

Registre des allergènes – Denrées non préemballées

Nom de l'établissement :

Adresse :

Responsable :

Date de mise en place :

Version du document :

Conformément au règlement (UE) n°1169/2011, la liste des allergènes présents dans les produits est tenue à disposition du consommateur. Veuillez vous adresser au personnel pour toute information.

Mode d'emploi – Gestion des allergènes

Ce document permet de recenser et communiquer les allergènes présents dans les produits proposés à la vente.

1. Tableau 'Produits' :

- Indiquer chaque produit vendu.
- Renseigner les allergènes présents.
- Indiquer la présence possible par contamination croisée.
- Mettre à jour régulièrement.

2. Tableau 'Recettes' :

- Détaillez les ingrédients utilisés.
- Identifiez précisément les allergènes.
- Indiquez les risques de contamination croisée.
- Décrivez les mesures de prévention (nettoyage, séparation, etc.).

3. Tableau 'Affichage client' :

- Reporter les allergènes à communiquer aux clients.
- Vérifier la cohérence avec la carte ou la vitrine.

4. Bonnes pratiques :

- Mettre à jour à chaque modification de recette.
- Conserver ce document accessible au personnel.
- Être en mesure d'informer le client à tout moment.

Référence : règlement INCO (UE n°1169/2011).

Validation du document

Document validé par :

Date :

Signature :