



Registre des allergènes — denrées non préemballées

Quatorze allergènes à déclaration obligatoire, zéro place pour l'à-peu-près : ce registre est votre réponse écrite à la question « il y a quoi dedans ? ».

Établissement : _____ Responsable : _____

Version n° : _____ du : _____ Emplacement du registre (connu du personnel) : _____

1 Ce que dit la loi

Pour les denrées vendues **non préemballées** (vitrine, comptoir, restauration), l'information écrite sur la présence des **14 allergènes à déclaration obligatoire** doit être tenue à la disposition du consommateur — règlement (UE) n° 1169/2011 et décret n° 2015-447. Un affichage indique où la trouver ; ce registre matérialise l'obligation. Il doit être **à jour, daté et accessible immédiatement**.

2 Comment remplir la matrice (au verso)

- **Une ligne par produit vendu**, tel qu'il est nommé en vitrine ou à la carte.
- **X** = l'allergène est présent comme **ingrédient** (y compris via une sous-recette ou un produit acheté — lisez les étiquettes fournisseurs).
- **T** = **traces possibles** par contamination croisée : même plan de travail, même friteuse, même moule, vrac voisin...
- Au moindre doute : **T**. Une case ambiguë n'existe pas dans ce registre.

3 Les bonnes pratiques

- **Mise à jour à chaque changement** de recette *ou* de fournisseur — un nouveau pralin peut faire basculer toute la colonne « fruits à coque ».
- **Datez et versionnez** chaque mise à jour : c'est la première chose qu'un inspecteur regarde.
- **Cohérence** avec la vitrine et la carte : mêmes noms de produits, mêmes allergènes annoncés.
- Pour le détail **par recette** (ingrédients, mesures de prévention), utilisez la fiche recette de production — les deux documents travaillent ensemble.

4 Validation du document

Validé par : _____ Date : _____ Signature : _____

**L'allergie ne négocie pas :
un registre à jour peut littéralement sauver une vie.**

👉 Formez la brigade : chacun doit savoir **où est le registre** et pouvoir répondre à un client en moins de trente secondes — « je vérifie » vaut toujours mieux que « je crois que ».

Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : methodehaccp.com - la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.

Retrouvez tous les docs gratuits sur methodehaccp.com

