

Fiche Technique:Formation du personnel sur les allergènes

Alignée à ISO 22000:2018 (clause 7.2) et au Règlement (UE) n°1169/2011. Preuves attendues: quiz, observations terrain, enregistrements conservés ≥12 mois.

Objectifs de la formation

- Valider les compétences sur les postes clés: réception, préparation, conditionnement, service.
- Maîtriser les 14 allergènes majeurs et identifier les sources cachées.
- Appliquer sans écart le zonage, la séparation des flux et les nettoyages validés.
- Assurer un étiquetage conforme avec double vérification et archivage.
- Garantir une traçabilité complète et un signalement immédiat des écarts.
- Suivre des indicateurs et les revoir en comité/dir. qualité.

Population cible

- Opérateurs des postes clés: réception, préparation, conditionnement, service.
- Équipes en usine agroalimentaire, cuisines centrales, distribution, restauration commerciale.
- Managers de proximité et référents/réseaux “allergènes” par site.
- Qualité, étiquetage, nettoyage et fonctions support impliquées.
- Intérimaires et nouveaux arrivants (parcours d’intégration dédié).
- Réseaux multi-sites nécessitant harmonisation et adaptation locale.

Durée de la formation

Modalité	Durée / repère	Fréquence
Socle initial par personne	4 h	Démarrage du dispositif
Module cœur + mise en pratique	60–90 min + 30 min	Par thème/poste
Rappel annuel ciblé	À 12 mois	Quiz de rappel (objectif 95 %)
Accueil nouveaux/intérimaires	60–90 min	Entrée + observation sous 7 jours

Programme de la formation

Module 1 – Définitions et cadre réglementaire

- 14 allergènes majeurs, contamination croisée, PRP/PPRO, PMS.
- Règlement (UE) n°1169/2011, ISO 22000:2018 (clause 7.2).

Module 2 – Cadrage et analyse des risques

- Cartographier produits/flux, responsabilités et points de contact.
- Fixer 3–5 indicateurs cibles et prévoir un audit interne à 6 mois.

Module 3 – Cartographie des flux et exigences opérationnelles

- Zonage, ségrégation, séquences, gestion outils/retours/échantillothèque.
- Nettoyage validé: test rapide + contrôle visuel; temps de purge définis.

Module 4 – Étiquetage et traçabilité

- Double vérification par 2 opérateurs; archivage des preuves ≥12 mois.
- Lecture critique des étiquettes; maîtrise du contre-étiquetage.

Module 5 – Référentiel de compétences et supports

- Référentiel par poste, fiches réflexes, cas pratiques/jeux de rôle.
- Quiz ≥10 questions pour objectiver les acquis.

Module 6 – Déploiement et accompagnement terrain

- Groupes de 10–12; tutorat au poste; séance de rattrapage mensuelle.
- Traçabilité des présences/résultats; micro-débriefs de fin de quart.

Module 7 – Évaluation et amélioration continue

- Quiz 80 % initial puis 95 % au rappel; observations planifiées.
- Tableau de bord, revues à 3 et 6 mois; levée des écarts < 30 jours.