

5. Diagramme de fabrication

Un organigramme du processus de fabrication comprenant le plan de l'établissement doit être établi ; celui-ci permettra d'avoir une vue d'ensemble du processus et de déterminer les étapes au cours desquelles il y a un risque allergique.

6. Des documents, des registres

La rédaction de documents (politiques, procédures et autres exigences du programme) et la tenue de registres (résultats et/ou données démontrant l'exécution d'une mesure ou d'une procédure) sont une exigence dans le système HACCP car ils permettent de déterminer si le système est correctement mis en œuvre.

Quelques lectures utiles

- ▶ ADRIA NORMANDIE. Gestion du risque "allergènes alimentaires" – guide méthodologique d'application HACCP. ACTIA. Paris. 2008.
- ▶ Jenner, T., Elliott, M., Menyhart, C., Kinnear, H. Advantage HACCP : Document d'accompagnement, in Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario Toronto. 2005. 1-188.
- ▶ Quittet, C. and Nelis, H. HACCP pour PME et artisans – Secteur produits laitiers. Les presses agro-nomiques de Gembloux. Belgique. 1999.

Un dossier complet est disponible au CIRIHA sur simple demande par mail (info@ciriha.org) ou par téléphone (+32 (0)2 526 74 90)

Réalisation

CIRIHA

(Centre d'Information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires)

Tél./Fax : +32 (0)2 526 74 90

<http://www.ciriha.org>

Courriel : info@ciriha.org

Editeur responsable

© 2016, Haute Ecole Lucia de Brouckère - CIRIHA
Département de diététique et de nutrition appliquée
Avenue E. Gryzon 1, bâtiment 4C, r.d.c. - 1070 Bruxelles



Avec le soutien du

**Service Public Fédéral (SPF) Santé Publique,
Sécurité de la Chaîne Alimentaire et
Environnement**

*DG Animaux, Végétaux et Alimentation - Service
Denrées alimentaires, Aliments pour Animaux et
autres Produits de Consommation*

Eurostation II – 7ème étage
Place Victor Horta 40, boîte 10
1060 Bruxelles
Téléphone : +32 (0)2 524 73 51/52
Fax : +32 (0)2 524 73 99
Courriel : apf.food@health.fgov.be



La déclaration des allergènes contenus dans les denrées alimentaires non préemballées

Règles et conseils essentiels pour la mise en place de procédures

PARTIE 1

réflexion et actions préalables

L'objectif de ce feuillet est de donner des recommandations générales pour **contrôler la présence des 14 allergènes à déclaration obligatoire à tous les niveaux de production**, cette présence étant reliée directement au produit, aux ingrédients ou au processus de fabrication.

Réflexion et actions préalables à la mise en place d'une procédure

1. Mise en place de l'équipe de gestion des allergènes

Composition : Direction, cuisinier (responsable cuisine), personne responsable des commandes et du stockage, responsable du personnel de salle, éventuellement, faire appel à des experts externes (consultants), ...

Engagement de la direction et du personnel.

2. Formation du personnel

But : être responsabilisé quant au rôle capital qu'il joue dans l'élaboration des denrées alimentaires.

- ▶ Le personnel doit **apprendre les bons gestes et les erreurs à ne pas commettre** depuis la commande des matières premières (MP) jusqu'à la distribution des produits finis.

3. Identification de la présence des allergènes dans les plats réalisés pour les clients et dans tous les produits qui rentrent dans l'entreprise (produits de nettoyage,...)

Méthode :

- ▶ Reprendre la liste de tous les ingrédients des différents plats servis et déterminer les recettes qui sont susceptibles de contenir les allergènes au départ des ingrédients mis en oeuvre.

Deux techniques doivent être appliquées selon qu'il s'agisse de denrées alimentaires préemballées (▶ lecture des étiquettes) ou non préemballées (▶ utilisation d'une fiche technique ou d'un certificat relatif aux substances à déclaration obligatoire).

Idée : pour le recensement des ingrédients des différents plats servis, la mise en place d'un programme informatique est utile.

- ▶ Après élaboration de la liste de tous les ingrédients qui rentrent dans l'établissement au départ de l'étude des recettes, vérifier l'exactitude de celle-ci au départ des stocks des matières premières présentes dans l'établissement.
- ▶ A chaque entrée de marchandise et à chaque fois qu'un nouvel ingrédient entre dans l'établissement, la liste doit être mise à jour.

Remarques :

Pour obtenir une traçabilité la plus simple possible, on va privilégier les recettes contenant peu d'ingrédients, avec une chaîne de production courte et le moins possible de changements de recettes.

Toute substance entrant en contact avec les matières premières constitue un risque de contamination croisée. Le choix des produits d'entretien est donc une étape à ne pas sous-estimer. Le type de réflexion à avoir :

« Comment se déroulent les opérations de nettoyage et d'entretien ? Y a-t-il des procédures ? Quels sont les produits utilisés ? Contiennent-ils des allergènes ? » ...

4. Sélection des fournisseurs

En fonction de : leur implication dans la problématique des allergies alimentaires. Ils doivent être capables de fournir toutes les informations relatives aux allergènes contenus dans leurs produits.

Rappelez-vous que :

Le principe HACCP (Hazards Analysis Critical Control Points), c'est-à-dire l'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise, peut être étendu à la gestion du risque allergique.