

Fiche d'information sur le Code alimentaire n° 7

Ce que vous devez savoir sur le Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHAPITRE 1-201.10 (B) ; 2-102.11(C)(9) ; 3- 602.11 (B)(5)

1-201.10(B)

« Allergène alimentaire majeur » signifie :
(a) Le lait, les œufs, les poissons (comme le bar, le flet, la morue et les crustacés comme le crabe, le homard ou les crevettes), les noix (comme les amandes, les pacanes ou les noix), le blé, les arachides et le soja ; ou
(b) Un ingrédient alimentaire qui contient des protéines dérivées d'un aliment, tel que spécifié au sous-alinéa (1)(a) de la présente définition.

2-102.11(C)(9)

Décrire les aliments identifiés comme étant des allergènes alimentaires majeurs et les symptômes qu'un allergène alimentaire majeur pourrait causer chez une personne sensible qui a une réaction allergique. ^{pf}

3-602.11(B)(5)

Le nom de la source alimentaire de chaque allergène alimentaire majeur contenu dans l'aliment, à moins que la source alimentaire ne fasse déjà partie du nom commun ou habituel de l'ingrédient respectif (en vigueur le 1er janvier 2006). ^{pf}

RAISONS DE SANTÉ PUBLIQUE :

Une allergie alimentaire est un type spécifique de réaction impliquant le système immunitaire. L'organisme produit un anticorps contre un aliment. Lorsqu'un aliment spécifique est ingéré et se lie à l'anticorps, la personne a une réaction allergique.

Allergènes

Le responsable doit être capable de décrire les principaux allergènes alimentaires et les symptômes qu'ils peuvent provoquer chez une personne sensible qui fait une réaction allergique.

Étant donné qu'un Américain sur 25 déclare souffrir d'une allergie alimentaire, les restaurants sont de plus en plus susceptibles d'avoir des clients qui ont besoin d'un repas spécial, selon le Food Allergy & Anaphylaxis Network (<http://www.foodallergy.org/section/welcoming-guests-with-with-food-allergies>).

Huit aliments sont responsables de 90 % de toutes les réactions allergiques alimentaires. Il s'agit de :

1. Le lait (par exemple, le beurre, le yaourt, les fromages, le lait chocolaté, la crème glacée et les desserts)
2. L'œuf (tout ce qui contient de l'œuf)
3. La cacahuète
4. La noix (par exemple, noix, amandes, noisettes, noix de cajou, pistaches et noix de pécan)
5. Le poisson (par exemple, flet, saumon, bar et morue)
6. Les crustacés (par exemple, le crabe, le homard et les crevettes)
7. Le blé (par exemple, pain, farine, roux, panure, desserts, bases de soupe et certains arômes) et
8. Le soja (par exemple, le tofu et les sauces).

Les types d'aliments à risque comprennent les desserts, les sauces, les bars à salades, les buffets, les aliments frits et les plats composés de nombreux ingrédients.

Une allergie alimentaire est une réaction potentiellement grave à la consommation de certains aliments ou additifs alimentaires. Pour les personnes sensibles, une réaction peut se produire en quelques minutes ou quelques heures, et les symptômes peuvent varier de légers à dangereux. Les réactions allergiques peuvent inclure de l'urticaire, des rougeurs ou des éruptions cutanées, des picotements ou des démangeaisons dans la bouche, le visage, la langue ou le gonflement des lèvres, des vomissements et/ou des diarrhées, des crampes abdominales, une toux ou une respiration sifflante, des vertiges



Chez certaines personnes, une simple quantité infime de l'aliment incriminé peut provoquer une réaction allergique.

et/ou des étourdissements, un gonflement de la gorge et des cordes vocales, et des difficultés à respirer. Si vous constatez une réaction, prévenez le gestionnaire.

Si le client est en détresse, appelez le 911 et restez avec lui jusqu'à l'arrivée des secours.

Allergies alimentaires

ce que vous devez savoir



Des millions de personnes souffrent d'allergies alimentaires qui peuvent varier de légères à mortelles.

Allergènes alimentaires les plus courants



Cacahuètes



Noix d'arbre



Poisson



Crustacés



Oeufs



Lait



Blé



Soja

*** Laissez toujours le client prendre sa propre décision en connaissance de cause.**

Lorsqu'un client vous informe qu'une personne de son groupe a une allergie alimentaire, appliquez les quatre R ci-dessous :

- **Faites part** du problème d'allergie alimentaire au responsable du service, ou à la personne en charge.
- **Passez en revue** l'allergie alimentaire avec le client et vérifiez les étiquettes des ingrédients.
- **N'oubliez pas** de vérifier la procédure de préparation pour éviter toute contamination croisée potentielle.
- **Répondez** au client et informez-le de vos conclusions.

*** Sources de contamination croisée :**

- Huiles de cuisson, éclaboussures et vapeur provenant de la cuisson des aliments.
- Les aliments contenant des allergènes qui touchent ou entrent en contact avec des aliments sans allergènes (par exemple, un muffin contenant des noix qui touche un muffin sans noix).

Tout équipement alimentaire servant à la transformation d'aliments sans allergènes doit être soigneusement nettoyé et désinfecté avant l'utilisation.

- Tous les ustensiles (cuillères, couteaux, spatules, pinces), les planches à découper, les bols, les casseroles, les poêles, les plaques de cuisson, les surfaces de préparation.
- Friteuses et grils.
- Lavez les mains et changez de gants après avoir manipulé des allergènes alimentaires potentiels.

*** Si un client fait une réaction allergique, appelez le 911 et prévenez la direction.**

