

Un tiers des IAA ne possèdent pas de système de management des allergènes

Un tiers des entreprises du secteur agroalimentaire ne dispose pas de système de management des allergènes, démontre une étude de SGS Survey. Par ailleurs, 67 % des personnes interrogées manquaient de connaissances concernant les seuils autorisés d'allergènes au niveau international, rapporte Food Navigator.

Via différents labels, les industriels ont la responsabilité d'identifier les éléments allergènes présents dans leurs produits et de déterminer ceux qui pourraient entraîner une contamination du process de fabrication.

Les différentes réglementations sur les allergènes provoquent des confusions

Mais selon Evangelia Komitopoulou, de SGS, « le manque de consensus global sur les seuils acceptés pour les allergènes signifie que les risques allergènes sont interprétés de manières différentes par les industriels ce qui conduit à une surutilisation de l'étiquetage préventif ».

Cela provoque de la confusion pour les consommateurs, qui ignorent donc le plus souvent les indications concernant les allergènes. La multiplicité des étiquetages a de plus renforcé la complexité opérationnelle pour les entreprises. En conséquence, les erreurs d'étiquetage et les rappels de produits sont plus fréquents. Une harmonisation entre les États est nécessaire selon l'étude.

Minimiser le risque de contamination croisée

A titre d'exemple, selon la réglementation européenne, 14 allergènes doivent être signalés sur les étiquettes (cacahuètes, noix, soja, moutarde, œufs, lupin, lait, poisson, céréales contenant du gluten, sésame, céleri, dioxyde de soufre, mollusques et crustacés) alors qu'ils sont 8 aux Etats-Unis (lait, œufs, cacahuètes, noix, soja, blé, poisson et fruits de mer).

De même, l'indication de risque de contamination croisée est également utilisée à outrance selon l'étude. La plupart des entreprises se basent sur la réglementation HACCP pour définir le seuil d'allergènes. Cette réglementation oblige à mettre en place un système de contrôle approprié, cependant, elle ne définit pas de seuil réglementaire.

Source : <http://www.agro-media.fr/actualite/nutrition-sante/un-tiers-des-iaa-ne-possedent-pas-de-systeme-de-management-des-allerge-8760.html#.UxnZDa-QdN4.scoopit> (07/03/2014)