

Gestion des allergènes

Les allergies et les intolérances sont un thème de plus en plus présent. Le nombre de personnes touchées ne cesse d'augmenter. La restauration collective et la gastronomie le remarquent aussi. Auparavant, le cuisinier diéticien ne devait qu'occasionnellement préparer un menu sans gluten ou sans lait ni œuf; actuellement, de telles demandes font maintenant partie de la vie quotidienne.

Des mesures appropriées sont nécessaires pour pouvoir offrir l'alimentation adéquate aux patients et aux résidents. Une gestion des allergènes conformément au concept HACCP selon le code alimentaire convient très bien pour effectuer une analyse de risque et définir ensuite les mesures nécessaires. Déterminer une personne responsable de la gestion des allergènes est judicieux. Les processus suivants font partie de la gestion des allergènes:

- Gestion des achats et des matières premières
- Stockage
- Gestion des recettes
- Préparation
- Collecte et transmission d'informations dans le service / la communication
- Distribution des repas

La première étape consiste en une approche homogène de la détection des allergies et des intolérances des résidents et des visiteurs réguliers. Un enregistrement complet de toutes les marchandises utilisées est une autre base importante. Il permet de donner à tout moment des informations sur les allergènes dans les plats. Ces données doivent être entretenues régulièrement, car un fabricant peut modifier sa recette à tout moment. Il se peut donc que le bouillon ne convienne plus à tous, car il contient maintenant du céleri, un ingrédient allergène. Fixer des critères pour les ingrédients allergènes pour l'achat de marchandises (décider p. ex. d'utiliser uniquement des bouillons et des sauces en poudre sans gluten ni lactose) permet de gagner du temps lors de la réadaptation de la recette et des données.

Une préparation soignée des aliments sans allergènes est assurée au moyen de recettes appropriées, d'aliments appropriés ou de produits spéciaux, d'un lieu de travail propre et d'ustensiles de cuisine propres. Ces mesures permettent également de réduire le risque de contamination.

Le personnel du service et chargé de la distribution des aliments doit veiller à ce que les aliments spécialement préparés parviennent à la bonne personne. Ils sont également les premiers points de contact des visiteurs d'un jour qui ont des questions sur les déclencheurs d'allergies ou d'intolérances dans les aliments et qui sont également des personnes importantes dans la prise en charge des visiteurs. Une formation régulière de l'ensemble du personnel, des responsables de l'achat aux personnes assurant le service, est très importante pour assurer une gestion sûre des allergènes.

Une certification avec le label de qualité Allergie rend votre engagement bien visible et offre la possibilité de vous positionner sur le marché. Plus d'informations sur www.service-allergie.ch.