

5. Distribution

En cette étape, diverses tâches peuvent être effectuées par différents intervenants. Parmi elles on retrouve le dressage, le service voire la livraison des plats. De nouveau, de nombreuses possibilités de contaminations croisées existent, il faut donc en tenir compte.

La déclaration des allergènes (oralement ou par écrit) est appliquée lors de cette étape. Une procédure en bonne et due forme reste la clé d'une information claire et complète. La communication entre les différents intervenants est primordiale !

Questions en vue de structurer votre démarche :

- ▶ De quelle(s) façon(s) sont distribuées les marchandises ? Directement au consommateur ? Via un livreur ?
- ▶ Sont-elles préemballées ou non ? Étiquetées ou non ?
- ▶ Existe-t-il un document qui accompagne ou non ? Est-on à même d'informer le consommateur final sur le contenu de la denrée alimentaire ? Oralement ? Par écrit ?
- ▶ Qui communique les informations ?
- ▶ ...

6. Nettoyage

Étape à part entière mais applicable en toutes zones. « De la fourche à la fourchette », cette étape est primordiale pour éliminer au maximum les traces d'allergènes. Afin de garantir un nettoyage rigoureux, il convient de disposer d'un plan de nettoyage clair et praticable.

Questions en vue de structurer votre démarche :

- ▶ Comment se déroulent les opérations de nettoyage et d'entretien ? Y a-t-il des procédures (plan de nettoyage, fréquences,...) ? Quels sont les produits utilisés ? Contiennent-ils des allergènes ? Il faut contrôler leur composition !
- ▶ Comment se comporte le personnel responsable du nettoyage ? Possède-t-il les connaissances suffisantes quant à l'utilisation des produits d'entretien ? Les fiches techniques d'utilisation sont-elles respectées ?
- ▶ ...

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.cirha.org>

Courriel : info@cirha.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



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

La déclaration des allergènes contenus dans les denrées alimentaires non préemballées

Règles et conseils essentiels
pour la mise en place
de procédures

PARTIE 2

réflexion et actions aux différentes
étapes de production, de la réception
à la distribution, en passant
par le nettoyage

1. Réception des matières premières (MP)

Étape essentielle car elle transfère la responsabilité du fournisseur à l'établissement.

La réception comprend :

Un contrôle en vue de déterminer s'il y a des contaminations croisées

- ▶ Du moyen de transport : Dans quel état se trouve le camion, l'utilitaire ? L'intérieur de la remorque ou du contenant est-il propre ? A-t-il transporté d'autres matières premières avant cette livraison ? A-t-il été nettoyé entre 2 livraisons ?...
- ▶ Du personnel : Qui est responsable de la réception ? Connaît-il les procédures, les risques... ? Sur le quai de déchargement, le personnel risque-t-il de contaminer les matières premières (mains, vêtements, objets...) ?...
- ▶ Des matières premières : Sont-elles préemballées ? Étiquetées ? Les différents lots fournis sont-ils emballés séparément ? Les références (n° de lot) et étiquettes (s'il y en a) correspondent-elles aux documents transmis par le livreur ? ...

Un contrôle des documents qui accompagnent le produit

- ▶ Pour les denrées préemballées ▶ vérifier l'étiquette. Attention, d'un lot à l'autre le choix d'un ingrédient peut changer.
- ▶ Pour les denrées alimentaires non emballées ▶ vérifier la fiche technique ou le certificat relatif aux substances à déclaration obligatoire.

2. Stockage des MP

Étape à risque de contaminations croisées ▶ tenir compte de l'agencement des lieux ainsi que des diverses opérations s'y déroulant de façon à établir un plan de stockage clair et approprié.

Questions en vue de structurer votre démarche :

- ▶ La zone de stockage est-elle conçue de manière à éviter les contaminations ? Les zones sont-elles différentes pour les produits contenant des allergènes ? Existe-t-il des zones pour chaque allergène ? Ces zones sont-elles fermées ? Si pas, quelles sont les procédures mises en place pour les contrôler ?
- ▶ 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 ? Il faut contrôler leur composition !
- ▶ Qui est responsable de cette zone ?
- ▶ Comment se comporte le personnel dans la zone de stockage ?
- ▶ Y a-t-il un risque que des personnes étrangères à l'entreprise ne visitent cette zone ? Si oui, y a-t-il une procédure afin de supprimer les risques de contamination ?
- ▶ Des registres sont-ils tenus ?
- ▶ ...

3. Production

C'est en cette zone que les contaminations croisées sont les plus importantes. Afin de minimiser les risques, des bonnes pratiques de travail et les normes HACCP doivent être respectées.

Questions en vue de structurer votre démarche :

- ▶ Les MP sont-elles portionnées ? Si oui, qui est responsable de cette tâche ? Quel type de matériaux de conditionnement est utilisé ? Jetables ou non ?
- ▶ Comment les marchandises sont-elles déplacées ? Utilise-t-on un matériel spécifique (chariot, monte-charge...) ?
- ▶ Qu'en est-il de l'organisation des chaînes (lignes) de production ? Le matériel (petit et gros) utilisé est-il correctement nettoyé et rangé entre chaque manipulation ?

- ▶ Le personnel qui manipule les matières d'œuvre est-il suffisamment informé des risques ? Comment se comporte-t-il dans l'atelier (hygiène, respect de son poste de travail, aucun déplacement inutile...) ?
- ▶ Y a-t-il un risque que des personnes étrangères à l'entreprise ne visitent cette zone ? Si oui, y a-t-il une procédure afin de supprimer les risques de contamination ?
- ▶ Y a-t-il, dans la zone de production, un risque de contaminations de denrées alimentaires normalement exemptes d'un allergène donné lors de la manipulation de matières d'œuvre qui en contiennent ?
- ▶ ...

4. Entreposage des produits intermédiaires et finis

Cette étape concerne le stockage des produits finis ou intermédiaires. La contamination croisée peut avoir lieu si les conditions de stockage ne sont pas optimales.

Questions en vue de structurer votre démarche :

- ▶ De quelle(s) façon(s) les produits intermédiaires et finis sont-ils déplacés jusqu'à la zone d'entreposage ?
- ▶ Est-elle conçue de manière à éviter les contaminations (séparations, emballages...) ? Si pas, quelles sont les procédures mises en place pour les contrôler ?
- ▶ 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 ?
- ▶ Qui est responsable de cette zone ?
- ▶ Comment se comporte le personnel dans la zone d'entreposage ?
- ▶ Y a-t-il un risque que des personnes étrangères à l'entreprise ne visitent cette zone ? Si oui, y a-t-il une procédure afin de supprimer les risques de contamination ?
- ▶ Des registres sont-ils tenus ?
- ▶ ...