

Information des allergènes majeurs auprès du consommateur (Règlement européen INCO)

Restauration Enseignement - Restauration Santé







1. QU'EST-CE QUE LA REGLEMENTATION INCO?

Le règlement européen

INDUCATION AND IN TRANSPORT BY PRESSURED REPORTED BY THE CONSISTE concrement Platformation des communatationes sur les desertes abmorphies, modificats les réglements (CE) a" 1914/3000 et (CE) a" 1925/3000 do Pariment comprise et de Consell et abreggent le directive 8/1914/50E de la Commission, la Berezire 1914/66/2E du Consel, la Birective 1996/30/CE de la Commissione, le directive 2009/15/CE du Parlement currepter et du Comedi les directive 2002/5/CE et 2006/5/CE de la Commission et la réglement (EE) n° 400/2004 de la Commission Street personages du Figuresis passo FESS) 12 Medicina M. Scientific M. 12 Ministra on Economic M. Environ de Mariena de Arginesa (M.S.) (C. 1.14.12002 de Fernando searchainte se die 1 coused die 28 searcher 30°C deutifiqueux has Strettman eliterature anatours fricarette accommisso is he exceeded door demonstrate the fluor doe postremainment and article 154 riging printing to be highlighted directions of the hearth come de came les despuis almentares qu'ils comme more of the protection textor payables processes underse to to be appropriately the La Control of the appropriately presentationary to stress 19 has discussed 1609/10057, the Parlamental assertation on the va Fairle du François te-interessigne et associa purelibre (%) cador didensira din antonnica a tributa das comunicas прин вірен із частін петецья А спетт специя цараст de Prédicatophine des reconstrumentes, apropriettes est ess inspary medicinations is in president Significance indicates (*). de transporte contra across montroque en continuos d'indemozesses. Like presidente presidente sensibilidades quel propriesos correspondes delivados desenvir des correjones por Su-reglas appoilugas comprensar l'independent des compre considered or one me restricted for the disperse dispersages to the study of Plancy respond followings of a wedge Captacle 14th the major out to four-termination in Thistopy SHADE CAR OF POSSESSES ASSOCIATE OF the Consult the exercisionico soment que l'Otane, cumilibrar à la chabitable i mages tredes aufustos au napprovidement che literatura e the array store to principle the consentrations parties are decision as the whater to applications to being by the this from exception compares by the solution of the solutions tous egand (% La response des dispresiones de carre dise-tres surrespons à 1978 et disentant donc des seuss à S. la direction SEAPANIE du Commit de 24 septembre constitue our adject country de singular tableines in 1998 indanes à l'imprenge membranel des derrets described de l'emple les region retaines un somme de carribae de laçõe aestable à le apost et que faccións des convesso, socia aprili fasco, gialente ocupacionaggios el A St. personalization that authorisations represented for the Sesection & on information that pro different and alphaenance ha requeste the dispunitures in come descripmangagane à 1000 or devisore dun rive report à pas disconnections of the property loss. Alter a Vadionese automorphic are for director of bosonness unlike accounts maker his plant do commenced process do complétere par en certain resulter de dispositions, que compliance was a name in drames decorpages, then дос и в нев верхиния и Мобанавос, аксё з изупанана и изупуратам віз mention inversegue, commissionized accidi on desired alexanderic his more if transi for destructions parinochiera applicables à des dispette alteriorismes syste No. 1 ** of 1 ** of 1 + 1,000° p. 10.

**Position in furthermore complete to 1 in 200. 2019 2015 2. 200 d. co.

**Position in furthermore complete to 1 in 200. 2019 2015 2. 200 d. co.

**Lin 2019 2. 2019 2. co. 1 in 200. 2019 2. co. 2

Règlement européen INCO n°1169/2011 (INformation du COnsommateur - INCO) :

- > relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires
- > applicable à partir du 13 décembre 2014

Il rend obligatoire, entre autres :

- L'information aux convives des 14 allergènes majeurs que les restaurateurs introduisent volontairement dans leurs préparations
- La disponibilité de l'information, sans que le convive ait à la chercher
- le caractère écrit de cette information
- la mise à disposition de cette information à proximité du plat ou produit



A partir du 13 décembre 2014

OBLIGATION DE METTRE À LA DISPOSITION DE NOS CONVIVES UNE INFORMATION RELATIVE À LA PRÉSENCE DES 14 ALLERGÈNES MAJEURS.





POUR LES PLATS PRÉPARÉS PAR ELIOR

> Il s'agit d'informer de manière claire, lisible et visible sur les allergènes intégrés dans nos recettes.

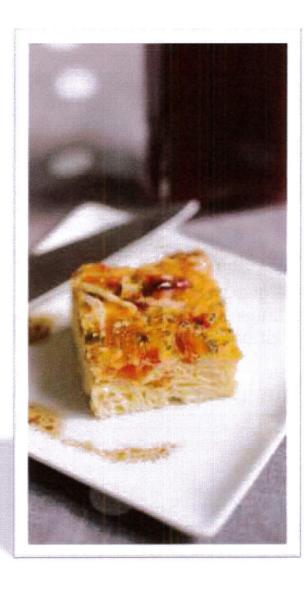


PAS D'OBLIGATION POUR LES PRODUITS PRÉSENTÉS AUX CONVIVES DÉJÀ EMBALLÉS

> L'information est déjà présente sur l'étiquette apposée par nos fournisseurs sur l'emballage.



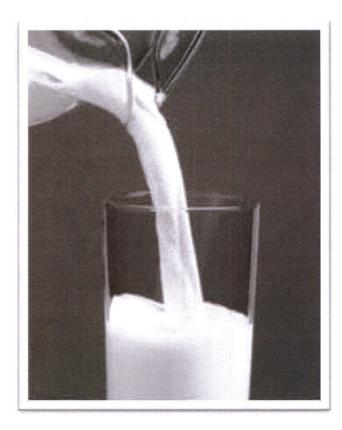
Liste des 14 allergènes concernés



- **1.** Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
- 2. Céréales contenant du **gluten** et produits à base de ces céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut...)
- 3. Œufs et produits à base d'œufs
- 4. Poissons et produits à base de poissons
- 5. Anhydride sulfureux et sulfites
- **6.** Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, noix de macadamia et produits à base de ces fruits)
- 7. Crustacés et produits à base de crustacés
- **8. Mollusques** et produits à base de mollusques
- 9. Céleri et produits à base de céleri
- 10. Soja et produits à base de soja
- 11. Arachides et produits à base d'arachides
- **12. Moutarde** et produits à base de moutarde
- 13. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- 14. Lupin et produits à base de lupin



Précisions complémentaires





INFORMATION SUR LES ALLERGENES PRESENTS DANS LES RECETTES ELIOR

- > Il s'agit d'indiquer les produits allergènes volontairement intégrés et non les aliments susceptibles d'être présents par contamination croisée
 - → il s'agit donc de répondre à la question « la recette contient » et non « peut contenir » ou « risque de contenir des traces de ».



L'INCO NE REMPLACE PAS LE PAI (PLAN D'ACCUEIL INDIVIDUALISE)

- ➤ La prise en charge des convives allergiques tout comme celle des patients soumis à des régimes continuera à se faire de manière individualisée et avec une prescription médicale
- > Cette nouvelle règlementation ne vise qu'à apporter une information.

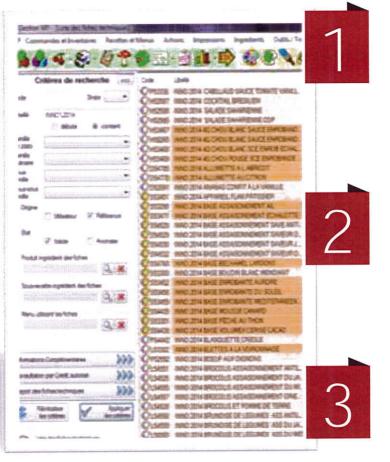


AUCUNE OBLIGATION DE PROPOSER UN AUTRE CHOIX

> Si le contrat ne le prévoit pas, il n'est pas de notre responsabilité de proposer un autre choix de plats sans allergène aux convives.



Apporter ces informations à chaque site



RENSEIGNEMENT DES ALLERGÈNES DANS LES LOGICIELS DE CRÉATION DES MENUS

POSSIBILITÉ D'IMPRIMER CES INFORMATIONS DEPUIS LES LOGICIELS DE CRÉATION DES MENUS

NÉCESSITÉ D'AFFICHER LES MENTIONS DE PRECAUTION (VOIR SLIDE SUIVANT) :

- Soit en bas de page du document
- > Soit dans un document à part



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs

que nous avons introduits volontairement dans nos préparations.

Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines où toutes ou une partie de ces substances allergènes sont présentes.

Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.

Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission du présent document.







2.Dispositif **de mise en œuvre** en fonction du type de restauration

Enseignement: RESTAURATION SUR PLACE

SERVICE À TABLE



AFFICHER POUR LES FAMILLES ET LES CONVIVES

LE TABLEAU RÉCAPITULATIF DES ALLERGENES AVEC LE MENU
À L'EXTÉRIEUR DE L'ÉTABLISSEMENT ET DANS CHAQUE SALLE DE RESTAURANT



AFFICHAGE CHAQUE JOUR

- des informations sur les allergènes en fonction du menu du jour (à réimprimer en cas de changement de menu)
- > création d'une fiche à afficher pour les produits récurrents
- > conservation des trames durant une semaine (comme les plats témoins)



AFFICHAGE A DESTINATION DES FAMILLES

- Les convives étant mineurs, cette information doit être affichée pour que les familles puissent en avoir connaissance.
- L'affichage doit donc se faire à l'extérieur de l'établissement.
 - → lieu à déterminer ensemble
- Les menus et les informations liées aux allergènes doivent être à proximité les uns des autres.

