

### ***BPH 3.5 – Prise en compte des allergies alimentaires et information du consommateur sur la présence d'allergènes***

#### **Pourquoi prendre en compte les allergies alimentaires ?**

Le nombre d'allergies ou d'intolérances alimentaires tend à augmenter au sein de la population et certaines études estiment qu'environ 3 à 4 % des adultes seraient concernés.

En fonction de la sensibilité de la personne allergique, de l'allergène, de la quantité d'allergène ingérée, les manifestations d'allergies peuvent aller du léger désagrément jusqu'aux cas graves voire mortels.

Face à ce réel problème de santé publique, afin que les consommateurs présentant des allergies ou des intolérances alimentaires puissent choisir leurs aliments sans risque pour leur santé, la réglementation a rendu obligatoire, au 1<sup>er</sup> juillet 2015 pour les organismes de restauration, l'information du consommateur quant à la présence des substances ou produits susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances.

Cette information générale de l'ensemble des consommateurs ne fait pas obstacle à des dispositions de prise en charge spécifique de personnes pour lesquelles les allergies alimentaires représentent un risque majeur.

L'obligation d'information s'applique à quatorze (14) grandes familles de produits dits « allergènes à déclaration obligatoire » (ADO) listées en annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 (voir encadré) :

#### **ANNEXE II du règlement (UE) n° 1169/2011 Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances**

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).
8. Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits.
9. Céleri et produits à base de céleri.
- 10 Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO<sub>2</sub> total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

**Cette obligation d'information concerne toutes les préparations culinaires** dès lors qu'un des ADO est présent dans la préparation **à la suite de son incorporation volontaire** dans la préparation que ce soit comme matière première, comme ingrédient<sup>9</sup> ou comme auxiliaire technologique<sup>10</sup>.

L'exploitant n'est toutefois pas tenu de reporter les indications de la présence éventuelle de traces de substances allergènes qui peuvent figurer sur l'étiquetage des matières premières, ingrédients ou auxiliaires technologiques utilisés.

En revanche, compte tenu de la gravité potentielle des accidents pouvant survenir chez certains consommateurs allergiques, en présence uniquement de traces d'allergènes, il convient évidemment de maîtriser au maximum les risques de contamination croisée involontaire ou les introductions accidentelles d'allergènes dans les préparations culinaires.

Ceci implique que ces risques soient pris en compte dans l'analyse des dangers menée dans le cadre de la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en restauration collective. Cette analyse doit déboucher sur une parfaite connaissance des matières premières travaillées (fiches techniques des produits, contrôle à réception, traçabilité), la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène de fabrication pour éviter toute introduction fortuite par contamination croisée (suivi scrupuleux des recettes), la formation des personnels concernant la gestion du danger allergène, le respect des règles de nettoyage et de désinfection...

Les dispositions réglementaires spécifiques à l'information du consommateur sur la présence d'ADO figurent :

- dans le règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;
- dans le code de la consommation, en particulier les articles R.412-2 à R.412-16 (Livre IV, Titre Ier « Conformité », chapitre II « Mesures d'application », section 3 « Dispositions relatives aux denrées non préemballées »).

### **Dispositions spécifiques applicables aux cuisines centrales et centres de production alimentaires**

Tout établissement de restauration, y compris une cuisine satellite, doit être en mesure de fournir les informations relatives à la présence d'ADO dans les plats qu'il distribue aux consommateurs.

Dès lors, une cuisine centrale ou un centre de production alimentaire doit porter à la connaissance des établissements de restauration livrés l'utilisation, dans la fabrication ou la préparation des plats, d'un ingrédient ou d'un auxiliaire technologique, dérivé d'une substance ou un produit énuméré à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011.

Cette information doit être indiquée sur la denrée elle-même (étiquetage) ou à proximité de celle-ci (document d'accompagnement) de façon qu'il n'existe aucune incertitude quant à la denrée à laquelle elle se rapporte.

---

<sup>9</sup> Ingrédient : toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée.

<sup>10</sup> Auxiliaire technologique : toute substance non consommée comme ingrédient alimentaire en soi mais volontairement utilisée dans la transformation de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un objectif technologique pendant le traitement et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance dans le produit fini (résidus ne présentant pas de risque sanitaire). Exemple : utilisation des sulfites dans les champignons crus prêts à l'emploi (dits de quatrième gamme) pour stabiliser la couleur.

## **Dispositions applicables à tous les organismes de restauration (distribution de denrées non préemballées) :**

### **Comment informer le consommateur ?**

#### **Cas général**

Le consommateur doit être en mesure d'accéder **directement et librement** à l'information sur la présence d'un ou plusieurs ADO pour toutes les denrées proposées à la consommation.

Ces informations doivent être portées à sa connaissance, **sous forme écrite, de façon lisible et visible** des lieux où est admis le public.

La solution la plus simple est souvent l'apposition d'une affiche bien visible dans les locaux de distribution ou à l'entrée de la salle de restauration.

Un exemple d'affichette « INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENES » est proposé en annexe 8.

Pour faciliter l'accès du consommateur à l'information, il peut être opportun d'assurer un affichage à plusieurs endroits : information relative aux entrées froides à proximité immédiate du buffet de hors d'œuvre, information relative aux plats principaux près du point de distribution « chaud »,...

D'autres solutions sont envisageables comme la mise en place d'étiquettes à proximité immédiate des préparations culinaires de façon qu'il n'existe aucune incertitude quant aux denrées auxquelles elle se rapporte. Ce type d'étiquette doit comprendre *a minima* la dénomination de la préparation culinaire et la liste des ADO qu'elle contient (exemple : « *Salade de pâtes – contient du gluten et des œufs* »).

La réglementation laisse également la possibilité de ne porter à la connaissance du consommateur que les modalités selon lesquelles l'information est tenue à sa disposition : Affichage de type : « *Les informations sur la présence d'allergènes dans les préparations culinaires servies sont tenues à votre disposition dans le classeur consultable au début de la chaîne de distribution* ». **L'accès à ces documents doit rester libre et direct.**

#### *Exemptions :*

L'indication des ADO n'est pas requise par la réglementation lorsque la dénomination de la denrée alimentaire fait clairement référence au nom de la substance ou du produit concerné (exemple : pas d'obligation d'indication de la présence de céleri dans un « *céleri remoulade* »). Même dans ces cas, il reste préférable d'indiquer systématiquement la présence des ADO afin d'éviter les remarques des consommateurs.

#### **Cas particuliers**

##### ***Projets d'accueils individualisés***

Dans le cadre particulier de l'accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période, des dispositions spécifiques peuvent être prises dans le cadre global d'un projet d'accueil individualisé (PAI)<sup>11</sup>.

Ces dispositions ne sont applicables qu'aux écoles et établissements d'enseignement relevant du ministère de l'éducation nationale.

Elles servent également de cadre de référence aux établissements d'accueil de la petite enfance (crèches, haltes garderies, jardins d'enfants) et aux centres de vacances et de loisirs.

---

<sup>11</sup> Ces dispositions sont détaillées dans la circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003 du ministère de l'éducation nationale relative à l'accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période.

La circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 du ministère de l'éducation nationale relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments, bien qu'antérieure la circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003, apporte des précisions quant à la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, notamment dans le cas où ceux-ci sont fournis par les familles.

Elles visent à fournir des aliments exempts d'un ou plusieurs allergènes identifiés à des enfants pour lesquels la consommation de tels aliments présenterait un risque vital (enfant ayant déjà fait des réactions graves). La mise en place d'un tel projet d'accueil individualisé ou de démarches comparables ne peut en aucun cas se substituer à l'obligation générale d'information prévue par le code de la consommation.

#### **Cas des établissements d'accueil de petite enfance (crèche, centre de vacances...)**

Du fait du très jeune âge des enfants, l'information du consommateur telle qu'elle est prévue par la réglementation ne répond pas à l'objectif visé.

Nonobstant l'éventuelle mise en place de projet(s) d'accueil individualisé à la demande des familles d'enfants présentant des allergies ou intolérances, il convient de porter l'information destinée aux consommateurs à la connaissance de l'ensemble des parents (ou des détenteurs de l'autorité parentale ou de tutelle) par le moyen le plus approprié (affichage dans le hall d'accueil, transmission des menus...).

Il importe également de mettre cette information à la disposition des consommateurs autres que les enfants (encadrement, visiteurs...).

Une autre possibilité est de mettre en place les modalités de gestion de l'information prévues par l'article R.412-15 du code de la consommation détaillées ci-après.

#### **Cas du portage des repas (repas des personnels postés, repas au lit du malade...)**

Tout consommateur prenant ses repas en dehors de l'établissement de restauration doit avoir connaissance des informations relatives aux ADO éventuellement présents dans les préparations culinaires qui lui sont délivrées.

Pour satisfaire à cette obligation, l'établissement peut joindre au repas une copie de l'affiche établie pour son restaurant.

Il est également possible de mettre en place les modalités de gestion de l'information prévues par l'article R.112-14 du code de la consommation.

### **Autres modalités de gestion de l'information du consommateur (article R.412-15 du code de la consommation)**

Il est également possible de mettre en place les modalités particulières de gestion de l'information du consommateur prévues par l'article R. 412-15 du code de la consommation<sup>12</sup>.

Il s'agit d'une prise en compte formalisée des restrictions alimentaires de chacun des consommateurs prenant un repas fourni par l'organisme de restauration.

Ceci nécessite :

- de recueillir individuellement auprès de chaque consommateur les allergènes à déclaration obligatoire qu'il refuse de consommer (ce recueil doit être effectué par écrit, préalablement à toute consommation de repas et les documents utilisés pour recueillir les désidératas des consommateurs doivent être conservés trois ans après la fourniture du dernier repas) ;
- de fournir ensuite aux consommateurs des menus adaptés, au besoin différenciés, pour satisfaire chaque consommateur vis-à-vis des restrictions alimentaires qu'il a formulées.

---

<sup>12</sup> Article R.412-15 du code de la consommation

*L'information mentionnée à l'article R. 412-12 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°1169/2011 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 trois 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 » : l'activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat.*

De telles modalités de gestion impliquent :

- d'identifier précisément et individualiser les plats destinés aux consommateurs ayant indiqué refuser de consommer un ou plusieurs ADO (préparation de plateaux repas), en assurant la maîtrise des risques de contamination croisée de ces plats particuliers ;
- ou encore de disposer de plats excluant l'utilisation de tout ADO et spécifiquement réservés à la population des consommateurs entrant dans ce dispositif.

Si toutes ces dispositions sont respectées, et uniquement dans ce cas, l'information du consommateur lors de la fourniture du repas telle que prévue dans le cas général, n'est pas requise.

Ces dispositions spécifiques visent plutôt des situations particulières pour lesquelles de telles modalités sont plus pertinentes que l'information du consommateur par affichage ou étiquetage : établissements accueillant des jeunes enfants, restauration des malades dans les services hospitaliers, établissements n'ayant qu'un petit nombre de rationnaires et pas de consommateurs occasionnels, restauration d'un petit nombre de personnels postés ne faisant pas l'objet de rotation fréquente.

C'est à chaque organisme de choisir le dispositif le plus adapté à son fonctionnement.

### **Comment recueillir les informations à destination des consommateurs ?**

Du fait des obligations réglementaires d'information des consommateurs et d'étiquetage des denrées alimentaires, l'information sur la présence d'ADO est disponible (voir annexe 12) :

- soit au niveau de l'étiquetage (denrées préemballées notamment) ;
- soit au niveau des documents d'accompagnement (cas des denrées non préemballées).

Ces informations sont souvent également disponibles auprès des fabricants (fiche technique « produit »).

Il est nécessaire pour toute préparation culinaire d'assurer un recueil systématique et exhaustif de l'ensemble des ADO présents dans chacun des ingrédients.

Cette opération est plus ou moins complexe en fonction du type de préparation.

En fonction de l'organisation du travail au sein de l'organisme, plusieurs options sont possibles :

*- un recueil des informations au moment de la préparation des plats :*

Il s'agit de relever pour chacun des ingrédients mis en œuvre les ADO présents (mention sur l'étiquetage).

Cette opération peut être simple lorsqu'il s'agit d'un simple déconditionnement et dressage de préparations prêtes à l'emploi (salade traiteur prête à l'emploi).

Elle est un peu plus complexe pour les préparations mettant en œuvre de nombreux ingrédients.

Il convient de bien prendre en compte l'ensemble des ingrédients, y compris les assaisonnements (sauces, moutardes...) et ceux utilisés pour la cuisson (huiles...).

Ce recueil peut être assuré pour chaque préparation culinaire au moyen de la fiche « RECUEIL DES INFORMATIONS SUR LA PRESENCE D'ALLERGENES » proposée en annexe 8.

Ces documents sont ensuite utilisés pour établir l'affichage destiné à l'information du consommateur.

Un exemple d'affichette « INFORMATION SUR LA PRESENCE D'ALLERGENES » est proposé en annexe 8.

*- un recueil des informations préalablement à la préparation :*

Il s'agit d'établir à partir de la fiche recette de la préparation culinaire la liste des ADO présents. Ce recueil peut être réalisé en utilisant les fiches techniques « produit » du fabricant. À défaut, il peut être effectué à partir des documents d'accompagnement des denrées ou en relevant les mentions d'étiquetage au niveau du stockage des matières premières.

La fiche « RECUEIL DES INFORMATIONS SUR LA PRESENCE D'ALLERGENES » est également utilisable avec cette option.

Ce recueil préalable des informations implique qu'il n'y ait aucune substitution d'un ingrédient par un autre au moment de la préparation, ni aucune adjonction d'éléments non prévus dans la recette. Il convient d'être particulièrement vigilant sur ces points et de sensibiliser le personnel sur les risques d'omission d'ADO liés à ces pratiques.

- un recueil des informations préalablement à la préparation, associé à une vérification de leur fiabilité

Compte tenu des difficultés inhérentes aux deux options précédemment décrites, il peut être intéressant d'associer les deux systèmes en préétabliant la liste des ADO présents. La fiche « RECUEIL DES INFORMATIONS SUR LA PRESENCE D'ALLERGENES » est alors transmise aux opérateurs qui valident les informations ou apportent, le cas échéant, les modifications nécessaires.

Quel que soit le dispositif retenu, il convient d'être particulièrement vigilant pour tout changement d'ingrédients (marque, référence...).

A titre d'exemple, les allergènes présents dans le surimi peuvent varier selon le fabricant :

- généralement présence de poissons, crustacés, gluten et œufs,
- présence de soja dans certains produits,
- présence de mollusques dans d'autres.

NB : Pour les denrées présentées au consommateur dans leur conditionnement individuel (certains yaourts et autres desserts), l'information « ADO » figure usuellement sur l'emballage initial de regroupement de plusieurs unités. Il convient de s'assurer que l'information figure bien sur les conditionnements individuels et, dans le cas contraire<sup>13</sup>, assurer l'information par affichage comme pour les autres denrées proposées au consommateur.

### **Quels documents spécifiques peut-on détenir dans le cadre du PMS ?**

- Procédure décrivant précisément les modalités mises en place pour assurer l'information du consommateur relative aux ADO : modalités du recueil des informations, supports utilisés, lieu(x) d'affichage, modalités d'archivage...
- enregistrements utilisés dans le cadre de la mise en œuvre de cette procédure (fiches de recueil d'information, affichettes...);
- autres documents d'enregistrement mis en place pour assurer la traçabilité des denrées alimentaires.

Les documents proposés en annexe 8 sont fournis à titre indicatif. En fonction du système documentaire mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (fiches de recettes, enregistrements de traçabilité...), il peut être plus pertinent d'adapter les documents existants de façon à prendre en compte l'information du consommateur sur les ADO.

*Document(s) éligible(s) à la flexibilité documentaire :*

- Procédure écrite.

**La présente fiche peut servir de base à l'établissement de ce document, sous réserve d'une adaptation au fonctionnement propre à l'organisme.**

### **Durée de conservation des enregistrements**

Il est recommandé de conserver les enregistrements au moins 6 mois après la consommation du repas, comme les autres éléments relatifs à la traçabilité des denrées alimentaires.

Lorsque les modalités particulières de gestion de l'information du consommateur prévues par l'article R. 412-15 du code de la consommation sont mises en œuvre, les documents utilisés pour recueillir les desideratas des consommateurs doivent être conservés trois ans après la fourniture du dernier repas.

Pour plus d'informations sur le danger « allergènes » en restauration collective, se référer à l'avis n° 66 du CNA (Conseil national de l'alimentation) du 12 janvier 2010.

---

<sup>13</sup> Ce peut être le cas lorsque la denrée préemballée n'est pas l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final. Les informations relatives aux ADO figurent alors sur l'emballage de regroupement qui constitue l'unité de vente ou sur les documents d'accompagnement des denrées.