

APPLICATION DE LA PARTIE ALLERGENES DU REGLEMENT INCO

Date de création : 18/12/2015
Date de révision : /
Edition : 1ère

Pour application :

Responsable et
Personnel des unités
d'exploitation DUPONT
RESTAURATION

Pour information :

Président
Inspection
Service du personnel
CHSCT

I. OBJET

Application du règlement Européen UE n°1169/2011, appelé Règlement INCO, et complété par le décret Français du 17 avril 2015, applicable en France depuis le 1er juillet 2015.

L'information porte sur la présence des allergènes dits ADO sur les denrées alimentaires non-préemballées en restauration collective.

II. DEFINITION

Allergène : Substance qui déclenche ou favorise une réaction allergique (ensemble de réactions inadaptées ou excessives du système immunitaire de l'organisme, suite à un contact, une infection, une ingestion ou une inhalation).

Allergènes dits « ADO » : Allergènes à Déclaration Obligatoire (Liste établie par la Directive Européenne 2007/68/CE, et transposée en droit français par le Décret 2008-1153 du 7/11/2008, publié au Journal Officiel le 9/11/2008). A ce jour, la liste est au nombre de 14.

Liste :













Liste des substances ou aliments allergènes ADO (les autres allergènes ne sont pas à étiquetage obligatoire) :

- **Céréales** contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales.
- **Crustacés** et produits à base de crustacés.
- **Oeufs** et produits à base d'œufs.
- **Poissons** et produits à base de poissons.
- **Arachides** et produits à base d'arachides.
- **Soja** et produits à base de soja.
- **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose).
- **Fruits à coque** à savoir, amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ses fruits.
- **Céleri** et produits à base de céleri.
- **Moutarde** et produits à base de moutarde.
- **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame.
- **Anhydride sulfureux** et **sulfites** en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO₂.
- **Lupin** et produits à base de lupin.
- **Mollusques** et produits à base de mollusques.

III. DOCUMENTS ASSOCIES

Fiche n° 26 : Fiche de suivi des allergènes a Menu sans choix b Menu avec choix

La fiche de suivi des allergènes est à compléter comme l'exemple ci-dessous :

GESTION : XXXXX		DATE DE CONSOMMATION : 15/12/2015		FICHE DE SUIVI DES ALLERGENES * MENU SANS CHOIX											
				 GLUTEN	 CRUSTACÉS	 OEUFS	 POISSON	 ARACHIDES	 SOJA	 LAIT	 FRUITS À COQUE	 CÉLERI	 MOUTARDE	 GRAINES DE SÉSAME	 SO2 ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES
NOMS DES PLATS		Céréales contenant du gluten	Crustacés et produits à base de crustacés	Oeufs et produits à base d'oeufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachide et produits à base de d'arachide	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Fruits à coque et produits à base de ces fruits	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin et produits à base de lupin	
ENTREE															
Céleri rémoulade				X						X					
PLAT															
Rôti de porc à la diable															
GARNITURE											X				
Gratin de pâtes								X							
Carottes															
FROMAGE/PRODUIT LAITIER															
Yaourt nature								X							
DESSERT															
Gâteau au noix								X							

* L'information ne fait pas état des éventuelles contaminations croisées pouvant survenir au moment de la préparation des repas ou ensuite au moment du service.

IV. DESCRIPTION

A quel moment compléter la fiche ?

Au niveau des étapes suivantes : déconditionnement, déboîtage et décontamination de légumes, il est nécessaire de noter la liste des allergènes

Déconditionnement :

A chaque ouverture de produit, regarder la liste des ingrédients et ressortir les différents allergènes. Cocher ceux-ci au niveau du nom du plat sur la **fiche de suivi des allergènes**.

Déboîtage :

A chaque ouverture de boîte de conserve, regarder la liste des ingrédients et ressortir les différents allergènes. Cocher ceux-ci au niveau du nom du plat sur la **fiche de suivi des allergènes**.

Décontamination des fruits et légumes bruts :

Aujourd'hui, seul le céleri est à noter, être vigilant lors de sa décontamination, le cocher à côté du plat dans lequel il va rentrer dans la composition sur la **fiche de suivi des allergènes**.

EXCEPTIONS

Pour tous les produits finis livrés (exemples : yaourts, fromages individuels, biscuits, glaces...), veiller à compléter aussi la **fiche suivi des allergènes**.

POINTS DE VIGILANCE :

Attention aux décorations de plats et aux assaisonnements, si présence d'un allergène dans ceux-ci, il doit être indiqué sur la **fiche de suivi des allergènes**.

Comment conserver cette fiche ?

Cette fiche est à montrer uniquement sur demande. Le document affiché dans le restaurant à la vue du consommateur doit être : DUPONT RESTAURATION à votre écoute.

En cas de question sur la présence ou non d'allergènes par le consommateur, la fiche de suivi du jour de consommation doit être présentée et donc complétée à l'avance.