

LES 14 Allergènes

À déclaration obligatoire
DANS LA
RESTAURATION



01.

Gluten

Céréales contenant du gluten : Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et produits dérivés



02.

Crustacés

Et produits à base de crustacés : Crevettes, crabes, langoustes, homards, écrevisses



03.

Poisson

Et produits à base de poissons : Sauces (Worcestershire, nuoc-mâm), surimi, gélatine de poisson



04.

Arachides

Et produits à base d'arachides : Huile d'arachide, beurre de cacahuète, sauces asiatiques, snacks



05.

Œufs

Et produits à base d'œufs : Mayonnaise, pâtes, pâtisseries, biscuits, sauces, panures



06.

Soja

Et produits à base de soja : Sauce soja, tofu, lécithine (E322), protéines végétales, miso



07.

Lait

Y compris le lactose : Beurre, crème, fromage, yaourt, caséine, lactosérum



08.

Fruits à coques

8 types de fruits à coque : Amandes, noisettes, noix, cajou, pécan, macadamia, pistache



09.

Céleri

Branche, rave et sel de céleri : Bouillons cubes, soupes, sel assaisonné, mélanges d'épices



10.

Moutarde

Et produits à base de moutarde : Vinaigrettes, sauces, marinades, mayonnaise, curry en poudre



11.

Sulfites

Anhydride sulfureux > 10mg/kg : Vin, bière, vinaigre, fruits secs, moutarde, crevettes surgelées



12.

Lupin

Graines et farine de lupin : Farine de lupin dans pain, pâtes, pâtisseries, produits sans gluten



13.

Sésame

Graines et huile de sésame : Houmous, tahini, pain à burger, sushis, pâtisseries orientales



14.

Mollusques

Et produits à base de mollusques : Huîtres, moules, calmars, escargots, sauce d'huître, encre de seiche

I. VOS OBLIGATIONS

- ✓ Informer le client sur les allergènes
- ✓ Afficher la liste dans un lieu visible
- ✓ Former le personnel en contact
- ✓ Mettre à jour les fiches techniques
- ✓ Tenir un registre des compositions

II. EN CAS DE RÉACTION ALLERGIQUE

- Appeler le 15 (SAMU) immédiatement
- Allonger la personne en position de confort
- Si auto-injecteur : aider à l'administrer
- Ne jamais faire vomir ni donner à boire
- Conserver l'aliment responsable

III. BONNES PRATIQUES

- ✓ Séparer les ustensiles par allergène
- ✓ Étiqueter clairement les contenants
- ✓ Nettoyer entre les préparations
- ✓ Vérifier les fiches fournisseurs
- ✓ Demander TOUJOURS au client