

Note Méthodologique : Gestion des allergènes en industrie agroalimentaire

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

Contexte & finalité de la méthodologie

Dans un contexte d'exigences croissantes des distributeurs et de sensibilisation des consommateurs, la maîtrise des allergènes s'intègre au système de management de la sécurité des denrées.

- Couvrir les risques d'étiquetage, de contamination croisée et de non-conformité client.
- Mobiliser qualité, production, maintenance, achats, R&D de la recette à l'étiquetage.
- Réduire les rappels, sécuriser les lancements, clarifier les arbitrages (nettoyage/planification/flux).
- Renforcer la culture de prévention via preuves, indicateurs et gouvernance.

Point clé : Trois piliers à connecter au pilotage par preuves : conception des flux, validation des nettoyages, cohérence documentaire.

Objectifs de la mission

- Vérifier la complétude et la fiabilité des déclarations fournisseurs et fiches techniques.
 - Documenter la cartographie des flux et points de contact critiques.
 - Définir des seuils internes et des règles de décision traçables.
 - Valider les nettoyages sur produits/process représentatifs.
 - Assurer la cohérence étiquette–recette–dossier de lot.
 - Mesurer et piloter les écarts (audits, indicateurs, retours clients).
-

Périmètre / livrables attendus

- Cartographie synthétique des flux et points de contact (≤ 10 jours ouvrés).
 - Mapping réception→expédition avec zones/opérations à risque.
 - Règles de planification et de séparation (séquencement, temps tampons, contenants dédiés).
 - Protocoles de validation des nettoyages (protéines totales, ELISA, ATP, échantillonnage).
 - Matrice de compatibilité produit–process et règles des mentions de précaution.
 - Dossier de cohérence recette–fiche technique–étiquette–lot; workflows de changement.
 - Programme de vérifications de routine (hebdomadaire puis mensuel) et reporting.
 - Audits internes ciblés et plans d'actions sur causes racines d'incidents allergènes.
-

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 – Cadrage et diagnostic initial

- Préciser périmètre (sites/lignes), attendus et collecte des preuves (plans, enregistrements, étiquettes).
- Entretiens, revue documentaire, visite terrain orientée flux.
- Livrable : cartographie synthétique et priorisation (≤ 10 jours ouvrés).

Étape 2 – Analyse des flux et points de contact

- Visualiser réception→stock→préparation→process→conditionnement→expédition.
- Identifier dispersion (poussières, aérosols, rétentions machines, réglages).
- Ateliers courts 2 h/équipe pour appropriation et mise à jour HACCP.

Étape 3 – Règles de planification et séparation

- Arbitrer lignes dédiées, créneaux réservés, bacs codés; définir conditions de bascule.
- Principe : séquencer du plus « allergénique » au moins « allergénique » (dérogations tracées).
- Contrôle de cohérence 2 fois/jour lors des transitions sensibles.

Étape 4 – Validation et vérification des nettoyages

- Concevoir protocoles sur lots représentatifs (visuel, protéines totales, ELISA).
- Réussir 3 cycles consécutifs conformes puis « geler » paramètres.
- Vérification de routine : 1 fois/semaine au démarrage puis 1 fois/mois en régime.

Étape 5 – Maîtrise documentaire, étiquetage et gouvernance

- Structurer base matières, matrices de compatibilité, règles des mentions de précaution.
- Revues d’étiquetage et gestion des versions interservices.
- Revue de direction dédiée allergènes 1 fois/trimestre; audit interne 1 fois/an.

Planning / durée / jalons

Activité	Durée indicative	Jalon de validation
Diagnostic & cartographie initiale	≤ 10 jours ouvrés	Cartographie synthétique validée
Workshops d’analyse des flux	2 h/équipe	Points critiques formalisés
Validation de nettoyage	3 cycles consécutifs	Paramètres « gelés » après conformité
Vérifications de routine	Hebdo au démarrage → mensuel en régime	Taux de conformité suivi
Revue de direction allergènes	Trimestrielle (4/an)	Incidents, actions, indicateurs revus
Revalidation & mises à jour	À chaque changement majeur; au moins 1 fois/an	Cartographie à jour (≤ 12 mois)

Rôles & responsabilités

Client (site / équipes)

- Fournir données matières, fiches techniques, plans et enregistrements.
- Participer aux workshops; repérer et documenter points de contact.
- Appliquer règles de séquençement et de séparation; exécuter essais et vérifications.
- Conduire revues d'étiquetage; gérer versions et communication interservices.
- Signaler tout changement (matière, recette, équipement) et déclencher revalidation.

Consultant

- Cadrer la mission (périmètre, livrables, indicateurs) et collecter les preuves.
 - Cartographier les flux; identifier points critiques et prioriser par risque.
 - Arbitrer planification/séparation; concevoir protocoles de validation des nettoyages.
 - Structurer base matières, matrices de compatibilité et règles des mentions de précaution.
 - Outiller la gouvernance (revues, audits, reporting, indicateurs).
-

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Déclarations fournisseurs et fiches techniques à jour (allergènes, ingrédients dérivés).
 - Base matières exhaustive (ingrédients, additifs, auxiliaires) et qualité des données.
 - Plans d'ateliers, schémas équipements, enregistrements de production/nettoyage.
 - Recettes, étiquettes et dossiers de lot pour vérification de cohérence.
 - Paramètres process (changements de format, réglages) et pratiques d'hygiène.
 - Méthodes et kits analytiques (protéines totales, ELISA, ATP) avec LOD/LOQ.
 - Historique incidents/retours clients, indicateurs et audits existants.
 - Matrice produit–process et workflow décisionnel documenté.
-

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

Point clé : La mention de précaution « peut contenir » est un ultime recours, validé par comité sur critères objectifs et réévalué sous 12 mois.

- Objectifs de performance : conformité étiquetage $\geq 99,5 \%$ (ou NC $\leq 0,5 \%$ des lots).
- Revues de direction allergènes 4/an; revue d'étiquetage croisée 1 fois/mois.
- Vérifications de routine hebdo au démarrage puis mensuelles; contrôles 2 fois/jour en transitions sensibles.
- Audits internes thématiques 2/an; audit de revalidation au moins 1 fois/an.
- Seuil décisionnel interne documenté (ex. 5 ppm); revalidation à chaque changement majeur.
- Boucle d'amélioration continue : incidents → causes racines → actions → reporting partagé.
- Cartographie à jour sous 12 mois; mise à jour à chaque nouveau produit/équipement/fournisseur.

