mois comme repère d'aide à la décision.
 - Capitalisation du retour d'expérience et ajustements documentés pour pérenniser les résultats.
-