

GESTION DU RISQUE ALLERGENE ALIMENTAIRE

Objectifs

- 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

Contenu pédagogique

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.

- 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

PUBLIC



Toute personne amenée à manipuler des aliments

PRÉREQUIS



Aucun prérequis

Modalité de la formation : Présentiel

Durée de la formation : 1 jour
8h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30

Nombre de participants :
5 à 12 personnes maximum

Tarif sur devis