

La réglementation des allergènes EN RESTAURATION

Une allergie alimentaire, C'EST QUOI ?

L'allergie alimentaire est une réponse excessive et inadaptée de l'organisme vis-à-vis de certaines substances présentes dans les aliments.

Un allergène, C'EST QUOI ?

Un allergène est défini comme toute substance capable de sensibiliser l'organisme de certains individus et de déterminer, lors de sa réintroduction, des manifestations pathologiques.

Le règlement de 2011 sur l'information des consommateurs liste les 14 aliments, groupes d'aliments ou substances principalement à l'origine d'allergies et d'intolérances alimentaires.

Sachez-le, n'importe quel aliment peut déclencher une réaction chez une personne prédisposée aux allergies.



Quelles sont les obligations d'information SUR LES PRODUITS NON PRÉ EMBALLÉS ?

En avril 2015, le décret français n°2015-447 (entré en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2015) a imposé une mise à disposition de l'information allergènes sous forme écrite : le choix du support est libre (carte menu, tableau imprimé, site internet...) mais celui-ci doit être facilement accessible au consommateur sur le lieu d'achat ou de consommation.

La réglementation des allergènes SUR LES RESTAURANTS SATELLITES

Dans mon restaurant satellite, JE REÇOIS LES PLATS POUR SERVIR AUX ENFANTS

1- J'affiche sur mon restaurant l'écriteau sur le rappel de l'importance de mettre en place la prise en charge spécifique alimentaire Convivio pour les enfants ayant des allergies ou régimes.

2- Si un enfant ou une famille se présente au restaurant en informant qu'il est allergique, je leur fait prendre connaissance de la procédure ci-après en annexe.

Le décret me dit que :

Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, Art R 112-14, l'information mentionnée à l'article R112-11 n'est pas requise lors de la fourniture du repas, lorsque, dans le cadre, de la restauration collective, **un dispositif permet à un consommateur d'indiquer, avant toute consommation, qu'il refuse de consommer un ou des ingrédients** ou auxiliaires technologiques ou dérivés d'une substance ou d'un produit énuméré à l'annexe II du règlement (UE) n°1169/20111 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 qui peuvent être utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et être présents dans le produit fini, même sous forme modifiée.

Pendant un délai de 3 ans après la fourniture du dernier repas, le fournisseur des repas conserve le document attestant du refus manifesté par le consommateur.

On entend par « restauration collective » au sens présent article : l'activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat.

C'est pourquoi, je dois contacter le diététicien hygiéniste pour connaître la procédure de prise en charge allergie.



PROTOCOLE DE PRISE EN CHARGE DES REPAS ALLERGIQUES

Nom et prénom du convive : _____

Adresse du restaurant scolaire : _____

Date de la mise en place : _____

POUR LA PRISE EN CHARGE
 D'un enfant allergique SUPPORTANT LES TRACES ET N'AYANT PAS D'ALLERGIE CROISEE

Il faut choisir le régime alimentaire parmi la liste (rayez les régimes inutiles) :

- Poisson / fruits de mer (mollusque et produits à base de trace tolérée)
- Fruits à coque / sésame / cacahuète / noix / amande / noisette / olive et produits à base de (trace tolérée)
- Œuf et produit à base de (trace tolérée)
- Sans lait produit à base de (trace tolérée)
- Sans gluten (blé, seigle, orge, épeautre, kamut) et produit à base de (trace tolérée)
- Diabétique 1 : menu normal + 1 pain de ficelle
- Diabétique 2 : menu normal (hors d'œuvre / platique et accompagnement) + fromage et fruit au lieu de dessert sucré.

A chaque commande de repas, le client doit signaler à la cuisine la présence ou pas de l'enfant.
 Au service, **un étiquetage particulier** permet de mettre en évidence le repas spécifique.

POUR LA PRISE EN CHARGE
 D'un enfant allergique NE SUPPORTANT PAS LES TRACES ET/OU AYANT DES ALLERGIES CROISEES

- La famille apporte le panier repas

Pour compléter le dossier, Une photocopie du certificat médical ou du PAI est à transmettre à service@convivio.com

A réception du dossier complet, Le diététicien(ne) de la cuisine valide ou pas la prise en charge.

Date et signature de la famille	Validation du dossier par le diététicien / directeur de la cuisine ou chef de production	Raison du refus du dossier
_____	_____	_____
Date et signature	Date et signature	Date et signature

3- Je peux demander à la cuisine qui me livre le tableau Inco existant avec les 14 allergènes. Ce document ne doit pas se substituer à la prise en charge spécifique énoncée au dessus.