

Allergènes - évaluation des risques et plan de gestion	
Données de l'entreprise	CP : AF 1.2.1, 1.2.2, FV 5.1.1, 5.1.2 & 5.9.2
Nom de l'entreprise :	
Nom du gérant :	Date :

- L'évaluation des risques concerne des dangers liés aux allergènes alimentaires.
- L'évaluation des risques porte sur la production primaire de produits végétaux destinés au marché du frais ; elle comprend également la culture, la récolte, le tri, la conservation et le transport, pour autant qu'ils soient réalisés sous le contrôle du producteur et à sa demande.
- Lors de l'analyse des risques, il convient de se poser la question suivante : à quel moment dans la manipulation du produit (production, récolte, tri, conservation, transport) un risque de contamination par des allergènes peut-il se produire ?
- Selon le résultat de l'évaluation des risques, le producteur devra informer suffisamment l'acheteur des allergènes susceptibles d'être présents sur les produits et/ou de prévoir les informations pertinentes sur les étiquettes. Les dispositions légales doivent toujours être respectées.
- L'évaluation doit être appliquée lorsque de nouvelles circonstances interviennent ou si elles changent.
- L'évaluation doit être réexaminée annuellement.
- Elle est complémentaire à l'évaluation globale des risques contenue dans les DOC 03 et 04.

La législation européenne identifie les principaux allergènes - voir annexe.

- **Pour les produits du secteur des fruits et légumes, le céleri et les FRUITS À COQUE sont spécifiquement repris. Une référence à l'allergène doit être faite systématiquement pour les produits céleri et fruits à coque (par exemple : contient du céleri, contient des fruits à coque), sauf si le produit en tant que tel est clairement reconnaissable.**
- **Dans tous les cas, le producteur devra évaluer dans quelle mesure les allergènes mentionnés, en provenance de diverses sources, peuvent être présents sur le produit. Si la présence est possible, la référence à l'allergène devra être faite pour les produits concernés.**

1. Identification des dangers et évaluation des risques

Facteurs / dangers possibles	Risque possible		
	Aucun	Limité	Considérable
Produit lui-même			
Culture précédente sur le site de production			
Autres cultures dans l'exploitation			
Activités attenantes de tiers			
fumiers/amendement			
Produits phytosanitaires			
Outils de récolte			
Emballages de récolte			
Transport du produit récolté			
entreposage/stockage			
Tri			
Emballage			
Transport produit fini			
Membres du personnel - impact humain			
Autre : ...			
Autre : ...			
Autre : ...			
Conclusion de l'évaluation des risques			

2. Plan de gestion

Mesures possibles pour maîtriser les risques	Application	Explication
Nettoyage du matériel lors du changement de culture/produit		
Traitement distinct pendant la culture		
Utilisation de moyens de production adaptés		
Stockage distinct		
Traitement distinct durant le tri et l'emballage		
Recours à des membres du personnel spécifiques		
Membre du personnel - hygiène personnelle		
Interdiction de manger et de boire pendant les activités		
Autre : ...		
Autre : ...		
Autre : ...		
Le produit est cuit avant sa consommation		

3. Conclusion et informations pour les acheteurs

Conclusion du plan de gestion		Absence de risques d'allergènes lorsque le produit quitte l'exploitation / est livré par des producteurs
		Risques d'allergènes
Identification des allergènes (possibles)		Céleri
		Fruits à coque
		Lupin
		Gluten
		Moutarde
		Autre : ...
Information sur l'emballage final		N'est pas requis
		Ne s'applique pas, pas d'emballages pour les consommateurs
		Est requis
Informations aux acheteurs		N'est pas requis
		Est requis

Partant de ce qui précède, le producteur peut soumettre les informations nécessaires (étiquette, emballage OP/acheteur) durant l'audit.

	Création initiale	Révision 01	Révision 02	Révision 03
Modifications au regard de la version précédente ?				
		OUI / NON	OUI / NON	OUI / NON
Si OUI : Apposer clairement les modifications et compléments sur le document ou éventuellement utiliser un nouveau document.				
Responsable (nom)				
Date				
Signature				

Annexe :

Règlement européen (UE) N° 1169/2011 - Annexe II
Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des :
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1) ;
 - b) maltodextrines à base de blé (1) ;
 - c) sirops de glucose à base d'orge ;
 céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception des :
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception :
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1) ;
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ;
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception :
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole ;
 - b) du lactitol.
8. Fruits à coque, à savoir: amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

(1) Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.