|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Évaluation des risques liés aux allergènes et plan de gestion** | | | |
| Exploitation |  | P&C  F&V-SMART | 21.06 |
| Gestion d'exploitation |  | Date | .. / .. / 202. |

L'évaluation des risques cible les dangers liés aux allergènes alimentaires.

L'évaluation des risques s'applique à la production primaire de produits végétaux destinés au marché du frais et comprend la culture, la récolte, le tri, la conservation et le transport, dans la mesure où ces opérations s'effectuent sous le contrôle et/ou pour le compte du producteur.

Lors de l'analyse des dangers, il convient de se poser la question suivante : où un danger de contamination par des allergènes peut-il apparaître pendant la manipulation du produit (production, récolte, tri, stockage, transport) ?

En fonction des résultats de l'évaluation des risques, le producteur devra informer le client de manière adéquate sur les allergènes qui peuvent (potentiellement) être présents dans les produits et/ou fournir les informations pertinentes sur les étiquettes. Les dispositions légales doivent toujours être respectées.

L'évaluation doit être adaptée en cas de circonstances nouvelles et/ou changeantes.

Cette évaluation est complémentaire de l'évaluation générale des risques figurant dans les DOC 17 et 23.

La législation européenne identifie les principaux allergènes (voir l'annexe ci-après).

* Pour les produits du secteur des fruits et légumes frais sont spécifiquement inclus les allergènes CÉLERI et FRUITS À COQUE. Pour les produits contenant du céleri et des fruits à coque, la référence à l'allergène devra toujours être mentionnée (par exemple : contient du céleri, contient des fruits à coque), à moins que le produit ne soit clairement reconnaissable en tant que tel.
* Dans tous les cas, le producteur devra évaluer dans quelle mesure les allergènes énumérés, provenant de diverses sources, peuvent éventuellement être présents dans le produit. Si leur présence est possible, la référence à l'allergène devra être mentionnée pour les produits concernés.

Évaluation des risques

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Facteurs possibles / dangers | Risque potentiel | | |
| Aucun | Limité | En quantité significative |
| Propre au produit |  |  |  |
| Culture antérieure sur le lieu de production |  |  |  |
| Autres cultures sur l'exploitation |  |  |  |
| Activités de tiers adjacentes |  |  |  |
| Engrais/fertilisation |  |  |  |
| Produits phytopharmaceutiques |  |  |  |
| Moissonneuses |  |  |  |
| Emballages de récolte |  |  |  |
| Transport du produit récolté |  |  |  |
| Stockage/entreposage |  |  |  |
| Tri |  |  |  |
| Emballage |  |  |  |
| Transport du produit final |  |  |  |
| Membres du personnel – impact humain |  |  |  |
| Autres : ... |  |  |  |
| Autres : ... |  |  |  |
| Autres : ... |  |  |  |
|  | | | |
| Conclusion de l'évaluation des risques |  |  |  |

Plan de gestion

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mesures possibles pour gérer les risques | Application | Détails |
| Nettoyer l'équipement lors du passage d'une culture à une autre ou d'un produit à un autre |  |  |
| Traiter séparément pendant la culture |  |  |
| Utiliser des moyens de production adaptés |  |  |
| Entreposer séparément |  |  |
| Manipuler séparément lors du tri et de l'emballage |  |  |
| Mettre en œuvre du personnel spécifique |  |  |
| Personnel – hygiène personnelle |  |  |
| Interdiction de manger et de boire pendant le travail |  |  |
| Autres : ... |  |  |
| Autres : ... |  |  |
| Autres : ... |  |  |
| Le produit est cuit en vue de sa consommation |  |  |

Décision et information pour les clients

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Conclusion sur les mesures de gestion |  | Pas de risque d'allergènes lorsque le produit quitte l'exploitation/est livré par le producteur |
|  | Risques liés aux allergènes |
|  | | |
| Identification des allergènes (potentiels) |  | Céleri |
|  | Fruits à coque |
|  | Lupin |
|  | Gluten |
|  | Moutarde |
|  | Autres : ... |
|  | Autres : ... |
|  | | |
| Informations sur l'emballage final |  | Non exigé |
|  | Sans objet, pas d'emballage pour le consommateur |
|  | Exigé |
|  | | |
| Information aux clients |  | Non exigé |
|  | Exigé |

Sur la base de ce qui précède, le producteur peut présenter

les informations nécessaires (étiquette, déclaration OP/client) lors de l'audit.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Version initiale | Révision 01 | Révision 02 | Révision 03 |
| Modifications par rapport à la version précédente ? | | |
| Oui / Non | Oui / Non | Oui / Non |
| Si OUI : Les modifications et les ajouts doivent être clairement identifiés sur le document, ou utiliser un nouveau document si nécessaire. | | | | |
| Responsable |  |  |  |  |
| Date |  |  |  |  |
| Signature |  |  |  |  |

Annexe :

Règlement européen (UE) 1169/2011 – Annexe II

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de céréales contenant du gluten, à l’exception des :

a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1) ;

b) maltodextrines à base de blé (1) ;

c) sirops de glucose à base d’orge ;

d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d’alcool éthylique d’origine agricole.

2. Crustacés et produits à base de crustacés.

3. Œufs et produits à base d’œufs.

4. Poissons et produits à base de poissons, à l’exception de :

a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;

b) la gélatine de poisson ou de l’ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.

5. Arachides et produits à base d’arachides.

6. Soja et produits à base de soja, à l’exception :

a) de l’huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1) ;

b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l’acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivé du soja ;

c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d’huiles végétales de soja ;

d) de l’ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d’huiles végétales de soja.

7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l’exception :

a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d’alcool éthylique d’origine agricole ;

b) du lactitol.

8. Fruits à coque, à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoinensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits à coque, à l’exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d’alcool éthylique d’origine agricole.

9. Céleri et produits à base de céleri.

10. Moutarde et produits à base de moutarde.

11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12. L'anhydride sulfureux et les sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total doivent être calculés pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

13. Lupin et produits à base de lupin.

14. Mollusques et produits à base de mollusques.

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