

Matrice des allergènes des repas

Tableau pour centraliser les allergènes déclarés dans les recettes ou produits servis.

Version	Vérifié le	Prochaine revue	Champ
1.0	28/08/2026	28/02/2027	Accueil collectif de mineurs

À savoir : La matrice doit être alimentée à partir des informations fiables des fournisseurs, recettes et fiches techniques. Ne pas déduire un allergène sans vérification.

Utilisation

À adapter au fonctionnement de l'accueil et aux consignes de l'organisateur.

Matrice

Plat / produit	Céréales gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques	Source de l'information

Points de vigilance

La matrice doit être alimentée à partir des informations fiables des fournisseurs, recettes et fiches techniques. Ne pas déduire un allergène sans vérification.

Sources de vérification

- **Ministère de l'Agriculture - Plan de maîtrise sanitaire en restauration collective - guide petits établissements**

Instruction DGAL/SDSSA/2021-753, en vigueur

<https://agriculture.gouv.fr/mise-en-place-dun-plan-de-maitrise-sanitaire-en-restauration-collective-un-guide-pour-les-petits>

Statut : Ce document est un modèle AnimyJob établi à partir des sources ci-dessus. Il ne constitue pas un formulaire émis, homologué ou validé par l'administration. Vérifiez toujours les règles particulières de votre accueil et les instructions de votre SDJES, collectivité, assureur, service de santé ou gestionnaire de locaux.