

Note Méthodologique : Allergènes alimentaires prioritaires

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

Contexte & finalité de la méthodologie

Les allergènes prioritaires imposent une maîtrise transversale fondée sur l'analyse des dangers, la traçabilité et l'information au consommateur.

- Alignement avec HACCP (Codex), règlement (UE) 1169/2011, ISO 22000 et logiques ISO 31000.
- Viser un langage commun, des repères normatifs et des rituels de prévention visibles.
- Intégrer la gestion des allergènes au PMS pour renforcer conformité et performance.
- Couvrir flux, recettes, contaminations croisées et formation de tous les métiers exposés.

Point clé : Synchroniser formulation, étiquetage et supports d'information pour garantir une donnée fiable, traçable et à jour.

Objectifs de la mission

- Réduire la probabilité d'exposition et fiabiliser l'information allergène.
 - Définir un référentiel interne (périmètre, principes, niveaux de preuve).
 - Cartographier les flux et identifier/traiter les points critiques.
 - Qualifier matières premières/fournisseurs et adapter/valider le nettoyage.
 - Organiser l'étiquetage et l'affichage, avec mises à jour maîtrisées.
 - Mettre en place surveillance, vérifications périodiques et gestion des écarts.
-

Périmètre / livrables attendus

- Cartographie des allergènes et des flux (réception, stockage, préparation, conditionnement).
 - Procédures de maîtrise (ségrégation, ordonnancement, marquage d'ustensiles, purge/rinçages).
 - Validation des nettoyages et preuves associées (enregistrements, essais analytiques si pertinent).
 - Supports d'information/étiquetage harmonisés et gouvernance de données (réfèrent, validation, revue).
 - Plan de surveillance et de vérification (tournées, revues, audits internes).
 - Indicateurs et formats de reporting pour le pilotage et l'amélioration continue.
 - Traçabilité des arbitrages et gestion des réclamations/incidents/retraits.
-

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 – Cadrage et analyse de contexte

- Entretiens, collecte documentaire (plans, procédures, fiches techniques), clarification des rôles.
- Cartographie initiale des flux produits/équipements/personnes et principes simples (séquences, séparations, seuils).
- Livrable : périmètre clarifié, articulation avec le PMS et feuille de route priorisée.

Étape 2 – Cartographie des allergènes et des flux

- Visites terrain, repérage des points sensibles et flux exceptionnels, représentation visuelle (codes couleur).
- Mise à jour à chaque changement (recette, fournisseur, équipement, organisation).
- Livrable : cartographie lisible en poste, base des décisions d'ordonnancement/nettoyage.

Étape 3 – Maîtrises opérationnelles et validation des nettoyages

- Sélection de mesures proportionnées (ségrégation, marquage, purge, contrôles visuels/analytiques).
- Définition des fréquences et preuves attendues; entraînement aux changements de série.
- Livrable : procédures structurées et démonstration de maîtrise documentée.

Étape 4 – Information au consommateur et étiquetage

- Vérification des listes d'ingrédients, mentions et supports (salle/point de vente).
- Gestion des variations (produits du jour, substitutions, fournisseurs) via une gouvernance de données.
- Livrable : information fiable, traçable et actualisée (circuit de validation, calendrier de revue).

Étape 5 – Surveillance, vérification et amélioration

- Tournées terrain, revues d'enregistrements, essais ciblés et audits internes.
- Mise en place d'indicateurs et de formats de reporting; traitement des écarts et signaux faibles.
- Livrable : boucle d'amélioration continue avec preuves factuelles et décisions tracées.

Étape	Activités clés	Livrables / résultats
1. Cadrage	Entretiens, collecte docs, périmètre et rôles	Périmètre clarifié, principes, feuille de route
2. Cartographie	Visites, repérage flux/points sensibles	Cartographie utile, base d'ordonnancement
3. Maîtrises & nettoyage	Mesures proportionnées, fréquences, preuves	Procédures, validations documentées
4. Information & étiquetage	Cohérence listes/mentions/supports	Données synchronisées, versions contrôlées
5. Surveillance & amélioration	Vérifications, audits, indicateurs, reporting	Boucle d'amélioration, décisions tracées

Rôles & responsabilités

Client / Exploitant

- Fournir les documents et accès terrain; désigner un référent données/allergènes.

- Valider la cartographie et appliquer les mesures de maîtrise au poste.
- Assurer la cohérence des supports d'information et leurs mises à jour.
- Surveiller, enregistrer, traiter écarts/réclamations; piloter les revues.

Consultant

- Conduire les entretiens, analyser le contexte, structurer le référentiel interne.
- Élaborer la cartographie, formaliser procédures et validations de nettoyage.
- Outiller l'information allergène et la gouvernance de données.
- Définir indicateurs, plan de vérification et formats de reporting; former les équipes.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Fiches techniques des matières premières et recettes validées.
- Plan de nettoyage, PMS et enregistrements récents.
- Supports d'information au consommateur (menus, étiquettes, affichage).
- Plans d'atelier, liste des équipements partagés, organigramme qualité/production.
- Historique des changements (recettes, fournisseurs, équipements, flux).
- Incidents, réclamations et écarts liés aux allergènes.

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

- Gouvernance des données : référent, circuit de validation, calendrier de revue.
- Déclencheurs de mise à jour de la cartographie : tout changement impactant flux, surfaces ou information.
- Validation des nettoyages vs vérification quotidienne; analyses utilisées de manière proportionnée au risque.
- Indicateurs de pilotage : conformité des supports, écarts de nettoyage, délais de mise à jour, réclamations, couverture des validations.
- Audits internes et essais ciblés selon ISO 19011:2018; revues périodiques formalisées.
- Encadrement des sous-traitants/intervenants (exigences contractuelles, briefing, contrôles d'entrée/sortie).
- Usage des mentions de précaution « peut contenir » en ultime recours, décision formalisée et révisée.