

Zoopôle. Une appli dédiée à l'agroalimentaire

Comment répondre aux exigences de la réglementation concernant l'efficacité du personnel des établissements de l'agroalimentaire ? Zoopôle développement et Ispaïa, compétents dans le domaine de la sécurité sanitaire, ont mis au point une application : HygiTab.

Pourquoi cet outil ?

Sandra Collobert, chef de projet : « Cela permet d'apporter une réponse concrète à la construction des plans de formation et une plus-value dans le dispositif d'accueil d'un nouvel employé. »

Quels sont les objectifs ?

« C'est d'apprécier rapidement le niveau de maîtrise des consignes QHSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement) de chacun des salariés à l'issue d'une formation, avant une formation ou entre deux périodes de formations. »

Quels sont les thèmes qui peuvent être évalués ?

« L'hygiène du personnel, cela englobe le lavage des mains, le port de la tenue, des bijoux. Les corps étrangers, allergènes, la sécurité des personnes. »

Comment fonctionne cet outil ?

« Il est présenté sous la forme d'une tablette. Les questions sont très variées, elles font appel à l'observation de photos, à des mises en situation et à la mobilisation de connaissances du salarié. Ce dernier passe seul le test ou en groupe, accompagné de son manager ou non. Il se connecte à l'aide d'un identifiant qui lui est propre. »

Quels sont les atouts de « HygiTab » ?

« Un gain de temps pour les salariés avec une correction automatique, facile d'utilisation y compris pour le personnel n'utilisant pas le support informatique habituellement. C'est aussi un outil nomade qui peut se déplacer dans les ateliers, il ne nécessite pas de connexion internet. »

Source : <http://www.letelegramme.fr/cotes-darmor/saint-brieuc/zoopole-une-appli-dediee-a-l-agroalimentaire-06-02-2016-10948425.php#R2l5KtJPjWUR5cF0.99>