

>>> toute notre offre de service en 1 clic !

Zoom sur... Les allergènes



Quelles sont vos obligations ?

Le décret relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes est entré en vigueur le 1^{er} Juillet 2015.

Aujourd'hui, vous devez informer le consommateur sur les allergènes contenus dans chaque denrée alimentaire.

L'information doit être écrite, lisible et visible.

Qui est concerné ?

Tous les professionnels de l'alimentaire, que les denrées alimentaires vendues soient emballées ou non.

Quels sont les allergènes concernés ?

Il s'agit des **14 « allergènes à déclaration obligatoire »** volontairement incorporés dans la recette :

le gluten, les œufs, le lait, les fruits à coques, le soja, les arachides, le sésame, le lupin, le céleri, la moutarde, le poisson, les mollusques, les crustacés, les sulfites (>10mg/Kg).

Comment faire ?

❶ Répertorier très précisément toutes les matières premières entrant dans la composition de votre produit. La rédaction de fiches recettes est fortement recommandée !

❷ Consulter la liste des ingrédients inscrite sur l'étiquette de chaque matière première et identifier si elle contient un(des) allergène(s) à déclaration obligatoire.

❸ Définir la composition en allergènes à déclaration obligatoire de chaque produit proposé au client.

- Pour les denrées non pré-emballées : mentionner les allergènes à proximité du produit concerné (pique-prix,...). Vous pouvez également compléter un tableau et l'afficher en boutique à proximité des produits ou bien le placer dans un classeur à disposition du client.
- Pour les denrées pré-emballées : indiquer les allergènes directement sur l'étiquette du produit.

La DDPP vous informe...

La DDPP (*Direction Départementale de la Protection des Populations*) constate que, même si quelques démarches sont initiées, l'information sur les allergènes est souvent absente ou incomplète pour les denrées non pré-emballées.

Ainsi, au second semestre 2015, dans le Morbihan, 46 établissements ont été contrôlés sur l'affichage des allergènes des denrées alimentaires non pré-emballées (pain, plats cuisinés, pâtisseries,...).

Ces contrôles ont donné lieu à de nombreux avertissements.

Les contrôles sur les allergènes vont se poursuivre en 2016 !

Il est donc essentiel que vous mettiez en place l'information réglementaire !



L'actualité hygiène en ligne sur... www.cma56.bzh

Consulter les pages Hygiène de notre site internet.

Vous avez accès à **20 fiches Hygiène**.

Elles vous présentent la réglementation en vigueur et des modèles de fiches d'enregistrement à mettre en œuvre dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire.

Fiches actualisées :

La vente non sédentaire (*foodtruck, marché...*)

Vous avez également accès aux différentes actualités réglementaires

A votre service ...

Vous souhaitez **vendre** votre fonds de commerce :

➤ La CMA réalise le **Diagnostic Hygiène transmission** qui vous sera demandé lors de la vente.

Vous souhaitez **former** votre personnel à l'Hygiène :

➤ La CMA vous propose des formations au sein même de votre entreprise. Formation personnalisée garantie !

Vous avez des **questions** sur la réglementation, sur l'aménagement de vos locaux,...:

➤ Contacter notre Ingénieur Hygiène au 02 97 63 95 25
Ou par mail : emilie.pasgrimaud@cma-morbihan.fr

