

# Maîtriser le danger allergène

Connaître les obligations réglementaires relatives aux allergènes alimentaires et à l'information appropriée du consommateur.

Maîtriser le danger Allergène en production alimentaire, lors de la vente ou du service.

Informar le consommateur de la présence d'allergènes dans les plats proposés et être en mesure de lui proposer un plat de substitution.

## Objectifs de la formation :

Clarifier les principales dispositions de la réglementation 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

## Moyens et méthodes pédagogiques :

Interactives et sur-mesure

Apport et utilisation d'outils concrets

Analyse de situations réelles de travail, réflexion sur les points à améliorer

Exposés avec vidéo-projection, échanges

## Modalités d'évaluation :

Evaluation à chaud par le biais de travaux pratiques.

## Moyens techniques :

Diaporama

Atelier pratique

Document de synthèse remis aux participants

## Public :

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

## Durée :

2 jours

## Référence :

SEC-MAI-0847

## Type de formation :

Formation qualifiante

# Programme de la formation

## 1. Point sur la réglementation

- 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