

Note Méthodologique : Liste des allergènes alimentaires prioritaires

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

Contexte & finalité de la méthodologie

La Liste des allergènes prioritaires est un outil de gouvernance qui relie prévention et information fiable.

- Oriente l'étiquetage, la conception des recettes, l'organisation des ateliers et la formation.
- Structure la traçabilité de l'amont au service, incluant contrôles analytiques et arbitrages "traces".
- Aligne bonnes pratiques, normes de sécurité et attentes consommateurs.
- Soutient une communication claire pour les publics sensibles, dans une logique d'amélioration continue et d'auditabilité.

Point clé : Justifier toute mention "peut contenir" par une évaluation des risques et des validations de nettoyages; éviter l'usage systématique qui dilue l'information.

Objectifs de la mission

- Vérifier l'exhaustivité des allergènes déclarés sur toutes les recettes.
- Justifier les mentions "peut contenir" par une évaluation formalisée.
- Assurer l'accessibilité et la lisibilité de l'information (point de vente et en ligne).
- Former les équipes et tracer les compétences critiques (accueil, cuisine, QA).
- Suivre des indicateurs (écarts d'étiquetage, incidents, réclamations, retraits) avec audits internes et revue annuelle.

Périmètre / livrables attendus

- Diagnostic initial: analyse documentaire (procédures, étiquettes, matrices recettes), entretiens, visite terrain.
 - Cartographie: matrice ingrédient/recette/ligne et diagrammes de flux annotés (matières, personnes, air, matériels).
 - Évaluation des risques: grille probabilité × sévérité, critères d'acceptation, arbitrages d'étiquetage.
 - Maîtrises opérationnelles: procédures (séquençement, ustensiles dédiés, stockages), protocoles de nettoyage validés.
 - Contrôle: plans d'échantillonnage, tests de surface, analyses ciblées, fréquences de vérification.
 - Information consommateur: maquettes d'étiquetage, fiches techniques et supports de vente vérifiés; circuit de validation interne.
 - Pilotage: tableau de bord, planning d'audits internes et revues de direction, plans d'actions (CAPA).
-

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 – Cadrage et diagnostic initial

- Actions: analyse des procédures/étiquettes/recettes, entretiens (achats, R&D, production, qualité), visite terrain (flux/zonage/nettoyages).
- Résultats: état des lieux des pratiques et écarts; vocabulaire aligné; grilles d’audit partagées.

Étape 2 – Cartographie des allergènes et des flux

- Actions: matrice ingrédient/recette/ligne; diagrammes de flux annotés; mise à jour lors des changements.
- Résultats: vision par zone/étape; exceptions et dérogations documentées.

Étape 3 – Évaluation des risques et arbitrages d’étiquetage

- Actions: grille probabilité × sévérité intégrant nature de l’allergène, dose transférée, efficacité des nettoyages.
- Résultats: décisions justifiées (déclaration, précaution “traces”, suppression du risque); critères d’acceptation clairs.

Étape 4 – Maîtrises opérationnelles et validation des nettoyages

- Actions: déploiement des mesures (séquençement, séparations, ustensiles dédiés); protocoles de nettoyage; plans d’échantillonnage.
- Résultats: procédures opérationnelles; preuves de validation (tests de surface, analyses); fréquences adaptées.

Étape 5 – Information consommateur et vérification documentaire

- Actions: révision des maquettes, fiches techniques et supports; validation interne achats–qualité–marketing.
- Résultats: information fidèle et lisible; cohérence multi-supports; mises à jour synchronisées.

Étape 6 – Suivi, audits et amélioration continue

- Actions: tableau de bord (écarts, incidents, plaintes, CAPA); planning d’audits internes; revues de direction.
- Résultats: auto-inspections efficaces; décisions et preuves documentées; intégration des retours terrain (accueil, salle, e-commerce).

Planning / durée / jalons

Jalon	Fréquence / référence	But
Audits internes allergènes	2 fois/an (repère de gouvernance)	Vérifier conformité et efficacité du dispositif
Revue de direction	1 fois/an	Statuer sur risques résiduels et plans d’actions
Revue périodique de la cartographie	Trimestrielle (repère) + veille	Maintenir l’actualité des flux et zones

Validation initiale des nettoyages	Phase de démarrage (plusieurs séries)	Prouver l'efficacité des protocoles
Vérification de routine	Mensuelle sur lignes critiques (à adapter)	Confirmer le maintien du niveau de maîtrise
Mises à jour "évènement"	À chaque changement (ingrédient, fournisseur, procédé) ou incident	Réviser étiquetage, contrôles et preuves

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Procédures, étiquettes, matrices recettes; base ingrédients centralisée.
- Fiches techniques fournisseurs à jour; preuves analytiques et tests de surface.
- Diagrammes de flux, zonage ateliers; organisation des séquençements et stockages.
- Historique d'écarts, incidents, réclamations, retraits/rappels.
- Grille de cotation des risques et critères d'acceptation documentés.
- Circuit de validation interne (achats–qualité–marketing) et enregistrements.
- Références normatives: (UE) 1169/2011 annexe II; ISO 22000:2018; IFS Food v8; BRCGS Food v9; Codex HACCP.

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

- Indicateurs suivis: écarts d'étiquetage, incidents, plaintes, retraits; tableau de bord et CAPA.
- Validation interne systématique des supports (achats–qualité–marketing) avant impression/vente.
- Décisions et preuves de vérification documentées pour auditabilité tierce.
- Audits internes biannuels et revue de direction annuelle; auto-inspections régulières.
- Mentions "peut contenir" limitées aux cas résiduels et justifiées par l'évaluation des risques.
- Processus de mise à jour: déclencheurs évènementiels + revues périodiques; veille réglementaire et scientifique.
- Validation et vérification des nettoyages: tests de surface et analyses produit avec fréquences adaptées.
- Gestion des non-conformités: alerte, isolement, information clients/autorités si requis; actions correctives et mise à jour de la cartographie.