

## Fiche Métier

### CONSEILLER·ÈRE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

(Dénomination courante : *hygiéniste alimentaire*)

#### COMPÉTENCES

##### Savoirs

- Connaissance globale des produits et des filières alimentaires
  - Bonne connaissance des réglementations et des normes
- Connaissance des technologies alimentaires (thermiques, mécaniques, additifs) pour les différentes étapes de production (fabrication, conservation, stockage)
- Connaissance des dangers pouvant affecter les produits

##### Capacités

(savoir-faire et savoir-être)

- Analyser la situation
- S'adapter aux besoins et moyens de l'entreprise
- Expliquer en termes simples
  - Fédérer et animer
  - Perspicacité
  - Rigueur

#### ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

##### Localisation

- Consultant·e libéral, cabinet de conseil privé, salarié·e de l'entreprise

##### Particularités du métier

##### Conditions de travail

- Pour le travail dans la grande distribution, connaissance de l'anglais écrit et parlé
  - Missions nationales, internationales (de courte ou longue durée : de quelques semaines pour les premières à quelques mois pour les secondes) ou mixtes
  - Grande liberté dans le choix de ses missions et dans la façon de les mener à bien

#### MISSION

**Conseiller les entreprises de l'alimentaire dans leur mode de fonctionnement, afin de les aider à obtenir un agrément officiel ou une certification et/ou une accréditation, dans le cadre de missions nationales ou communautaires, pour lesquelles l'hygiéniste est mandaté**

#### ACTIVITÉS

##### ANALYSE DU FONCTIONNEMENT ET DES PROJETS DE L'ENTREPRISE (ÉTAPE DIAGNOSTIQUE)

- Inspecter l'entreprise afin de déterminer :
  - Les points critiques de son fonctionnement (étude des divers dangers pouvant concerner un produit ou un procédé : dangers microbiologiques, parasitologiques, chimiques, physiques...)
  - L'outil documentaire à mettre en place (guides de bonnes pratiques, plan HACCP\*, tableaux de bord...)
  - Les actions à mettre en œuvre (analyses, conseils...)
- Mettre en œuvre des analyses et en faire l'interprétation afin d'adapter le plan d'action en fonction des résultats
- Étudier les projets de développement de l'entreprise (locaux, matériels, nouveaux produits...)

##### CONSEIL À L'ENTREPRISE (ÉTAPE THÉRAPEUTIQUE)

- Aider l'entreprise dans son choix des fournisseurs et des matières premières ou des produits à référencer (cas de la grande distribution)
- Aider l'entreprise dans ses choix technologiques (traitements thermiques, chaîne du froid, maîtrise des dangers...)
- Mettre en place l'outil documentaire :
  - Faire éventuellement des recherches concernant la réglementation et les normes
  - Rédiger les documents
  - Expliquer comment mettre en œuvre ce qui est décrit, aux responsables et personnel concernés
  - Peut être amené à mettre en place un management de la qualité dans l'entreprise
- Vérifier la mise en pratique des conseils, et évaluer les résultats obtenus

##### RAPPORT D'EXPERTISE

- Rédiger un rapport faisant état de la situation initiale de l'entreprise, des conseils fournis, des actions mises en place, et de leurs résultats
- Soumettre ce rapport au donneur d'ordres (cabinet d'audit)

\* Hazard Analysis Critical Control Points :  
il s'agit de l'analyse des dangers-points critiques pour leur maîtrise