

Note Méthodologique : Gestion des allergènes en restauration et hôtellerie

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

Contexte & finalité de la méthodologie

Vision opérationnelle, normative et pédagogique pour maîtriser les dangers allergènes en restauration commerciale, collective et hôtelière.

- Approche systémique: ingrédients, procédés, surfaces, flux et comportements.
- Intégrée au PMS et aux référentiels type ISO 22000; objectif: protection client et continuité d'activité.
- Contexte complexe: cartes variables, multiples fournisseurs, contraintes de service.
- Leviers clés: prévention, séparation, validation des nettoyages, information client sans ambiguïté.
- Pilotage par indicateurs robustes et boucle d'amélioration continue.

Point clé : Un canal unique de mise à jour documentaire et des preuves horodatées (≥ 12 mois) sécurisent l'information allergènes et la conformité.

Objectifs de la mission

- Réduire l'exposition client à un niveau « ALARP ».
- ≥ 95 % de conformité des informations allergènes en salle et room-service (audits internes).
- Actualiser les fiches techniques fournisseurs ≤ 30 jours après changement d'ingrédient.
- Assurer une traçabilité des lots en moins de 2 heures sur demande.
- Obtenir 100 % de lotissements dédiés ou séquences protégées pour les préparations « sans X » critiques.

Périmètre / livrables attendus

- Cartographie des dangers et diagnostic initial (flux, postes, interfaces sensibles) + plan de rattrapage données fournisseurs.
- Analyse des risques (HACCP, matrice 5×5) et hiérarchisation des scénarios critiques.
- Procédures opérationnelles (réception, stockage, séquençement, postes/ustensiles dédiés) et architecture documentaire (fiches plat, étiquettes, registre de changements).
- Protocole de nettoyage validé (plan d'échantillonnage, seuils d'acceptation, calendrier de validation) avec preuves de tests.
- Critères d'usage/retrait de l'étiquetage de précaution, justifiés et réévalués périodiquement.
- Programme de vérification/audits internes, indicateurs de performance et revue de direction.

- Kits et supports: trames fiches plat, matrices de décision, scripts de brief pré-service, rappels visuels.
- Base « fiches plat » connectée aux supports salle/digitaux, traçabilité des versions ≥ 12 mois.

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 — Cartographie des dangers et diagnostic initial

- Revue documentaire (menus, fiches techniques, PMS) et visite in situ; cartographie des flux matières/personnes/ustensiles.
- Inventaire des allergènes par poste; repérage des interfaces sensibles et écarts « recette vs geste réel ».
- Résultat: cartographie des risques + format pivot et plan de rattrapage des données fournisseurs.

Étape 2 — Analyse des risques et hiérarchisation

- Ateliers HACCP (matrice 5×5) pour classer contamination croisée, erreurs d’étiquetage, substitutions.
- Définir critères d’acceptabilité, seuils d’action et points de contrôle.
- Résultat: hiérarchisation validée et décisions encadrées sur l’étiquetage de précaution.

Étape 3 — Conception du dispositif de maîtrise

- Structurer procédures: réception, stockage par familles, codes couleur, postes dédiés, séquençement, gestion retours buffet.
- Construire l’architecture documentaire: fiches plat, étiquettes, registre des changements; canal unique de mise à jour.
- Résultat: procédures et supports alignés salle–cuisine; kit d’accueil/rappels visuels pour équipes et intérimaires.

Étape 4 — Nettoyages et validations

- Définir protocole (rinçage–détergence–rinçage), détergents, fréquences; plan d’échantillonnage et seuils d’acceptation.
- Valider par tests (ELISA, protéines totales/ATP); calendrier de validation.
- Résultat: protocole validé et preuves; « quick wins » quand la séparation physique est limitée.

Étape 5 — Vérification, revue et amélioration continue

- Mettre en place audits internes, tests de routine, indicateurs (affichage, incidents évités).
- Organiser revue de direction semestrielle et causeries sécurité; analyser incidents et piloter les plans d’actions.
- Résultat: performance stabilisée, documents à jour, contrôles croisés maintenus.

Planning / durée / jalons

Jalon	Fréquence / Délai	Référence
Mise à jour des fiches plat après changement	≤ 48 h	Ancre 13

Actualisation fiches techniques fournisseurs	≤ 30 jours	Ancre 4
Vérifications de surface sur zones critiques	Hebdomadaire	Ancre 14
Audits internes	≥ 2 fois/an	Ancre 12
Revue de direction	Semestrielle	Ancre 6
Revalidation du nettoyage (après changements majeurs)	Tous les 6 mois	Ancre 22

Rôles & responsabilités (client / consultant)

Client

- Fournir les documents initiaux (menus, fiches techniques, PMS) et la traçabilité des lots.
- Désigner un responsable des fiches plat et des référents de site; organiser la relecture croisée cuisine–salle.
- Déployer les procédures (séparation, séquençement, nettoyage) et tenir le registre des changements.
- Assurer le brief pré-service et l'information client; conserver les preuves ≥ 12 mois.

Consultant

- Réaliser la revue documentaire, le diagnostic in situ et la cartographie des dangers.
- Animer les ateliers d'analyse des risques (HACCP, matrice 5×5) et prioriser les scénarios.
- Concevoir/structurer procédures et architecture documentaire; cadrer le canal unique de mise à jour.
- Définir et valider le protocole de nettoyage (plan d'échantillonnage, seuils, calendrier) et installer le programme de vérification/indicateurs.
- Former et capaciter les référents de site à piloter la démarche et les plans d'actions.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Menus, recettes et fiches techniques fournisseurs (format pivot, données complètes).
- Plan de Maîtrise Sanitaire et référentiels internes (politique, règles d'achat, exigences de séparation).
- Inventaire des allergènes par poste et cartographie des flux matières/personnes/ustensiles.
- Historique des changements (recettes, fournisseurs) et registre des décisions.
- Liste des surfaces/équipements critiques et pratiques de nettoyage en place.
- Indicateurs disponibles, résultats de tests (ELISA/protéines) le cas échéant.
- Contrats/exigences d'information allergènes côté fournisseurs.

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

- Gouvernance multi-niveaux: politique, responsabilités, référent allergènes; RACI formalisé à l'échelle avancée.
- Comité pour l'usage/retrait de l'étiquetage de précaution; justification enregistrée; réévaluation tous les 6 mois.

- Audit interne $\geq 2/\text{an}$; tests de vérification hebdomadaires sur zones critiques; indicateurs revus régulièrement.
- Revue de direction semestrielle avec synthèse des résultats, incidents et plans d'actions.
- Preuves et enregistrements horodatés conservés ≥ 12 mois; canal unique de mise à jour documentaire.
- Plan d'échantillonnage et validations (ELISA, protéines) incluant pires cas; reconfirmations périodiques.
- Brief pré-service ≤ 10 minutes et relectures croisées cuisine–salle; contrôles croisés et simulations d'incidents.

CABINET SECURITE ALIMENTAIRE - cabinet-securite-alimentaire.com - info@cabinet-securite-alimentaire.com