

Note Méthodologique : Procédures de préparation et service sans allergènes

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

Contexte & finalité de la méthodologie

Cadre opérationnel pour protéger les consommateurs allergiques et maîtriser les risques en cuisine et en service.

- Réduit les contaminations croisées via séparation, séquençage et contrôles.
- Standardise les gestes, clarifie les responsabilités et outille les équipes.
- S'intègre à un système de management: traçabilité, formations, revues.
- Applicable en cuisine centrale, restauration collective, hôtellerie, ateliers.
- Favorise une culture de prudence partagée et la lisibilité des règles.

Point clé : Privilégier une approche préventive (barrières en amont, rituels d'équipe, preuves en continu) plutôt que réactive.

Objectifs de la mission

- 0 incident allergène sur 12 mois glissants.
 - Exactitude de l'information client = 100 % (menus, étiquetage).
 - Conformité audits internes allergènes ≥ 95 %.
 - 100 % des équipes formées poste par poste sous 90 jours.
 - Test d'alerte/retrait au moins 1 fois par trimestre.
 - Niveau résiduel très faible de contamination croisée (repère ≤ 1 mg/kg pour matrices critiques).
-

Périmètre / livrables attendus

- Cartographie des flux et des sources d'allergènes + matrice produits/allergènes.
 - Analyse des risques par poste avec critères de maîtrise mesurables.
 - Modes opératoires standardisés (séparation, séquençage, changement d'ustensiles).
 - Supports de traçabilité: fiches lots, relevés de nettoyage, main courante.
 - Plan de formation, habilitations et évaluations (seuil ≥ 80 %).
 - Tableau de bord et rituels de revue (mensuelle, trimestrielle).
 - Dispositif d'alerte/retrait et registre d'alertes mis à jour sous 24 h.
 - Protocole et tests de validation de nettoyage (périodiques).
-

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 – Cartographier les flux et sources

- Diagnostic terrain, schéma flux matières-personnes-déchets, classement des zones.
- Matrice produits/allergènes; repères de nettoyage intermédiaire sur postes multi-usages.
- Mise à jour de la cartographie sous 30 jours après tout changement d'équipement.

Étape 2 – Évaluer les risques et critères de maîtrise

- Analyses par poste (gravité/probabilité/déTECTABILITÉ), priorisation des scénarios.
- Définition de critères mesurables: séparation, séquençage, nettoyage validé.
- Autocontrôles ciblés avec objectif de conformité ≥ 95 %; tests de nettoyage semestriels.

Étape 3 – Concevoir les modes opératoires et la traçabilité

- Co-rédaction d'instructions simples et visuelles (préparation dédiée, marquages).
- Construction des supports de traçabilité; preuves attendues définies.
- Saisie ≤ 3 minutes/ opération; archivage disponible sous 24 h.

Étape 4 – Former, entraîner, habiliter

- Plan de montée en compétences; évaluations et habilitations par poste.
- Modules adaptés (opérateurs sensibles 4 h; recyclage 12 mois; seuil ≥ 80 %).
- Observations “positives” hebdomadaires de 10 minutes par les managers.

Étape 5 – Piloter, auditer, améliorer

- Tableau de bord et seuils d'alerte; revue régulière des écarts.
- Audit interne allergènes tous les 6 mois; clôture des écarts critiques sous 30 jours ≥ 90 %.
- Exercices d'alerte/retrait 2 fois/an; amélioration continue stabilisée.

Planning / durée / jalons

Jalon	Fréquence / Délai	Référence
Revue de direction allergènes	Trimestrielle (≥ 4/an)	Gouvernance
Audit interne dédié allergènes	Semestriel (tous les 6 mois)	Vérification
Exercice d'alerte/retrait	Au moins 1 fois/trimestre	Résilience
Mise à jour cartographie après changement	Sous 30 jours	Maîtrise du changement
Formation opérateurs sensibles (initiale)	4 h (recyclage annuel)	Compétences
Observations “positives” managers	Hebdomadaire (10 min)	Ancrage des gestes

Rôles & responsabilités

Client (direction, responsables, managers, équipes)

- Définir zones tampons et séquences de production; organiser la séparation/temps.
- Appliquer les modes opératoires et assurer la traçabilité (disponible sous 24 h).
- Mener des observations hebdomadaires; tenir un registre d'alertes et informer sous 24 h.
- Piloter revues (mensuelle/trimestrielle), décider et suivre les actions correctives.

Consultant (appui “en conseil”)

- Conduire le diagnostic terrain et la cartographie des flux / sources d'allergènes.
- Animer l'analyse de risques et proposer des critères de maîtrise.
- Co-rédiger modes opératoires et supports de traçabilité.
- Structurer le plan de formation et les évaluations/habilitations.
- Définir le tableau de bord, les seuils d'alerte et le rituel de revue.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Vocabulaire et définitions partagés (14 allergènes majeurs; principes HACCP).
- Plans des locaux, schémas de flux existants et organisation des zones.
- Liste des ingrédients/produits avec allergènes; fiches recettes à jour.
- Inventaire équipements/ustensiles/stockages; codage couleur en place.
- Données de traçabilité actuelles (lots, relevés de nettoyage, main courante).
- Planning de production et de service; contraintes de capacité/espaces.
- Historique incidents, réclamations, écarts d'audits.
- Ressources formation (programmes, disponibilités) et liste des effectifs (incl. intérimaires/saisonniers).

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

- Tableau de bord simple et actionnable (résultat, processus, moyens); publication aux équipes sous 24 h.
- Revue mensuelle des écarts et revue de direction trimestrielle.
- Audits internes semestriels; autocontrôles avec objectif ≥ 95 % de conformité.
- Taux d'écarts critiques clôturés sous 30 jours ≥ 90 %.
- Tests d'alerte/retrait réguliers (≥ 1 fois/trimestre); registre d'alertes mis à jour.
- Validations de nettoyage périodiques (tous les 6 mois) et double lecture/cross-check en service.
- Gestion d'écart: stopper, isoler, informer; actions correctives sous délais (ex. 7 jours) et traçabilité disponible sous 24 h.
- Vigilances: vecteurs mobiles (chiffons, gants, chariots), documents trop complexes, confusion “sans ajout de” vs “sans allergène”, surcharge d'indicateurs.