

Affichage des allergènes

La checklist avant ouverture

Support de vérification interne · À utiliser avec le tableau des allergènes

Établissement :

Date / responsable :

- ☐ **La gamme est complète**
Chaque produit vendu possède une ligne, y compris les garnitures et les décors.
- ☐ **Les sources sont à jour**
Les étiquettes et fiches fournisseurs correspondent aux matières premières utilisées.
- ☐ **Les 14 catégories ont été vérifiées**
Aucune case non vérifiée ne subsiste dans le tableau destiné aux clients.
- ☐ **Les allergènes sont nommés précisément**
Les céréales et les fruits à coque concernés sont identifiés par produit.
- ☐ **Les traces sont traitées séparément**
Les risques de contamination croisée sont évalués et les précautions sont documentées.
- ☐ **Le tableau est daté et relu**
Un responsable vérifie les informations après chaque changement de recette ou de fournisseur.
- ☐ **Le client trouve facilement l'information**
Le tableau est lisible à proximité des produits ; chaque ligne désigne clairement le produit concerné.
- ☐ **Les emballages sont vérifiés à part**
Pour les produits préemballés, les mentions requises figurent sur l'emballage.

Corrections à effectuer

Cette checklist porte sur les allergènes. Elle ne couvre pas les autres affichages de l'établissement.

Références · consultées le 22 septembre 2026

[Règlement \(UE\) n° 1169/2011, annexe II · eur-lex.europa.eu](#)

[Information sur les allergènes · entreprendre.service-public.gouv.fr/vosdroits/F32192](#)