

Certaines substances de notre alimentation peuvent se révéler extrêmement dangereuses pour des personnes allergiques et provoquer des symptômes allant de **réactions cutanées, troubles digestifs et respiratoires** jusqu'au **décès par choc anaphylactique**. L'incidence de ces allergies alimentaires a quintuplé au cours de ces dix dernières années et constitue un problème majeur de Santé Publique.



Le principal moyen de prévention pour le consommateur allergique est la suppression dans les aliments des ingrédients pouvant contenir des allergènes.

Afin de mieux informer le consommateur, la **directive européenne 2003/89 sur l'étiquetage** a identifié une liste de **14 substances allergènes majeures et rend obligatoire la déclaration**, dans la liste des ingrédients, de toute substance allergénique introduite intentionnellement lors de la fabrication d'un produit alimentaire.



Les contaminations croisées en production peuvent aussi induire la présence de traces d'allergènes dans les produits et les industriels doivent tout mettre en œuvre pour prévenir ce risque supplémentaire.

La maîtrise du risque allergène est un élément incontournable pour une demande de certification IFS et est fortement recommandée par les services officiels.

Par son expertise technique et par son offre audit-conseil, SILLIKER vous apporte un service complet pour vous aider à maîtriser le risque allergène dans vos produits et à répondre aux exigences de vos clients.

LES ATOUTS SILLIKER POUR VOTRE MAITRISE DU RISQUE ALLERGENE

- Une **expertise analytique reconnue** et une **offre analytique complète** (Elisa/PCR) sur les 14 allergènes majeurs ;
- Une **information technique et réglementaire actualisée** par la participation de nos experts analytiques à la commission Afnor GM12 et par notre service de veille réglementaire Civaa[™] ;
- Une grande **expérience des produits transformés** ;
- Des **consultants experts dans le diagnostic et dans le conseil** pour la maîtrise des allergènes, depuis l'établissement des cahiers des charges de vos matières premières jusqu'à l'étiquetage de vos produits finis, en passant par la maîtrise du risque sur vos outils de production ;
- Une **gamme de services exhaustive** pour la maîtrise du risque allergènes, pouvant être adaptée à vos besoins :

| PRESTATIONS « ALLERGENES » | DUREE INDICATIVE |
|--|--|
| 1- Formation : - encadrement : réaction allergique, exigences réglementaire, outils de maîtrise ; - opérateurs : bonnes pratiques de prévention en usine. | 1 JOURNEE 1 à 2h |
| 2- Diagnostic sur Site : soutenu par un plan d'analyses et aboutissant à un rapport incluant des recommandations. | 1 à 2 JOURNEES SUR SITE ½ JOURNEE HORS SITE |
| 3- Audit Fournisseur : basé sur une grille spécifique définie avec le client et aboutissant à la préconisation d'un plan de maîtrise du fournisseur. | 1 JOURNEE SUR SITE 1/2 JOURNEE HORS SITE |
| 4- Conseil pour la mise en place des outils de maîtrise : mise en œuvre d'un plan d'actions et accompagnement. | NOMBRE DE JOURNEES SUR SITE A DEFINIR |
| 5- Analyses d'autocontrôle | SUR DEMANDE |

L'OFFRE SILLIKER

1. Formation : (Cf. Fiche Formation : Maîtrise du Risque Allergène réf : I-ALL-01F)

- **de l'encadrement** : exigences, outils de maîtrise ;
- **des opérateurs** : bonnes pratiques de prévention en usine :
 - sensibilisation par exemples concrets sur sites industriels (Vidéo Allergènes SILLIKER) ;
 - formation spécifique en fonction du poste des opérateurs.



2. Diagnostic sur site : (Cf. Fiche Audit conseil maîtrise du risque allergène réf : I-ALL-01A)



Objectif : déterminer le niveau de maîtrise du risque allergènes, la présence éventuelle de contaminations croisées et proposer un plan d'actions pour une meilleure maîtrise.

- **Pré-diagnostic** avec les différents interlocuteurs concernés :
 - Maîtrise des achats et des matières premières,
 - Etude du process et détermination de l'allergène "tracker",
 - Gestion des étiquetages,
 - Hygiène du personnel et plan de nettoyage ;

- **Audit** des différents ateliers de production ;
- **Elaboration et mise en œuvre d'un plan de prélèvement** d'échantillons ciblés pour identifier d'éventuelles contaminations croisées : matières premières, produits intermédiaires, produits finis, eaux de rinçage, contrôles d'environnement ;
- **Analyse** en nos laboratoires des échantillons prélevés ;
- **Etablissement d'un rapport concluant sur le niveau de maîtrise et proposant des actions d'amélioration.**

3. Audit fournisseur

- Réalisation d'un **audit ciblé** sur la base de la grille définie avec le client ;
- **Préconisation d'un plan de maîtrise fournisseur** et d'un **plan de contrôle** à réception.

4. Conseil pour la mise en place des outils de maîtrise du risque allergène

Méthodologie : mise en œuvre d'un plan d'actions et d'accompagnement par un consultant SILLIKER sur les points d'amélioration identifiés, par exemple :

- **Les procédés de fabrication et méthodes de travail ;**
- **La composition et formulation des produits ;**
- **La pertinence du plan d'échantillonnage de surveillance.**

5. Réalisation de vos analyses d'autocontrôles en nos laboratoires

- **Méthode ELISA** : Amandes - Arachide - Céréales (gluten) - Crustacés - Lait - Noisettes - Oeuf - Sésame - Soja.
- **Méthode PCR** : Amandes - Arachide - Céleri - Céréales (blé) – Mollusques – Moutarde – Noisettes - Noix - Pistache - Poissons – Sésame – Soja.
- **Méthode Titrimétrique** : Sulfites
- **Méthode HPLC** : Lactose.

