



L'allergie aux crustacés et aux mollusques a tendance à se développer vers l'âge adulte.



L'allergie aux poissons, aux crustacés et aux mollusques persiste généralement **toute la vie**.



Un individu peut être allergique à **une seule ou à plusieurs espèces** de poissons, de crustacés et/ou de mollusques.



Chez certains individus très sensibles, les protéines **inhalées de vapeurs de cuisson** peuvent provoquer une réaction allergique, sans même avoir consommé l'allergène.



Le risque de **contamination** entre les poissons, les crustacés et les mollusques est **très élevé**, particulièrement dans les poissonneries et les épiceries.

Le terme fruits de mer rassemble les mollusques et les crustacés.

Mollusques

- Ont une carapace articulée en deux parties

Inclut* :

- Calmar
- Escargot
- Huître
- Moule
- Palourde
- Pétoncle
- Pieuvre

Crustacés

- Ont une carapace rigide

Inclut* :

- Crabe
- Crevette
- Écrevisse
- Langoustine
- Homard

**Liste non exhaustive*

Sources possibles (liste non exhaustive)

Assiette du pêcheur
Bouillabaisse
Caviar
Chaudrée
Chitosane
Cocktail à base de tomate de type Clamato (Palourdes)
Court-bouillon
Entrées ou hors-d'oeuvre
Jus avec oméga-3 (poisson)
Kamaboko (crustacés)
Nuoc Mam
Paella
Pâte d'anchois
Pot au feu
Sauce Worcestershire
Soupes
Surimi
Tarama
Vin (poissons)