



# Évènements à venir

- 07/04/2016 à CHEOPS 87
  - Limoges

30<sup>ème</sup> soirée de formation du réseau LINUT.

Intervention de Madame Lise ANDRIEUX, Ergothérapeute à l'Hôpital Jean Rebeyrol, Limoges sur le thème

- « Matériel adapté aux troubles praxiques en institution et à domicile »
- 23 et 24/06/2016 Faculté de droit -Limoges

Journées de Printemps de Nutrition Clinique de la SFNEP

www.journeesdeprintemps.

Pour plus d'informations

www.linut.fr

# LETTRE D'INFORMATION Printemps

La Loi INCO (1169/2011) a renforcé les informations concernant les substances allergènes. Les dispositions du **Décret no 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées** sont entrées en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2015 Afin de vous aider dans la mise en place de cette réglementation applicable en restauration collective, nous avons souhaité consacré notre lettre d'information à ce sujet, au travers d'exemples de mise en application recueillis auprès de professionnels d'EHPAD.

### La réglementation INCO (INformation au COnsommateur)

## Qu'est-ce qu'un allergène ?

Un allergène est une substance qui déclenche ou favorise une allergie. Cette réaction du système immunitaire se manifeste suite au contact, à une inhalation ou à une ingestion d'un allergène alimentaire. Le diagnostic d'allergie doit être fait par un médecin (à ne pas confondre avec une intolérance alimentaire).

**Quels sont les allergènes concernés ?** ils sont au nombre de 14 mais peuvent être regroupés en 12 catégories















Fruits à coque
(amande,
noisette, noix,
noix de cajou,
noix de pécan,
noix du brésil,
pistache, noix de
macadamia







E220 Sulfites E228

#### Que faire en pratique ?

L'établissement doit mettre à disposition pour tous les consommateurs (résidents, personnels, familles, visiteurs, ...) une information écrite sur les allergènes présents dans les préparations servies y compris pour le portage de repas et les ateliers culinaires (pâtisserie, cuisine thérapeutique, culinothérapie), les repas à thème, les repas de fêtes, ...





# Comment identifier les allergènes ?

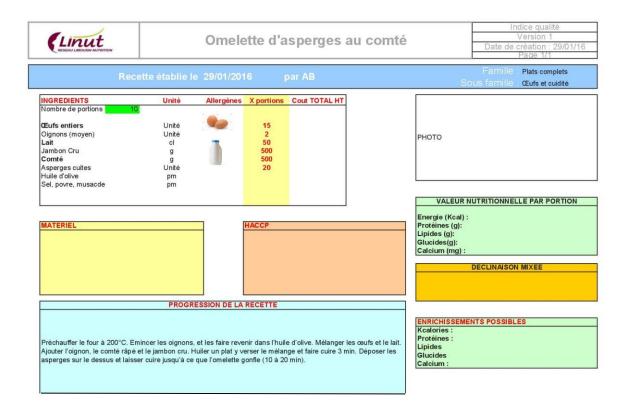
Plusieurs solutions ont été recensées dans les EHPAD.

A noter que pour les résidents et les personnes bénéficiant d'un portage à domicile, l'établissement doit avoir dans les dossiers médicaux, un certificat mentionnant l'existence d'une allergie et en informer le personnel en charge des repas. L'information sera surtout à destination du public extérieur et des personnels prenant leur repas sur place.

#### Sur les menus affichés dans les salles de restauration

- Des pictogrammes (avec une légende en bas du document ou au début ou fin d'un classeur par exemple) peuvent être ajoutés en face des préparations contenant des allergènes.
- Et/ou une phrase indiquant à quel endroit tout consommateur peut consulter l'information sur la présence d'allergènes dans un plat : sur quel document et où est stocké ce document qui peut être par exemple la liste des recettes, une fiche technique,...

#### Sur les fiches techniques :







#### Sur le listing des recettes :

Cette solution doit être couplée à la fiche technique qui permet de recenser les aliments présents dans une recette.

Exemples	Céréales contenant du gluten	Crustacés, Mollusques, Poissons	Œufs	Lait	Lupin	Arachides	Soja	Fruits à coque	Sésame	Céleri	Moutard	Sulfitese
<u>Plats complets</u>												
Lasagne de saumon- épinards	Х		Х	Х								
Quiche Lorraine	Х		Х	X								
Paëlla		Х										
<u>Dessert</u>												
Tarte à la rhubarbe	Х		Х	Х								
Creusois	Х		Х	Х				Х				
Gâteau au vin blanc	Х		Х									Х

#### Sur le listing des allergènes :

Certains logiciels permettent d'éditer des tableaux indiquant dans quelle recette, il y a tel ou tel allergène. Cette solution est cependant moins approprié pour une recherche rapide d'un consommateur.

#### Les contaminations croisées

Les contaminations croisées peuvent se produire quand un produit allergène rentre en contact avec un produit ou une préparation ne contenant pas d'allergène, par l'intermédiaire du matériel, du plan de travail, de la vaisselle, des couverts, ...

Il est donc nécessaire de faire un nettoyage approprié entre chaque préparation pour éviter la contamination croisée.

Cette réglementation a été mise en place pour limiter les risques allergiques. Il est conseillé d'informer par écrit les familles et l'entourage de ces dispositions et de leurs demander de vous prévenir lorsqu'il apporte des aliments dans l'établissement et de ne pas en donner à d'autres résidents sans en avoir averti le personnel soignant.