

6 ÉTAPE	DANGER « ALLERGÈNE »	CAUSES POSSIBLES DU DANGER
Préparation et pesée des ingrédients	Contaminations croisées	Mauvais état physique et d'entretien de la pelle ou des récipients de pesée
Préparation et pesée des ingrédients	Contaminations croisées	Mauvaise identification des mélanges d'ingrédients
Préparation et pesée des ingrédients	Contaminations croisées	Erreur dans la préparation des recettes (pesée d'un autre ingrédient non-souhaité)
Fabrication ou conditionnement du produit fini	Contaminations croisées homogènes par des machines préalablement utilisées pour fabriquer un produit avec allergène	Planification de la production sans intégrer la problématique « allergènes »

ÉVALUATION DU RISQUE				MESURES DE MAÎTRISE PROPOSÉES
F	G	D	IC	
				<p>Suppression des pelles ou récipients n'ayant pas une surface lisse, facilement nettoyable</p> <p>Formalisation d'un protocole spécifique de nettoyage des pelles et récipients de pesée</p> <p>Sensibilisation et responsabilisation du personnel chargé de cette opération</p>
				Étiquetage clair et sans ambiguïté des sacs de mélange d'ingrédients, au fur et à mesure de leur préparation (avec mention claire sur l'étiquette des ingrédients et des allergènes présents)
				<p>Identification claire des ingrédients dès leur réception</p> <p>Système de lecture optique permettant l'identification et la traçabilité des ingrédients mis en œuvre</p> <p>Respect rigoureux d'une méthodologie de travail et de rangement de poste, afin d'éviter toute confusion</p>
				<p>Formalisation et tenue à jour d'un tableau d'identification des différents allergènes présents par produit fini, par ligne</p> <p>Classement des produits selon le nombre et la nature des allergènes mis en œuvre</p> <p>Organisation de la production de manière à intégrer le nombre et la nature des allergènes comme contrainte d'ordonnement des fabrications, par ligne de production et par atelier (après un nettoyage complet, commencer les fabrications comprenant le moins d'ingrédients « allergènes », puis réaliser successivement celles en contenant de plus en plus)</p> <p>En cas de nécessité impérieuse de modifier l'ordre planifié des productions, vérification au préalable par un responsable compétent de la bonne gestion du risque « allergènes »</p> <p>Nettoyage spécifique de la ligne avant production de produits sans allergène</p>