ALLERGENES

règlementation et information du consommateur

Un allergène est une substance qui déclenche l'allergie, un ensemble de réactions du système immunitaire de l'organisme à la suite d'un contact, d'une ingestion, voire d'une inhalation.
Depuis 2015, cette information pour le consommateur est requise pour tous les produits alimentaires non pré-emballés et chaque établissement doit s'y conformer (restaurateur, traiteur, boulanger, boucher…)

OBJECTIFS

- Connaître la réglementation sur les allergènes
- Connaître les principaux allergènes et aliments associés
- Identifier les situations à risque dans son établissement
- Mettre en place des outils préventifs dans son établissement
- Connaître et comprendre les règles d'étiquetage
- Être en mesure de mettre en place l'information du consommateur

PROGRAMME

RAPPEL SUR LA RÉGLEMENTATION ALIMENTAIRE EUROPÉENNE
Le règlement CE 178/2002
La notion d'obligation de résultat
La traçabilité

RÉGLEMENTATION SUR LES ALLERGÈNES
La réglementation en vigueur
Règlement INCO n ° 1169/2011 et Décret européen n°2015-447
Responsabilité de l'exploitant

LES PRINCIPAUX ALLERGÈNES
Les 14 allergènes majeurs
Les aliments associés
Les principaux dangers
Les produits de remplacement possibles

MAÎTRISER LE RISQUE ALLERGÈNE DANS SON ÉTABLISSEMENT
Le risque allergène : Définitions, différence entre allergie et intolérance
Identifier les allergènes des matières premières
Information du personnel sur les produits à risque
Le risque de contaminations croisées

METTRE EN PLACE L'INFORMATION AU CONSOMMATEUR :
Présentation et analyse d'un support type

DUREE

1 jour

PUBLIC

Personnel d'établissements d'alimentation de détail, de restauration, IAA…

Pré REQUIS

Aucun

PEDAGOGIE

Exposés, Echanges d'expériences, Présentation documents, supports…
Remise d'une synthèse pédagogique (livret),
Application pratique conduisant à la création ou l'amélioration de cette information pour le consommateur.

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

SANCTION DE LA FORMATION

Une attestation de formation sera envoyée post formation.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonome, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc…

TARIFS

Inter-entreprises à Paris,
Intra-muros en France entière :
Les tarifs sont disponibles en bas de la page internet du dit programme
www.cqfd-formation.fr

Vidéo de présentation

Conseils, Qualité et Formations Didactiques ©