

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

Guide destiné aux utilisateurs

Avec **plus de trois millions de Canadiens souffrant d'allergies alimentaires**, il est impératif pour les fabricants d'aliments de s'assurer que leurs produits sont conformes aux exigences en matière d'étiquetage alimentaire et d'avoir des pratiques mises en œuvre pour gérer les allergènes tout au long du procédé de fabrication.

Le guide d'utilisation qui suit vous donne un aperçu des éléments clés des nouvelles **Lignes directrices destinées aux fabricants d'aliments pour la gestion des allergènes**. Les présentes directives peuvent vous appuyer lors de la revue des pratiques actuelles de l'établissement en matière de gestion des allergènes ou vous aider à mettre en place un processus de gestion de telles substances au sein de votre installation.

Nous avons imbriqué des hyperliens pour qu'il soit facile de trouver des renseignements plus détaillés en cours de document – cliquez simplement sur le lien pour être redirigé vers une composante pertinente des lignes directrices détaillées.

Aperçu du contenu

1 Comprendre la réglementation canadienne sur les aliments

En savoir davantage sur le cadre réglementaire actuel du Canada en ce qui concerne les allergènes alimentaires.
(*Lignes directrices, [page 14](#)*)

Alors que les contrôles préventifs sont exigés par la loi, l'étiquetage préventif des allergènes (PAL) se poursuit sur une base volontaire, et l'industrie dispose d'une orientation limitée relative à son usage.
(*Lignes directrices, [page 16](#)*)



LIGNES DIRECTRICES DESTINÉES AUX FABRICANTS D'ALIMENTS

POUR LA GESTION DES ALLERGÈNES

Guide destiné aux utilisateurs

2 Comment gérer les allergènes – Plan de contrôle des allergènes (ACP)

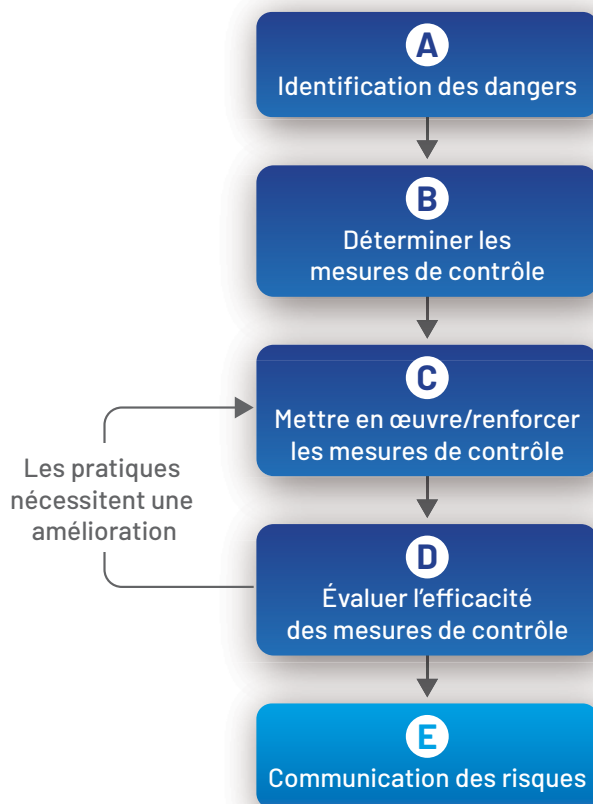
Cette section traite de la façon de gérer les allergènes, d'éviter ou d'éliminer leur présence non intentionnelle et de s'assurer que les produits sont étiquetés de façon appropriée. (*Lignes directrices, page 20*)

Pour améliorer la gestion des allergènes, il est recommandé à tous les fabricants d'aliments d'élaborer un plan de contrôle préventif propre à de telles substances, appelé Plan de contrôle des allergènes (ACP). Un ACP énonce la stratégie pour prévenir ou minimiser le risque d'introduire des allergènes involontaires dans un produit. Il comprend des mesures particulières à mettre en œuvre et à surveiller, et établit comment l'efficacité de ces étapes sera déterminée.

Un tel plan répond aux questions du type « où? », « quand? » et « qui? » pour chaque élément abordé de la gestion des allergènes. L'ACP doit figurer dans le plan de contrôle préventif (PCP) plus large de l'établissement.



Ce diagramme de processus pour élaborer un ACP offre un instantané de ce que vous devez savoir :



LIGNES DIRECTRICES DESTINÉES AUX FABRICANTS D'ALIMENTS

POUR LA GESTION DES ALLERGÈNES

Guide destiné aux utilisateurs

A Identification des dangers

Cette section couvre les étapes nécessaires pour reconnaître les dangers liés aux allergènes :



1 Identifier tous les allergènes qui entrent dans l'installation

(Lignes directrices, [page 21](#))



3 Identifier tous les allergènes qui peuvent s'ajouter de manière indirecte à chaque produit fini en tant que constituants involontaires des matières premières

(Lignes directrices, [page 24](#))



2 Identifier tous les allergènes qui sont directement ajoutés à chaque produit fini à partir de toutes les matières premières

(Lignes directrices, [page 23](#))



4 Identifier tous les allergènes qui peuvent s'introduire involontairement dans chaque produit fini pendant la réception, la manutention, l'entreposage, la transformation et l'emballage

(Lignes directrices, [page 24](#))

B Déterminer les mesures de contrôle

Cette section décrit les types d'action pouvant être prises pour parer aux dangers liés aux allergènes que vous avez identifiés. Les mesures de lutte doivent ensuite se mettre en œuvre dans le cadre du plan de contrôle préventif (PCP) et/ou de l'ACP de votre établissement, et devraient prendre en considération les facteurs suivants : (Lignes directrices, [page 27](#))

- la quantité d'une protéine allergénique dans une quantité donnée de matière allergène;
- la forme physique de l'allergène (p. ex., poudre, liquide, pâte, particule, poussière);
- les caractéristiques d'un éventuel événement de contact croisé (p. ex., une introduction à une étape de transformation donnée, une propagation aux lignes adjacentes, un transfert, une accumulation dans l'équipement);

- la répartition des contacts croisés dans l'aliment (p. ex., en amas, homogène).

Il faudrait tenir compte de ces facteurs d'une manière intégrée. (Lignes directrices, [page 28](#))



LIGNES DIRECTRICES DESTINÉES AUX FABRICANTS D'ALIMENTS

POUR LA GESTION DES ALLERGÈNES

Guide destiné aux utilisateurs

C Mettre en œuvre/renforcer les mesures de contrôle

Cette section montre comment mettre en œuvre et améliorer les mesures de lutte contre les allergènes que vous appliquez pour éviter ou éliminer la présence non intentionnelle d'allergènes dans les produits, et vous assurer qu'ils sont étiquetés de façon appropriée. (*Lignes directrices, page 30*)

Il faudrait prendre en compte des aspects suivants dans l'élaboration de ce processus.

1 Ressources humaines



La gestion des allergènes doit constituer une priorité pour tout le personnel. Les effectifs de tous les services et de toutes les fonctions doivent comprendre pourquoi il faut un ACP et les raisons pour lesquelles des mesures de lutte particulières sont mises en œuvre.

i Gestion (*Lignes directrices, page 30*)

L'engagement des gestionnaires du plus haut niveau est un élément indispensable pour donner un exemple positif et démontrer l'importance d'un ACP en tant que priorité pour leur entreprise. Leur implication directe et leur capacité à obtenir des ressources financières et des fonds liés à la gestion des allergènes sont essentielles au succès d'un ACP.

ii Équipe de gestion des allergènes

(*Lignes directrices, page 31*)

L'équipe se compose de représentants de la haute direction, de la qualité et de la salubrité des aliments, de la production, de la recherche et du développement, des achats et de la commercialisation. Dans les installations plus petites, moins complexes, une équipe restreinte peut s'avérer suffisante.

iii Formation (*Lignes directrices, page 31*)

Il faut prévoir une formation sur les allergènes pour tous les employés de l'établissement.

2 Chaîne d'approvisionnement



i Compréhension du risque

(*Lignes directrices, page 32*)

Il faut inclure l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, et pas seulement les étapes immédiatement avant ou après la fabrication d'aliments, pour une gestion efficace des allergènes.

ii Fournisseurs (*Lignes directrices, page 33*)

Il y a de nombreux facteurs à prendre en considération lors d'un travail avec des fournisseurs :

- Approbation du fournisseur et évaluation des matières premières
- Audits
- Exigences en matière de renseignements sur les allergènes
- Examens réguliers

iii Transport (*Lignes directrices, page 35*)

Peu importe la complexité ou la simplicité de votre canal de distribution, il importe de pleinement documenter l'activité du transporteur pour toutes les matières. Les registres devraient se remplir de façon uniforme et seraient rendus facilement accessibles.

iv Plan de rappel (*Lignes directrices, page 35*)

Tous les fabricants d'aliments sont censés avoir un plan de rappel en place pour retirer de façon rapide et efficace du marché les produits non conformes.

LIGNES DIRECTRICES DESTINÉES AUX FABRICANTS D'ALIMENTS

POUR LA GESTION DES ALLERGÈNES

Guide destiné aux utilisateurs

3 Achat/sourçage et acquisition



L'achat (parfois appelé le sourçage et l'acquisition) est l'une des premières étapes d'une opération de fabrication de produits alimentaires qui permettrait ou empêcherait l'entrée d'allergènes dans l'installation. Au moment de l'achat de matières premières (y compris les ingrédients, les matériaux d'emballage et les adjuvants de fabrication), il est crucial d'effectuer un examen approfondi et de demander aux fournisseurs des renseignements à jour sur les allergènes. (*Lignes directrices, page 36*)

4 Mise au point et reformulation de produits



Tout produit qui comprend l'introduction de nouveaux allergènes (n'étaient auparavant pas présents dans l'installation) prévoit des modifications aux activités manufacturières. Même les reformulations qui incluent de nouveaux allergènes (ou éliminant des allergènes) ont besoin que les stratégies en matière de communication des risques soient réévaluées. (*Lignes directrices, page 36*)

5 Réception et entreposage des matières premières



La stratégie de gestion des risques liés aux allergènes la plus efficace lors de la réception et l'entreposage des matières premières est l'identification et la ségrégation. (*Lignes directrices, page 37*)

6 Conception des processus



Les stratégies d'identification et de ségrégation constituent également la base de la gestion des risques liés aux allergènes lors de la conception d'un processus de production alimentaire. (*Lignes directrices, page 38*)

7 En cours de fabrication



Envisagez des stratégies d'atténuation des risques visant les éléments suivants présents dans votre processus de fabrication :

i Membres du personnel travaillant avec des allergènes (*Lignes directrices, page 39*)

ii Mise à disposition (*Lignes directrices, page 40*)

iii Conversion à un autre produit
(*Lignes directrices, page 40*)

iv Produits retravaillés et production en cours
(*Lignes directrices, page 41*)

v Autres considérations (*Lignes directrices, page 41*)

8 Entretien



Apprenez à prévenir le contact croisé avec allergène qu'il peut y avoir par le personnel d'entretien, les outils et le matériel. (*Lignes directrices, page 41*)

9 Étiquetage – comment en prévenir les erreurs



Les erreurs d'étiquetage peuvent se produire pendant le processus où il est question d'en faire un et tirer leur origine au cours de ce qui suit : (*Lignes directrices, page 42*)

- Les stades de conception de l'étiquette;
- L'impression des étiquettes;
- Lors de la réception d'un ingrédient erroné;
- La réception, l'entreposage, le mouvement ou la mise à disposition de matériaux d'emballage;
- L'attestation inadéquate de la ligne;
- Lorsqu'un nouvel ingrédient présentant un profil allergénique différent était acheté auprès d'un nouveau fournisseur et ajouté à la recette sans mise à jour de l'étiquette.

Il est crucial d'examiner systématiquement le processus complet des étiquettes, en reconnaissant les pratiques ou les étapes qui peuvent occasionner des erreurs d'étiquetage, et d'inclure un point de contrôle à l'égard de la vérification des étiquettes. (*Lignes directrices, page 42*)

Apprenez pourquoi il importe de documenter les résultats de ce processus d'examen pour chaque produit fini. (*Lignes directrices, page 43*)

LIGNES DIRECTRICES DESTINÉES AUX FABRICANTS D'ALIMENTS

POUR LA GESTION DES ALLERGÈNES

Guide destiné aux utilisateurs

10 Examen d'autres voies de communication



Prenez en compte de toutes les voies de communication lorsque vous fournissez des renseignements sur les ingrédients aux consommateurs, notamment :

i **le cybercommerce** (*Lignes directrices, page 44*)

ii **la communication numérique**

(*Lignes directrices, page 45*)

iii **les étiquettes optiques lisibles par machine**

(*Lignes directrices, page 46*)

iv **l'engagement avec les associations de consommateurs** (*Lignes directrices, page 46*)

11 Nettoyage



Il est nécessaire d'élaborer et de valider les procédures de nettoyage ciblant l'élimination ou la réduction des résidus d'allergènes qui sont propres à leurs opérations. Au moment de concevoir une procédure de nettoyage de telles substances, il faut tenir compte de la nature des résidus alimentaires, des caractéristiques de l'équipement et des surfaces en contact avec les aliments, ainsi que du type de méthode de nettoyage.

Les procédures de nettoyage doivent aborder l'élimination ou la réduction des allergènes à partir de l'environnement de traitement, l'équipement, les transitoires, les surfaces, les outils et ustensiles, les outils d'entretien, les contenants réutilisables, les chariots, les tables roulantes, les palettes, les blouses et tout le matériel exposé à de telles substances. (*Lignes directrices, page 46*)

12 Gestion des écarts



L'ACP d'un établissement doit inclure des procédures sur la façon dont les écarts sont traités par rapport aux mesures de lutte contre les allergènes. (*Lignes directrices, page 48*)

13 Tenue de dossiers



Les fabricants alimentaires doivent tenir des registres qui illustrent comment les aliments et les matières premières sont manipulés afin de faire la preuve qui démontrerait la salubrité alimentaire, de se conformer aux règlements et de faciliter la traçabilité. Tous ces éléments sont essentiels à une gestion efficace des allergènes. (*Lignes directrices, page 48*)

D Évaluer l'efficacité des mesures de contrôle

En plus des activités de surveillance, une évaluation régulière de l'ACP de votre établissement est nécessaire pour confirmer son efficacité. Au moins, il faut prévoir un examen ou un audit annuel. (*Lignes directrices, page 49*)



LIGNES DIRECTRICES DESTINÉES AUX FABRICANTS D'ALIMENTS

POUR LA GESTION DES ALLERGÈNES

Guide destiné aux utilisateurs

E Communication des risques

Évaluer la nécessité d'un étiquetage préventif des allergènes

Dans cette section, vous trouverez une approche proposée pour communiquer les risques liés aux allergènes et la nécessité d'un étiquetage préventif des allergènes (PAL). (*Lignes directrices, page 50*)

Il faut déclarer comme ingrédients les allergènes qui font partie intégrante de la recette d'un produit fini. Les autres risques inévitables liés aux allergènes doivent faire l'objet de communications aux consommateurs pour leur permettre de faire des choix éclairés et sûrs. Le PAL ne doit servir qu'à communiquer la présence non intentionnelle et inévitable d'allergènes qui se trouvent à un niveau posant un risque pour les consommateurs allergiques aux aliments.

Il faut l'appliquer le PAL de façon uniforme et se fonder sur une évaluation des risques rigoureuse. Recourez à un PAL que lorsque les critères suivants sont respectés (le texte est adapté d'une référence de la Grocery Manufacturers Association (2009 [en anglais seulement]) : (*Lignes directrices, page 53*)

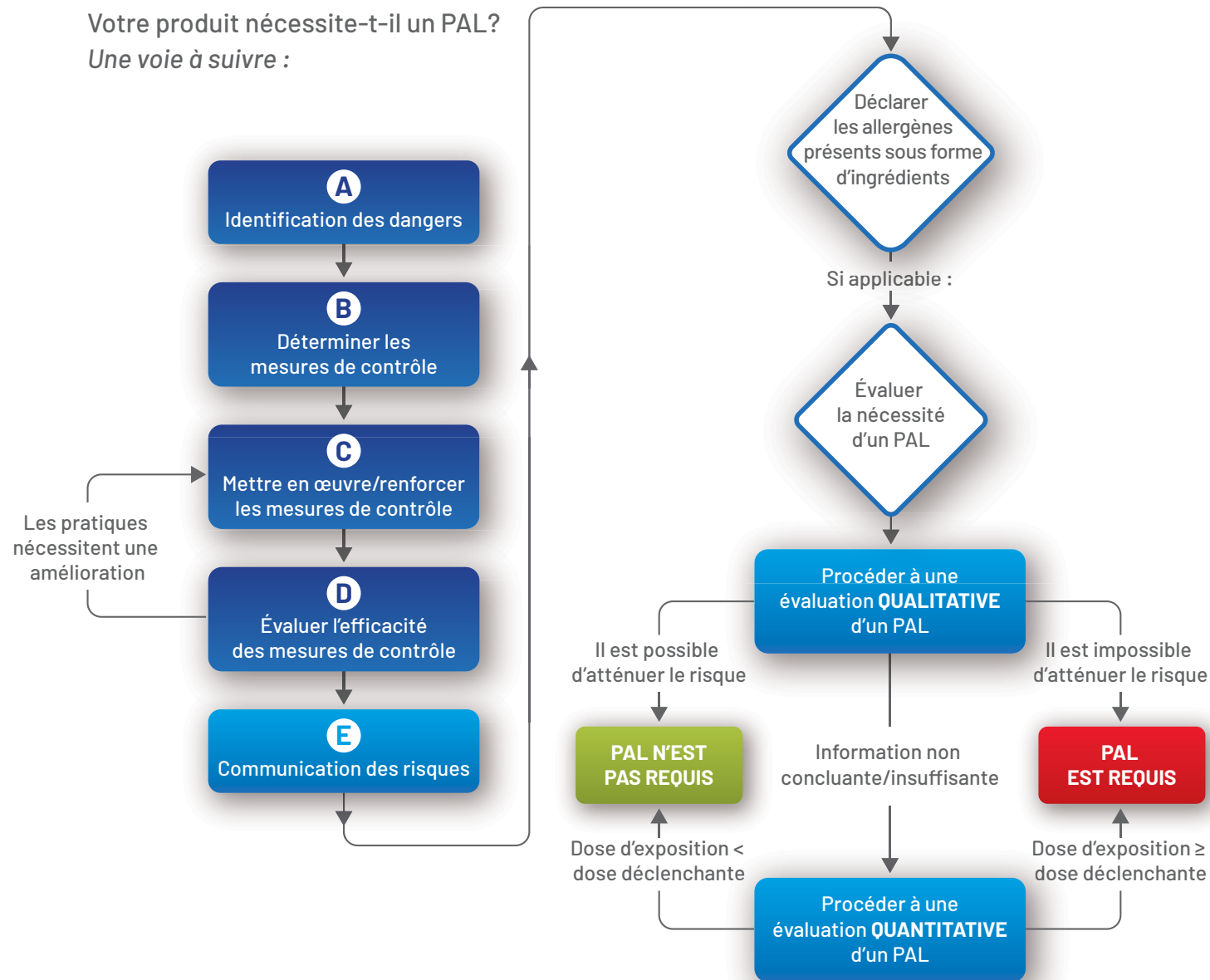
- À l'endroit où un allergène alimentaire qui se trouve dans l'usine de fabrication représente un risque de présence dans des produits où le fait d'être présent est inattendu;
- À l'endroit où le risque de la présence de l'allergène alimentaire dans des produits qui ne sont pas destinés à inclure cette 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;
- 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;
- 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).



LIGNES DIRECTRICES DESTINÉES AUX FABRICANTS D'ALIMENTS

POUR LA GESTION DES ALLERGÈNES

Guide destiné aux utilisateurs



Revoyez des renseignements plus détaillés sur la nécessité d'un PAL (*Lignes directrices, page 52*)

LIGNES DIRECTRICES DESTINÉES AUX FABRICANTS D'ALIMENTS

POUR LA GESTION DES ALLERGÈNES

Guide destiné aux utilisateurs

Comment évaluer le risque d'une manière mesurable?

Dans cette section, l'importance d'analyser et de mesurer le risque de présence involontaire d'allergènes au moyen d'évaluations qualitative et quantitative sera discutée.

1 Évaluation qualitative

Une évaluation qualitative est fondée sur les éléments de preuve objectifs qui indiquent l'éventuelle présence involontaire d'allergènes. Elle peut fournir suffisamment d'information au sujet de la nécessité d'un PAL. Ces renseignements comprendraient l'identification de l'étape du processus où les contrôles d'allergènes échouent, combinés avec les preuves d'une telle défaillance.

Prendre en considération les facteurs suivants :

- **Matières premières** (*Lignes directrices, page 54*)
- **Réception et entreposage des matières premières** (*Lignes directrices, page 55*)
- **Conception des bâtiments et de l'équipement** (*Lignes directrices, page 55*)
- **Production** (*Lignes directrices, page 55*)
- **Nettoyage** (*Lignes directrices, page 56*)

Cette évaluation vous permettra de déterminer si :

- Il existe des preuves justificatives suffisantes que les mesures de lutte en place peuvent constamment prévenir la probabilité d'une présence involontaire d'un ou plusieurs allergènes, un **PAL peut ne pas être jugé nécessaire**;

- Il existe des preuves justificatives suffisantes que les mesures de lutte en place ne peuvent pas constamment prévenir la probabilité d'une présence involontaire d'un ou plusieurs allergènes malgré toutes celles destinées à atténuer le risque, un **PAL est nécessaire**;
- Il n'existe pas de preuves justificatives suffisantes de l'efficacité ou de l'inefficacité des mesures de lutte en place contre les allergènes, **une évaluation quantitative est requise** pour prendre des décisions en matière de PAL.

Considérez les exemples précis de comment procéder à une évaluation qualitative des risques (*Lignes directrices, page 58*)

Il faudrait évaluer plus profondément tout danger lié à un allergène (ou plusieurs dangers liés à plusieurs allergènes) pour lequel une évaluation qualitative ne suffit pas en vue de prendre des décisions en matière de PAL en utilisant des critères quantitatifs.



LIGNES DIRECTRICES DESTINÉES AUX FABRICANTS D'ALIMENTS

POUR LA GESTION DES ALLERGÈNES

Guide destiné aux utilisateurs

2 Évaluation quantitative

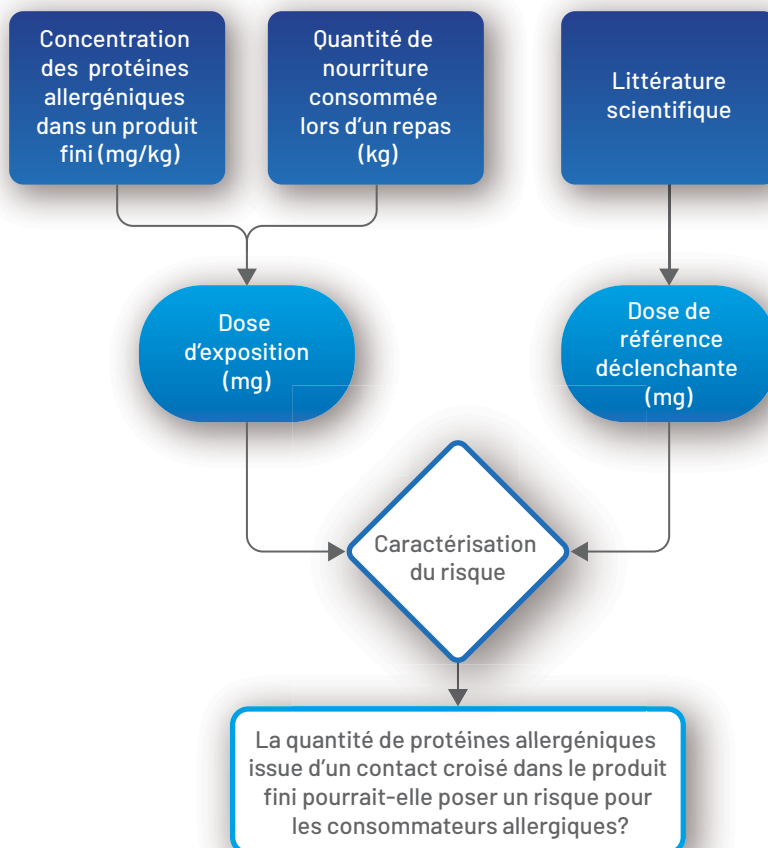
Une évaluation quantitative des risques liés aux allergènes considère le risque particulier qu'une telle substance inattendue pose aux consommateurs allergiques. Un apport estimé d'allergène (ou dose) consommé en un produit alimentaire précis est comparé à une dose prévue pour ne pas provoquer une réaction allergique chez la plupart des personnes présentant une forme d'allergie (appelée la dose déclenchante). Si la dose d'exposition estimée est supérieure à la dose déclenchante, le produit alimentaire peut poser un risque aux consommateurs allergiques. (*Lignes directrices, page 65*)

Pour faire une évaluation quantitative des risques liés aux allergènes dans un contexte de fabrication alimentaire, les valeurs suivantes sont nécessaires : (*Lignes directrices, page 66*)

- la concentration des protéines allergéniques dans le produit fini (*Lignes directrices, page 67*)
- la quantité de nourriture consommée lors d'un repas (*Lignes directrices, page 74*)
- la dose d'exposition, déterminée à partir de la concentration des protéines allergènes dans le produit fini et la quantité d'aliments consommés en une occasion de repas (*Lignes directrices, page 76*)
- la dose déclenchante (*Lignes directrices, page 77*)

Considérez ces exemples précis de comment procéder à une évaluation quantitative des risques (*Lignes directrices, page 73*)

Effectuer une évaluation quantitative des risques liés aux allergènes :



LIGNES DIRECTRICES DESTINÉES AUX FABRICANTS D'ALIMENTS

POUR LA GESTION DES ALLERGÈNES

Guide destiné aux utilisateurs

Ressources supplémentaires

- **Gabarit d'identification des dangers liés aux allergènes** (*Lignes directrices, page 91*)
- **Liste de vérification des renseignements de la part des fournisseurs** (*Lignes directrices, page 92*)
- **Faire des essais analytiques d'allergènes et échantillonnage** (*Lignes directrices, page 96*)

Étapes suivantes

Pour de plus amples renseignements sur toutes les recommandations formulées dans ce guide d'utilisation, veuillez consulter le document complet sur les directives **Lignes directrices destinées aux fabricants d'aliments pour la gestion des allergènes.**



Développé par :



Financé par :

