

Introduction	8
Réglementation et étiquetage des ingrédients « allergènes »	13
Guide méthodologique d'application HACCP	
1. Présentation générale du guide	21
2. Mise en place de l'HACCP « allergènes alimentaires »	
1. Définir le champ de l'étude et constituer l'équipe HACCP	23
2. Décrire le produit	25
3. Déterminer l'utilisation attendue du produit fini	27
4. Établir un diagramme des opérations	28
5. Confirmer sur place le diagramme des opérations	29
6. Énumérer tous les dangers potentiels associés à chacune des étapes, effectuer une analyse des risques et définir les mesures permettant de maîtriser les dangers ainsi identifiés	30
7. Déterminer les points critiques pour la maîtrise	64
8. Fixer les seuils critiques pour chaque CCP	65
9. Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP	66
10. Prendre des mesures correctives	67
11. Instaurer des procédures de vérification	67
12. Constituer des dossiers et tenir des registres	73

Fiches techniques

1. Mécanisme des allergies alimentaires	77
2. Tableaux des allergènes	81
1. Arachide	81
2. Céleri	85
3. Céréales contenant du gluten	87
4. Crustacés	90
5. Fruits à coque	92
6. Lait	94
7. Lupin	98
8. Mollusques	101
9. Moutarde	103
10. Œufs	105

11. Poissons	108
12. Sésame	110
13. Soja	112
14. Anhydride sulfureux et sulfites	114
3. Critères de choix des méthodes d'analyse	116
4. Principe du test de détection par immuno-diffusion	118
5. Principe du test Elisa direct, type « sandwich »	120
6. Principe du test de détection par PCR	122

Essais de simulation de contaminations croisées en atelier pilote

Objectifs	126
Méthodologie et mise en œuvre	126
Essais	
1. Évaluation du risque de contamination d'un produit par contact avec des mains lavées et désinfectées	128
2. Évaluation du risque de contamination d'un produit sans allergène par des gants plastiques préalablement mis en contact avec un allergène	130
3. Évaluation du risque de contamination d'un ingrédient sans allergène par un ustensile de pesée	132
4. Évaluation du risque de contamination d'un mélange sans allergène, par un matériel ayant préalablement mélangé une recette avec allergène	134
5. Évaluation du risque de présence d'un allergène sur une surface lavée	138
6. Évaluation du risque de contamination d'un plan de travail suite à la manipulation d'ingrédients avec allergène	140

Annexes

Annexe 1. Bibliographie	145
Annexe 2. Glossaire	155
Annexe 3. Contacts utiles	167