INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

Comment contrôler

LES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES ?

kersia®

INVENTER UN **MONDE ALIMENTAIRE SÛR**

Comment contrôler les allergènes alimentaires ?

Empêcher les allergènes d'entrer dans l'usine

- DÉFINIR LES ALLERGÈNES INTERDITS SUR LES SITES
- FOURNISSEURS AGRÉÉS ET DE CONFIANCE
- NOUVEAUX PRODUITS SANS ALLERGÈNES NON ESSENTIELS
- CONTRÔLE DE LA CANTINE ET DES AIRES DE REPAS
- N'APPORTEZ PAS D'ALLERGÈNES AU TRAVAIL, PAR EX. BARRES AU CHOCOLAT ET AUX ARACHIDES

Séparer les produits et les ingrédients

- DES ZONES DE STOCKAGE DÉDIÉES À CHAQUE ALLERGÈNE
- UN ÉTIQUETAGE CLAIR ET CONFORME
- CONTRÔLE DES EMBALLAGES ET DES ÉTIQUETTES
- MINIMISER LES MOUVEMENTS D'INGRÉDIENTS ET DE PERSONNEL
- UTILISER LES ALLERGÈNES EN DERNIER DANS LE PLAN DE PRODUCTION
- USTENSILES DE PRODUCTION DÉDIÉS

Éliminer les allergènes des surfaces

- VALIDER LE PROCESSUS DE NETTOYAGE ET VÉRIFIER LE NETTOYAGE DE ROUTINE
- PERSONNEL QUALIFIÉ
- PROCESSUS D'INSPECTION APPROFONDI
- ÉQUIPEMENTS DE NETTOYAGE ET DÉTERGENTS DÉDIÉS
- UTILISATION D'EPI CODÉS PAR COULEUR

Empêcher la propagation

- BARRIÈRES PHYSIQUES ET GESTION DU FLUX D'AIR
- UNE MANUTENTION DÉDIÉE DES DÉCHETS