

DÉCLARATION DES ALLERGÈNES : UNE OBLIGATION ?

Deux rappels réglementaires pour les milieux d'accueil collectifs, en matière de prévention de contamination croisée et de déclaration des 14 allergènes.

Les allergies alimentaires sont en augmentation depuis de nombreuses années. Lors de la préparation et du service des aliments, il importe d'être vigilant afin d'éviter les contaminations croisées¹.

Par ailleurs, depuis fin 2014², les milieux d'accueil soumis aux contrôles³ de l'AFSCA⁴ sont tenus de déclarer les 14 allergènes les plus fréquents à la demande du consommateur (pour ce cas, les parents de l'enfant).

Cette déclaration peut se faire par écrit (par exemple sur le menu) ou oralement.

Pour accompagner les responsables des milieux d'accueil collectifs dans cette tâche, l'AFSCA propose une rubrique sur le thème des allergènes, dont une fiche « Quick Start ». Celle-ci reprend les 14 allergènes ciblés par la législation⁵, ainsi que la procédure à suivre en cas de déclaration orale.

N'hésitez pas à prendre connaissance de ces différents outils, mis à votre disposition par l'AFSCA.

Quatorze substances sont reprises dans la liste des allergènes principaux, responsables des allergies ou intolérances alimentaires les plus importantes :

1. **Céréales contenant du gluten**, à savoir **blé, 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 SO₂ 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.

Ces allergènes doivent toujours être déclarés lorsqu'ils sont utilisés dans la production d'une denrée alimentaire et qu'ils sont présents dans le produit fini, même sous une forme modifiée.

SPF Santé publique,
Sécurité de la chaîne alimentaire
et Environnement

Amal ALA OUI et Nathalie CLAES,
Diététiciennes pédiatriques - Direction Santé ONE

1 Voir article FA 17 « Les allergies alimentaires chez les enfants ».

2 Suite à l'Arrêté royal du 17 juillet 2014 fixant les dispositions en matière de déclaration de certaines substances ou certains produits provoquant des allergies ou intolérances pour les denrées alimentaires non-préemballées.

3 Il s'agit des milieux d'accueil collectifs de la petite enfance : crèches, pré-gardiennats, maisons communales d'accueil de la petite enfance, maisons d'enfants, haltes accueil et services d'accueil spécialisé de la petite enfance.

4 Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire.

5 Voir liste ci-dessus