

L'HYGIENE

en restauration commerciale

affichage des aliments allergènes dans les restaurants

- la présence des 14 allergènes les plus courants (arachides, lait, noix, etc.) devra être clairement indiquée: ingrédient de l'annexe II du règlement (UE) no 1169/2011 provoquant des allergies ou des intolérances,
- **Décret no 2015-447 du 17 avril 2015:**
 - les repas à consommer sur place: porter à la connaissance du consommateur, sous forme écrite, de façon lisible et visible des lieux où est admis le public:
 - Soit l'information elle-même;
 - Soit les modalités selon lesquelles l'information est tenue à sa disposition. : le consommateur est mis en mesure d'accéder directement et librement à l'information disponible sous forme écrite



Les 14 allergènes majeurs

- 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.
- Œufs 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 (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*), 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 en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO₂(*).