

Allergènes



QU'EST-CE QU'UN ALLERGÈNE?

- Un allergène est un composé alimentaire pouvant provoquer une réaction allergique ou une intolérance chez certaines personnes.
- Les réactions de défense contre ces composés sont p.ex. gonflement et picotement des lèvres et de la bouche, vertiges, vomissements, diarrhée, troubles respiratoires, démangeaisons, éruptions cutanées et choc anaphylactique avec issue fatale ou non. Il est donc très important que le consommateur soit informé correctement de la présence des allergènes dans les produits.

COMMENT EST-CE QUE LES ALLERGÈNES SE RETROUVENT DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES?

Les allergènes sont des composés susceptibles d'être présents dans une denrée alimentaire comme ingrédient via la recette ou via une contamination croisée par d'autres produits.

COMMENT TRAITER LE RISQUE DES ALLERGÈNES?














- Évitez la contamination croisée
- Veillez à ce que le consommateur puisse à tout moment recevoir les informations correctes sur les allergènes
- Denrées alimentaires préemballées:
 - Mentionnez les allergènes présents dans la liste d'ingrédients ou, si aucune liste d'ingrédients n'est présente, le nom de l'allergène doit être mentionné après le terme "contient"
 - Accentuez les allergènes de telle manière à pouvoir être distingués clairement du reste des ingrédients
- Denrées alimentaires non préemballées:
 - Affichez une déclaration de manière visible pour le consommateur, qui signale clairement à quel endroit et/ou comment les informations sur les allergènes peuvent être retrouvées, ainsi qu'un avertissement selon lequel la composition de l'aliment est susceptible de varier.
 - La transmission des informations peut se faire par écrit ou oralement. Dans le cas d'une transmission orale, élaborer une procédure écrite qui décrit comment les informations correctes seront communiquées et former le personnel à cet effet.

Allergènes

QUELS ASPECTS SONT IMPORTANTS LORS DE L'ÉLABORATION DE LA PROCÉDURE POUR LA TRANSMISSION ORALE DES INFORMATIONS?

- Où puis-je trouver les informations sur les allergènes présents dans mes matières premières ?
- Où puis-je trouver les informations sur les allergènes que j'ai utilisés moi-même ?
- Comment puis-je m'assurer que les informations sur les allergènes que je donne sont toujours à jour ?
- Qui est responsable de la gestion des informations sur les allergènes ?
- Que se passe-t-il si le responsable est absent ou indisponible ?
- Que se passe-t-il si, en raison des circonstances, la recette habituelle n'est soudainement pas respectée ?
- Comment se déroule la transmission des informations du responsable au consommateur final ?
- Cette transmission d'information est-elle garantie à tout moment, p.ex. aussi aux périodes de grande affluence ou en cas de personnel intérimaire ?

14 allergènes à mentionner

1		Céréales contenant du gluten, à savoir: blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées	8		Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland
2		Crustacés	9		Céleri
3		Oeufs	10		Moutarde
4		Poissons	11		Graines de sésame
5		Arachides	12		Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l
6		Soja	13		Lupin
7		Lait (y compris le lactose)	14		Mollusques