Maîtriser le danger allergène

Format :
Présentiel et/ou Distanciel

Durée :
2 jours / 14 h

Référence :
SEC-MAI-00847

Type de formation :
Formation qualifiante

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

Compétences et méthodes pédagogiques :
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 et pédagogiques :

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 :

Toutes nos formations sont réalisées à la demande et en fonction des souhaits de nos clients.
Nous pouvons également réaliser des formations sur-mesure à partir de programmes existants ou en construisant un programme spécifique à partir de vos objectifs.
Merci donc de bien vouloir nous contacter par courriel ou par téléphone afin de définir ensemble les dates et modalités de formation souhaitées.

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 :

Dominique Odillard : 05 24 61 30 79

Version mise à jour le 23/10/2018