

Note Méthodologique : Organisation d une zone sans allergènes

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

Contexte & finalité de la méthodologie

- Maîtriser les risques de contaminations croisées et protéger les consommateurs sensibles.
- S'appuyer sur un zonage clair, des équipements adaptés et des procédures disciplinées (séparation des flux).
- Projet d'entreprise: planification, arbitrages d'investissements, formation et surveillance opérationnelle.
- Aligner les définitions internes avec ISO 22000:2018 §8.5 et ISO/TS 22002-1 §11.2.
- Cadre de référence pour la conformité et l'efficacité quotidienne (HSE/SST/direction).

Point clé : Ne pas confondre validation ponctuelle des nettoyages et vérification continue en routine.

Objectifs de la mission

- Réduire à un niveau acceptable le risque de contamination croisée.
 - Définir et faire respecter des flux séparés (personnes, matières, déchets).
 - Documenter la validation et la vérification des nettoyages.
 - Assurer la traçabilité des dérogations et non-conformités.
 - Disposer d'indicateurs actionnables pour piloter la performance.
 - Exiger des preuves trimestrielles de vérification (cohérence IFS Food v8 §4.12).
-

Périmètre / livrables attendus

- **Diagnostic initial** : état des lieux, cartographie des allergènes/flux, matrice de risques hiérarchisée.
- **Zonage & flux** : plans de zonage, logigrammes entrées/sorties, cahiers des charges d'équipements/agencement, marquage au sol et signalétique, profils d'habilitation, EPI différenciés.
- **Équipements** : spécifications hygiène (matériaux, démontabilité), codification des ustensiles, stockage séparé et sécurisé.
- **Nettoyage** : stratégie d'essais, seuils d'acceptation, plan d'échantillonnage, livrables de validation, tests rapides et preuves documentées.
- **Gouvernance documentaire** : procédures, modes opératoires, formulaires, matrice des responsabilités, tableaux de bord.
- **Déploiement & compétences** : plan de déploiement par périmètre, audits croisés, programme de formation/quizz, tournées managériales.

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 — Diagnostic et cartographie des allergènes

- Analyser le plan HACCP, matières/recettes, flux, équipements, postes.
- Tracer les chemins de contamination croisée, visites gemba terrain.
- Livrables : cartographie, état des lieux partagé, matrice de risques.

Étape 2 — Conception de zonage et ingénierie des flux

- Définir zones, barrières physiques/organisationnelles et règles d'accès.
- Produire plans de zonage, logigrammes, cahiers des charges.
- Terrain : marquage, signalétique, habilitations, EPI différenciés.

Étape 3 — Spécification des équipements et infrastructures

- Sélectionner/adapter équipements pour nettoyabilité, séparation, traçabilité.
- Formaliser spécifications (matériaux, démontage, codes couleurs).
- Mettre en place parcs dédiés, armoires verrouillées, contrôles d'intégrité.

Étape 4 — Procédures de nettoyage, validation et vérification

- Cadrer stratégie d'essais, seuils d'acceptation, plan d'échantillonnage.
- Exécuter tests rapides, prélèvements de surfaces, preuves photographiques.
- Livrables : dossier de validation, plan de vérification en routine.

Étape 5 — Gouvernance documentaire et indicateurs

- Structurer procédures, modes opératoires, formulaires, responsabilités.
- Définir quelques indicateurs simples, stables et actionnables.
- Suivre conformité nettoyages, temps de changement, écarts clôturés.

Étape 6 — Déploiement, formation continue et évaluation

- Planifier le déploiement par périmètre, organiser des audits croisés.
- Former (nouveaux entrants, référents), quizz de validation, démonstrations.
- Tournées managériales, collecte des irritants, escalades décisionnelles.

Planning / durée / jalons

Exigence / Jalon	Périodicité / Condition	Référence (issue du contenu)
Preuves de vérification	Trimestrielle	Objectifs et résultats attendus
Vérification documentée des nettoyages	Au minimum mensuelle (phase de stabilisation)	Vue méthodologique et structurelle
Audit interne / audits croisés	Au moins semestriel	Procédures de travail / Étape 6
Revue des risques / hiérarchie des allergènes	Annuelle (tous les 12 mois)	Cas d'usage / Vue méthodologique

Jalon de validation technique du zonage	Jalon formel (comité qualité)	Dimensionnement / ISO 22000 §6.1
Passage en production	2 cycles de vérification consécutifs conformes	Sous-catégorie “créer une zone dédiée”

Rôles & responsabilités (client / consultant)

Consultant (conseil)

- Analyser HACCP, cartographier les allergènes/flux, établir la matrice de risques.
- Concevoir zonage et flux, produire plans/logigrammes, cahiers des charges.
- Formaliser spécifications équipements et stratégie d’essais/validation.
- Structurer le référentiel documentaire et les indicateurs; planifier le déploiement.
- Réaliser des audits croisés et calibrer les escalades décisionnelles.

Client (direction & équipes)

- Fournir données (matières, recettes, flux, plans, pratiques de nettoyage).
- Mettre en œuvre marquage/signaletique, gérer habilitations et EPI dédiés.
- Exécuter nettoyages, autocontrôles, prélèvements et enregistrements.
- Suivre les indicateurs, documenter non-conformités et actions.
- Organiser formations ciblées et tournées managériales terrain.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Plan HACCP et analyses de dangers; liste des matières premières, recettes, allergènes ciblés.
- Plans des ateliers et cartographie des flux (personnes, matières, déchets, maintenance, visiteurs, échantillonnage).
- Procédures/nettoyages en place et résultats de tests existants (validation/vérification).
- Profils de postes/habilitations; règles d’accès et verrous d’entrées.
- Alignement des définitions avec ISO 22000:2018 §8.5 et ISO/TS 22002-1/2.
- Données de performance: indicateurs, non-conformités, dérogations, temps de changeover.
- Disponibilité d’EPI dédiés, ustensiles codifiés, capacités de stockage séparé.

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

- Validation technique du zonage par le comité qualité; revues de direction régulières.
- Indicateurs courts et actionnables (conformité nettoyages, temps de changement, écarts, tests rapides) avec définitions/sources/fréquences/cibles.
- Vérifications périodiques: mensuelles (nettoyages), trimestrielles (preuves), semestrielles (audits), annuelles (revue des risques).
- Seuils d’alerte internes et plans de réaction gradés; escalades décisionnelles cadrées.

- Tournées managériales et autocontrôles; traçabilité des non-conformités et clôture des actions.
- Transparence documentaire: validations, vérifications, preuves photographiques et enregistrements.
- Audits croisés et retours d'expérience formalisés pour prévenir la dérive comportementale.
- Gouvernance des accès et habilitations; contrôles d'entrée des personnes/matières.

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