

CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CODE D'USAGES SUR LA GESTION DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES POUR LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

CXC 80-2020

Adopté en 2020.

INTRODUCTION

Les hypersensibilités alimentaires à médiation immunitaire, plus communément appelées allergies alimentaires, constituent un problème de sécurité sanitaire des aliments de plus en plus important à l'échelle mondiale et sont devenues un fardeau majeur pour la santé publique et individuelle. Bien que les allergies alimentaires ne semblent toucher qu'une proportion relativement faible de la population, une réaction allergique peut poser un risque grave pour la santé, voire entraîner la mort. En outre, il apparaît de plus en plus clairement que les personnes souffrant d'allergies alimentaires subissent une perte importante de la qualité de vie, qui pourrait être réduite par une approche harmonisée de la gestion des allergènes dans la chaîne alimentaire.

Les allergènes représentent un problème constant de sécurité sanitaire des aliments aussi bien pour les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires que pour les personnes qui prennent en charge les personnes allergiques, les exploitants du secteur alimentaire (ESA) et les autorités compétentes.

Les allergènes représentant un fardeau de plus en plus lourd pour la santé, on s'attend à ce que les ESA prennent les mesures nécessaires pour déclarer de manière précise la présence d'ingrédients allergènes, pour minimiser les risques de présence non intentionnelle d'ingrédients allergènes et, lorsque cela est possible, pour la prévenir, mais aussi que les autorités compétentes fournissent des conseils et assurent, au besoin, une surveillance des entreprises du secteur alimentaire concernant les enquêtes relatives aux plaintes sur les allergènes alimentaires. Les ESA incluent les producteurs, les transformateurs, les grossistes, les distributeurs, les importateurs, les exportateurs, les détaillants, les transporteurs, et les établissements de restauration. Tous ont un rôle à jouer dans la gestion des allergènes.

Dans un marché mondial, une compréhension harmonisée de cette question et des mesures nécessaires pour y remédier est primordiale. Les pratiques de gestion des allergènes devraient faire partie intégrante des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et, le cas échéant, des systèmes HACCP, dans la fabrication, la vente au détail et la restauration.

Les allergènes devraient être correctement gérés tout au long de la chaîne logistique et du processus de production. Les traitements visant à tuer les micro-organismes pathogènes, comme la chaleur, les traitements à haute pression, etc. ne détruisent généralement pas les protéines allergènes. Des processus de dégradation des protéines, comme l'hydrolyse enzymatique ou acide, ne devraient pas être tenus pour fiables lorsqu'il s'agit d'éliminer ou de détruire complètement les protéines allergènes.

Caractérisation des dangers

La nature allergène de certains aliments devrait être identifiée en tant que danger lié à la sécurité sanitaire des aliments pour les personnes sensibles. Les allergies alimentaires sont causées par une réaction immunitaire nocive (hypersensibilité) à certaines protéines alimentaires. Elles peuvent être classées en fonction de leur mécanisme immunitaire :

- À médiation IgE (immunoglobuline E) (hypersensibilité immédiate),
- Sans médiation IgE (médiation cellulaire ou hypersensibilité retardée) et
- Mixte (avec et sans médiation IgE).

Les symptômes liés à la médiation IgE se déclarent généralement dans les quelques minutes et jusqu'à une ou deux heures suivant l'ingestion de l'aliment concerné. Les symptômes des allergies alimentaires sans médiation IgE ou mixtes apparaissent plusieurs heures après l'ingestion de l'aliment concerné. Les symptômes d'une allergie alimentaire à médiation IgE incluent des démangeaisons autour de la bouche, de l'urticaire, un œdème des lèvres et des yeux, des difficultés respiratoires, une baisse de la pression artérielle, de la diarrhée et, sous sa forme la plus grave, une anaphylaxie ; ils peuvent entraîner la mort.

Même si de nombreux aliments peuvent causer des réactions allergiques chez les personnes sensibles, la majorité des allergies alimentaires dans le monde sont dues à diverses protéines présentes dans huit aliments/groupes d'aliments (et leurs produits dérivés). Il s'agit des aliments/groupes d'aliments suivants :¹

- Les céréales contenant du gluten (à savoir le blé, le seigle, l'orge, l'avoine², l'épeautre ou leurs souches hybridées) ;
- Les crustacés ;

¹ Les aliments répertoriés, à une exception près (suppression des sulfites) sont mentionnés dans la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) en tant qu'aliments et ingrédients connus pour causer une hypersensibilité et devant toujours être déclarés.

² L'avoine ne contient pas de gluten, mais elle est généralement produite sur les mêmes sites que des céréales contenant du gluten, comme le blé, avec pour conséquence un risque de contact croisé avec un allergène.

- Les œufs ;
- Le poisson ;
- Le lait ;
- Les arachides ;
- Le soja ; et
- Les fruits à coque.

Les réactions allergiques les plus courantes liées aux fruits à coque sont dues aux amandes, aux noix du Brésil, aux noix de cajou, aux noisettes, aux noix de Macadamia, aux noix de pécan, aux pistaches et aux noix. De plus, les céréales telles que le blé, l'orge et le seigle contiennent du gluten, susceptible de causer des réactions indésirables chez les personnes souffrant de maladie cœliaque³, ainsi que chez les personnes développant des allergies spécifiques de ces céréales.

Les allergènes mentionnés plus haut sont les plus courants, mais d'autres allergènes alimentaires, tels que les graines de sésame, le sarrasin, le céleri, la moutarde, les mollusques et le lupin sont considérés comme importants dans de nombreux pays. La liste des allergènes alimentaires reconnus peut ne pas être la même d'un pays à l'autre et il se peut que d'autres allergènes majeurs soient identifiés à l'avenir. Les mesures de maîtrise décrites dans le présent code d'usages (code) seront semblables pour tous les autres allergènes, et les ESA devront les appliquer de manière appropriée vis-à-vis des exigences propres à leurs entreprises et conformément à la législation en vigueur. Cela implique de savoir quels allergènes alimentaires sont considérés comme étant importants dans les pays dans lesquels ils exportent leurs produits, de gérer ces allergènes et de veiller à ce que les allergènes concernés figurent effectivement sur les étiquettes.

Une mauvaise gestion des allergènes peut entraîner la présence de niveaux divers d'allergènes non déclarés et/ou non intentionnels dans les aliments, ce qui peut constituer un risque si une personne souffrant d'allergies alimentaires en consomme. Les doses provoquant les réactions allergiques varient en fonction des personnes et dépendent en partie du type d'allergène. Le risque de réaction allergique chez une plus grande proportion de la population souffrant d'allergies alimentaires augmente avec la hausse de la concentration des allergènes non déclarés.

Un contact croisé avec un allergène peut résulter de nombreux facteurs lors du traitement, de la préparation et de la manipulation des aliments, et certains de ces facteurs génèrent plus de risques de contact croisé avec un allergène que d'autres. Les mesures de maîtrise mises en place pour prévenir ou minimiser la probabilité de contact croisé avec un allergène devraient être basées sur une évaluation des risques menée par les ESA.

Il est important que les ESA soient capables d'identifier la nature allergène des aliments, notamment de leurs ingrédients, et des auxiliaires technologiques manipulés, et de prendre les mesures nécessaires pour gérer la présence potentielle d'allergènes non déclarés.

Facteurs d'exposition

Différentes situations peuvent aboutir à l'exposition de personnes souffrant d'allergies alimentaires à des allergènes non déclarés. Par ex. :

Lors de la récolte, de la manipulation, de l'entreposage et du transport :

- Nettoyage inapproprié ou inefficace des conteneurs, sacs réutilisables compris, et des véhicules de transport ;
- Inclusion involontaire de particules étrangères (par ex. céréales, fruits à coque ou graines) ;
- Séparation physique ou entreposage inapproprié des denrées présentant des profils allergènes différents ; et
- Formation inappropriée ou absence de formation des employés sur la gestion des allergènes alimentaires, y compris manque de compréhension concernant la gravité des allergies alimentaires.

Sur les installations de fabrication de produits alimentaires emballés :

- Erreurs d'étiquetage (par ex. erreurs survenues lors de l'élaboration de l'étiquette, erreurs d'impression, étiquettes obsolètes, étiquettes manquantes, mauvaises étiquettes apposées sur l'emballage, étiquettes mal traduites ou omettant la déclaration d'un allergène, erreur d'emballage) ;

³ La maladie cœliaque est une affection chronique grave où le système immunitaire du corps attaque ses propres tissus lors de la consommation de gluten. Elle provoque des dommages sur la paroi des intestins et engendre l'incapacité du corps à absorber correctement les nutriments provenant des aliments.

- Présence non intentionnelle d'un allergène en raison d'un contact croisé avec un allergène pendant ou après le processus ;
- Conception inappropriée de l'établissement en matière de séparation des secteurs, localisation du matériel, déplacements, dispositif de ventilation, etc. ;
- Erreurs de gestion de la remise en fabrication ;
- Séquences de production (planification) entraînant la présence non intentionnelle d'un allergène issu d'un produit fabriqué précédemment ;
- Procédures de nettoyage/désinfection inappropriées ou inefficaces du matériel lors des changements de produit ;
- Lacunes dans la gestion des modifications de la formulation, de la fourniture d'ingrédients et de la documentation ;
- Utilisation ou manipulation inadéquate d'un ingrédient contenant un allergène ;
- Allergène non déclaré dans un ingrédient provenant d'un fournisseur ; et
- Absence de formation ou formation inappropriée des employés sur la gestion des allergènes alimentaires.

Dans les établissements de vente au détail et de restauration :

- Les établissements ne disposent pas d'informations précises de la chaîne logistique, ou manque d'informations sur les allergènes dans les ingrédients ou les aliments fournis ;
- Le fournisseur ne notifie pas le plus tôt possible les modifications des ingrédients ;
- Erreurs d'étiquetage des aliments allergènes ;
- Absence d'un espace d'entreposage ou de zones de préparation appropriés pour prévenir ou minimiser les contacts croisés potentiels avec des allergènes ;
- Distinction ou flux des opérations inapproprié ; agencement inadéquat du matériel ou des ustensiles ;
- Absence ou inadéquation des procédures de préparation et de service des aliments destinées à éviter contacts croisés avec des allergènes ;
- Absence de formation ou formation inappropriée des employés sur la gestion des allergènes alimentaires, et notamment manque de compréhension de la gravité des allergies alimentaires ;
- Incapacité des ESA à communiquer clairement les informations sur les allergènes à leurs clients ;
- Omission sur les sites Internet de mention signalant la présence d'allergènes ainsi que la non-communication des exigences alimentaires d'un client en matière d'allergène par le service de livraison à l'ESA chargé de préparer les aliments ; et
- Allergies non signalées par les personnes souffrant d'allergies alimentaires au personnel de restauration.

Un contact croisé avec un allergène peut se produire à de nombreux points de la chaîne alimentaire. Les points potentiels de contact croisé avec un allergène sont indiqués dans les sections pertinentes du présent Code.

Responsabilités des ESA

Les ESA sont encouragés à se doter de politiques et de procédures de gestion des allergènes détaillées et documentées, spécifiques du secteur alimentaire. Des politiques et des procédures de gestion des allergènes devraient être mises en place et respectées afin de :

- Permettre à une entreprise de démontrer qu'elle prend toutes les mesures nécessaires pour supprimer ou réduire la probabilité de présence non intentionnelle d'un allergène dans un aliment ;
- Renforcer la précision des déclarations d'ingrédients allergènes ;
- Permettre aux entreprises de montrer les compétences et connaissances dont elles disposent dans le domaine de la gestion des allergènes ; et
- Pour le consommateur souffrant d'allergies alimentaires, réduire le risque résultant de la présence non intentionnelle d'un allergène.

SECTION I - OBJECTIFS

Le présent Code fournit des indications aux ESA, y compris aux producteurs primaires, pour leur permettre de développer des politiques et des procédures d'identification des allergènes dans tous les domaines de la production, préparation et service des aliments, pour ensuite mettre en œuvre des pratiques de gestion des allergènes, y compris des mesures de maîtrise visant à :

- Prévenir ou minimiser les contacts croisés potentiels avec un allergène présentant un risque pour les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires ;
- Éviter ou minimiser la présence potentielle d'allergènes non déclarés dans un aliment en raison d'erreurs survenues dans la chaîne logistique ;
- Garantir un étiquetage correct des aliments préemballés faisant état des allergènes ; et
- Garantir que des informations exactes puissent être communiquées aux consommateurs au point de vente lorsque l'aliment n'est pas préemballé.

Les outils de gestion et les directives contenus dans le présent code constituent une démarche proactive visant la gestion efficace des allergènes lors de la production, la préparation et le service des aliments, ainsi que la limitation des risques pour le consommateur, plutôt qu'une réponse réactive après détection d'un danger relatif à la sécurité des aliments.

La gestion des allergènes alimentaires implique également l'étiquetage des allergènes. Alors que le présent code contient les mesures de maîtrise garantissant l'application d'un étiquetage correct lors de la fabrication d'un produit ou lors de son étiquetage pour la vente au détail auprès des consommateurs, les exigences d'étiquetage des produits alimentaires sont traitées par la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) et la *Norme pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten* (CXS 118-1979).

SECTION II – CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITIONS

2.1 Champ d'application

Le présent code couvre la gestion des allergènes tout au long de la chaîne logistique, y compris sur le site de production primaire, pendant la fabrication, et sur les points de vente au détail et de service de restauration. Il vient en complément des BPH relatives aux processus de fabrication et de préparation des aliments dans le domaine de la restauration.

Le code couvre les allergies alimentaires à médiation IgE, les allergies alimentaires sans médiation IgE et les autres hypersensibilités (par ex. maladie cœliaque) qui peuvent être déclenchées par de petites quantités de l'allergène alimentaire incriminé (et nécessitant donc une attention particulière vis-à-vis des BPH en plus de l'étiquetage). On recense huit aliments/groupes d'aliments (et leurs produits dérivés) à l'origine de la majorité des allergies alimentaires au niveau mondial ; il s'agit des céréales contenant du gluten, des crustacés, des œufs, du poisson, du lait, des arachides, du soja et des fruits à coque. Étant donné que la liste complète des allergènes alimentaires reconnus peut ne pas être la même d'un pays à l'autre, il est important de savoir quels sont les allergènes à prendre en compte lors de l'exportation de denrées alimentaires.

Ce code ne couvre pas les hypersensibilités liées à une étiologie non immunologique, comme l'intolérance au lactose ou la sensibilité aux sulfites. Les réactions indésirables associées à une intolérance alimentaire résultent généralement d'une réaction à médiation non immune vis-à-vis d'un aliment, comme l'absence d'une enzyme permettant de traiter les aliments efficacement (par ex. absence ou déficit de lactase chez les personnes intolérantes au lactose). Même si les intolérances ne sont pas explicitement mentionnées dans le texte ci-après, certaines mesures de maîtrise décrites ici peuvent s'appliquer afin de protéger les personnes souffrant d'intolérance alimentaire.

2.2 Utilisation

Le code suit la structure des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et devrait être utilisé conjointement avec ce document et les autres codes ou normes applicables, tels que la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) et le *Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés* (CXC 47-2001).

Les dispositions contenues dans le présent document devraient être appliquées de manière adaptée au secteur alimentaire concerné (par ex. fabrication, vente au détail, service de restauration), compte tenu de la diversité des ingrédients, des processus et des mesures de maîtrise liés aux produits et aux différents degrés de risques pour la santé publique posés par les ingrédients/aliments allergènes.

Le présent document a été structuré de manière à décrire les principes de gestion des allergènes alimentaires qui s'appliquent de manière générale aux ESA, mais aussi à identifier les principes susceptibles de s'appliquer spécifiquement aux secteurs de la vente au détail et de la restauration.

2.3 Définitions

Consulter les définitions dans les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et les autres codes applicables. Par ailleurs et pour les besoins du présent code, les expressions ci-dessous sont entendues comme suit :

Le terme **allergène** désigne une substance généralement inoffensive, mais capable de déclencher une réponse qui prend sa source dans le système immunitaire et entraîne une réaction allergique chez certains individus. Dans le cas des aliments, il s'agit d'une protéine se trouvant dans l'aliment concerné, capable de déclencher une réponse chez les personnes qui y sont sensibles.

Un **contact croisé avec un allergène** se produit lorsqu'un aliment ou un ingrédient allergène est incorporé de manière non intentionnelle dans un autre aliment qui n'est pas censé contenir cet élément allergène.

Le **profil allergène** désigne tous les allergènes alimentaires présents à la suite de l'ajout intentionnel ainsi que les allergènes intrinsèquement présents (ou l'absence de tout allergène) dans un aliment.

La **remise en fabrication** désigne un aliment propre et non-adulté qui a été enlevé à un point quelconque du processus de traitement jusqu'au conditionnement final inclus, pour des raisons autres que des conditions d'hygiène insatisfaisantes, ou qui a été reconditionné correctement lors d'un nouveau traitement et est utilisable en tant qu'aliment ou composant d'aliment.

Un **service de restauration** désigne une entreprise ou une institution du secteur alimentaire qui produit et sert des aliments pour leur consommation directe.

La **vente au détail** désigne un secteur alimentaire principalement impliqué dans la vente d'aliments, préemballés ou non, directement aux consommateurs pour une consommation hors site ou ultérieure.

Visuellement propre signifie sans aliment, ni débris ou ni autre résidu visible.

SECTION III - PRODUCTION PRIMAIRE

PRINCIPE :

Lorsque l'introduction d'un allergène est susceptible de nuire au profil allergène d'un aliment à une étape ultérieure de la chaîne alimentaire, la production primaire devrait être gérée de manière à réduire la probabilité d'introduction de cet allergène.

Cette section est consacrée à la production primaire de produits cultivés, pour lesquels existe une probabilité de contact croisé avec un allergène (souvent appelé « présence accidentelle »).

3.1 Hygiène de l'environnement

En fonction de la récolte, les producteurs devraient tenir compte de la possibilité de contacts croisés avec des allergènes issus de l'environnement de production. Pour évaluer la probabilité de contact croisé avec des allergènes, les producteurs sont tenus de connaître l'histoire de la zone de production (à savoir les cultures précédentes) et les autres cultures produites à proximité. Lorsqu'il s'avère nécessaire de gérer la présence accidentelle d'un allergène pour garantir le profil allergène de l'aliment final (par ex. sans gluten), des mesures spécifiques sur les cultures peuvent être requises afin d'enlever, dans la mesure du possible, les restes physiques des cultures précédentes avant une nouvelle plantation.

3.2 Hygiène des zones de production alimentaire

Lors de la phase de culture, prévenir ou minimiser la possibilité que les machines d'entretien (par ex. utilisées pour désherber) contiennent d'autres déchets végétaux susceptibles d'entraîner un contact croisé avec un allergène.

3.3 Manutention, entreposage et transport

Avant la récolte, inspecter le matériel qui sera utilisé afin de vérifier qu'il est bien exempt de débris végétaux visibles et de signes de cultures/débris alimentaires précédents.

Les produits récoltés devraient être nettoyés dans la mesure du possible selon diverses méthodes telles que le tamisage par taille, l'aération et le nettoyage mécanique, afin d'enlever les éléments allergènes étrangers lorsque cette opération est réalisable et conforme aux normes du Codex applicables.

Pour prévenir ou minimiser la possibilité de contact croisé avec un allergène, les installations d'entreposage contenant différents produits devraient faire l'objet d'une inspection visuelle et d'un nettoyage approprié. Lors de la manutention de plusieurs produits, comme des céréales/légumes secs/graines, s'assurer-vous d'avoir mis en place une séparation physique afin de prévenir ou de minimiser les contacts croisés potentiels avec un allergène. Une « carte allergène » claire (voir section 5.2.1.1) des installations d'entreposage signalera les endroits où sont introduites et stockées les cultures afin de permettre une bonne gestion des contacts croisés potentiels avec un allergène.

Lorsqu'un produit est ensaché, les sacs utilisés devraient être propres et ceux qui sont utilisés pour des produits allergènes devraient être identifiés (par ex. par une couleur différente). Les sacs utilisés préalablement pour un produit allergène ne devraient pas être réutilisés pour un autre produit. Par ex. éviter de réutiliser les sacs en toile de jute/toile classique pour des produits non allergènes si ces sacs ont déjà été utilisés pour des produits allergènes. Lorsque des céréales ou des légumes secs sont ensachés et entreposés dans le même espace d'entreposage, placer les produits allergènes sur les étagères inférieures afin de faciliter la gestion des déversements et ainsi prévenir le contact avec des produits non allergènes.

Les ESA devraient s'assurer que les zones et le matériel d'entreposage conçus pour les produits allergènes soient clairement étiquetés ou associés à un code couleur afin d'empêcher le mélange non intentionnel des produits.

Le transport de denrées alimentaires devrait être effectué à l'aide d'un véhicule de transport propre, sec et libre de la cargaison précédente afin de prévenir ou de minimiser les contacts croisés potentiels avec des allergènes. Le cas échéant, les conteneurs de transport devraient être nettoyés avant utilisation. Lors du déchargement, les conteneurs de transport contenant des produits allergènes devraient être vidés de toute leur cargaison et nettoyés de manière appropriée afin de prévenir ou de minimiser les contacts croisés potentiels avec des allergènes pour la cargaison suivante. L'utilisation d'un emballage à usage unique peut se révéler être une option utile pour certains transporteurs. Pour en savoir plus sur le transport, se reporter à la section 8.

3.4 Nettoyage, entretien et hygiène du personnel sur le site de production primaire

Se reporter aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).

Par ailleurs, les ESA devraient veiller à ce que la zone de séchage des produits soit propre et que des barrières physiques soient en place afin de prévenir le déversement et le contact croisé avec un allergène. Le matériel ou les conteneurs utilisés pour déposer, suspendre ou ensacher les produits devraient être nettoyés pour enlever les résidus d'allergène.

SECTION IV – ÉTABLISSEMENT : CONCEPTION ET INSTALLATIONS

PRINCIPE :

Une conception étudiée de l'établissement devrait permettre de prévenir ou de minimiser le risque de contact croisé avec un allergène en délimitant et isolant les différentes zones, les emplacements des équipements, le déroulement des processus, les déplacements du personnel et les systèmes de ventilation.

4.1 Emplacement

4.1.1 Établissements

Les ESA disposant de plusieurs sites de production devraient envisager la possibilité de regrouper la production, le traitement et l'entreposage des produits contenant des allergènes spécifiques sur un seul site. Bien qu'elle ne soit pas toujours faisable, notamment pour les petites entreprises, cette démarche permet de minimiser les contacts croisés avec des allergènes. Lorsque ce regroupement des installations de production n'est pas possible, la production peut être séparée dans le temps (voir section 5.2.1) ou dans l'espace (salles ou lignes séparées en fonction des différents allergènes), et l'établissement peut être conçu de manière à disposer d'un flux de production linéaire. Il est également important d'instaurer des procédures de nettoyage efficaces, comme celles décrites dans la section 6, pour gérer les contacts croisés avec les allergènes.

4.1.2 Matériel

4.1.2.1 Fabrication

Les installations de fabrication de produits alimentaires manipulent généralement plusieurs allergènes, et très souvent sur le même matériel. En principe, ces installations devraient être conçues pour utiliser des lignes de traitement dédiées aux aliments présentant un profil allergène spécifique et, dans la mesure du possible, les fabricants devraient envisager d'utiliser des lignes dédiées. Cependant, toutes les situations ne le permettent pas. Un séquençage de production (c'est-à-dire un isolement sur la durée) devrait être considéré comme une option, en particulier pour les petites entreprises. Une analyse du processus, y compris de la conception du

matériel, devrait être menée afin de déterminer la probabilité d'un contact croisé avec un allergène et d'établir si des lignes de traitement dédiées, une modification de la conception du matériel ou d'autres mesures de maîtrise sont requises pour prévenir ou minimiser les contacts croisés avec un allergène.

Si des lignes de production distinctes sont utilisées pour des aliments présentant des profils allergènes différents (par ex. pour les aliments ne contenant pas d'allergène spécifique et pour les aliments qui en contiennent), les fabricants devraient proposer une séparation suffisante afin de prévenir ou de minimiser la possibilité de contacts croisés avec un allergène entre les lignes, et ce, en fonction de l'aliment, du processus et de la probabilité de contact croisé avec un allergène. Les fabricants devraient supprimer les points de croisement ou fournir un moyen de contenir ou protéger les aliments (par ex. conduits fermés, convoyeurs fermés ou couverts) afin de prévenir le déversement d'aliment d'une ligne sur l'autre.

4.1.2.2 Établissements de vente au détail et de restauration

Les détaillants et restaurateurs manipulent également de façon habituelle de nombreux allergènes, la plupart du temps sur le même matériel. Ils devraient, dans la mesure du possible, utiliser un matériel dédié pour les aliments contenant un allergène spécifique (par ex. utilisation d'une trancheuse spécifique pour le fromage, qui contient du lait, et d'une autre trancheuse pour les viandes qui n'en contiennent pas). Sinon, les équipements devraient être nettoyés avant de passer à un autre aliment présentant un profil allergène différent (voir section 6.1).

4.2 Locaux et salles

Dans la mesure du possible, les ESA (fabricants, mais aussi exploitants des établissements de vente au détail et de restauration) devraient tenir compte de la nécessité, par rapport à la probabilité d'un contact croisé avec un allergène induisant un risque pour le consommateur souffrant d'allergies alimentaires, de fournir une zone de production dédiée au sein de l'établissement pour la préparation d'aliments ne contenant pas d'allergènes, ou d'utiliser des écrans afin de définir des zones distinctes temporaires pour les aliments présentant des profils allergènes différents. Par ex. un établissement manipulant des fruits de mer et du poisson peut dédier des salles ou des zones séparées à la manipulation de ces aliments. Un établissement qui manipule différentes poudres de protéine, comme la protéine de soja ou le lait en poudre, peut dédier des zones séparées à la manipulation de ces produits. Lorsque cela n'est pas possible, le matériel devrait être soigneusement nettoyé avant de passer à un autre allergène alimentaire (voir section 6.1). Le cas échéant, les zones devraient être conçues de manière à permettre un nettoyage efficace afin de minimiser les contacts croisés.

Les ESA devraient envisager d'entreposer les ingrédients allergènes dans des zones dédiées, séparés des autres allergènes, mais aussi des ingrédients ou aliments exempts d'allergènes.

4.2.1 Fabrication

Les fabricants devraient envisager de fournir des barrières adaptées (murs, cloisons, rideaux, etc.) ou une séparation appropriée (espacement) entre les lignes, le cas échéant, afin de prévenir ou de minimiser les contacts croisés avec un allergène lorsque des aliments affichant des profils allergènes différents sont traités simultanément.

Le cas échéant, et conformément à une évaluation des risques pour le consommateur souffrant d'allergies alimentaires, les fabricants devraient envisager de concevoir des locaux et des salles permettant de garantir l'élimination appropriée des poussières d'allergène ou encore des systèmes de hotte permettant de minimiser la probabilité de contact croisé avec des allergènes présents dans l'air au sein de la zone de traitement, notamment lorsque des allergènes en poudre (farine de blé, lait en poudre, protéine de soja, etc.) sont utilisés. Ces mesures de maîtrise peuvent être cruciales lorsque des poudres sont déversées dans des mélangeurs, des trémies ou des chariots afin de prévenir le dépôt de poussière sur le matériel environnant. En l'absence de systèmes d'élimination, d'autres mesures de maîtrise comme le nettoyage des zones environnantes et de l'équipement après un déversement peuvent minimiser les possibilités de transfert des protéines allergènes des poudres vers d'autres aliments (voir section 5.2.1).

4.3 Équipement

4.3.1 Fabrication

Le matériel, les outils, les ustensiles et les conteneurs (autres que les conteneurs et les emballages à usage unique) en contact avec les aliments présentant des allergènes devraient être conçus et fabriqués de manière à faciliter l'élimination des allergènes pendant le nettoyage. Pour prévenir ou minimiser les contacts croisés potentiels avec des allergènes, le matériel, les outils et les ustensiles devraient être conçus ou choisis de manière à ce que les allergènes, et notamment les particules allergènes (par ex. les arachides, les fruits à coque, les graines de sésame, les miettes de produits de boulangerie-pâtisserie) ne se retrouvent pas coincés dans des interstices, ce qui rendrait difficile de les enlever au moyen des procédures de nettoyage employées. Les soudures devraient être lisses, les joints et les tuyaux devraient être exempts de fissures, et les « bras

morts » dans les canalisations ou les autres zones où des aliments contenant des allergènes peuvent s'accumuler devraient être éliminés, et dans le cas où une élimination serait impossible, ils devraient être nettoyés de manière appropriée.

4.3.2 Établissements de vente au détail et de restauration

Les exploitants d'établissements de vente au détail et de restauration devraient utiliser du matériel, des outils, des ustensiles et des conteneurs (autres que les conteneurs et les emballages à usage unique) conçus et fabriqués de manière à permettre d'enlever efficacement et aisément des allergènes pendant le nettoyage.

4.4 Installations

Les ESA, y compris dans les établissements de vente au détail et de restauration, devraient placer des lavabos dans les zones appropriées afin de prévenir ou minimiser les contacts croisés avec un allergène par l'intermédiaire du personnel. La mise à disposition de lavabos fonctionnels incitera le personnel à se laver les mains à l'eau et au savon entre les diverses manipulations d'aliments présentant des profils allergènes différents. Les ESA devraient également envisager, compte tenu du risque pour les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires, de proposer des installations permettant de revêtir des équipements de protection, notamment lorsque le personnel passe d'une zone spécifique à l'autre au sein des locaux de fabrication, comme celles où des allergènes en poudre sont manipulés.

SECTION V – CONTRÔLE DES OPÉRATIONS

PRINCIPE :

La présence non intentionnelle d'allergènes dans les aliments est prévenue ou minimisée par la mise en place de mesures préventives au moyen des mesures de maîtrise, celles des BPH et celles fondées sur le système HACCP aux étapes pertinentes des processus

5.1 Maîtrise des dangers liés aux aliments

Les ESA devraient maîtriser les allergènes en prévenant ou en minimisant les contacts croisés potentiels avec des allergènes, en s'assurant de la clarté et de l'exactitude des informations identifiant les allergènes présents dans les aliments, ainsi que de la capacité des établissements de vente au détail et de restauration à informer des allergènes présents dans les aliments qu'ils préparent. Les mesures de maîtrise devraient tenir compte du niveau de risque. Parmi les informations susceptibles de faciliter l'évaluation de la probabilité d'un contact croisé avec un allergène induisant un risque pour le consommateur souffrant d'allergies alimentaires, sont à retenir :

- Les allergènes présents dans les installations ;
- Les allergènes qui sont sur une même ligne de fabrication ;
- La nature de l'allergène (l'aliment lui-même est-il un allergène à part entière, est-il dérivé d'un allergène ou l'allergène est-il le composant d'un ingrédient ?) ;
- La présence avérée ou éventuelle des allergènes, telle que signalée par le fournisseur ;
- L'état de l'allergène (particule, poudre, liquide ou pâte) ;
- Les étapes du traitement pendant lesquelles l'allergène est utilisé ;
- La facilité de prévention des contacts croisés avec un allergène d'une ligne de traitement à l'autre ;
- La facilité du nettoyage du matériel utilisé pour traiter des aliments présentant des profils allergènes différents ; et
- La quantité maximale d'un allergène provenant d'un contact croisé avec un allergène (lorsque l'information est disponible).

Il est très important que les ESA forment leur personnel afin de lui faire prendre conscience des allergènes alimentaires et à leur impact sur la santé, dans le but de s'assurer qu'il mette en place les mesures de maîtrise nécessaires concernant les allergènes.

Les ESA devraient :

- Identifier toutes les étapes opérationnelles susceptibles de présenter une probabilité de contact croisé avec un allergène, évaluer le niveau de risque pour le consommateur souffrant d'allergies alimentaires lors de ces étapes, et déterminer les étapes critiques ;

- Mettre en place des procédures efficaces de gestion des allergènes afin de prévenir ou de minimiser les contacts croisés avec des allergènes lors de ces étapes ;
- Surveiller et, éventuellement, consigner les procédures de gestion des allergènes pour s'assurer de la durabilité de leur efficacité ;
- Réviser régulièrement les procédures de gestion des allergènes, notamment lors de la modification des opérations ;
- S'assurer que les fournisseurs connaissent et respectent les spécifications relatives aux allergènes alimentaires ;
- Informer sans délai les consommateurs de toute modification du profil allergène du produit ; et
- S'assurer que leur personnel connaît et suit les procédures de gestion des allergènes.

5.1.1 Fabrication

Les fabricants devraient identifier les étapes opérationnelles qui sont essentielles pour garantir que les allergènes soient correctement déclarés. Cela comprend la révision des recettes et des étiquettes sur les différents ingrédients, garantissant ainsi l'utilisation d'ingrédients corrects, ainsi que la vérification du conditionnement du produit dans un emballage approprié (c'est-à-dire avec la bonne étiquette). Lors de la révision des recettes, les processus d'enrichissement des produits, comme la dorure à l'œuf qui apporte une finition brillante aux produits de boulangerie, devraient également être inclus.

5.1.2 Établissements de vente au détail et de restauration

Les établissements de vente au détail et de restauration devraient aussi gérer les menus, y compris sur place et sur les sites Internet, lorsqu'ils contiennent des informations sur les allergènes, afin de veiller à ce que le contenu présenté soit à jour et corresponde au produit alimentaire.

5.2 Aspects clés des systèmes de contrôle de l'hygiène

5.2.1 Fabrication

5.2.1.1 Limitation des contacts croisés avec un allergène au cours du traitement

Si une même zone de production est utilisée pour des aliments présentant des profils allergènes différents, les fabricants devraient, dans la mesure du possible, mettre en place une planification de production afin de séparer la fabrication des produits présentant des profils allergènes distincts, et par ex. traiter les aliments non allergènes avant les aliments contenant des allergènes. Ainsi, des calendriers de production peuvent être établis dans certaines situations afin que les produits ne contenant pas d'allergènes soient manipulés en premier, et que différents produits présentant le même profil allergène soient manipulés les uns à la suite des autres, et ce, avant des produits présentant d'autres profils allergènes, dans le but de minimiser les contacts croisés potentiels avec des allergènes (par ex. tous les desserts glacés contenant du lait seront traités avant ceux contenant à la fois du lait et des œufs). Dans la mesure du possible, les ingrédients allergènes devraient être ajoutés dans le processus de production aussi tard que possible, ou le plus en aval possible dans la ligne de traitement (par ex. le plus près possible du matériel de remplissage et de conditionnement) afin de minimiser la quantité de matériel en contact avec l'allergène dans la zone de production. Cela permettra de prévenir ou de minimiser les contacts croisés potentiels avec des allergènes et facilitera le nettoyage.

Les fabricants devraient concevoir un flux de circulation spécifique pour les ingrédients et les déchets contenant des allergènes, les fournitures de conditionnement et le personnel lors de la production d'aliments afin de prévenir ou de minimiser les contacts croisés potentiels avec des allergènes. Cela comprend la prise en considération de la gestion des déplacements des personnes de passage, comme les responsables, le personnel chargé de l'assurance qualité, les inspecteurs, le personnel d'entretien et les visiteurs.

Une « cartographie des allergènes » (diagramme indiquant les lieux où les allergènes sont stockés, manipulés et préparés sur place, ainsi que les processus impliqués) peut permettre d'identifier les zones où des mesures de maîtrise devraient être appliquées afin de prévenir ou de minimiser les contacts croisés avec des allergènes.

En cas de possibilité de contact croisé avec un allergène par le personnel, le personnel travaillant sur les lignes de traitement contenant des allergènes ne devrait pas travailler simultanément sur les lignes exemptes d'allergènes. Les fabricants devraient envisager de mettre en place un système permettant d'identifier clairement le personnel travaillant sur des lignes de fabrication de produits affichant différents profils allergènes, par ex. au moyen d'uniformes ou de filets à cheveux colorés.

Les conteneurs et ustensiles utilisés pour contenir ou transférer des aliments comportant des allergènes devraient, dans la mesure du possible, être dédiés à un allergène spécifique et être marqués, étiquetés ou

affectés d'un code couleur identifiant l'allergène. Lorsque ceci n'est pas possible, des procédures de nettoyage efficaces devraient être mises en place pour permettre le nettoyage des conteneurs et des ustensiles avant nouvelle utilisation avec un aliment présentant un profil allergène différent. Des doublures jetables constituent également une stratégie efficace.

Les fabricants devraient fournir une protection, des cloisons permanentes et/ou temporaires, des couvercles et des plateaux de récupération afin de protéger les produits non emballés et exposés contre le contact croisé avec un allergène. Les ingrédients secs devraient être physiquement contenus par le recouvrement du matériel spécifique, comme les convoyeurs, les trémies, les silos d'entreposage, les secoueurs et les dispositifs de calibrage. Dans la mesure du possible, les fabricants devraient dédier des ustensiles et des outils spécifiques aux lignes de traitement consacrées à des profils allergènes différents. Ces ustensiles et outils devront être faciles à distinguer (par ex. au moyen d'une marque, d'une étiquette ou d'un code couleur) afin de prévenir ou de minimiser les contacts croisés potentiels avec des allergènes. De même, les fabricants peuvent envisager d'avoir certaines pièces de matériel (par ex. balance) en double pour les réserver aux produits contenant des allergènes spécifiques.

Les fabricants ne devraient jamais utiliser d'ingrédients dont le profil allergène est inconnu, ni estimer ou supposer l'absence d'un allergène. Les ingrédients contenant des allergènes devraient, dans la mesure du possible et s'il est nécessaire de prévenir ou de minimiser les contacts croisés potentiels avec un allergène, être ouverts et pesés dans des zones dédiées avant d'être transférés dans des conteneurs couverts ou fermés vers la ligne de traitement.

En cas de contact croisé probable avec un allergène par suite de la formation de poussière due à des ingrédients secs qui constituent ou sont constitués d'un allergène alimentaire, ces derniers devraient être ajoutés de manière à minimiser la possibilité d'une dispersion non intentionnelle par la formation de poussière. Ainsi, la formation et la dispersion de poussière allergène peuvent être minimisées par l'ajout d'ingrédients liquides dans les mélangeurs en même temps que les poudres, par l'utilisation de systèmes de collecte de poussière (par ex. évacuation locale, dispositifs de ventilation et/ou systèmes d'aspiration), par la maîtrise des sources de poussière environnantes et/ou par le recouvrement du matériel. L'utilisation d'allergènes secs ayant une propension à la formation de poussière devrait, dans la mesure du possible, être planifiée à la fin de la journée de production/traitement.

Les fabricants devraient évaluer les contacts croisés potentiels avec un allergène liés aux milieux de cuisson, comme l'eau ou l'huile. Il pourrait être nécessaire d'utiliser une méthode appropriée pour éliminer toutes les particules allergènes (par ex. un milieu de cuisson dédié), s'il existe une possibilité que le risque lié aux allergènes ne puisse être évité ou limité, par ex. dans le cas où ces particules se retrouvent dans un aliment affichant un profil allergène différent.

Les déversements d'allergènes alimentaires devraient être nettoyés dès que possible afin d'éviter leur dispersion (pour les liquides, par ex. on pourrait utiliser le kit de nettoyage réservé aux déversements accidentels ou, s'il s'agit de poussières, aspirer). Il convient de ne pas générer d'aérosol avec les nettoyeurs haute pression, ou de remettre des poussières en suspension en utilisant des tuyaux à air comprimé.

5.2.1.2 Produits remis en fabrication et produits en cours

Les produits remis en fabrication et les produits en cours de fabrication contenant des allergènes devraient être stockés dans des conteneurs robustes dotés de couvercles sécurisés, et ce, dans des zones désignées et clairement indiquées. Les produits remis en fabrication et les produits en cours devraient être correctement étiquetés, et tous les allergènes alimentaires devraient être mis en évidence, correctement répertoriés et comptabilisés pendant l'entreposage et lors de leur utilisation, afin de prévenir ou de minimiser l'incorporation potentielle dans le mauvais produit.

Les fabricants devraient mettre en place une politique de remise en fabrication pour le même produit, dans la mesure du possible.

5.2.1.3 Application des étiquettes de produits

Les fabricants devraient mettre en place des procédures garantissant l'exactitude des informations et des étiquettes sur les allergènes (voir section 5.3 Exigences applicables aux matières premières), et vérifier que les étiquettes de produits utilisés sur la ligne de production lors du conditionnement/de l'étiquetage des produits sont correctes. Cela peut impliquer des vérifications manuelles et/ou automatisées, comme la reconnaissance du code à barres ou des systèmes d'inspection visuelle, afin de garantir le recours à un conditionnement approprié.

Les étiquettes et conteneurs étiquetés devraient être stockés de manière à prévenir ou minimiser l'éventuelle utilisation d'étiquettes ou de conteneurs inadéquats au cours de la production. L'ensemble des étiquettes et des conteneurs étiquetés devraient être retirés à la fin du cycle de production et renvoyés dans leur zone d'entreposage désignée.

Les fabricants devraient instaurer des procédures d'isolement et de réétiquetage des produits alimentaires mal étiquetés. S'il n'est pas possible de réétiqueter ces aliments, ils devraient disposer d'une procédure de destruction desdits aliments.

5.2.1.4 Suivi et vérification

Des audits internes réguliers des systèmes de production devraient être menés afin de vérifier que la formulation du produit, y compris les modifications de la formulation, concorde avec les rapports sur l'utilisation d'ingrédients allergènes, que le produit final correspond bien aux ingrédients spécifiés sur l'étiquette, que les mesures de maîtrise de contact croisé avec un allergène sont correctement appliquées et que le personnel de la ligne concerné est formé de manière appropriée.

Les fournisseurs devraient faire l'objet d'un contrôle régulier afin de veiller à ce que tous les ingrédients, y compris les ingrédients comportant plusieurs composants (par ex. les sauces ou les mélanges d'épices), les auxiliaires technologiques ou les opérations de traitement n'ont pas changé au point d'introduire un nouvel ingrédient allergène ou de provoquer un contact croisé avec un allergène. Des contrôles occasionnels des produits devraient également être envisagés dans le cadre de vérifications afin de déceler les allergènes non déclarés.

5.2.1.5 Développement et modification de produit

Lors du développement de nouveaux produits, de la modification de la composition ou d'un changement de fournisseur, les fabricants devraient envisager la possibilité d'utiliser un ingrédient non allergène ayant la même fonction qu'un ingrédient allergène pour éviter d'introduire un nouvel allergène dans l'établissement ou sur une ligne de traitement.

Lorsque l'introduction d'un nouvel allergène dans l'établissement ou sur une ligne de traitement est inévitable, par ex. lors d'essais en usine ou de tests consommateurs, une attention particulière devrait être portée aux opérations afin d'éviter un contact croisé avec un allergène vis-à-vis de produits existants.

Les procédures de prévention ou de limitation des contacts croisés avec un allergène, ainsi que les documents HACCP utiles, les procédures opérationnelles et la formation du personnel concerné pourraient être soumis à examen et révision afin de tenir compte d'un nouveau produit ou d'une nouvelle formulation présentant un profil allergène différent, notamment lorsqu'un nouvel allergène est impliqué dans les installations de production.

Les étiquettes des produits devraient être élaborées et vérifiées avant que le nouveau produit ou la nouvelle formulation ne soient fabriqués, et les produits et étiquetages obsolètes devraient être détruits de manière à prévenir leur utilisation accidentelle. Si la composition a été modifiée, entraînant de fait un changement de profil allergène, les fabricants devraient envisager de l'indiquer sur l'emballage et sur leur site Internet pendant une durée appropriée, en mentionnant par ex. « nouvelle composition ». Il pourrait être envisagé de modifier les caractéristiques de l'emballage, comme la couleur, lorsqu'un nouvel allergène est inclus dans la composition.

5.2.2 Établissements de vente au détail et de restauration

Le matériel utilisé pour les aliments contenant des allergènes devrait être marqué, étiqueté ou associé à un code couleur afin de permettre l'identification de l'allergène. Si cela n'est pas possible, le matériel devrait être nettoyé avant utilisation avec un aliment présentant un profil allergène différent.

Les aliments qui ne sont pas emballés hermétiquement et contenant des allergènes devraient également comporter une étiquette mentionnant lesdits allergènes et être stockés à l'écart des aliments ne contenant pas d'allergènes, et des aliments présentant un profil allergène différent (par ex. séparation qui permet de prévenir un contact physique).

5.2.2.1 Limitation des contacts croisés avec un allergène au cours de la préparation

Le personnel des établissements de vente au détail et de restauration devrait être au fait des allergènes présents dans les aliments proposés aux clients afin de pouvoir offrir des informations pertinentes lorsqu'un client indique souffrir d'une allergie alimentaire. Il devrait aussi connaître et comprendre la probabilité d'un contact croisé avec des allergènes dans les processus de préparation des aliments. Les contacts croisés avec un allergène en cours de préparation se produisent principalement des manières suivantes :

- D'un aliment à l'autre, par ex. lorsque deux aliments se touchent ou lorsqu'un aliment éclabousse un autre aliment ;
- D'un aliment à la main à un autre aliment, par ex. lors des manipulations par le personnel de cuisine ou de service au comptoir, ou lors de la manipulation d'ingrédients affichant des profils allergènes différents dans plusieurs conteneurs sans que le personnel ne se lave les mains entre-temps, par ex. pour ajouter des garnitures sur les pizzas, assembler des sandwiches, etc. ;

- D'un aliment à un matériel/un ustensile/une surface à un aliment, par ex. lors du partage d'ustensiles, comme l'utilisation d'un fouet pour battre une sauce à base de lait puis pour mélanger des œufs, sans lavage et séchage minutieux du fouet entre les différentes procédures, ou l'utilisation de la même planche à découper, plaque/poêle ou autre surface de préparation du poisson et des fruits de mer ; et
- De l'aliment au moyen de cuisson, par ex. avec le partage de friteuses ou des cuves de cuisson pour cuire les aliments.

Les processus de préparation devraient être conçus de manière à prévenir ou à minimiser la possibilité des contacts croisés avec des allergènes au cours de la phase de préparation des aliments, par ex. en séparant le matériel et les ustensiles utilisés pour des aliments présentant des profils allergènes différents, en réservant des ustensiles/du matériel aux produits contenant des allergènes, ou en nettoyant le matériel, les ustensiles et les surfaces de préparation avec soin entre chaque utilisation pour les aliments présentant des profils allergènes différents.

Les détaillants et restaurateurs devraient envisager, dans la mesure du possible, l'affectation d'une personne en particulier à la préparation d'un aliment allergène (par ex. déveinage des crevettes). Si cela n'est pas possible, des procédures de maîtrise des allergènes devraient être mises en place entre les préparations d'aliments présentant un profil allergène différent (par ex. se laver les mains, utiliser des gants jetables et en changer après chaque utilisation).

Les conteneurs et les outils utilisés pour contenir ou transférer des aliments comportant des allergènes devraient, dans la mesure du possible, être dédiés à un allergène spécifique et être marqués, étiquetés ou affectés d'un code couleur identifiant l'allergène. Lorsque ceci n'est pas possible, des procédures de nettoyage efficaces devraient être mises en place pour permettre le nettoyage des conteneurs et des outils avant nouvelle utilisation avec un aliment présentant un profil allergène différent.

Les préparateurs devraient utiliser uniquement les ingrédients indiqués dans la recette. Ils ne devraient en aucun cas remplacer un ingrédient par un autre, sauf s'il est certain que l'ingrédient concerné ne contient pas de nouveaux allergènes ni d'autres allergènes. Afin de mieux cerner la réalité du caractère allergène de certains aliments et ingrédients, une liste des allergènes concernés devrait figurer en bonne place dans la cuisine de l'ESA. Les exploitants ne devraient jamais utiliser d'aliments dont le profil allergène est inconnu, ni estimer ou supposer l'absence d'un allergène.

L'ESA devrait envisager la possibilité et la nécessité de dédier des milieux de cuisson, comme l'eau ou l'huile, à des aliments présentant des profils allergènes différents afin de prévenir et de minimiser le contact croisé avec un allergène, par ex. ne pas utiliser la même huile pour frire le poisson pané et les pommes de terre, car des particules de panure peuvent se retrouver dans les pommes de terre. Il pourrait être nécessaire d'utiliser une méthode appropriée pour éliminer toutes les particules allergènes présentes dans les huiles de friture, s'il existe une possibilité que ces particules se retrouvent dans des aliments affichant un profil allergène différent.

Les aliments présentés à l'achat auprès des consommateurs devraient être protégés des contacts croisés avec un allergène, par ex. au moyen d'un emballage ou d'une séparation, comme une barrière en plastique. Des ustensiles de service dédiés devraient être fournis pour la manipulation des aliments présentant différents profils allergènes, dans la mesure du possible, et ils ne devraient être utilisés que pour ces aliments, ou alors ils devraient être nettoyés entre leurs utilisations avec des aliments présentant des profils allergènes différents.

Le personnel manipulant les produits en présentation et proposés à l'achat auprès des consommateurs, ainsi que les serveurs des restaurants et autres opérateurs de restauration devraient être informés des allergènes présents dans les produits. À défaut, le personnel devrait savoir comment obtenir rapidement les informations relatives aux allergènes dans les produits, notamment lorsque l'aliment ne dispose pas d'un étiquetage identifiant les allergènes.

5.2.2.2 Remise en fabrication

Les produits remis en fabrication et les produits en cours de fabrication devraient être stockés dans des conteneurs robustes dotés de couvercles sécurisés, et ce, dans des zones désignées et clairement indiquées. Les produits remis en fabrication ou les produits en cours devraient être correctement étiquetés afin de prévenir ou de minimiser la possibilité d'une incorporation dans le mauvais produit. Les ESA devraient mettre en place une politique de remise en fabrication uniquement pour le même produit, dans la mesure du possible.

5.2.2.3 Application des étiquettes de produits

Dans les opérations de vente au détail et de service de restauration qui participent au conditionnement et à l'étiquetage des aliments vendus directement au consommateur, l'étiquette ou les informations relatives aux allergènes sont généralement créées et fournies sur place, le plus souvent au point de vente. Les détaillants et restaurateurs devraient mettre en place des procédures afin de garantir l'exactitude des étiquettes/informations fournies lors du conditionnement/de l'étiquetage des produits. Ils devraient instaurer

des procédures de séparation, de reconditionnement ou réétiquetage, ou détruire les produits alimentaires mal étiquetés.

5.2.2.4 Suivi et vérification

Les responsables du personnel de préparation et de service des aliments dans les établissements de vente au détail et de restauration devraient régulièrement vérifier que le personnel suit les procédures mises en place pour prévenir ou minimiser la possibilité de contacts croisés avec des allergènes et informer le consommateur des allergènes présents dans les aliments, y compris par un étiquetage approprié des aliments emballés et par la communication d'informations pertinentes sur les aliments non emballés. Des examens des ingrédients, recettes et étiquettes devraient également être régulièrement menés pour garantir l'exactitude des informations relatives aux allergènes.

5.2.2.5 Développement et modification de produit

Lors de l'introduction d'un nouveau produit ou d'une nouvelle recette présentant un profil allergène différent, les procédures de limitation des contacts croisés avec un allergène devraient être vérifiées et éventuellement révisées. Le personnel qui manipule ces aliments, et notamment celui qui est en interaction directe avec les clients, devrait être informé de ces modifications le plus tôt possible. Les informations relatives aux allergènes devraient aussi être mises à jour sur les menus et les sites Internet.

5.3 Exigences concernant les matières premières

5.3.1 Fabrication

Les fabricants devraient stipuler des exigences à l'intention des fournisseurs afin définir les mesures de maîtrise des allergènes appropriées pour les fournisseurs et l'utilisation des ingrédients par les fabricants.

Les fabricants devraient veiller à ce que leurs fournisseurs disposent de bonnes pratiques de gestion des allergènes afin de prévenir ou de minimiser la probabilité d'un contact croisé avec un allergène entre des aliments affichant des profils allergènes différents. Les fournisseurs devraient aussi faire en sorte que tous les allergènes alimentaires, y compris les allergènes présents dans les ingrédients utilisés pour fabriquer un autre produit, soient répertoriés dans les informations produit ou sur l'étiquette du produit fini (par ex. le lait dans un ingrédient de mélange d'épices utilisé dans un aliment). Ils devraient par ailleurs avoir instauré des processus de gestion de l'étiquetage des allergènes.

Lorsque cela est nécessaire, les fabricants devraient avoir mis en place des plans d'évaluation des programmes de maîtrise des allergènes menés par les fournisseurs, par ex. au travers d'un questionnaire/une enquête et/ou un audit afin d'évaluer le profil allergène des aliments produits sur le site du fournisseur ainsi que le plan de gestion des allergènes mis en place par le fournisseur, ce qui inclut les mesures de maîtrise des contacts croisés avec un allergène et les plans de nettoyage. Des fiches techniques, des certificats d'analyse ou des garanties fournisseur régulières ou accompagnant chaque lot peuvent également être utiles pour aborder la question du contrôle des allergènes alimentaires par un fournisseur, de même que de procéder, lorsque cela est nécessaire à des fins de vérification, à des contrôles occasionnels visant les allergènes non déclarés.

Les fabricants devraient disposer de procédures/politiques afin que les fournisseurs puissent les avvertir le plus tôt possible de toute modification apportée à une opération et susceptible d'influer sur le profil allergène de l'ingrédient proposé par le fournisseur (par ex. modification de formulation affectant le profil allergène, ou introduction d'un nouvel allergène dans les locaux du fournisseur, notamment si cet allergène est utilisé sur la même ligne que l'ingrédient fourni au fabricant). Les fabricants devraient disposer d'une procédure/politique garantissant que toute modification effectuée chez le fournisseur s'accompagnera d'un examen du ou des produits fournis, conformément au plan de maîtrise des allergènes du fournisseur.

Les aliments entrants qui constituent ou sont constitués d'un allergène devraient être étiquetés de manière à identifier les allergènes présents à l'aide de termes courants (par ex. « lait » lorsque la caséine constitue un ingrédient). Les fabricants devraient vérifier les étiquettes et les documents connexes lors de l'envoi des ingrédients (y compris les ingrédients utilisés en petites quantités, comme les mélanges d'épices et les arômes) afin de confirmer que l'ingrédient contient uniquement le(s) allergène(s) alimentaire(s) attendu(s). Une attention toute particulière devrait être accordée aux ensembles d'ingrédients prémélangés contenant plusieurs composants, lorsque les informations relatives aux allergènes sont difficiles à localiser sur l'emballage.

Les fabricants devraient inspecter les ingrédients, notamment les ingrédients contenant des allergènes, dès leur réception afin de s'assurer que les conteneurs sont intacts et que leur contenu ne s'est pas déversé ou répandu. Si les conteneurs présentent des fuites, des fissures ou autres défauts, les fabricants devraient vérifier les conteneurs attenants afin de s'assurer de l'absence de contact croisé avec un allergène. Les fabricants devraient refuser (ou éliminer de manière appropriée) les ingrédients si le conteneur n'est pas intact

ou, en cas de contact croisé avéré avec un allergène, manipuler les conteneurs endommagés de manière à prévenir ou minimiser la possibilité d'un contact croisé avec un allergène (par ex. déposer un conteneur endommagé dans un autre conteneur, ou transvaser le contenu du conteneur endommagé dans un autre conteneur).

Les fabricants devraient identifier clairement les ingrédients contenant des allergènes à l'aide d'un système permettant de bien distinguer les ingrédients présentant des profils allergènes différents (par ex. étiquettes ou codes couleur pour les casiers/palettes/sacs) afin d'informer le personnel du fait que ces équipements sont soumis à des précautions et des procédures de manipulation particulières dans l'ensemble de l'établissement. La probabilité d'un contact croisé avec un allergène présent dans un auxiliaire technologique (comme les agents antiadhérents susceptibles de contenir du soja) devrait être évaluée afin de déterminer si des précautions et des procédures de manipulation particulières sont nécessaires.

Des conteneurs sécurisés et refermables devraient être utilisés pour stocker les ingrédients et auxiliaires technologiques contenant des allergènes. Les fabricants devraient séparer les ingrédients contenant des allergènes en fonction du type d'allergène et les ingrédients qui ne contiennent pas d'allergènes (par ex. dans une salle ou une zone d'entreposage réservée dans l'établissement, ou dans des zones ou compartiments séparés au sein d'une même salle d'entreposage). Lorsque cela n'est pas possible, les ingrédients contenant des allergènes devraient être stockés en dessous des ingrédients ne contenant pas d'allergènes afin de prévenir ou de minimiser la possibilité d'un contact croisé avec un allergène en raison d'une fuite ou d'un déversement.

5.3.2 Établissements de vente au détail et de restauration

Les détaillants et restaurateurs devraient acheter des ingrédients dont le profil allergène est connu, par ex. des aliments emballés indiquant la liste de tous les ingrédients. Par ex. si un paquet de mélange pour risotto aux herbes et aux cèpes séchés n'affiche pas la liste des ingrédients, ce produit ne devrait pas être utilisé. L'approvisionnement des ingrédients chez un même fournisseur peut permettre de prévenir ou de minimiser les modifications du profil allergène des aliments fournis.

Les détaillants et restaurateurs devraient :

- Inspecter toutes les matières premières/ingrédients, notamment ceux qui contiennent des allergènes, dès leur réception afin de s'assurer que les conteneurs sont intacts et que leur contenu ne s'est pas déversé ou répandu. Si les conteneurs présentent des fuites, des fissures ou d'autres défauts, les exploitants devraient vérifier les conteneurs attenants afin de s'assurer de l'absence de contact croisé avec un allergène ;
- Refuser (ou éliminer de manière appropriée) les ingrédients si le conteneur n'est pas intact ou en cas de contact croisé avéré avec un allergène ; et
- Manipuler les conteneurs endommagés de manière à prévenir ou à minimiser la possibilité d'un contact croisé avec un allergène (par ex. déposer un conteneur endommagé dans un autre conteneur, ou transvaser le contenu du conteneur endommagé dans un autre conteneur).

Il est nécessaire de vérifier les ingrédients emballés entrants afin de s'assurer que le produit reçu est correct. Les étiquettes des ingrédients emballés entrants qui sont utilisés dans la préparation des aliments devraient être examinées afin que les allergènes soient identifiés, et ce, pour disposer des connaissances relatives aux allergènes présents dans l'aliment final préparé. Les détaillants et restaurateurs devraient stocker les ingrédients contenant des allergènes de manière à prévenir ou à minimiser la possibilité d'un contact croisé avec un allergène, et par ex. stocker les ingrédients contenant des allergènes en dessous des ingrédients ne contenant pas d'allergènes.

5.4 Conditionnement

Les ESA devraient avoir mis en place des procédures d'examen et d'approbation des étiquettes des produits proposés sur tous les aliments afin de s'assurer que les allergènes sont déclarés avec exactitude et qu'ils sont mis à jour en cas de modification de la composition du produit. Pour éviter les erreurs d'étiquetage des allergènes, une procédure devrait permettre de détruire les emballages et étiquettes obsolètes (et de maintenir un contrôle électronique des étiquettes obsolètes) en cas de modification des recettes/formulations.

5.5 Eau

Si de l'eau est entrée en contact avec un aliment qui constitue en soi ou qui contient un allergène (par ex. l'eau de cuisson ou de lavage), elle ne devrait pas être réutilisée pour un aliment ne contenant pas cet allergène si cela risque d'entraîner un contact croisé avec l'allergène et donc de présenter un risque pour les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires.

La réutilisation de solutions de nettoyage en place (NEP), notamment l'eau de rinçage, provenant d'un matériel de lavage et contenant un allergène devrait être évitée si elle est susceptible d'entraîner un contact croisé avec un allergène présentant un risque pour les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires.

5.6 Gestion et supervision

Les dirigeants et responsables des ESA devraient être suffisamment informés et bien comprendre les principes et pratiques de maîtrise des allergènes afin d'être en mesure de juger la possibilité d'un contact croisé avec des allergènes et de déterminer la nécessité de nouvelles procédures ou de révisions de procédures dans le but de prévenir ou minimiser la présence d'allergènes non déclarés, ou de déterminer la nécessité de prendre des mesures correctives lorsque les procédures de maîtrise des allergènes ne sont pas correctement suivies.

5.7 Documentation et archives

Se reporter aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).

5.7.1 Fabrication

Les enregistrements pourraient contenir les documents relatifs aux points suivants :

- Gestion des allergènes par les fournisseurs (par ex. questionnaire, enquête et/ou audit afin d'évaluer le profil allergène des aliments produits sur le site du fournisseur ainsi que le plan de gestion des allergènes instauré par le fournisseur, ce qui inclut des mesures de maîtrise des contacts croisés avec un allergène et des plans de nettoyage) ;
- Informations/spécifications relatives aux allergènes présents chez les fournisseurs ;
- Procédures de manipulation et d'entreposage des allergènes ;
- Examen des étiquettes ;
- Application des étiquettes ;
- Planification ;
- Dosage (assemblage des ingrédients dans un aliment) ;
- Remise en fabrication ;
- Nettoyage (procédures opérationnelles normalisées [PON]) et documentation indiquant que le nettoyage a été effectué ;
- Procédures de retrait des étiquettes et du matériel d'emballage au moment du changement ;
- Enregistrements relatifs à la fabrication des étiquettes et à l'impression des emballages ;
- Données de validation de l'efficacité du nettoyage relatif aux allergènes ;
- Activités de vérification (incluant les résultats des tests analytiques relatifs aux allergènes) ;
- Mesures correctives prises ;
- Formation (personnel formé, type de formation et date de la formation) ;
- PON pour minimiser/prévenir le contact croisé avec les allergènes ;
- Cartographie des allergènes ; et
- Documentation HACCP.

5.7.2 Établissements de vente au détail et de restauration

Les enregistrements pourraient contenir les documents relatifs aux points suivants :

- Ingrédients allergènes associés à chaque élément du menu ;
- Impression et pose des étiquettes des étiquettes, dans la mesure du possible ;
- Nettoyage (PON) ;
- PON pour le traitement des commandes destinées à des consommateurs souffrant d'allergies alimentaires ; et
- Formation (personnel formé, type de formation et date de la formation).

5.8 Procédures de rappel

Se reporter aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).

Les ESA devraient mettre en place des procédures de rappel qui traitent des allergènes alimentaires dans leur plan de rappel des aliments.

Un programme de traçabilité/traçage des produits devrait être conçu et mis en œuvre conformément aux *Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires* (CXG 60-2006) pour permettre le retrait du produit si nécessaire... Des procédures et processus devraient être mis en place pour faciliter l'examen de la traçabilité à l'étape précédente ou suivante en cas d'incident lié à un allergène alimentaire (par ex. une réaction allergique associée à un allergène non déclaré).

5.8.1 Plaintes des consommateurs et résolution

Les ESA devraient mettre en place des procédures de traitement des plaintes des consommateurs concernant les allergènes non déclarés dans les aliments. Ces procédures devraient définir les étapes à suivre dans le traitement des plaintes : recueil des plaintes, enquête, analyse, maintien d'un registre et en cas de besoin rapports auprès des autorités compétentes concernées.

Les détails des plaintes devraient faire l'objet d'une évaluation, et une décision devrait être prise concernant les actions à entreprendre (par ex. retirer le produit de la vente, modifier les procédures de fabrication ou de préparation, faire connaître au public les détails de l'incident concernant les allergènes alimentaires). La décision tiendra compte du risque potentiel identifié pour les consommateurs ainsi que du caractère opportun, de la motivation et de la plausibilité de la plainte. Les ESA pourraient être appelés à contacter l'autorité compétente, qui l'aidera à définir les actions les plus appropriées.

Le principal objectif d'une enquête sur des allergènes non déclarés dans un aliment consiste à garantir que la santé et la sécurité publiques seront protégées et que l'incident ne se reproduira plus. Le plan d'action dépend des résultats de l'enquête. Les actions devraient toujours être entreprises le plus tôt possible afin d'empêcher la survenue d'incidents du même type et de garantir la protection de la santé et de la sécurité publiques.

SECTION VI – ÉTABLISSEMENT : ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT

PRINCIPE :

La gestion efficace des allergènes alimentaires est facilitée par la mise en place de plans d'entretien et de nettoyage efficaces, qui préviennent ou minimisent la possibilité de contacts croisés avec des allergènes.

6.1 Entretien et nettoyage

6.1.1 Fabrication

Inspecter et supprimer tous les outils et ustensiles manuels endommagés et difficiles à nettoyer. Dans la mesure du possible et s'il y a lieu, envisager d'utiliser des outils dédiés à l'équipement spécifique et/ou attribuer une étiquette ou un code couleur aux outils d'entretien en fonction des allergènes.

Le matériel et les zones de préparation devraient être nettoyés de manière appropriée avant la fabrication d'un aliment présentant un profil allergène différent afin de prévenir ou de minimiser la possibilité de contacts croisés avec des allergènes. Les procédures de nettoyage visant à ôter les résidus allergènes dépendent de la nature du résidu alimentaire, du matériel, de la surface de contact de l'aliment, de la nature du nettoyage (par ex. nettoyage à sec ou nettoyage humide) et de l'équipement, des outils et du matériel utilisés pour le nettoyage. Le matériel peut nécessiter un démontage, lorsque cela est possible, afin que les résidus allergènes soient correctement enlevés. Cependant, si certains matériels ne peuvent pas être démontés, le plan de gestion des allergènes devrait en tenir compte. Les housses anti-poussières devraient être enlevées et nettoyées régulièrement.

Dans le cas d'un nettoyage humide, des tuyaux d'eau à faible pression devront être utilisés au lieu de tuyaux d'eau à haute pression pour ôter les résidus alimentaires des zones de traitement humides, car les tuyaux d'eau à haute pression sont susceptibles de disséminer et d'aérosoliser les résidus d'allergènes alimentaires lors du nettoyage. Lors de l'élimination de résidus alimentaires secs dans des zones difficiles à nettoyer, il conviendra d'utiliser des grattoirs, des brosses et des aspirateurs (adaptés) plutôt que de l'air comprimé, car l'air comprimé peut disséminer les résidus d'allergènes alimentaires d'une zone à l'autre. Si de l'air comprimé est utilisé du fait que les aspirateurs ne peuvent pas enlever ces résidus et qu'il n'est pas pratique de démonter le matériel pour nettoyer les résidus alimentaires, les fabricants devraient prendre les mesures nécessaires pour contenir les résidus alimentaires enlevés à l'aide de l'air comprimé. Le cas échéant, le nettoyage des conduits dans les dispositifs de ventilation devrait être envisagé au même titre que le nettoyage de

l'environnement de transformation des aliments afin de prévenir ou de minimiser les contacts croisés avec les allergènes.

Les bacs, sacs et conteneurs utilisés pour les ingrédients qui sont ou contiennent un allergène alimentaire devraient être nettoyés dès que possible après avoir été vidés, afin de ne pas devenir une source de contact croisé avec un allergène.

Dans la mesure du possible, le matériel de nettoyage, les outils, les chiffons, les éponges et les solutions de nettoyage devraient être conçus pour les aliments affichant des profils allergènes spécifiques et utilisés de manière à ne pas entraîner de contact croisé avec un allergène. Par ex. des solutions de nettoyage fraîchement préparées devraient être utilisées au lieu d'anciennes solutions de nettoyage déjà utilisées pour des aliments présentant des profils allergènes différents, et ce, afin de prévenir la recontamination des surfaces avec des résidus alimentaires allergènes.

6.1.2 Établissements de vente au détail et de restauration

Le matériel, les ustensiles, les conteneurs et les zones de préparation devraient être nettoyés de manière adéquate (au moins, être visuellement propres) immédiatement après la préparation, l'entreposage et la distribution des aliments afin de prévenir un contact croisé avec un allergène. Dans la mesure du possible, le matériel de nettoyage, les outils, les chiffons, les éponges et les solutions de nettoyage devraient être conçus pour les aliments affichant des profils allergènes spécifiques et utilisés de manière à ne pas entraîner de contact croisé avec un allergène. Par ex. des solutions de nettoyage fraîchement préparées devraient être utilisées au lieu d'anciennes solutions de nettoyage déjà utilisées pour des aliments présentant des profils allergènes différents, et ce, afin de prévenir la recontamination des surfaces avec des résidus alimentaires allergènes.

6.2 Programmes de nettoyage

6.2.1 Fabrication

Les fabricants devraient développer des procédures de nettoyage visant à enlever les allergènes alimentaires dans la mesure du possible. Ces procédures devraient spécifier le matériel, l'ustensile ou la zone de l'établissement à nettoyer, les outils et le matériel de nettoyage à utiliser, les différentes étapes à suivre dans le bon ordre, tout démontage requis, les activités de suivi et toute action à entreprendre si les procédures n'ont pas été suivies ou si les résidus alimentaires n'ont pas été correctement enlevés.

La validation du processus de nettoyage permet de s'assurer que les processus de nettoyage permettent de réduire ou d'éliminer les allergènes et de minimiser ainsi les contacts croisés avec des allergènes. Le processus de validation devrait être particulier à l'ensemble combiné allergène-processus-matrice de produit. Les processus de nettoyage devraient être vérifiés par le biais d'une observation visuelle (vérification de l'aspect visuellement propre du matériel) et, dans la mesure du possible et s'il y a lieu, par un plan de testage analytique (consulter la section 6.5 de ce code).

Étant donné que l'introduction d'eau dans certaines installations et certains équipements peut entraîner des problèmes microbiens, certaines procédures de production font appel à une technique selon laquelle le produit suivant, un ingrédient inerte comme du sucre ou du sel, ou un ingrédient allergène, comme de la farine de blé, et qui constituera un ingrédient du produit suivant, soit poussé dans le système afin d'enlever les résidus alimentaires. Lorsqu'il est possible et pertinent de procéder au dépistage d'un allergène, le matériel ainsi poussé, ou le premier produit qui passe sur la ligne, devrait être évalué afin de démontrer que les allergènes alimentaires issus d'un cycle de production précédent ont été correctement enlevés par ce processus.

Les fabricants devraient développer des procédures de nettoyage des allergènes pour la ligne de fabrication, qui devront être respectées dès lors qu'un déversement accidentel d'ingrédients allergènes se produit.

Les fabricants devraient conserver les enregistrements relatifs au nettoyage, y compris les résultats des tests, et les examiner afin de vérifier que les procédures de nettoyage ont été correctement effectuées et ont enlevé les allergènes de manière appropriée.

6.2.2 Établissements de vente au détail et de restauration

Les détaillants et restaurateurs devraient développer des procédures de nettoyage des allergènes pour les zones de préparation, d'entreposage et de présentation des services de restauration, qui devront être respectées dès lors qu'un déversement accidentel d'ingrédients contenant des allergènes se produit.

6.3 Systèmes de lutte contre les ravageurs

Se reporter aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).

De plus, les systèmes de lutte contre les ravageurs ne devraient pas recourir à des allergènes (beurre d'arachide, fromage, etc.) comme appâts dans les pièges. Il est important que les ESA informent les

fournisseurs de services de lutte contre les ravageurs de leurs préoccupations concernant l'utilisation d'allergènes alimentaires et de la possibilité de contacts croisés avec des allergènes.

6.4 Traitement des déchets

Les ESA devraient déposer les déchets contenant des allergènes alimentaires dans des bacs, sacs ou conteneurs couverts, identifiés comme récipients à déchets et manipulés de manière à prévenir ou à minimiser la possibilité d'un contact croisé avec un allergène.

6.5 Suivi de l'efficacité

Dans la mesure du possible, les fabricants devraient vérifier les procédures de nettoyage, afin de démontrer qu'un suivi correct des procédures permet d'enlever les allergènes de façon efficace. Le matériel devrait être inspecté après chaque nettoyage pour garantir une propreté visible. Cette étape est particulièrement importante pour les particules allergènes.

Si un fabricant utilise des systèmes NEP pour nettoyer les réseaux de tuyaux, le matériel et les machines, leur efficacité dans l'élimination des allergènes devrait être vérifiée (par ex. au moyen de tests effectués sur des échantillons de rinçage ou des prélèvements).

Les fabricants devraient régulièrement procéder à des tests afin de détecter les résidus alimentaires subsistant après le nettoyage dans le but de vérifier si les procédures de nettoyage ont été correctement mises en place et si elles sont efficaces. Dans la mesure du possible, ces tests devraient inclure l'utilisation d'un kit de test spécifique de l'allergène (si un tel kit est disponible pour les allergènes alimentaires concernés dans la matrice alimentaire). Les tests devraient être adaptés à l'usage prévu, c'est-à-dire à l'allergène ciblé. Par ex. un test sur la caséine (protéine du lait) ne devra pas être utilisé si l'allergène concerné est le lactosérum (autre protéine du lait), et le bon fonctionnement du test devrait être validé vis-à-vis de la matrice/l'aliment en question. Les ESA devraient connaître la limite de détection du test utilisé ainsi que sa spécificité. Le cas échéant, les ESA devraient demander conseil à un expert pour l'interprétation des résultats (par ex. auprès du fournisseur de kits de test ou d'un laboratoire d'analyse accrédité).

SECTION VII – ÉTABLISSEMENT : HYGIÈNE DU PERSONNEL

PRINCIPE :

Les pratiques d'hygiène du personnel devraient prévenir ou minimiser la possibilité que les préparateurs contribuent à des contacts croisés avec les allergènes.

Les ESA devraient prendre en considération la possibilité de contacts croisés avec un allergène pour des produits en contact avec des matières allergènes par le biais des préparateurs. Par ex. les préparateurs peuvent devenir une source de contact croisé avec un allergène si les allergènes alimentaires présents sur leur peau ou leurs vêtements sont transférés directement aux aliments. Les allergènes présents sous forme de produits secs (poudres) sont davantage concernés par un éventuel transfert dû aux préparateurs que les liquides non volatils contenant des allergènes.

Les ESA devraient s'assurer que le personnel est formé à se laver les mains avant la manipulation d'aliments présentant un profil allergène différent, ou après avoir été en contact avec d'autres sources d'allergènes potentiels. Si le personnel utilise des gants, envisager de les changer régulièrement afin de réduire la possibilité d'un contact croisé avec un allergène.

7.1 Fabrication

Les préparateurs d'aliments devraient, là où cela est nécessaire, porter des vêtements dédiés dans les zones où des allergènes spécifiques sont manipulés et où existe une probabilité élevée de contact croisé avec un allergène. Le port de ces vêtements devrait être limité à ces zones. Il peut être utile d'identifier visuellement le personnel travaillant sur des lignes de traitement avec différents profils allergènes (par ex. avec des vêtements de couleur différente : blouses, filets à cheveux, etc.).

Le personnel ne devrait pas être autorisé à apporter de la nourriture ou des boissons dans les zones où le produit, les ingrédients ou l'emballage primaire sont exposés, car ces aliments peuvent contenir des allergènes et entraîner des contacts croisés.

7.2 Vente au détail et service de restauration

S'il n'est pas possible d'affecter une personne en particulier à la préparation d'un aliment contenant des allergènes (par ex. déveinage des crevettes), il convient de s'assurer que la personne concernée se lave soigneusement les mains, qu'elle change de gants si elle en utilise et, le cas échéant, qu'elle change les vêtements du dessus avant de manipuler un autre aliment ayant un profil allergène différent.

SECTION VIII – TRANSPORT

PRINCIPE :

Pendant le transport, les aliments contenant des allergènes devraient être gérés de manière à prévenir les contacts croisés.

8.1 Généralités

Les aliments à distribuer devraient être placés dans des conteneurs ou des emballages adéquats afin de les protéger contre un contact croisé avec un allergène.

Le professionnel du secteur alimentaire responsable de la répartition des aliments à transporter devrait s'assurer que des instructions claires et faciles à suivre ont été fournies au transporteur concernant les situations dans lesquelles un contact croisé avec un allergène pourrait se produire.

Le transporteur devrait avoir des procédures en place pour garantir l'intégrité des produits transportés.

8.2 Exigences

Le transport des aliments devrait être organisé de manière à permettre un transport séparé des produits non emballés qui présentent des profils allergènes différents. Si cela n'est pas possible, il convient d'envisager d'autres moyens de séparer les aliments, par ex. en recouvrant les palettes (avec un grand sac plastique englobant toute la palette) dans l'optique de réduire la possibilité de contact croisé avec un allergène, en chargeant des aliments non allergènes au-dessus d'aliments allergènes, ou en emballant les aliments dans de grands sacs en polyéthylène, ou dans des sacs avec suremballage plastique. Les fabricants devraient communiquer de manière claire leurs instructions spécifiques auprès du transporteur qu'ils ont choisi, par ex. interdire le transport mixte de marchandises, en cas de possibilité de contact croisé avec un allergène.

L'unité de transport alimentaire⁴ et les récipients de transport associés devraient être conçus et fabriqués de manière à faciliter leur inspection et leur nettoyage. Se reporter au *Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés* (CXC 47-2001).

Le transporteur devrait montrer une bonne compréhension des aliments qu'il transporte et s'assurer que le personnel est en mesure d'identifier et de comprendre les situations potentielles de contact croisé avec un allergène.

8.3 Utilisation et entretien

Les véhicules tels que les véhicules-citernes utilisés pour transporter des liquides (lait cru, mélanges laitiers, jus, œufs liquides, huile, eau, etc.) devraient être correctement nettoyés après chaque charge afin de prévenir ou de minimiser les contacts croisés avec des allergènes. Dans certains cas, il peut être préférable d'utiliser des véhicules-citernes dédiés, par ex. pour transporter des poudres sèches comme de la farine de blé.

Les unités de transport alimentaire (y compris les accessoires et tuyaux) ainsi que les zones de chargement devraient être inspectées et, le cas échéant, nettoyées afin que soit enlevé tout résidu issu de la charge précédente, dans la mesure du possible, avant un nouveau chargement. La méthode de nettoyage adoptée devrait convenir au type de produit et au type d'allergène qui seront chargés dans l'unité.

Les chariots utilisés pour transporter des aliments au sein d'un établissement de vente au détail ou de restauration devraient être maintenus propres entre les utilisations. Par ex. une assiette d'omelette au fromage avec des toasts renversée sur un chariot qui n'est pas correctement nettoyé avant l'utilisation suivante peut contaminer le plat, les ustensiles ou les récipients destinés à un autre client souffrant d'allergies aux œufs, au lait ou au blé.

Pour les transports d'ordre commercial, les inspections réalisées sur les véhicules devraient être consignées, même si le nettoyage n'est pas requis. Dans la mesure du possible, des véhicules spécifiquement désignés devront être utilisés pour transporter les ingrédients allergènes en vrac ou à l'air libre, par ex. les fruits à coque crus.

Les déversements d'aliments contenant des allergènes au cours du transport devraient être nettoyés dès que possible de manière à s'assurer qu'il ne se produit pas de contact croisé avec un allergène par la suite. En cas d'incident pendant le chargement, le transport ou le déchargement, susceptible d'entraîner une contamination par un allergène, les circonstances de l'incident devraient être rapportées au propriétaire de la

⁴ L'unité de transport alimentaire (telle que définie dans le *Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés* (CXC 47-2001) désigne les véhicules de transport alimentaire ou les récipients de contact (boîtes, conteneurs, bacs, cuves, etc.) dans les véhicules routiers, aériens et maritimes, et tout autre récipient de transport dans lequel des aliments sont transportés.

marchandise ou à son client pour qu'il en prenne connaissance et recommande d'éventuelles mesures spécifiques.

SECTION IX – INFORMATION SUR LES PRODUITS ET MISE EN GARDE DES CONSOMMATEURS

PRINCIPE :

Les consommateurs devraient avoir accès à des informations appropriées et exactes sur la nature allergène des aliments. Ces informations devraient garantir aux personnes souffrant d'allergies qu'elles peuvent éviter les aliments et les ingrédients allergènes.

9.1 Identification des lots

Se reporter aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).

La *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) prévoit des dispositions à cet égard.

9.2 Renseignements sur les produits

Se reporter aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).

9.2.1 Fabrication

Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments ainsi que les consommateurs, soient informés de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment ou du fait que cet aliment est lui-même allergène.

Les fabricants devraient mettre en place des procédures garantissant que les aliments sont correctement étiquetés, conformément à la section 9.3.

9.2.2 Établissements de vente au détail et de restauration

Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les consommateurs sont informés de la présence (éventuelle) ou non d'un allergène dans cet aliment. Les restaurants devraient s'assurer que toute information relative aux allergènes fournie sur place (par ex. sur le menu, à la caisse) ou en ligne est à jour. De même, les établissements de vente au détail devraient garantir que les informations relatives aux allergènes, par ex. en ligne, sont exactes et à jour, et que les allergènes présents dans tout produit préemballé sont clairement indiqués.

Le personnel de salle qui sert les aliments aux clients devrait être informé des allergènes présents dans les éléments du menu et dans les pratiques de préparation susceptibles d'entraîner un contact croisé avec un allergène, ou devrait être en mesure d'obtenir ces informations. Un affichage, figurant soit dans les menus soit au niveau de la caisse, demandant aux clients d'informer le personnel de restauration de leurs exigences alimentaires en matière d'allergènes pourrait également être utilisé. Dans le cas où les exploitants et le personnel d'un établissement de restauration ne peuvent garantir l'absence d'un allergène dans un aliment, cette information devrait être communiquée de manière claire au client.

Les zones de libre-service où les consommateurs manipulent des produits alimentaires non emballés peuvent représenter un risque particulièrement élevé pour le consommateur souffrant d'allergies alimentaires en raison des contacts croisés avec des allergènes. La fourniture d'informations concernant la possibilité de contact croisé avec un allergène devrait être envisagée (par ex. panneau d'avertissement ou symboles/icônes signalant un allergène).

9.3 Étiquetage

Se reporter aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).

La *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) prévoit des dispositions à cet égard.

La *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) répertorie les aliments et les ingrédients réputés être à l'origine d'hypersensibilités et « devant toujours être indiqués » sur l'étiquette.

9.4 Éducation des consommateurs

Se reporter aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).

SECTION X – FORMATION

PRINCIPE :

Le personnel impliqué dans les opérations alimentaires devrait recevoir une formation suffisante dans la gestion des allergènes alimentaires pour mettre en place les mesures visant à prévenir ou à minimiser les contacts croisés avec un allergène et à garantir que la bonne étiquette sur laquelle figurent des informations pertinentes sur les allergènes est appliquée sur le produit alimentaire.

10.1 Prise de conscience et responsabilités

L'ensemble du personnel impliqué dans la production, la fabrication, la préparation, la manipulation, la distribution, la vente au détail et le service de restauration d'aliments devrait bien comprendre son rôle dans la gestion des allergènes et les implications en matière de sécurité sanitaire vis-à-vis de la présence d'allergènes alimentaires non déclarés. Cela inclut le personnel intérimaire et le personnel d'entretien.

10.2 Programmes de formation

L'ensemble du personnel concerné dans une entreprise alimentaire devrait recevoir une formation sur les allergènes adaptée aux responsabilités de chacun, afin de pouvoir contribuer aux mesures requises dans le but de prévenir ou de minimiser la probabilité de contact croisé avec un allergène et les erreurs d'étiquetage. Les programmes de formation devraient régulièrement faire l'objet d'une évaluation afin de garantir qu'ils sont à jour et pertinents. Tout le personnel concerné devrait être encouragé à rapporter les faits et/ou prendre des mesures immédiates en cas d'erreur d'étiquetage ou de suspicion d'allergène non déclaré.

Les programmes de formation devraient inclure, selon les responsabilités de la personne concernée :

- Une prise de conscience générale au sujet des allergènes, y compris sur caractère sérieux et les conséquences possibles pour la santé liées à la présence non intentionnelle ou non déclarée d'allergènes dans les produits pour le consommateur ;
- Une prise de conscience de la probabilité de contact croisé avec un allergène, identifiée à chaque étape de la chaîne logistique alimentaire, et aux mesures de prévention ainsi qu'aux procédures de documentation applicables dans le secteur alimentaire ;
- Les BPH, concernant par ex. les vêtements adaptés, le lavage des mains et un contact minimal entre les mains et les aliments, afin de prévenir ou minimiser les contacts croisés avec un allergène ;
- La conception hygiénique des installations et du matériel afin de prévenir ou de minimiser les contacts croisés avec des allergènes ;
- Le nettoyage des locaux, du matériel et des outils, y compris des instructions claires concernant le nettoyage à effectuer entre deux produits, et l'importance de ce nettoyage pour prévenir ou minimiser les contacts croisés avec un allergène ;
- La manipulation de matières remises en fabrication afin de prévenir ou minimiser l'incorporation d'allergènes non désirés dans un aliment ;
- La gestion des déchets, par ex. la manipulation des déchets pour prévenir ou minimiser les contacts croisés avec un allergène ;
- Les situations où un contact croisé avec un allergène peut se produire entre les produits, les lignes de production ou le matériel, et les mesures de prévention associées ;
- Les procédures des mesures correctives en cas de suspicion de contact croisé avec un allergène ou d'erreur d'étiquetage ;
- Les procédures de gestion des déplacements des personnes autour du site afin de prévenir ou de minimiser le transfert d'allergènes d'une zone à l'autre, par ex. lorsque des personnes changent de ligne de production ou de site, les déplacements vers la cantine/salle de repos et les déplacements des visiteurs ;
- Le déplacement de matériel autour du site, par ex. les outils d'entretien, les chariots, les plateaux, etc. afin de prévenir ou de minimiser le transfert d'allergènes d'une zone à l'autre ;
- L'étiquetage et la prise de conscience de la présence d'allergènes dans les matières premières, les produits semi-finis et les produits finis ; et
- Les sources d'informations sur les allergènes, par ex. les spécifications des fournisseurs ou les rapports d'audit des fournisseurs.

10.3 Instructions et surveillance

Se reporter aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).

10.4 Cours de remise à niveau

Se reporter aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).