

Note Méthodologique : Gestion des allergènes alimentaires

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

Contexte & finalité de la méthodologie

Démarche transverse ancrée dans la culture de sécurité et le Plan de Maîtrise Sanitaire.

- Anticiper, prévenir, informer pour protéger convives et équipes.
- Couvre matières premières, flux, nettoyage, étiquetage, communication, traçabilité.
- S'appuie sur repères reconnus, seuils analytiques, modes opératoires standardisés.
- Organiser l'environnement de production, former, vérifier en continu.
- Décider rapidement en cas d'écart et limiter les erreurs opérationnelles.

Point clé : La mention "peut contenir" doit être justifiée par une évaluation de risque formelle et régulièrement réexaminée.

Objectifs de la mission

- Règles claires de manipulation et de stockage.
 - Information exacte et à jour au point de vente.
 - Réduction du risque de contamination croisée (ordonnancement, séparation).
 - Nettoyage standardisé avec temps de contact et températures validés.
 - Formation de l'équipe et évaluations au moins deux fois par an.
 - Mise à jour des recettes le jour même et réponse < 15 min en cas d'alerte.
-

Périmètre / livrables attendus

- Cartographie des flux et points de transfert (diagnostic initial).
 - Inventaire des ingrédients/allergènes et revue des étiquetages fournisseurs.
 - Procédures écrites: zonage, ordonnancement, stockage, gantage, ustensiles dédiés, changements de série.
 - Critères et seuils internes de validation du nettoyage.
 - Dossier documentaire: fiches recettes, fiches techniques, supports de vente, procédure de mise à jour.
 - Standardisation des mentions allergènes et traçabilité lot par lot; preuves de contrôle.
 - Plan de formation par population; modules courts et évaluations.
 - Plan de contrôle/audit interne, indicateurs et plan d'actions tracé.
-

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 – Diagnostic initial et cartographie des flux

- Analyse des plans, recettes, plannings, stockage, circulation et nettoyage.
- Inventaire des ingrédients sensibles, revue des étiquetages, observation des gestes.
- Livrable: cartographie des flux et priorités de risque (transferts potentiels).

Étape 2 – Conception des mesures de maîtrise et arbitrages

- Définition du zonage, ordonnancement, règles de stockage/gantage/ustensiles dédiés.
- Fixation des critères et seuils de validation du nettoyage; identification visuelle du matériel.
- Livrable: procédures opérationnelles réalistes et arbitrages production/risque.

Étape 3 – Formalisation documentaire et étiquetage

- Structuration des fiches recettes/ingrédients, supports de vente, procédure de mise à jour le jour même.
- Standardisation des mentions; vérification des étiquettes; conservation des preuves.
- Livrable: dossier documentaire fiable et traçable.

Étape 4 – Formation, appropriation et accompagnement au poste

- Plan de formation par population; modules courts; rappels ciblés; tutorat des nouveaux.
- Mises en situation: enchaînements, gestes de séparation, réactions en cas d'écart.
- Livrable: compétences mesurées et pratiques alignées au poste.

Étape 5 – Vérification, audit interne et amélioration continue

- Plan de contrôle: fréquences, indicateurs, responsabilités; observations et validations de nettoyage.
- Décisions et corrections tracées; réévaluations planifiées.
- Livrable: rapport d'audit et plan d'actions; boucle d'amélioration.

Planning / durée / jalons

Jalon	Fréquence / délai	Référence
Mise à jour documentaire (lot/recette)	Sous 24 heures	Objectifs / Réglementation / PMS
Traçabilité accessible au point de service	Moins de 2 minutes	Gouvernance / Étiquetage
Réponse en cas d'alerte/demande	Moins de 15 minutes	Objectifs / Communication clients
Audits internes	Tous les 6 mois	Gouvernance (collective) / PMS
Revue des risques	Annuelle	Panorama méthodologique
Corrections des écarts majeurs	Sous 48 heures	Panorama / Vérification

Rôles & responsabilités

Consultant

- Conduit le diagnostic et la cartographie des flux (analyse documentaire et terrain).
- Définit l'organisation, les procédures et les critères de validation du nettoyage.
- Structure la documentation (fiches recettes/ingrédients, supports, mises à jour).
- Conçoit le plan de formation et accompagne l'appropriation au poste.
- Établit le plan de contrôle et outille l'audit et l'amélioration continue.

Client (organisation / équipes / encadrants)

- Fournit plans, recettes, plannings et données matières premières à jour.
- Met en œuvre zonage, ordonnancement, séparation du matériel et nettoyage validé.
- Tient la traçabilité lot par lot; met à jour les supports sous 24h; justifie "peut contenir".
- Forme et supervise les équipes; observe et corrige en temps réel.
- Pilote les indicateurs; réalise audits internes; corrige les écarts sous 48h.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Plans des locaux, plannings de production/service, organisation des postes.
- Fiches techniques ingrédients et étiquetages fournisseurs à jour (par lot).
- Recettes et variantes; inventaire des ingrédients/allergènes.
- Procédures de nettoyage actuelles (produits, doses, temps, températures).
- Données de traçabilité lot par lot; supports de vente existants.
- Registre des incidents/demandes clients; historiques de corrections.
- Rôles/responsabilités et fréquences de contrôles en place (si existants).

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

- Gouvernance: évaluation de risques annuelle; audits internes semestriels; indicateurs mensuels (lots tracés, conformité supports, délais de réponse).
- Vérification: contrôles hebdomadaires sur postes critiques; observations terrain; validations de nettoyage; contrôles documentaires.
- Gestion des changements: mises à jour sous 24h; relecture croisée avant impression; conservation des preuves.
- Accès à l'information: traçabilité consultable en < 2 minutes au point de service.
- Traitement des écarts/incidents: isolement immédiat, suspension du plat, investigation documentée, actions correctives < 48h, retour d'expérience partagé.
- Communication clients: messages clairs, reformulation, escalade vers responsable habilité; réponse < 15 min sur site.
- Risques clés à surveiller: transferts aériens (poudrages), exceptions impraticables en pics, recontamination post-nettoyage, mélange d'ustensiles.