

LIGNES DIRECTRICES DESTINÉES AUX FABRICANTS D'ALIMENTS POUR LA GESTION DES ALLERGÈNES

*Questionnaire d'autoévaluation :
Dans quelle mesure gérez-vous les allergènes alimentaires?*

Introduction

L'allergie alimentaire constitue une priorité en matière de salubrité des aliments. De nombreux fabricants canadiens mettent en œuvre des mesures de contrôle des allergènes pour aider à atténuer les risques pour les consommateurs, de la même façon qu'ils gèrent d'autres dangers liés à la salubrité des aliments, et les intègrent à leur programme global de salubrité alimentaire (p. ex. HACCP). Considérés comme étant un danger chimique, les allergènes doivent faire l'objet d'une gestion efficace tout au long du procédé de fabrication, conformément au Règlement sur la salubrité des aliments au Canada. Cette responsabilité exige que les dispositifs de prévention soient mis en place pour gérer les allergènes afin de s'assurer qu'ils n'apparaissent pas involontairement dans des produits auxquels ils ne sont pas destinés.

Le fait d'avoir en place un plan de gestion des allergènes efficace assure non seulement la conformité réglementaire, mais il peut aussi augmenter potentiellement la taille de votre marché des consommateurs.

Plus de trois millions de Canadiens vivent avec une allergie alimentaire, et 50 % des ménages prennent des décisions d'achat en leur nom. Autrement dit, lorsque vous achetez des produits destinés à la maison, à la salle de classe, aux événements sportifs ou aux fonctions de travail, les besoins des personnes qui ont une allergie sont pris en compte et vont faire progresser la sélection des produits et ultimement ceux qui sont achetés.



Pour s'y attaquer, des directives de consensus fondées sur le secteur propre à l'industrie, les **Lignes directrices destinées aux fabricants d'aliments pour la gestion des allergènes**, ont vu le jour pour vous aider à satisfaire à vos exigences réglementaires et également à accroître votre potentiel de marché.

Pour vérifier si les recommandations formulées dans les lignes directrices peuvent s'avérer utiles à votre organisation et voir à quel point vous gérez actuellement les allergènes alimentaires, veuillez remplir le questionnaire suivant.

LIGNES DIRECTRICES DESTINÉES AUX FABRICANTS D'ALIMENTS

POUR LA GESTION DES ALLERGÈNES

Questionnaire

Dans quelle mesure gérez-vous les allergènes alimentaires?

Question

1

Vos plans de contrôle préventif actuels, fondés sur les principes HACCP, comprennent-ils des éléments particuliers pour traiter de la gestion et de la lutte contre les allergènes prioritaires dans votre exploitation?

☐ Oui ☐ Non

Question

2

Les éléments suivants sont-ils inclus dans votre approche de gestion des allergènes?

- ☐ Identification et évaluation des dangers (p. ex., la liste des allergènes, les allergènes pris en compte par le plan HACCP, la modélisation de l'effet allergène)
- ☐ Exigences de validation de la chaîne d'approvisionnement et des fournisseurs (p. ex., l'approbation et le contrôle du fournisseur, la traçabilité, l'accès à l'information le long de la chaîne d'approvisionnement, le plan de rappel)
- ☐ Gestion des ingrédients, des matières premières et des adjuvants de fabrication à l'intérieur de l'installation (p. ex., la liste complète des allergènes dans les fiches de renseignements et/ou les certificats d'analyse, les essais d'allergènes pour vérification)
- ☐ Gestion des risques pendant la fabrication (p. ex., la ségrégation, la vérification des recettes, l'ordonnancement de la production, la densité de trafic, la limitation du produit retravaillé, le contrôle des outils d'entretien, les essais d'allergènes pour les produits finis)
- ☐ Nettoyage (p. ex., les procédures de désinfection d'allergènes, la validation et la vérification du nettoyage)
- ☐ Communication des risques (p. ex., la vérification des étiquettes, l'usage justifié d'un PAL, la communication avec les consommateurs par les canaux numériques, la gestion des plaintes de la clientèle)
- ☐ Employés (p. ex., l'éducation et la formation du personnel, l'engagement de la part de la gestion)
- ☐ Conception de l'équipement et de l'usine (p. ex., l'agencement de l'équipement, la possibilité de démonter l'équipement pour le nettoyer, la circulation d'air)
- ☐ Mise au point/reformulation de produits (p. ex., la sensibilisation aux conséquences à l'ajout de nouveaux allergènes et aux éventuels changements apportés au profil allergénique lors du recours à différents fournisseurs pour le même ingrédient, la gestion des risques pendant des essais en usine)

Question

3

Votre entreprise alimentaire fabrique-t-elle des produits finis avec un étiquetage préventif des allergènes (p. ex. mise en garde « peut contenir »)?

☐ Oui ☐ Non

Question

4

Avez-vous mis en place un processus d'évaluation des risques pour déterminer à quel moment utiliser un étiquetage préventif des allergènes?

☐ Oui ☐ Non

LIGNES DIRECTRICES DESTINÉES AUX FABRICANTS D'ALIMENTS

POUR LA GESTION DES ALLERGÈNES

Questionnaire

Question

5

Suivez-vous les critères recommandés par l'industrie ci-dessous pour décider de l'usage d'un PAL dans votre exploitation? (Le texte est adapté d'une référence de la Grocery Manufacturers Association, 2009)

Il ne faudrait recourir à un PAL que lorsque chacun des quatre critères suivants est respecté :

1. À l'endroit où un allergène alimentaire qui se trouve dans l'usine de fabrication représente un risque de présence dans des produits où le fait d'être présent est inattendu;
2. À l'endroit où le risque de la présence de l'allergène alimentaire dans des produits qui ne sont pas destinés à inclure cette substance ne peut se voir réduit au minimum de façon raisonnable et pratique sans des révisions d'envergure apportées aux procédés ou à l'équipement de fabrication au-delà des BPF;
3. À l'endroit où la présence de l'allergène alimentaire est probable dans certains de ces produits où le fait d'être présent est inattendu;
4. Le fait de consommer l'allergène alimentaire dans un produit où sa présence est inattendue constituerait un risque pour la santé d'un consommateur allergique à cette substance (tel que déterminé par une évaluation des risques).

☐ Oui ☐ Non

Prochaines étapes :

- Si vous avez surtout répondu « Non » aux questions ci-dessus, les présentes lignes directrices peuvent constituer pour vous un point de départ et vous procurer une feuille de route sur la façon d'élaborer une approche robuste de gestion des allergènes.
- Si vous avez surtout répondu « Oui » aux questions ci-dessus, les présentes lignes directrices vous donneront l'occasion de revoir et potentiellement d'améliorer vos pratiques existantes en matière de gestion des allergènes.

Commencez par accéder à nos ressources :

- Passez en revue le résumé du **guide de l'utilisateur**



- Téléchargez les **Lignes directrices destinées aux fabricants d'aliments pour la gestion des allergènes**



Développé par :

Financé par :