



Restaurateurs, Affichez-vous correctement les allergènes inclus dans vos plats ?

Accompagnement personnalisé



Public

Restaurateurs
Chefs en cuisine



Durée et organisation

Durée : 2 heures
sur rendez-vous, dans
votre entreprise



Tarif

190 € HT



Intervenants

- ▶ Olivier Bellanger
o.bellanger@rochefort.cci.fr
06 25 13 22 25
- ▶ Arnault Crussard
a.crussard@rochefort.cci.fr
06 82 81 18 68



Objectifs

- ▶ Satisfaire aux exigences du décret n°2015_447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes
- ▶ Créez un tableau synthétique des **14 allergènes** inclus dans vos plats pour informer les consommateurs conformément à la loi.



Points clés

- ▶ L'indication de la présence d'allergènes est obligatoire depuis le 1^{er} juillet 2015 et doit être notifiée par écrit sur un document qui doit être facilement accessible pour le consommateur
- ▶ A partir de la carte du restaurant, l'intervention de la CCI permet de [construire le tableau des allergènes](#) contenus dans les différents plats du restaurant.
- ▶ Ce tableau sera mis à la disposition des clients dans le respect de la loi du 17 avril 2015

Un consommateur souffrant d'une allergie alimentaire reconnue doit éviter de consommer des aliments contenant la substance susceptible de lui occasionner des troubles plus ou moins graves

Contactez Anaïs Merle (CCIRS / pôle Développement touristique)
T. 05 46 84 11 80 ou tourisme@rochefort.cci.fr

Pour aller plus loin :

[l'audit hygiène pour faire le point sur vos pratiques en termes d'hygiène selon une grille d'analyse élaborée en lien avec la DDPP Charente-Maritime](#)