

Note Méthodologique : Nettoyage des surfaces en contact alimentaire

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

Contexte & finalité de la méthodologie

Construire un processus de maîtrise des risques hygiéniques, mesuré, tracé et auditable, adossé aux référentiels HACCP et ISO 22000.

- Éviter toute contamination croisée via les surfaces en contact alimentaire.
- Allier méthodologie, choix produits, formation et vérification documentée.
- Objectif constant : surfaces visuellement propres, chimiquement neutres, microbiologiquement maîtrisées.
- Approche itérative : diagnostic, plans d'action, formation, vérification, révision.
- Importance de l'ergonomie et de la preuve : résultats lisibles, traçables, comparables dans le temps.

Point clé : La preuve prime : des seuils internes (ex. ATP $\leq$ 200 RLU en zones critiques) et des temps de contact conformes (5–15 min) sécurisent l'auditabilité.

Objectifs de la mission

- Réduire les non-conformités hygiène $\geq$ 30 % en 12 mois.
 - Garantir les temps de contact selon fiches techniques (5–15 min selon produit).
 - Stabiliser des résultats ATP sous des seuils par zone (ex. 200 RLU en zone critique).
 - Séparer les circuits allergènes avec traçabilité des changements d'outil.
 - Documenter 100 % des contrôles planifiés (registre horodaté, signature, validation).
-

Périmètre / livrables attendus

- Matrice risques/mesures et priorisation par zone, matériau, usage.
 - Plan de nettoyage/désinfection par poste (fréquences, produits, méthodes, temps, responsabilités) avec zoning et codes visuels.
 - Fiches terrain et modes opératoires illustrés, check-lists de poste.
 - Formats d'enregistrement robustes et registres horodatés.
 - Plan de vérification (visuel, ATP, microbiologie, allergènes) + seuils et fréquences.
 - Tableau de bord mensuel, revue hebdomadaire, revues périodiques et de direction.
 - Validation technique des produits (fiches, normes EN 13697/EN 1276, essais in situ).
-

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 — Diagnostic initial et cartographie des risques

- Entretiens, revue documentaire (plans, fiches techniques, enregistrements) et tournée terrain.
- Cartographie des surfaces critiques par zone/matériau/usage.
- Livrables : matrice risques/mesures et priorisation. Vigilance : zones sèches et repères chiffrés manquants.

Étape 2 — Conception du plan de nettoyage et de désinfection

- Structuration des fréquences, produits, méthodes, temps de contact, responsabilités par poste.
- Zoning/couleurs/pictogrammes et fiches claires (1 page/équipement).
- Intégration de seuils de vérification (ex. ATP $\leq$ 200 RLU). Vigilance : éviter la complexité inutile.

Étape 3 — Choix des produits et validation technique

- Sélection appuyée sur fiches techniques et normes d'efficacité (EN 13697, EN 1276).
- Essais in situ aux dilutions/températures réelles; prise en compte ergonomie et coûts cachés.
- Vigilance : ne pas transposer sans essais des efficacités « laboratoire ».

Étape 4 — Standardisation des méthodes et compétences

- Conception de modes opératoires illustrés, check-lists et enregistrements.
- Entraînement aux séquences clés et points de contrôle (dilution, température, temps).
- Évaluations à chaud et à 30 jours. Vigilance : contraintes de cadence.

Étape 5 — Vérification, preuves et traçabilité

- Plan de vérification visuel/ATP/microbiologie/allergènes avec fréquences et responsabilités.
- Registres horodatés; revue hebdomadaire et consolidation mensuelle.
- Vigilance : exploiter les données et déclencher des actions correctives proportionnées.

Étape 6 — Amélioration continue et revue de direction

- Revues périodiques alignées avec la gouvernance qualité (mensuelles et annuelle).
- Décisions d'ajustement : ressources, équipements, produits, méthodes.
- Gestion du changement face aux évolutions (recettes, allergènes, cadences).

Planning / durée / jalons

Période / horizon	Jalons / activités	Preuves attendues
Hebdomadaire	Revue des registres et écarts; suivi des actions correctives	Registres horodatés; comptes-rendus de revue
Mensuel	Consolidation des indicateurs et tableau de bord; revue mensuelle	Tableau de bord mensuel consolidé
Trimestriel (4/an)	Audits internes ciblés hygiène	Rapports d'audit et plans d'action

Annuel (1/an)	Revue de direction et arbitrages	Décisions formalisées; mise à jour du référentiel
À l'écart	Re-test sous 24 h; plan de reprise	Résultats de re-test; enregistrements actions
Horizon 12 mois	Réduction des NC hygiène ≥ 30 %	Tendances consolidées et comparables

Rôles & responsabilités (client / consultant)

Consultant

- Mener le diagnostic : entretiens, revue documentaire, tournée terrain et cartographie des risques.
- Structurer le plan de nettoyage/désinfection (fréquences, méthodes, temps, responsabilités) avec zoning et supports visuels.
- Sélectionner/valider les produits via normes et essais in situ.
- Concevoir modes opératoires, check-lists et formats d'enregistrement.
- Définir le plan de vérification et animer les revues périodiques alignées avec la gouvernance qualité.

Client

- Mettre en œuvre les méthodes standardisées et respecter dilutions, temps de contact et températures.
- Assurer la traçabilité complète (enregistrements horodatés, signatures, validation supervision).
- Réaliser les contrôles selon le plan : visuel 100 %, ATP hebdomadaire zones critiques, microbiologie mensuelle.
- Piloter les revues hebdomadaires/mensuelles, audits internes trimestriels et revue de direction annuelle.
- Former et coacher les équipes en proximité; capitaliser les retours d'expérience.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Plans, fiches techniques produits et enregistrements existants.
- Cartographie des zones/surfaces, matériaux, cadences et allergènes manipulés.
- Seuils internes et critères de preuve (ATP par zone, allergènes < 5 ppm).
- Spécifications fabricants : dilutions, temps de contact (5–15 min), températures.
- Données de vérification : résultats ATP, prélèvements microbiologiques et allergènes (historique).
- Contraintes opérationnelles : accessibilité/design hygiénique, ergonomie, EPI.
- Paramètres de compatibilité : pH, dureté de l'eau, matériaux (aluminium, inox, plastiques).

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

- Pyramide de preuves : contrôle visuel 100 %, ATP hebdomadaire sur surfaces critiques, microbiologie mensuelle.
- Seuils et plans de reprise : re-test sous 24 h en cas d'écart; actions correctives proportionnées.
- Revues hebdomadaires et consolidation mensuelle avec tableau de bord; traçabilité horodatée.

- Audits internes trimestriels (4/an) et revue de direction annuelle (1/an).
- Gestion du changement face aux évolutions (recettes, allergènes, cadences) pour maintenir la cohérence.
- Risques à surveiller : sous-estimation des zones sèches; plans trop complexes; données non exploitées.
- Exigences clients spécifiques possibles : preuves renforcées allergènes (< 5 ppm) et audits ciblés semestriels.