

# Note Méthodologique : Hygiène du personnel en industrie agroalimentaire

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

---

## Contexte & finalité de la méthodologie

---

Pilier de la maîtrise sanitaire, l'hygiène du personnel conditionne prévention des contaminations, robustesse HACCP et crédibilité en audit.

- Transformer des consignes isolées en système vivant: objectifs mesurables, routines, contrôles, amélioration continue.
- Portée large: gestes, zonage, flux, tenues, aptitude médicale, interventions externes.
- Mobilise managers de proximité, qualité, maintenance et RH; cohérence terrain/standards.
- Gouvernance lisible et mesurée pour réduire incidents et quasi-accidents.

**Point clé :** Privilégier la simplicité utile: 3 niveaux de zonage, 2–3 gestes obligatoires à l'entrée des zones hautes, peu d'indicateurs mais revus souvent.

---

## Objectifs de la mission

---

- Casser les voies de contamination croisée, stabiliser la performance microbiologique et sécuriser les audits.
  - Vérifier l'exécution systématique des gestes d'entrée en zone.
  - Assurer la conformité des tenues avant prise de poste.
  - Documenter chaque action critique par une trace lisible.
  - Analyser les écarts et décider des actions correctives sous 48 h.
  - Revoir mensuellement les indicateurs et adapter les moyens.
- 

## Périmètre / livrables attendus

---

- Diagnostic documentaire et terrain; matrice de risques par zones; cartographie des flux.
- Standards et procédures: entrées en zones, lavage/séchage/SHA, habillage, circulation; critères d'acceptation; pictogrammes/affichages.
- Spécifications et plan d'implantation des dispositifs (lavabos sans contact, distributeurs, pédiluves, SAS, balisage flux).
- Référentiel de compétences; modalités d'évaluation et d'habilitation.
- Tableau de bord, routines d'observation et enregistrements horodatés.

- Plan d’audit interne, grille d’évaluation, plan d’actions priorisé et vérification d’efficacité (preuves photographiques).

## Démarche méthodologique (étapes)

### Étape 1 — Cadrage et analyse de risque

- Diagnostic documentaire et terrain, visites de ligne, entretiens, relevés de pratiques, revue des incidents.
- Matrice de risques par zones, cartographie des flux, 10 observations initiales par zone, indicateurs de base, ≥3 niveaux de zonage.

### Étape 2 — Conception des standards et séquences clés

- Co-construction des procédures d’entrée, modes opératoires lavage/habillage/circulation, choix pictogrammes et séquences “pas à pas”.
- Standards simples et mesurables; critères d’acceptation; intégration 20 s lavage et 30 s SHA; contrôles éclair ≤ 60 s.

### Étape 3 — Dispositifs et aménagements

- Spécifier équipements (lavabos sans contact, distributeurs, sècheurs, pédiluves), organiser SAS et sens de circulation; balisage au sol.
- Plan d’implantation; gestion des stocks consommables; repères: 1 point de lavage pour 10 personnes en pic; contrôles hebdomadaires.

### Étape 4 — Formation initiale et habilitation

- Référentiel de compétences; modules par zone/métier; démonstrations et évaluation pratique; intégration des nouveaux; recyclages.
- Repères: 2 h de formation pratique pour zones hautes; habilitation après 3 observations conformes consécutives la 1re semaine.

### Étape 5 — Pilotage quotidien et preuves

- Tableau de bord; rôles et boucle d’escalade; tours de terrain; 5 observations ciblées/équipe/jour en zones hautes; réunions flash.
- Enregistrements horodatés; traitement des écarts critiques sous 24 h; revue hebdomadaire des tendances par la hiérarchie.

### Étape 6 — Amélioration continue et audits

- Plan d’audit interne; audits croisés; tests de robustesse; mise à jour documentaire; retours d’expérience.
- Clôture des actions majeures sous 30 jours; vérification du maintien à 90 jours; preuves photographiques et témoignages opérateurs.

## Planning / durée / jalons

| Jalon | Fréquence / Durée | Détail / Cible |
|-------|-------------------|----------------|
|-------|-------------------|----------------|

|                                          |                             |                                                     |
|------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------|
| Formation pratique (postes zones hautes) | 2 heures                    | Démonstrations chronométrées avant accès aux zones. |
| Habilitation poste sensible              | 1re semaine                 | 3 observations conformes consécutives.              |
| Observations terrain (zones hautes)      | 5/jour/équipe               | Grilles 1 minute; enregistrements horodatés.        |
| Traitement écarts critiques              | Sous 24 h (max 48 h)        | Action corrective + traçabilité.                    |
| Revue d'équipe                           | Hebdomadaire                | 10 minutes; partage écarts/obstacles; décisions.    |
| Audit interne / Revue de direction       | Mensuel / Tous les 90 jours | Plan d'actions priorisé; point de direction.        |

## Rôles & responsabilités

### Client (direction, managers, qualité, maintenance, RH, équipes)

- Direction: fixe le cadre et les jalons (revue à 90 jours); valide les arbitrages.
- Managers de proximité: observent 5 gestes/jour en zones hautes; recadrent/valorisent; animent réunions flash; traitent les écarts sous 24–48 h.
- Qualité/technique: organise audits croisés; suit les indicateurs; valide nettoyage post-intervention; double signature technique/qualité si besoin.
- Maintenance/RH/Opérations: appliquent standards; gèrent kits dédiés; garantissent disponibilité des consommables; intègrent et recyclent les nouveaux.

### Consultant

- Diagnostic documentaire et terrain; matrice de risques; cartographie des flux; indicateurs initiaux.
- Rédaction/structuration des standards et séquences; critères d'acceptation; supports visuels.
- Spécifications des équipements et aménagements; plan d'implantation; conseils de dimensionnement.
- Référentiel de compétences; modalités d'évaluation et d'habilitation; formations pratiques ciblées.
- Tableau de bord; fréquences et rôles; boucle d'escalade; plan d'audit interne et suivi d'actions.

## Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Documentation existante: procédures, incidents, éléments HACCP.
- Cartographie des zones de risque ( $\geq 3$  niveaux) et des flux de personnes/matières.
- Inventaire et disponibilité des équipements/consommables (lavabos, savon/SHA, séchage, EPI, pédiluves).
- Organisation actuelle des SAS et sens de circulation; plans d'implantation.
- Historique des écarts, non-conformités et preuves (observations, photos horodatées).
- Protocoles interventions maintenance/visiteurs; périmètres de circulation.
- Données RH: aptitudes, intégration des nouveaux, besoins de recyclage.
- Indicateurs et routines de pilotage existants (fréquences, responsabilités).

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

---

- Indicateurs limités ( $\leq 10$ ), actionnables; 3–5 suivis chaque semaine; fréquences courtes et visualisation simple.
- Boucle d'escalade claire; traitement des écarts critiques sous 24 h; validation nettoyage post-intervention; double signature technique/qualité si applicable.
- Rituels: revue hebdomadaire d'équipe; audit interne/croisé mensuel; point de direction tous les 90 jours.
- Preuves: observations quotidiennes, enregistrements horodatés, photos, feuilles d'émargement.
- Surveillance matérielle: contrôles réguliers des consommables (jusqu'à biquotidiens) et points d'eau dimensionnés.
- Risques à éviter: gouvernance trop lourde, tolérance aux "petits écarts", "audit spectacle", corrections cosmétiques, indicateurs trop nombreux/irréalistes.