



Note à Mesdames et Messieurs les
Fonctionnaires généraux(ales).

Votre lettre du	Vos références	Nos références	Annexes
		PL/PL/SIPPT/201501018RA.9990	

Objet : Sécurité: Déclaration des allergènes contenus dans les denrées alimentaires

Je souhaite attirer votre attention sur la nouvelle législation applicable notamment dans les cuisines de collectivité et relative à la communication des allergènes contenus dans les denrées alimentaires.

1. INTRODUCTION

Une nouvelle législation concernant l'information des consommateurs sur la présence d'**allergènes** dans les denrées alimentaires est applicable depuis le **13 décembre 2014** à tous les opérateurs qui délivrent des aliments non préemballés¹ à des consommateurs ainsi qu'aux consommateurs de collectivités tels que restaurants scolaires, restaurants d'entreprise, ...

Cette législation est reprise dans l'Arrêté royal du 17 juillet 2014 fixant les dispositions en matière de déclarations de certaines substances ou certains produits provoquant des allergies ou intolérances pour les denrées alimentaires non préemballées. Cet arrêté traduit les impositions du Règlement Européen n°1169/2011 à ce sujet.

Le but de cet arrêté est d'informer le consommateur final des éventuels allergènes présents dans les ingrédients des denrées alimentaires servies.

En effet, on considère que la plupart de la population souffrant d'allergie alimentaire est de l'ordre de 3% chez les adultes et jusqu'à 8% chez les enfants !

Les symptômes d'allergies classiques (démangeaisons, troubles intestinaux, plaques rougeâtres, ...) sont en général bénins. Néanmoins, certaines réactions allergiques peuvent provoquer un choc anaphylactique qui nécessite un traitement médical urgent conduisant à une hospitalisation.

¹ Denrée alimentaire proposée non emballée ou emballée sur les lieux de vente à la demande du consommateur ou préemballée en vue de sa vente immédiate

2. PRINCIPES GENERAUX

Selon l'arrêté royal précité, l'information sur les allergènes doit toujours être disponible pour le consommateur.

Cette information peut être communiquée de 2 façons:

- par écrit ;
- oralement.

2.1. Information écrite :

Une affiche doit renseigner les différents allergènes (voir chapitre 3) susceptibles d'être contenus dans les denrées alimentaires proposées au consommateur.

Les allergènes doivent être mis en évidence de telle manière à pouvoir être distingués clairement du reste des ingrédients (ex. : indication dans un autre type ou un autre style de caractère, une autre couleur, utilisation de logos,...).

Un modèle de fiche est disponible au chapitre 6.2. Idéalement, une fiche doit être réalisée par plat.

2.2. Information orale :

Un écriteau, une affiche,... doit renseigner où et comment (par ex. en invitant à s'adresser à une personne de référence) les informations concernant les allergènes disponibles.

Voir modèle de fiche au chapitre 6.1.

L'information doit être disponible sur demande du consommateur sans délai.

En cas de présence de jeunes enfants, ce type d'information est préférable afin de les informer directement de l'existence des allergènes.

D'autre part, une procédure écrite doit être élaborée et mise en œuvre à l'usage du personnel et des autorités de contrôle (AFSCA) afin de garantir que les informations sur les allergènes sont communiquées au consommateur de façon correcte. Cette procédure (voir chapitre 6.5) sera ajoutée dans le manuel HACCP.

Le personnel concerné doit être suffisamment formé sur la problématique et sur les procédures mises en place au sein de la cuisine afin de pouvoir répondre aux questions des consommateurs. Cette formation sera reprise dans le registre de sécurité de l'établissement.

2.3. Dans les 2 cas :

L'information doit être facilement visible, clairement lisible et fournie à l'endroit où la denrée alimentaire est offerte.

L'affichage devra mentionner, en outre, la phrase suivante :

La composition des produits peut changer d'une fois à l'autre.

Ceci dans le but d'encourager le consommateur allergique à vérifier, chaque fois, l'information.

3. LES ALLERGENES

Ci-après, la liste des **14 substances** pour lesquelles la déclaration est d'application ainsi que quelques exemples de produits et préparations où ces allergènes peuvent être présents:

- **Les fruits à coque** (noix, noisettes, amandes, ...)
- **Sauces** (ex. pesto) : huile de noix, pâte de noisette, chocolat, pain, massepain, préparations glacées
- **Les arachides** (cacahuètes) : sauces, pains et pâtisseries, huile d'arachide, graines, desserts, chocolat, massepain, loempias, biscuits apéritifs, préparations glacées, ...
- **Le lait** : purée de pommes de terre, pains et pâtisseries, sauces, chocolat, yaourts, crèmes, puddings, fromages, beurre, lait en poudre, certaines charcuteries, préparations glacées, ...
- **Le soja** : huile de soja, pains et pâtisseries, biscuits, confiseries, produits panés, farine de soja, desserts, sauces, préparation de viande (ex. hamburgers), ...
- **La moutarde** : dressing pour salade, mayonnaise, fromages, marinades, soupes, sauces, préparations de viandes (ex. filet américain préparé), ...
- **Le lupin** : farine de lupin, pâtisseries, biscuits (ex. spéculoos), céréales petit déjeuner, pains, bouchées apéritives, ...
- **Les œufs** : mayonnaise, purée de pommes de terre, crème glacées, crêpes, pâtisseries, sauces, pâtes, quiches, certaines préparations de viande (ex. panures, haché préparé)
- **Le poisson** : soupes, paëlla, sauces, fumet, ...
- **Les crustacés** : scampis, crabe, crevettes, surimis, bouillon de poisson, croquettes aux crevettes, salades, paëlla, ...
- **Les mollusques** : moules, paëlla, plats de fruits de mer, ...
- **Le gluten** : épeautre, froment, orge, seigle, avoine et préparations à base de farine telles que pains, pâtes, pâtisseries, sauces liées, ...
- **Les graines de sésame** : huile de sésame, bouchées apéritives, biscuits, pains pour hamburgers, céréales petit déjeuner, ...
- **Le céleri** : soupes, salades, bouillons, ...
- **Les sulfites** : bières, vins, vinaigre, fruits séchés (abricots, raisins), moutarde, crevettes, cornichons en conserve, pommes de terre pelées et transformées, ...

Il est conseillé d'afficher la liste des allergènes en cuisine. Un modèle est repris au chapitre 6.3.

Une très petite dose d'allergènes peut déjà provoquer une grave réaction allergique !

La cuisson n'élimine pas les allergènes !

4. OU TROUVER LES INFORMATIONS SUR LES ALLERGENES ?

Il est nécessaire de récolter, par préparation, toutes les informations sur les allergènes présents dans **tous** les ingrédients utilisés.

Par conséquent, voici quelques mesures simples qui permettront d'obtenir ces informations :

- Consultation de vos fournisseurs² : ils sont soumis aux mêmes obligations et donc doivent pouvoir vous fournir la liste des allergènes présents ;
- Conservation des étiquettes des produits achetés : ces produits doivent porter une étiquette mentionnant, entre autre, les allergènes présents ;

² Par exemple, certaines sociétés distributrices de denrées alimentaires mettent à disposition les informations sur les allergènes en cliquant sur le libellé du produit via leur site internet.

- Utilisation des fiches recettes (logiciel ³ en cours de réalisation par l'Etnic) : c'est une très bonne façon d'être certain des ingrédients composant vos préparations.

5. CONTAMINATIONS CROISEES

Il est possible que les préparations soient « contaminées » par des allergènes provenant d'autres aliments ou préparations présents dans la cuisine.

De manière générale, pour éviter ces contaminations croisées, il faut respecter les mêmes règles d'hygiène entre aliments propres et aliments sales.

Quelques exemples :

- Se laver les mains après avoir manipulé un aliment potentiellement allergisant ;
- Bien nettoyer son matériel, son plan de travail et de découpe ;
- Ne jamais réutiliser une huile de friture qui a déjà servi pour un aliment allergisant (ex. du poisson) ;
- Changer de couteau, de trancheuse, de planche après avoir découpé du fromage ou des charcuteries contenant des allergènes connus (noix, moutarde, lait, etc...).

6. OUTILS PRATIQUES

6.1. Affiche générale

Voir en annexe 1.

6.2. Affiche composition menu

Voir en annexe 2.

6.3. Affiche allergènes

Voir le site internet de l'AFSCA : www.favv-afsca.be/autocontrôle-fr >> Guides d'auto-contrôles >> Fiches Quick Start >> Allergènes.

Certaines sociétés distributrices de denrées alimentaires mettent également à disposition ce type d'affiche.

6.4. Etiquette allergènes

En cas de préparation artisanale, de congélation, des étiquettes⁴ reprenant les allergènes peuvent être collées sur les produits.

6.5. Procédure allergènes

L'AFSCA a édité une procédure en cas de transmission orale des informations. Celle-ci peut être téléchargée sur le site internet suivant :

<http://www.afsca.be/denreesalimentaires/circulaires/default.asp> >> informations sur les allergènes >> annexe 1

³ « Projet COOK-IN »

⁴ Par exemple, certaines sociétés distributrices de denrées alimentaires proposent à la vente ce type d'étiquettes.

7. CONCLUSIONS

Le consommateur doit être correctement informé sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires qui lui sont proposées. Il doit recevoir des informations claires et fiables soit de manière écrite soit de manière orale.

Tout responsable d'établissement doit donc mettre en œuvre les procédures et l'affichage nécessaires à cette information.

Le personnel concerné doit également être suffisamment formé sur les procédures établies au sein de la cuisine afin de fournir les informations utiles au consommateur.

Des informations complémentaires concernant la gestion des allergènes sont disponibles sur le site internet du SPF Santé publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et Environnement à l'adresse suivante : www.health.belgium.be >> *Sécurité alimentaire* >> *allergie alimentaire*.

Le contenu de cette circulaire et les outils pratiques sont également disponibles sur le site internet de la Direction du SIPPT à l'adresse : <http://www.espace.cfwb.be/sippt> >> *Banque de connaissance* >> *Les grands thèmes de la prévention* >> *Hygiène en cuisine* >> *Dispositions générales*.

Pour toutes informations complémentaires éventuelles que vous jugeriez utiles, je vous invite à prendre contact avec Madame Pascale LHOEST de la Direction du SIPPT au 0486/09.04.25 ou via l'adresse mail : pascale.lhoest@cfwb.be

D'avance, je vous remercie de bien vouloir veiller à l'application de ces différentes mesures.

Le Secrétaire général,

Frédéric DELCOR.



ANNEXE 1

ALLERGIQUE A CERTAINES DENREES ALIMENTAIRES ?

Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos menus, veuillez vous adresser à :

.....
.....

La composition de nos menus peut varier d'un jour à l'autre.



Source logo : AFSCA

AR du 17/07/2014

ANNEXE 2

ALLERGENES

Date :

Repas : Petit-déjeuner Diner Goûter SouperAllergènes :

	Céleri <input type="checkbox"/>		Mollusques <input type="checkbox"/>
	Œufs <input type="checkbox"/>		Moutarde <input type="checkbox"/>
	Céréales contenant du gluten <input type="checkbox"/>		Fruits à coque <input type="checkbox"/>
	Crustacés <input type="checkbox"/>		Arachides <input type="checkbox"/>
	Poisson <input type="checkbox"/>		Graines de sésame <input type="checkbox"/>
	Lupin <input type="checkbox"/>		Sulfites <input type="checkbox"/>
	Lait <input type="checkbox"/>		Soja <input type="checkbox"/>

La composition de nos menus peut varier d'un jour à l'autre.

Source logo : AFSCA