



En vigueur à partir du : **18/07/2025**

FAQ Allergènes et Contaminations croisées

Rédigé par : DG Politique de Contrôle	Contrôlé par :	Approuvé par :
Leen Rasschaert	Directeur Transformation- Distribution ai Christophe Keppens	Directeur général a.i . Katrien Beullens
Date : <u>13/06/2025</u>	Date : <u>20/06/2025</u>	Date : <u>18/07/2025</u>

Table des matières

I.	OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION.....	2
II.	RÉFÉRENCES NORMATIVES.....	2
III.	TERMES, DÉFINITIONS, ABRÉVIATIONS ET DESTINATAIRES	3
A.	Termes et définitions.....	3
B.	Abréviations.....	4
IV.	APERÇU DE L'HISTORIQUE.....	5
V.	QUESTION/RÉPONSE	6
A.	Allergènes.....	6
B.	Étiquetage.....	9
C.	Méthodes d'analyse	12

I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

Le présent document vise à compiler les questions fréquentes relatives aux allergènes et plus particulièrement à la contamination croisée par des allergènes lors de la fabrication de denrées alimentaires destinées à être consommées/préparées (et telles que vendues en ce qui concerne les mentions relatives au gluten).

II. RÉFÉRENCES NORMATIVES

- 1) Arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière ;
- 2) Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- 3) Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission ;
- 4) Règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission du 30 juillet 2014

relatif aux exigences applicables à la fourniture d'informations aux consommateurs concernant l'absence ou la présence réduite de gluten dans les denrées alimentaires ;

- 5) Règlement délégué (UE) 2016/127 de la Commission du 25 septembre 2015 complétant le Règlement (UE) n° 609/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière de composition et d'information applicables aux préparations pour nourrissons et aux préparations de suite et les exigences portant sur les informations relatives à l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge.

III. TERMES, DÉFINITIONS, ABRÉVIATIONS ET DESTINATAIRES

A. Termes et définitions

Sans gluten : cette mention ne peut être apposée que si l'aliment vendu au consommateur final ne contient pas plus de 20 mg/kg de gluten. (voir II, 4)

Sans lactose : cette mention peut être utilisée pour les préparations pour nourrissons dont la teneur en lactose ne dépasse pas 2,5 mg/100 kJ (10 mg/100 kcal). En l'absence d'autres règles européennes, on applique le même critère pour toutes les denrées alimentaires. (voir II, 1)

Denrées alimentaires telles qu'elles sont consommées/préparées : denrées alimentaires telles qu'elles sont ingérées (par exemple les denrées alimentaires sous forme de poudre doivent être dissoutes/diluées avant consommation).

Très faible teneur en gluten : cette mention ne peut être apposée que si l'aliment, constitué d'un ou de plusieurs ingrédients fabriqués à partir de blé, de seigle, d'orge, d'avoine ou de leurs variétés croisées et spécialement traités pour offrir une teneur réduite en gluten, ou contenant de tels ingrédients, possède une teneur en gluten qui ne dépasse pas 100 mg/kg dans l'aliment vendu au consommateur final. (voir II, 4)

PAL : Precautionary Allergen Labelling ou May contain labelling, par exemple : « (Ce produit) peut contenir [nom de la substance provoquant une allergie ou une intolérance] », « Ce produit a été élaboré dans un atelier qui utilise aussi [nom de la substance provoquant une allergie ou une intolérance] » et toute autre indication susceptible d'avoir la même signification aux yeux du consommateur.

Il est recommandé de toujours utiliser la même mention « peut contenir [dénomination de la substance provoquant une allergie ou une intolérance] », de manière à ne pas induire le consommateur en erreur.

Taille de la portion : terme utilisé ~~par le programme VITAL~~ pour désigner la quantité maximale d'un aliment, exprimée en grammes, consommée par repas. La taille de la portion sur base de laquelle le seuil d'action est calculé, correspond à la taille de portion figurant sur l'étiquette du produit. En l'absence de celle-ci, on peut consulter la base de données de consommation alimentaire de l'EFSA (aigu, jours de consommation uniquement, moyenne, groupe de consommateurs avec la consommation la plus élevée).

Dose de référence ou valeur ED : Eliciting Dose : dose de réactivité ou quantité (mg) de protéines allergisantes nécessaire par repas pour provoquer une réaction chez x% (ED0x) d'une population allergique spécifique ou, en d'autres termes, quantité (en mg) de protéines

par repas qui n'entraîne aucun trouble chez 100-x% des personnes allergiques.

B. Abréviations

BuRO : Bureau Risicobeoordeling & Onderzoeksprogrammering

ELISA : Enzyme Linked Immuno Sorbent Assay

FAO/WHO: Food and Agriculture Organization of the United Nations/ World Health Organization

FAQ : frequently asked question

FIC ou Food Information to Consumers ou Information des consommateurs sur les denrées alimentaires : législation en matière d'étiquetage, c'est-à-dire le Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.

HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Points

HPLC-MS : High Performance Liquid Chromatography – Mass Spectrometry

LOD : Limit of detection : la limite de détection d'une méthode d'analyse

PCR : Polymerase Chain Reaction

PPM : Parts per million : unité de mesure de la concentration ou mg/kg.

VITAL : Voluntary Incidental Trace Allergen Labelling : système visant à évaluer le risque de contamination croisée par des allergènes à l'aide de la taille de la portion, version 2.0 de VITAL lancée en 2012, version 3.0 en 2019.

C. Destinataires

Tout opérateur concerné par les allergènes.

#

IV. APERÇU DE L'HISTORIQUE

Version	Justification	Date de mise en application
1	Compilation de questions fréquemment posées concernant les allergènes	02/05/2018
2	Ajout de questions + modification de la définition taille de la portion	14/11/2019
3	1) Ajustement de la définition de PAL (en accord avec la définition dans la Partie 1 – Limites d'action pour les contaminants chimiques) 2) Mention du dernier avis du SciCom sur les doses de référence pour les allergènes	18/02/2025
<u>4</u>	<u>Précision</u> On précise que l'AFSCA utilise des doses de référence basées sur la FAO/OMS lors des contrôles	18/07/2025

Lorsqu'il ne s'agit pas de la première version du document, les modifications apportées par rapport à la version précédente sont indiquées en rouge, de manière à pouvoir les retrouver facilement. Les ajouts sont soulignés et les suppressions sont biffées.

#

V. QUESTION/RÉPONSE

A. Allergènes

1. Question

Quels substances ou produits sont considérés comme des allergènes dans le cadre de la réglementation sur l'étiquetage ?

Réponse

Un allergène (alimentaire) est un composant alimentaire, le plus souvent une protéine, susceptible d'entraîner diverses réactions immunologiques chez les personnes allergiques. Les symptômes peuvent être modérés à très graves. Même l'ingestion d'une petite quantité de substance allergène peut provoquer des réactions physiologiques graves chez certaines personnes. Certains autres nutriments peuvent provoquer une intolérance alimentaire. Une intolérance alimentaire, contrairement à une allergie, ne trouve pas son origine au niveau du système immunitaire. Mais les symptômes peuvent être très similaires. De nombreuses denrées alimentaires peuvent entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires, mais seul(e)s les substances ou produits suivants repris dans le FIC doivent légalement être mentionnés sur l'étiquette lorsqu'ils sont utilisés dans le cadre de la préparation de produits alimentaires :

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales,
2. Crustacés et produits à base de crustacés,
3. Œufs et produits à base d'œufs,
4. Poisson et produits à base de poissons,
5. Arachides et produits à base d'arachides,
6. Soja et produits à base de soja,
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose),
8. Fruits à coque, à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits,
9. Céleri et produits à base de céleri,
10. Moutarde et produits à base de moutarde,
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame,
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂,
13. Lupin et produits à base de lupin,
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

Dans la présente FAQ, le terme « allergène » renvoie donc à la denrée alimentaire allergène et non le composant précis de la denrée alimentaire qui cause l'allergie l'allergie comme par exemple une protéine déterminée.

2. Question

Tous les produits dérivés des 14 substances mentionnées dans l'annexe II du FIC doivent- ils être considérés comme des allergènes ?

Réponse

Non. Le FIC mentionne quelques exceptions. Les denrées alimentaires contenant les produits qui sont repris ci-dessous en italique et mentionnées dans l'annexe II du FIC, n'ont pas de propriétés allergènes et ne conduisent donc pas à une obligation d'information des consommateurs en matière d'allergènes lorsqu'ils sont présents dans une denrée:

- Céréales contenant du gluten :
 - a) *sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose ;*
 - b) *maltodextrines à base de blé ;*
 - c) *sirops de glucose à base d'orge ;*
 - d) *céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons distillées et les autres boissons alcoolisées.*

- Poissons :
 - a) *gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;*
 - b) *la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.*

- Soja :
 - a) *huile et graisse de soja entièrement raffinées ;*
 - b) *tocophérols mixtes naturels (E306), D-alpha-tocophérol naturel, acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ;*
 - c) *phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;*
 - d) *ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.*

- Lait :
 - a) *lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole ;*
 - b) *lactitol.*

- Fruits à coque :
 - a) *noix utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthyle à base de produits agricoles pour des boissons distillées et autres boissons contenant de l'alcool.*

#

3. Question

Qu'entend-on par « allergènes présents par contamination croisée » ?

Réponse

Il s'agit d'allergènes qui ne font pas partie de la liste d'ingrédients du produit et dont la présence dans la denrée alimentaire est donc fortuite. La présence de l'allergène découle alors d'une « contamination croisée ».

4. Question

Existe-t-il un classement des allergènes alimentaires selon le « degré de priorité » ?

Réponse

Il résulte de l'avis 18-2013 du Comité scientifique que le « degré de priorité » des allergènes alimentaires est principalement défini par leur prévalence, leur potentiel allergène et la gravité de la réaction allergique qu'ils provoquent (incidence des effets). De telles données sont toutefois très rares en Belgique. Sur la base des informations disponibles, le Comité scientifique a fourni le classement suivant :

- 1^{re} priorité : fruits à coque (noisettes en particulier), arachides, lait et œufs
- 2^e priorité : crustacés et poissons
- 3^e priorité : soja, céleri, mollusques, moutarde, lupin et graines de sésame

Il est important de savoir que le « degré de priorité » des allergènes est évolutif et qu'il dépend de la région du monde concernée.

5. Question

Comment les opérateurs peuvent-ils gérer au mieux les allergènes ?

Réponse

Les opérateurs ont l'obligation, dans le cadre de leur système d'autocontrôle, d'implémenter un plan HACCP dans lequel la gestion des allergènes constitue un élément important.

Selon l'article 8.8 du FIC, les opérateurs doivent toujours se procurer la dernière version des fiches techniques auprès de leurs fournisseurs de matières premières et s'assurer que toutes les informations pertinentes sur la présence (possible) d'allergènes y figurent.

Dans ce cadre, tous les allergènes utilisés dans la fabrication ou la préparation du produit (y compris les auxiliaires technologiques, les supports pour les arômes et les supports pour les additifs contenant des allergènes) doivent être repris, clairement et conformément à la législation, dans la liste d'ingrédients figurant sur l'étiquette du produit, de sorte que les personnes allergiques puissent éviter les produits présentant un risque pour leur santé. Les opérateurs doivent également veiller à éviter toute confusion/permutation entre matières premières, produits semi-finis et étiquettes.

Outre la présence inhérente d'allergènes via les ingrédients, la présence accidentelle d'allergènes est également possible suite à une contamination croisée, d'une part au cours du processus de production propre et d'autre part chez le fournisseur de matières premières. C'est particulièrement cette présence accidentelle d'allergènes qui rend plus complexe la bonne gestion des allergènes. L'opérateur doit accorder une attention particulière à sa politique en matière de maîtrise du risque « allergène », par exemple en nettoyant en profondeur après chaque production, en stockant les allergènes séparément, en changeant de vêtements, en effectuant régulièrement des analyses de contrôle.

Si les fiches techniques des fournisseurs de matières premières ne mentionnent pas d'ingrédients allergènes mais bien une contamination croisée par des allergènes, une évaluation de risque est nécessaire pour décider si un avertissement doit être apposé sur le produit final quant à la présence possible d'allergènes.

6. Question

Comment le consommateur est-il informé si des denrées alimentaires contenant des ingrédients allergènes sont vendues sans emballage ?

Réponse

Les informations sur les allergènes doivent pouvoir être fournies oralement ou par écrit à la demande du consommateur. Voir FAQ Allergènes. <https://favv-afsca.be/fr/themes/alimentation/produire-et-vendre-des-aliments/allergenes#QRallergenes>

B. Étiquetage

7. Question

D'un point de vue légal, faut-il apposer un avertissement sur l'étiquette relative au risque de contamination croisée par des allergènes (étiquetage PAL) ?

Réponse

La législation ne prévoit actuellement pas de dispositions quant à l'étiquetage des allergènes présents suite à une contamination croisée. Ce type d'étiquetage préventif n'est donc pas obligatoire selon la législation en matière d'étiquetage. Toutefois, la responsabilité générale des opérateurs de mettre sur le marché des produits sûrs reste d'application (voir article 14 du Règlement (CE) n° 178/2002).

C'est particulièrement cette présence accidentelle d'allergènes qui rend plus complexe la bonne gestion des allergènes. Ce n'est que dans le cas où la présence de certains allergènes est inévitable malgré la mise en œuvre de tous les efforts nécessaires et l'application d'un plan HACCP dans le cadre du système d'autocontrôle, que l'opérateur mentionnera la possible présence de certains allergènes sur l'étiquette du produit concerné. En effet, les allergènes sont dangereux pour les personnes allergiques. Leur présence doit donc être signalée sur l'étiquette. Des avertissements superflus quant à la présence potentielle d'allergènes ne peuvent en aucun cas figurer sur l'étiquette ; car en plus de limiter fortement le consommateur allergique dans ses choix, ceux-ci nuiraient à la crédibilité des avertissements sérieux relatifs aux allergènes. Une étiquette mettant en garde contre une multitude d'allergènes peut entraîner chez le consommateur allergique des comportements à risque. Le recours à un avertissement en matière d'allergènes doit être lié à un risque identifié et doit pouvoir être justifié en cas de contrôle.

8. Question

Que fait l'AFSCA en matière de contrôle des allergènes ?

Réponse

Dans le cadre du programme de contrôle, des analyses sur les produits sont prévues chaque année concernant la présence des allergènes. En outre, les inspections menées en matière d'allergènes se focalisent principalement sur les allergènes qui sont présents dans le produit fini par le biais des différents ingrédients et qui doivent donc obligatoirement être signalés comme tels sur l'étiquette.

Si la présence d'un allergène est démontrée ou suspectée suite à une analyse réalisée dans le cadre du système d'autocontrôle de l'établissement, un contrôle, une notification RASFF ou une plainte, une analyse de risque est effectuée afin de déterminer les mesures appropriées à mettre en œuvre. Il peut s'agir d'un allergène présent par le biais des ingrédients utilisés dans le produit ou présent de manière involontaire suite à une contamination croisée. Dans l'attente d'une législation sur les allergènes présents par contamination croisée, diverses teneurs maximales pour les allergènes sont fixées selon différentes approches.

9. Question

Existe-t-il des valeurs seuils européennes légales pour les allergènes ?

Réponse

Il y a peu de teneurs maximales ou de normes légales disponibles car la sensibilité individuelle des personnes souffrant d'allergies alimentaires varie fortement.

La présence de sulfites dans une denrée alimentaire doit être mentionnée clairement à partir de 10 mg/l ou de 10 mg/kg, peu importe que les sulfites aient été ajoutés comme agents conservateurs (E220-E228) ou qu'ils soient naturellement présents dans le produit.

Les denrées alimentaires peuvent, en outre, porter la mention « sans gluten » ou « très faible teneur en gluten » si leur teneur respective en gluten ne dépasse pas 20 ou 100 ppm. La mention « sans lactose » peut être utilisée pour les préparations pour nourrissons si la teneur en lactose ne dépasse pas 2,5 mg/100 kJ ou 10 mg/100 kcal.

Ces valeurs seuils maximales ne peuvent toutefois pas garantir qu'aucune personne allergique ne développera de réaction allergique, mais elles offrent cependant davantage de protection au consommateur.

10. Question

Qu'en est-il des mentions « sans [nom de l'allergène] », « ne contient pas [nom de l'allergène] », etc. ?

Réponse

Les mentions du type « ne contient pas de... » ne sont pas spécifiquement réglementées. Elles ne peuvent toutefois pas tromper le consommateur. S'il utilise ces mentions, l'opérateur concerné doit pouvoir démontrer que l'allergène ne peut être décelé dans le produit final via des méthodes d'analyse appropriées. Si la contamination croisée par des allergènes ne peut être évitée, l'utilisation de ces mentions n'est pas acceptable.

11. Question

À partir de quelle teneur faut-il mettre en garde contre la contamination croisée par des allergènes ?

Réponse

Dans l'attente d'une politique européenne en matière de contamination croisée/PAL, divers systèmes ont été développés afin d'aider les opérateurs dans leur politique en matière d'étiquetage des allergènes.

Par exemple le programme VITAL a été développé par l'Allergen Bureau d'Australie, ~~peut ainsi par exemple aider à~~ afin de déterminer s'il faut ou non mettre en garde contre la contamination croisée par des allergènes. Dans ce système, des limites sûres sont fixées pour les personnes souffrant d'allergies alimentaires. Les doses de référence ou valeurs ED (exprimées en mg de protéines allergisantes) qui sont fixées dans VITAL pour la plupart des 14 allergènes spécifiés dans le Règlement FIC constituent la base du programme VITAL 3, version la plus récente de VITAL. En utilisant les doses de référence, on ne part pas toutefois du principe qu'aucune personne allergique ne développera de réaction. La concentration de protéines allergisantes autorisée (mg/kg de produit) sera différente selon la taille de la portion du produit. Plus la consommation sera élevée, moins elle sera sûre et plus la limite d'action sera basse.

L'avis 08-2022 du Comité Scientifique avec des doses de références pour les allergènes a été mis à jour en 2024. L'AFSCA utilise ces doses de référence lors des contrôles (voir question 12). Les doses de référence dans cet avis sont basées sur celles de la FAO/OMS. L'approche est semblable à la méthodologie de VITAL.

Cette méthodologie peut aider les opérateurs à définir et mettre en place leur propre politique en matière de risque « allergène » afin de protéger les consommateurs en mettant sur le marché des produits sûrs.

12. Question

Comment l'AFSCA intervient-elle lorsqu'une analyse démontre la présence d'un allergène déterminé suite à une contamination croisée ?

Réponse

Si la présence d'allergènes est accidentelle, le principe du risque zéro n'est pas appliqué mais une analyse du risque est réalisée au cas par cas. Bien que les teneurs maximales légales n'aient pas encore été fixées pour les 14 substances susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances, il n'est probablement pas raisonnable d'effectuer des rappels dans tous les cas.

C'est pourquoi, faute de valeurs seuils légales, on utilise ~~déjà, entre autres, le système VITAL~~ une formule pour établir une limite d'action. La limite d'action ~~VITAL 2~~ peut être calculée à partir de la taille de la portion (exprimée en grammes) du produit contaminé, ainsi que de la dose de référence de l'avis SciCom 08-2022 (exprimée en milligrammes de protéines allergisantes) de l'allergène concerné. La limite d'action ~~VITAL~~ équivaut en fait à la dose de référence x (1000/taille de la portion). Par conséquent, si l'on découvre des teneurs supérieures à la limite d'action calculée, le danger pour la santé publique est réel et la mesure prise par l'AFSCA est plus stricte. Si le produit concerné est spécifiquement destiné aux consommateurs sensibles (enfants, personnes âgées, femmes enceintes, personnes allergiques), cela peut également influencer la mesure prise. ~~Le degré de priorité des allergènes concernés peut également jouer un rôle dans le choix de la mesure.~~

Dans le cas des allergènes, il n'y a pas de véritable rappel mais une communication d'information est diffusée car les produits visés sont sains pour des personnes non allergiques. L'opérateur impliqué doit rédiger un communiqué de presse. Un « avertissement » est publié sur le site de l'AFSCA.

13. Question

Faut-il mentionner sur l'étiquette, le type de céréales contenant du gluten et le type de fruits à coque ?

Réponse

D'après le Règlement 1169/2011, il convient de mentionner le type de fruits à coque et le type de céréales dans la liste des ingrédients ou, en l'absence d'une telle liste, les mentionner après « contient ». Il ne suffit donc pas de mentionner « céréales (contenant du gluten) » ou « fruits à coque » par exemple. Un consommateur peut par exemple être allergique ou intolérant à un type de fruits à coque/céréales mais pas à un autre. La législation ne prévoit actuellement pas de dispositions quant à l'étiquetage des allergènes présents suite à une contamination croisée. Toutefois, pour informer correctement le consommateur, il est également recommandé de spécifier le type de fruits à coque et le type de céréales dans l'étiquetage d'avertissement qui doit toujours être basé sur une analyse des risques.

#

C. Méthodes d'analyse

14. Question

Quelle est la méthode d'analyse la plus fiable pour la détermination des allergènes ?

Réponse

Il n'existe pas de laboratoire européen de référence pour les allergènes. Par conséquent, il n'y a pas d'harmonisation et plusieurs méthodes sont utilisées pour détecter les allergènes. En outre, des différences existent selon la matrice. Chaque méthode présente des avantages et des inconvénients.

Les tests à flux latéral sont un outil possible dans le cadre de l'autocontrôle vu que ces derniers sont facilement réalisables sur place par l'opérateur même. Mais ils sont indicatifs et doivent servir de complément vu qu'ils sont considérés comme moins fiables et moins sensibles. Ci-dessous, un bref aperçu des méthodes les plus fiables.

Méthode	Avantages	Inconvénients
ELISA	<ul style="list-style-type: none">- rapide et simple- possibilité de se concentrer sur certaines protéines- existe sous forme de kit de détection	<ul style="list-style-type: none">- détection amoindrie possible des protéines après transformation par des opérations culinaires- réaction croisée avec d'autres allergènes (faux positifs)- méthode semi-quantitative
PCR	<ul style="list-style-type: none">- très spécifique- existe sous forme de kit de détection, analyse rapide et qualitative	<ul style="list-style-type: none">- ne mesure pas la quantité de protéines allergisantes mais seulement l'ADN- méthode semi-quantitative- les faux positifs ne sont pas entièrement à exclure
HPLC-MS	<ul style="list-style-type: none">- très spécifique- permet éventuellement undosage quantitatif	<ul style="list-style-type: none">- onéreux

L'opérateur a tout intérêt à s'informer auprès du laboratoire pour savoir si la méthode est quantitative ou semi-quantitative, si la méthode convient ou non à ce type de matrice, s'il existe des réactions croisées connues et si la méthode utilisée est accréditée.

15. Question

A quoi un opérateur doit-il faire attention s'il souhaite effectuer une contre-analyse en matière de détection/dosage d'allergène(s) ?

Réponse

Si le résultat initial de l'analyse mentionne une valeur (semi-)quantitative, on doit veiller à ce que la méthode analytique pour la contre analyse puisse mesurer de manière aussi sensible que la méthode utilisée pour la 1ère analyse. En outre, les unités du résultat de l'analyse doivent être identiques. Les résultats de la PCR ne sont pas nécessairement comparables aux valeurs ELISA.