

## 1. Public cible et prérequis

**Public :** Toute personne amenée à manipuler des aliments.

**Cadre réglementaire :** L'information des consommateurs sur les allergènes alimentaires est obligatoire à compter du 1er juillet 2015. Par ailleurs, le responsable doit être capable de maîtriser le risque allergène au sein de son établissement. Cette formation vise le personnel de fabrication et/ou de service qui est amené à manipuler des aliments pouvant contenir des allergènes alimentaires. Elle doit conduire ces derniers à acquérir les connaissances et les procédures à mettre en œuvre pour assurer l'information et la protection des consommateurs.

**Prérequis :** Aucun prérequis n'est exigé pour cette formation.

## 2. Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire est capable de :

- Comprendre la réglementation sur les allergènes alimentaires
- Connaître ses obligations réglementaires
- Identifier les allergènes dans les aliments
- Evaluer le risque allergène
- Intégrer le risque allergène dans son système HACCP

## 3. Contenu pédagogique

- La réglementation sur les allergènes alimentaires (Règlement INCO UE N° 1169/2011 du 25 octobre 2011 et décret n°2015-447 du 17 avril 2015)
- Les obligations d'information et d'étiquetage
- La responsabilité
- Les allergènes alimentaires
- Les allergies alimentaires et les intolérances alimentaires
- Les mécanismes de l'allergie et les conséquences
- La gestion et la maîtrise du risque allergène
- L'intégration du risque allergène dans un système HACCP
- La maîtrise des achats
- Les bonnes pratiques de fabrication
- La maîtrise de l'étiquetage

## 4. Modalités techniques et pédagogiques

Les sessions de formation sont fondées sur des principes de pédagogie active, participative, concrète et ludique. La formation est théorique et pratique.

## 5. Profil du formateur

La formation est dispensée par un formateur spécialiste de l'hygiène alimentaire.

## 6. Suivi et évaluation

Un test de début et de fin de formation seront réalisés afin de valider les connaissances acquises par les stagiaires.

## 7. Modalités d'évaluation de l'appréciation des participants

Une fiche d'appréciation sera renseignée par chaque stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation

Dans les jours qui suivent la formation, un échange informel entre Maison Voxia et le responsable de la formation aura lieu.

## 8. Sanction de la formation

Une attestation individuelle de formation sera remise à chaque stagiaire en fin de formation.

## 9. Durée de la formation et modalités d'organisation

**Durée** : 1 jour (8 heures)

**Horaires** : Selon convention

**Modalité de la formation** : Présentiel

**Type de formation** : En intra ou en Inter-entreprises

**Lieu de la formation** : Au sein de vos locaux

**Nombre de participants minimum et maximum** : minimum : intra 1, inter 6 - maximum 8

**Tarif** : Selon modalités - Nous contacter

**Délai d'accès à la formation** : La formation pourra débuter dans un délai situé entre 6 semaines et 6 mois à compter de la demande du client.

**Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap** : Nos locaux sont accessibles aux personnes handicapées. Après un entretien avec la personne référente, nous confirmerons au stagiaire la possibilité d'adapter les moyens de la prestation au regard de son handicap et validerons son inscription.