

Les allergies en restauration : Allergies Québec recommande un protocole uniformisé

Des mesures doivent être impérativement mises en place par les restaurateurs afin de servir la population allergique

MONTRÉAL, le 8 août 2016 – Les allergies alimentaires représentent un problème de santé majeur et en forte croissance. Environ 300 000 Québécois vivent avec des allergies alimentaires, ce qui représente 4% de la population d'âge adulte et jusqu'à 8% des enfants. On note une augmentation de 18 % des allergies alimentaires entre 1997 à 2007 chez les moins de 18 ans. Ces allergies peuvent à tout moment provoquer une réaction de type anaphylactique pouvant entraîner la mort en quelques minutes. Jusqu'à 75 % des personnes allergiques aux arachides ont été exposées accidentellement à cet allergène.

Au Canada, les arachides, le blé, le lait, la moutarde, les noix, les œufs, les poissons et fruits de mer, le sésame, le soja et les sulfites ont été définis comme les dix (10) allergènes prioritaires car ils sont responsables de la majorité des réactions allergiques sévères. Plus de 160 aliments allergènes ont été recensés au Canada.

Recevoir la clientèle allergique : une part de responsabilité des restaurateurs

Les restaurateurs devraient être en mesure de servir la population allergique, en réduisant au **minimum le risque** de contamination avec un allergène. Pour ce faire, une **formation** adéquate devrait être offerte à tous les employés d'un restaurant. Un **auto-injecteur** d'adrénaline (EpiPen) pourrait aussi être conservé par le restaurateur dans un endroit facilement accessible.

Des **mesures sécuritaires** doivent être mises en place dès la prise de commande. Lorsque le client allergique informe le serveur de sa condition, un système de **communication** de l'information devrait être instauré. En cuisine, un **protocole** de préparation de repas hypoallergènes devrait être suivi afin d'éviter, entre autres, la contamination croisée. Par exemple : la **liste des ingrédients** des différents plats offerts pourrait être mise à la disposition des clients, des **aires de préparation** et des **outils dédiés** à la préparation de repas sans allergènes pourraient être proposés, en plus d'un ensemble de mesures visant à recevoir la clientèle allergique. En bref, un protocole uniforme visant à servir la population allergique devrait être offert aux restaurateurs.

« Une sortie au restaurant est une responsabilité partagée pour le client allergique et le restaurateur. Pour le restaurateur, des mesures devraient être mises en place dès la prise de commande jusqu'au service, en passant par le travail en cuisine. Le client allergique devrait, quant à lui, informer le restaurateur de ses allergies et s'assurer du port de son auto-injecteur (EpiPen) sur lui en tout temps », affirme M. Jérôme Ferrer, propriétaire de restaurants à Montréal.

À propos d'Allergies Québec

Fondée en 1990, Allergies Québec a pour mission la promotion de la sécurité et l'amélioration de la qualité de vie de ceux et celles qui doivent composer avec des allergies alimentaires. L'association met notamment en place des programmes d'information, de soutien, d'éducation, de formation et de sensibilisation. www.allergiesquebec.ca

- 30 -

Renseignements :

Dominique Seigneur, Directrice du développement et des communications

Tél. : 514 680-2575 Cell. : 514 996-6366