

Note Méthodologique : Risques de contamination croisée allergénique

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

Contexte & finalité de la méthodologie

Cadre extrait des contenus de référence fournis.

- Risque transversal à tout environnement recevant, stockant, transformant, servant ou transportant des denrées.
- Protéines allergéniques persistantes, véhiculées par mains, ustensiles, air et surfaces.
- Approche systémique requise : organisation, conception des flux, validation des nettoyages, étiquetage préventif raisonné.
- Criticité aux interfaces : changements de série, coactivités, zones tampon.
- Finalité : réduction prouvée et gouvernée du risque résiduel, traçabilité et amélioration continue alignée normes (HACCP, ISO 22000).

Point clé : On ne vise pas le “zéro risque”, mais une réduction objectivée et pilotée du danger résiduel (barrières + preuves).

Objectifs de la mission

- Prévenir les transferts d'allergènes et documenter un niveau de contrôle suffisant.
 - Cartographier les flux matières/personnes/équipements et définir un zoning opérationnel.
 - Concevoir et déployer des barrières techniques et organisationnelles adaptées.
 - Valider les nettoyages avec des seuils cibles (ex. 10 ppm comme repère VITAL 3.0).
 - Organiser un étiquetage préventif justifié et maîtrisé.
 - Piloter via indicateurs, contrôles de routine et audits (ex. 2–4/an), avec revues trimestrielles.
-

Périmètre / livrables attendus

- Cartographie des flux et zoning (schémas, fiches de zones, règles d'accès, codes couleurs).
- Analyse des dangers et hiérarchisation (matrice sévérité/probabilité, plan d'action priorisé).
- Barrières techniques et organisationnelles + procédures (nettoyage, changements d'outils, ordonnancement).
- Validation des nettoyages (plans d'échantillonnage, méthodes, seuils cibles) et rapports associés.
- Dispositif de vérification: tests rapides, audits/observations; tableau de bord (3–5 KPI).
- Justification documentée de l'étiquetage préventif (“peut contenir”), décisions en comité.
- Matrice de compétences, plan de formation et supports terrain.

- Gouvernance et traçabilité des décisions (revues de direction 4/an).

Démarche méthodologique (étapes)

Étapes issues du référentiel présenté (conseil et formation).

Étape 1 – Diagnostic initial et cadrage

- Entretiens, revue documentaire (plans, recettes, procédures), visite des flux réels.
- Relevé des écarts, maturité et expositions majeures; langage commun métiers.
- Livrable: périmètre priorisé et base de gouvernance.

Étape 2 – Cartographie des flux et zoning

- Tracer flux matières, opérateurs, contenants, déchets et air.
- Définir zones, règles d'accès, équipements dédiés; identifier coactivités.
- Livrable: cartographie et fiches zones opérationnelles; interfaces clarifiées.

Étape 3 – Analyse des dangers et hiérarchisation

- Évaluer couples produit/procédé/allergène (matrice sévérité/probabilité, HACCP Codex 2020).
- Distinguer présence intentionnelle vs contamination croisée.
- Livrable: plan d'action gradué et traçable.

Étape 4 – Conception des barrières et procédures

- Définir barrières techniques/organisationnelles; critères d'acceptation; documents de poste.
- Arbitrer ordonnancement vs investissements; éviter sur-/sous-spécification.
- Livrable: standards concis, praticables et reliés à des preuves.

Étape 5 – Validation, vérification et indicateurs

- Valider nettoyages vs seuil cible (ex. 10 ppm VITAL 3.0); plans d'échantillonnage et méthodes.
- Vérifier dans le temps: tests rapides, audits, observations; analyser tendances.
- Livrable: preuves de maîtrise et indicateurs d'amélioration continue.

Étape 6 – Compétences, culture et revues

- Matrice de compétences, plan de formation, animation terrain.
- Prévenir dérive des pratiques; revues périodiques (ex. 4/an) ancrant les décisions.
- Livrable: maîtrise durable intégrée à la gouvernance du site.

Planning / durée / jalons

Jalon	Périodicité / Échéance	Repères / Commentaires
Diagnostic initial et cadrage	Démarrage	Entretiens + visite + revue documentaire
Validation des nettoyages	Démarrage, puis selon risque	Seuil cible ex. 10 ppm (VITAL 3.0)
Vérifications/tests rapides	Hebdomadaire au démarrage, puis adapté	Surfaces, rinçages, produits; suivi en tendance

Audits internes ciblés	2–8 / an selon périmètre	Relier aux décisions d’investissement
Revue de direction	Trimestriel (4 / an)	Pilotage des décisions et indicateurs
Comité étiquetage “peut contenir”	À la décision + relecture semestrielle	Justification collégiale et documentée

Rôles & responsabilités

Consultant

- Conduire le diagnostic (entretiens, visite, revue documentaire) et relever les écarts.
- Formaliser cartographie/zoning; définir plans d’échantillonnage, méthodes, seuils.
- Concevoir barrières et procédures; produire documents de poste et critères d’acceptation.
- Proposer matrice de compétences et plan de formation; structurer indicateurs et vérifications.
- Appuyer les comités (étiquetage) et la traçabilité des décisions.

Client

- Fournir plans/recettes/procédures et accès terrain; mobiliser production/qualité/maintenance.
- Valider périmètre et priorités; arbitrer les barrières vs contraintes opérationnelles.
- Mettre en œuvre au quotidien: zoning, équipements dédiés, ordonnancement, nettoyages.
- Animer revues de direction; décider des mentions “peut contenir”; suivre indicateurs et plans d’action.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Plans des ateliers, schémas équipements et flux d’air; recettes/formulations et liste d’allergènes.
- Procédures de nettoyage existantes; historiques de non-conformités et écarts d’audit.
- Résultats analytiques disponibles (LOD/LOQ); spécifications et protocoles de tests rapides.
- Cahiers des charges fournisseurs; preuves de maîtrise amont; étiquetages.
- Planning de production et ordonnancement; contraintes de coactivités/zones tampon.
- Référentiels et exigences: HACCP (Codex 2020), ISO 22000:2018, IFS Food v8, BRCGS 9, Règlement (UE) 1169/2011.
- Données logistiques (stockage, transport, intégrité des emballages).
- Ressources pour formation et animation terrain.

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

- Revues de direction trimestrielles (4/an) avec tableau de bord limité (3–5 KPI: NC allergènes/mois, efficacité nettoyages, écarts d’audit...).
- Validation analytique des nettoyages vs seuil cible (ex. 10 ppm VITAL 3.0); vérification continue (tests, audits, observations).
- Audits internes 2–8/an selon périmètre; audits fournisseurs ciblés 1–2/an pour matières à risque.
- Comité pluridisciplinaire pour l’étiquetage préventif; relectures semestrielles et justification documentée.
- Traçabilité des décisions et alignement réglementaire (UE 1169/2011) et référentiels (ISO 22000, IFS, BRCGS).

- Amélioration continue: adapter fréquences aux tendances; lier audits et investissements.

Vigilances récurrentes : aérosols/poussières (zones de pesée), “zones grises” en zones tampon, sur/sous-spécification des barrières, interprétation hâtive d'un résultat isolé, dérive des pratiques en pics d'activité.