Maîtriser le danger allergène

Format :
Présentiel et/ou Distanciel

Durée :
2 jours / 14 h

Référence :
SEC-MAI-00847

Public :
Tout professionnel intervenant dans la manipulation, la fabrication, la vente de produits alimentaires, le service de repas. Personnel d'encadrement de ces activités.

Personnes en situation de handicap :
Vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez faire une formation ?
Merci de bien vouloir nous contacter en amont afin d'étudier ensemble vos besoins et les solutions les plus adaptées.

Objectifs de développement des compétences :
Clarifier les principales dispositions de la règlementation en matière d'allergènes alimentaires et d'information du consommateur. Définir les mesures de maîtrise applicables dans l'activité alimentaire (production, vente, service). Mettre en place des actions concrètes et adaptées afin de garantir la sécurité du consommateur.

Pré-requis :
Tout public

Méthodes Pédagogiques mobilisées :
Les prestations de formation sont assurées par des formateurs professionnels qui utilisent des moyens pédagogiques adaptés.
Dans le cadre de session intra entreprise, possibilité de travailler sur vos projets afin de répondre à vos besoins spécifiques.
Supports de cours pédagogiques imprimés et/ou numérisés.

Répartition du temps (environ) :
Théorique 45%, Pratique 55%

Modalités d'évaluation :
Questionnaire d'auto-positionnement:
Un questionnaire d'auto-positionnement est adressé aux stagiaires en amont de la formation afin de l'adapter aux besoins et attentes des participants.

Évaluation à chaud par le biais de travaux pratiques.

- Exercices, tests d'évaluations (QUIZZ ou QCM ...).

Moyens techniques mobilisés :

Salle(s) de cours équipée(s) des moyens audiovisuels avec le matériel adapté à la formation (si besoin, ordinateur par stagiaire).

Modalité et délai d'accès à la formation :

Sur inscription.
UNIVERS FORMATION s'engage à prendre en charge votre demande sous un délai de 48h et à proposer des dates d'entrée en formation sous un délai de 15 jours, en fonction de vos disponibilités et de celles du formateur pressenti.
Votre rapidité de réponse sur toutes les questions administratives et questionnaires de positionnement permettra d'accélérer le démarrage de votre formation.

Tarif :

Nous contacter pour devis personnalisés.

Programme de la formation

1. Point sur la règlementation

1 - Le règlement INCO

2 - La responsabilité du fabricant

3 - Liste des allergènes majeurs à étiquetage obligatoire

2. Les manifestations de l'allergie alimentaire

1 - Allergie alimentaire : de quoi s'agit-il ?

2 - Distinction entre Allergie et Intolérance alimentaire

3 - Mécanismes de l'allergie

4 - Symptômes et gravité

3. Maîtrise du danger allergène

1 - Les mesures de prévention applicables lors de la fabrication alimentaire

2 - Les mesures de prévention applicables lors de la vente de produits alimentaires

3 - Les mesures de prévention applicables lors du service des repas

4 - Traçabilité des allergènes (du fournisseur au consommateur)

5 - La mise en place d'une communication adaptée pour la sécurité du consommateur

4. Atelier pratique

En s'appuyant sur une semaine de production, de vente, de service :

1 - Repérer la présence d'allergènes

2 - Décliner les instructions à respecter dans l'activité

3 - Définir les modalités d'étiquetage des préparations allergènes et selon le cas une prise en charge adaptée des personnes allergiques

Nous contacter :

UNIVERS FORMATION : 05 24 61 30 79

Version mise à jour le 23/10/2018