



🚨 ALLERGÈNES 🚨

Quand l'absence d'affichage des allergènes peut mener au drame ...

Le mois dernier, un restaurateur a été reconnu coupable d'homicide involontaire et a été condamné à 18 mois de prison avec sursis et à une interdiction définitive d'exercer cette profession.

Le restaurant a également été reconnu coupable d'homicide volontaire et condamné à régler une amende de 20 000 euros pour non-respect des mesures de traçabilité et d'hygiène, puisqu'ils n'ont pas mentionné la présence des allergènes dans leurs plats, ce qui avait mené au décès d'une jeune femme (allergie aux cacahuètes connue).

> Quelles sont vos obligations ?

Le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non-préemballées rend obligatoire l'information du client sur la présence de substances allergènes dans tous les produits proposés au menu.

- Information écrite de manière visible et lisible par les consommateurs
- Affichage obligatoire des allergènes dans les restaurants

> En pratique, comment faire ?

Vous devez connaître tous les allergènes présents dans les plats proposés au menu.

- Afficher la liste des allergènes dans le menu ou à l'entrée du restaurant
- Actualiser la liste dès modification du menu ou des ingrédients utilisés en cuisine
- Travailler avec des fournisseurs fiables qui vous informent sur les allergènes présents dans leurs produits
- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène lors de la manipulation d'aliments contenant des allergènes (même en infime quantité)
- Assurer la traçabilité de ses plats en listant l'ensemble des ingrédients utilisés dans l'élaboration de la recette

> Quels sont les allergènes concernés par cette obligation ?

Le décret a retenu 14 familles d'allergènes à déclaration obligatoire.

- Céréales contenant du gluten (blé, avoine, seigle...)
- Crustacés et produits dérivés
- Œufs et préparations qui en contiennent
- Poissons et produits à base de poissons
- Arachides
- Soja et les produits qui contiennent du soja
- Lait et produits contenant du lait ou du lactose
- Fruits à coques et préparations qui en contiennent
- Céleri
- Moutarde
- Graines de sésame
- Sulfites et anhydrides sulfureux
- Lupin
- Mollusques et préparations qui en contiennent

