

AIDE-MÉMOIRE

Termes pouvant indiquer la présence de ces allergènes (liste non exhaustive)

Depuis l'entrée en vigueur de la nouvelle réglementation sur l'étiquetage des allergènes alimentaires de [Santé Canada](#) en 2012, il est interdit d'avoir recours à ces termes. Les fabricants doivent déclarer la présence de poissons, de crustacés et de mollusques dans la liste d'ingrédients soit sur l'étiquette de leur produit, soit dans la mention « Contient ». Par contre, il est important de les avoir à l'esprit lorsqu'on voyage, car la réglementation varie d'un pays à l'autre. Dans certains cas, il peut aussi être utile de les connaître, lorsqu'on nous offre des produits artisanaux ou maisons.

Termes pouvant indiquer la présence de poissons (liste non exhaustive)	Poissons	Flétan	Requin
	Aiglefin	Goberge	Rouget-barbet
	Achigan	Grondin	Saint-pierre
	Albacore	Hareng	Sardine
	Alose	Hoplostète orange	Saumon
	Anchois	Lamproie	Sébaste
	Anguille	Limande à queue	Sparidé
	Bar	jaune	Sole
	Barbue de rivière	Lotte	Tassergal
	Baudroie	Mahi-mahi	Tilapia
	Bonite	Makaire	Thon
	Brème	Maquereau	Truite
	Brochet	Merlan	Turbot
	Capelan	Merluche	Vivaneau
	Carpe	Mérou	Bouillon de poisson
	Chevaine	Morue	Caviar
	Cisco	Mulet	Kamaboko
	Congre	Ombre	Nuoc Mam
	Crapaud de mer	Perchaude	Pâte d'anchois
	Dorade	Perche	Rogue
	Doré	Plie	Sauce de poisson
	Éperlan	Poisson-chat	Sushis
	Espadon	Pompano	Surimi
	Esturgeon	Raie	Tarama (recette à base de mulet)

<p>Termes pouvant indiquer la présence de crustacés et mollusques (liste non exhaustive)</p>	<p><i>Crustacés</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Crabe Crevette Camaron Gambas Écrevisse Homard Corail Tomalli Krill Langouste Langoustine Scampis 	<p><i>Mollusques</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Bigorneau Buccin Calmar Coque Coquille Saint-Jacques Couteaux Escargot Huître Moule Mulettes Ormeau Oursin Palourde Pétoncle Pieuvre Poulpe Sauce aux huîtres Seiche
<p>Aliments constituant des sources probables de poissons, crustacés et mollusques (liste non exhaustive)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Assiette du pêcheur Bouillabaisse Court-bouillon Chitosane Cocktail à base de tomate de type Clamato (palourdes) 	

Aliments constituant des sources possibles poissons, crustacés et mollusques (liste non exhaustive)	Chaudrée Jus avec oméga-3 (poissons) Paella Pot au feu Sauce Worcestershire (poissons) Soupes Vin (poissons) Yogourt avec oméga-3 (poissons) Entrée et hors-d'œuvre Kamaboko (crustacés) Cocktail à base de tomate épicée	
Sources possibles de poissons et crustacés dans les produits d'usage courant (liste non exhaustive)	Poissons : suppléments d'oméga-3 produits de jardinage	Crustacés : suppléments de calcium produits de jardinage
<i>Note : pour savoir si les produits d'usage courant contiennent des allergènes, il est important de bien lire les étiquettes et de contacter le fabricant. En effet, la réglementation sur l'étiquetage des allergènes alimentaires vise seulement les aliments préemballés et non les produits non alimentaires.</i>		