

Gestion des allergènes

en usine alimentaire en 7 étapes clés



1

Identification des allergènes

Identifier tous les allergènes présents dans les matières premières et les produits finis.



2

Ségrégation et entreposage

Séparer les allergènes des autres ingrédients pendant le transport, l'entreposage et la manutention pour éviter la contamination croisée.



5

Formation du personnel

Former le personnel sur les risques liés aux allergènes et les procédures de prévention.



4

Vérification du nettoyage

Effectuer des tests réguliers pour vérifier l'efficacité du nettoyage.

Nettoyage et assainissement

Instaurer des procédures de nettoyage rigoureuses pour éliminer les traces d'allergènes sur les équipements et les surfaces de travail.

3



6

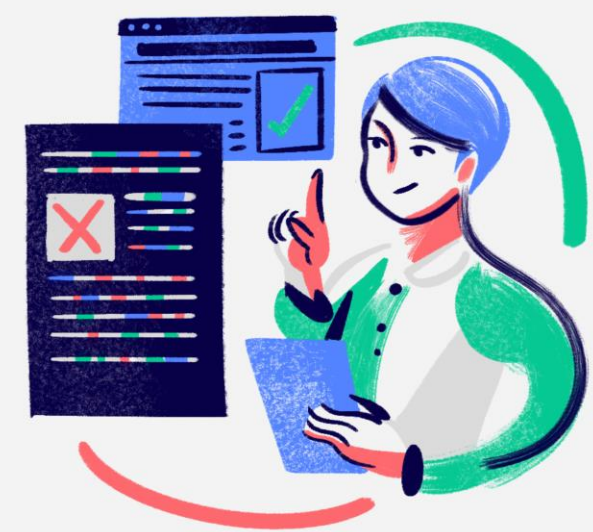
Étiquetage clair

Assurer un étiquetage précis et complet des produits finis pour informer les consommateurs de la présence d'allergènes.

7

Contrôle des fournisseurs

Travailler avec des fournisseurs fiables et vérifier régulièrement leurs pratiques de gestion des allergènes.



Solutions pour *optimiser* la gestion des allergènes



BLUEKANGO QUALITÉ

Assurez la conformité de votre organisation. De la gestion électronique documentaire (GED), à la gestion des normes et des exigences réglementaires, BlueKanGo Qualité est votre meilleur allié pour gagner en performance et assurer une gestion rigoureuse des allergènes dans votre usine.

6 MODULES

Pour faciliter la gestion des allergènes!

- Cartographie des risques
- HACCP
- Gestion des non-conformités
- Gestion des audits
- Gestion des fournisseurs
- Revue de direction / processus

www.bluekango.com/fr_ca/



Romer Labs

Votre partenaire de tests d'allergènes

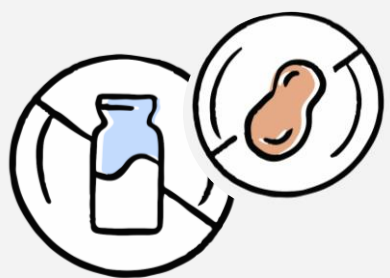
Que ce soit pour tester les matières premières, le produit final ou la validation de procédures de nettoyage, le kit AgraStrip® Pro Allergène est l'outil de diagnostic qu'il vous faut.

18 KITS de divers allergènes disponibles pour vous!

Contactez votre représentante dès maintenant!

Hanane.Belil@dsm-firmenich.com

514-206-4742



**ASSURER LA CONFORMITÉ
DES NORMES ET EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES**



BlueKanGo

www.bluekango.com/fr_ca



www.romerlabs.com/en/