الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

OFFICIAL INSTITUTIONAL ARTICLE

Gestion des allergènes en cuisine : référence IUOAMC pour maîtriser les changements d’ingrédient, de recette et de commande

IUOAMC-ACCF · Version 1.0

Official article information

Article author **Ahmad Issam Maadarani**	**Article number** **8494/2026**
Article code **IUOAMC-ART-2026-8494**	**Protection number** **IUOAMC-IP-2026-8494**

Scan to verify the article

Reference

IUOAMC-ACCF 1.0. Original IUOAMC operational workflow, tables and hypothetical teaching examples. Supporting sources and their scope are listed in the article.

Open online reference

L’information fait partie du service

Une carte peut rester inchangée alors que le fournisseur d’une sauce ou la composition d’un ingrédient change. IUOAMC–ACCF 1.0 est une démarche opérationnelle originale reliant des dossiers versionnés, au lieu d’une matrice remplie une seule fois. L’équipe responsable applique les procédures de sécurité et les exigences de son marché.

Fondement documentaire et périmètre

Le Codex CXC 80-2020 traite de la gestion des allergènes. Les recommandations

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

techniques FSA abordent l’exactitude de l’information et les limites des allégations d’absence. Leur périmètre géographique est précisé : listes obligatoires et formulations ne sont pas universelles. Cet article traite du suivi des changements, sans diagnostic médical ni calcul de dose sûre.

Six dossiers doivent correspondre

Lien	Éléments conservés	Responsable proposé
Ingrédient	Spécification, composition et version fournisseur	Réception ou achats
Recette	Formulation réelle et révision	Responsable de recette
Préparation	Poste, outils et procédure de maîtrise	Responsable de station
Commande	Code et besoin transmis clairement	Équipe de service
Vérification	Examen du besoin et de sa faisabilité	Responsable habilité
Communication	Information actuelle et heure de mise à jour	Responsable carte et service

Utiliser les identifiants nécessaires à l’exécution sans constituer un dossier médical en cuisine. Chaque lien renvoie à une source identifiable. Une case vide ne signifie jamais l’absence d’un allergène.

Examiner avant d’activer un remplacement

Dans le système proposé, ouvrir un dossier lorsqu’un produit, un fournisseur, une recette ou une méthode pertinente change. Noter la modification, sa source et l’ancienne version. Le responsable examine ses effets sur la recette, le poste, la carte et les commandes en attente. L’activation exige une vérification documentée et une transmission aux personnes concernées.

Exemple fictif : un produit d’aspect similaire

Un ingrédient commercial remplace celui spécifié pour une sauce. La couleur ou l’usage annoncé ne prouve pas la même composition. Examiner les informations du produit, réviser la recette et la communication avant de traiter les commandes concernées. Si la composition ou la maîtrise de préparation reste incertaine, transmettre au responsable sans promettre l’adéquation du plat.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

État du dossier	Signification	Action
Non vérifié	Information ou examen incomplet	Suspendre le remplacement pour la commande concernée
En cours d’examen	Une personne identifiée vérifie les éléments	Maintenir l’attente sans promesse non étayée
Vérifié dans une procédure définie	Décision, portée et source documentées	Appliquer la procédure et communiquer exactement
Besoin impossible à satisfaire	Exécution demandée non confirmable	Informer clairement sans présenter le plat comme adapté

Repérer les ruptures de transmission

Un audit interne peut suivre une commande de la réception à la remise : le même code accompagne-t-il la préparation, la version actuelle a-t-elle été consultée, le remplacement est-il noté et le service connaît-il la décision finale ? Ces questions vérifient le dossier ; elles ne prouvent pas l’absence d’allergène en laboratoire. La dégustation ne résout pas un doute de sécurité.

Un avertissement ne répare pas la procédure

Les recommandations FSA relient l’étiquetage de précaution à l’évaluation et à la maîtrise du risque, plutôt qu’au remplacement des contrôles par une formule générale. Dans notre démarche, toute mise à jour comporte une décision, une date et un responsable. Écrire « peut contenir » partout ne clôt pas le dossier. Retirer un élément visible d’un plat terminé ne démontre pas son adéquation.

Clôturer avec une preuve et un nouveau contrôle

Champ de clôture	Contenu
Changement	Version de l’ingrédient et recette concernée
Éléments	Référence fournisseur et vérification
Impact	Préparation, carte et commandes
Décision	Procédure permise et limites, ou motif de suspension
Transmission	Personnes, date et version remplacée
Nouveau contrôle	Responsable, échéance et preuve de clôture

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

Relier ce dossier à la recette standardisée et au relevé d’écarts du service. L’objectif est de retrouver le fondement d’une décision et de savoir quand suspendre et transmettre, plutôt que de se fier à une coche inexpliquée.

Sources d’appui et portée

Sources consultées le 2 novembre 2026. Les démarches, tableaux et exemples sont des créations éditoriales IUOAMC ; les exemples sont fictifs et ne rapportent pas des résultats expérimentaux.

- Codex Alimentarius — CXC 80-2020, current official code listing
- FSA — Allergen information for non-prepacked foods: best practice
- FSA — Food allergen labelling and information: technical guidance
- FSA — Precautionary allergen labelling

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel