

Fiche Technique:Formation allergènes et prévention des contaminations croisées

Objectifs de la formation

- Définir des seuils internes et critères d'acceptation alignés aux référentiels (UE 1169/2011, IFS, ISO).
- Stabiliser et valider les protocoles de nettoyage avec preuves régulières.
- Sécuriser l'étiquetage et l'alignement fiches techniques/produits finis.
- Réduire les réclamations liées aux allergènes (repère ≤ 0,5 %/12 mois).
- Maintenir une traçabilité montante/descendante testée en ≤ 4 heures.

Approche ancrée dans les PRP/HACCP (ISO 22000), validations de nettoyage et gouvernance par indicateurs (BRCS v9, IFS v8).

Population cible

Formation destinée aux équipes opérationnelles et aux fonctions supports impliquées dans la maîtrise des allergènes.

- Opérateurs de production/préparation et équipes de nettoyage.
- Responsables qualité/HACCP, étiquetage et traçabilité.
- Chefs d'équipe/managers d'ateliers, cuisines centrales, sites industriels.
- Achats/approvisionnements (fiches techniques, gestion des changements).
- Contextes visés : pâtisserie multi-références, traiteur frais, restauration collective, EMS/co-manufacturing.

Durée de la formation

Élément	Information
Durée	Non précisée dans la page.
Modalités	À adapter selon site et niveau de risque; mises en situation, exercices de traçabilité et analyses de risques.

Programme de la formation

Parcours structuré en 6 modules pour cartographier, maîtriser et piloter le risque allergènes.

Module	Objectif principal	Outils / preuves clés
1. Diagnostic et cartographie	Identifier sources et scénarios de transfert.	Matrice/cartographie, observations flux réels.

2. Évaluation des risques HACCP	Traduire en mesures PRP/PRPo proportionnées.	Matrice décision, critères sévérité/probabilité.
3. PRP, zonage et flux	Organiser terrain et séparations.	Circuits, codes couleur, standards visuels.
4. Nettoyage et validation	Prouver l'efficacité des remises en état.	Fréquences, tests protéines/analyses spécifiques.
5. Documentation et étiquetage	Aligner documents, recettes et emballages.	Gestion des changements, matrices allergènes.
6. Pilotage et amélioration	Installer une gouvernance durable.	Tableau de bord, revues, exercices retrait-rappel.

Module 1 — Diagnostic et cartographie

- Cartographier ingrédients, lignes, zones et stocks; observer flux réels.
- Livrable : matrice des risques par famille d'allergènes.

Module 2 — Évaluation des risques et logique HACCP

- Analyser sévérité/probabilité; décider PRP renforcés ou PRPo.
- Sortie : matrice de décision, indicateurs et preuves attendues.

Module 3 — Conception des PRP, zonage et flux

- Structurer circuits, zones et campagnes; codes couleur et pictogrammes.
- Objectif : réduire contacts non maîtrisés malgré les contraintes.

Module 4 — Protocoles de nettoyage et validation

- Définir fréquences, séquences et points de prélèvement.
- Valider via inspections, tests protéines et analyses spécifiques.

Module 5 — Maîtrise documentaire, étiquetage et communication

- Aligner étiquettes, fiches techniques et recettes; contrôler emballages.
- Verrouiller la gestion des changements et la traçabilité documentaire.

Module 6 — Pilotage, indicateurs et amélioration continue

- Suivre écarts de zonage, validations, réclamations, temps de traçabilité.
- Mettre en place revues périodiques et exercices retrait-rappel.