



08.03.2006 - 12:00 Uhr

Davantage de sécurité concernant les allergènes dans les aliments vendus en vrac

Berne (ots) -

Depuis mai 2004, les restaurants ainsi que les entreprises qui proposent la vente des denrées alimentaires en vrac sont soumis - tout comme les vendeurs des produits préemballés - à une déclaration obligatoire stricte par rapport aux aliments fortement allergisants. Un guide pratique apporte désormais un soutien lors de la mise en oeuvre souvent difficile de cette disposition. Celle-ci procure davantage de sécurité pour les 300 000 personnes porteuses d'une allergie alimentaire qui vivent en Suisse.

Les personnes souffrant d'une allergie alimentaire ont en général une approche très consciente de leur maladie. Chez ces individus, des quantités même infimes de certains aliments risquent déjà de déclencher des symptômes graves, voire, dans un cas extrême, des réactions menaçant la vie. A ce jour, il n'existe qu'un seul moyen pour les combattre : une élimination stricte des aliments "interdits". Les sujets allergiques dépendent donc d'une déclaration fiable des ingrédients et des composants et non seulement sur les produits préemballés. Ils doivent aussi être au clair sur les plats qu'on leur sert dans les restaurants ou à la cantine, de même que sur leur composition, ou bien encore savoir à quels produits vendus en vrac il leur faut renoncer.

La législation sur les denrées alimentaires tient compte de cette circonstance et impose, depuis 2004, aussi à la gastronomie et aux entreprises proposant la vente des denrées alimentaires en vrac (boulangeries, confiseries et boucheries) la déclaration obligatoire. Il est exigé que, sur demande, on puisse obtenir une information détaillée sur les ingrédients et les mélanges, au moins verbalement. Cependant, lors de la mise en pratique de cette obligation, les responsables d'une entreprise sont souvent confrontés à quelques problèmes. Les collaborateurs au sein des entreprises ne sont guère familiers avec la problématique. Les allergies alimentaires sont encore peu thématiques dans la formation et la formation continue. Il n'est pas rare que des responsabilités manquantes et un flux d'informations insuffisant entravent une approche optimale de la problématique. A cela s'ajoute un facteur aggravant pour la gastronomie - le fait de travailler fréquemment avec différents fournisseurs et des produits "convenience".

Cette situation difficile avait été reconnue à un moment précoce par les chimistes cantonaux. L'année dernière, ils ont donc initié, en collaboration étroite avec les représentants des associations d'entreprises gastronomiques et artisanales, les allergologues, les organisations de protection des consommateurs ou ayant trait à l'allergie, de même qu'avec le soutien de l'Office Fédéral de la Santé Publique (OFSP), une brochure visant à mettre à jour ce thème complexe de manière informative et axée sur la pratique. Ainsi, était né le guide "Allergènes dans les denrées alimentaires vendues en vrac". Il est à disposition des intéressés depuis début mars.

La brochure contient des informations sur l'allergie alimentaire, envisagées du point de vue médical, tout en tenant particulièrement

compte des besoins des allergiques. Elle propose aussi une aide concrète lors de la mise en pratique de la déclaration obligatoire: par des tuyaux sur l'achat, le stockage, la préparation et la production; avec des conseils pour des recettes claires, pour une bonne formation des collaborateurs et des processus internes de l'entreprise, de même que pour une communication transparente. Une liste de contrôle vous permet de couramment vérifier l'efficacité des mesures mises en route.

Le guide "Allergènes dans les denrées alimentaires vendues en vrac" est disponible en version allemande, française et italienne; il peut être commandé auprès d'aha! Centre suisse pour l'allergie, la peau et l'asthme: tél. 031 359 90 00, e-mail: info@ahaswiss.ch ou téléchargé sur www.ahaswiss.ch.

Contact:

Dr Georg Schäppi
directeur d'aha! Centre suisse pour l'allergie, la peau et l'asthme
Tél.: +41/31/359'90'00
E-Mail: gschaepi@ahaswiss.ch

Annelise Lundvik (communication)
Tél. +41/31/359'90'19
E-Mail: alundvik@ahaswiss.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100000124/100505631> abgerufen werden.