



La réglementation et l'étiquetage des allergènes

Allergènes alimentaires

Un allergène est une substance qui déclenche l'allergie, ensemble de réactions du système immunitaire de l'organisme à la suite d'un contact, d'une ingestion, voire d'une inhalation dans le cas d'un allergène alimentaire. Un consommateur souffrant d'une allergie alimentaire reconnue doit éviter de consommer des aliments contenant la substance susceptible de lui occasionner des troubles plus ou moins graves. La fréquence des allergies alimentaires et leurs conséquences sur la santé ont amené les pouvoirs publics à instaurer des mesures d'information du consommateur.

Notre devoir

Nous sommes dans le devoir de vous informer de la présence de 14 allergènes dans la composition de nos produits :

arachides , céleris , crustacés , fruits à coque, gluten, lait, lupin, mollusques , moutarde, oeufs , poissons , sésame, soja, sulfites .

Vous trouverez cette information sur une feuille annexe au bon de livraison, appelée le bon «format word».

Au bout de chaque produit il est indiqué un numéro entre parenthèses ; ce numéro est reporté en fin de bon et est suivi de la liste des allergènes associés au produit.

Votre devoir

Nous attirons votre attention sur le fait que ce règlement ne tient compte que de 14 allergènes parmi une multitude d'allergènes existants. De plus, les 14 allergènes identifiés ne doivent être inscrits sur le bon qu'à la condition qu'ils fassent partie de la composition du produit . Si l'allergène n'est présent que sous forme de trace, les professionnels de la restauration ne sont pas tenu de l'indiquer.

Cette réglementation ne vous exempte pas de mettre en place des PAI pour les convives présentant des allergies.