Gestion des allergènes alimentaires

Durée	1 Jour - (7 Heures)
Pré-requis	Appliquer les règles de base de l'hygiène alimentaire
Public	Tout public, notamment les dirigeants d'entreprise et les salariés des métiers de bouche et de la restauration en charge de la gestion des allergènes
Intervenants	Formateur spécialisé en sécurité alimentaire
Nb participants	1 à 5
Prix	Sur devis (durée, nombre de participants, lieu) ou voir convention
Financement	OPCO, AGEFICE, FIF PL, FAFCEA ou entreprise, sous réserve de l'accord du financeur
Modalité d'accès	Inscription par téléphone au 01 34 25 80 37, par mail à contact@pyramidia.fr ou via notre formulaire de contact sur notre site internet www.pyramidia.fr
Date	Voir convention
Lieu	Voir convention
Délai d'accès	8 jours à 3 mois entre la demande et le début de la formation
Accessibilité	L'organisme de formation étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap. Référent handicap : Hugo Chaussavoine – contact@pyramidia.fr ou 01 34 25 80 37
Obligations réglementaires	Règlement (UE) n°1169/2011 et décret n°2015-447 et articles R412-12 à R412-16

Méthode pédagogique :
Méthode active et démonstrative - Alternance d'apports théoriques et pratiques. Étude de cas, mise en pratique par les stagiaires sur des cas types et/ou sur des cas typiques de l'entreprise

Outil pédagogique :
Supports papier et/ou numérique

Évaluation :
Exercices de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation : une note en pourcentage avec grille d'évaluation d'entrée et de sortie + Évaluation de la satisfaction du stagiaire par un questionnaire.

Validation :
Attestation de fin de formation (formation non certifiante)

OBJECTIF

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Appliquer la réglementation sur les allergènes et identifier les situations à risque dans son établissement
- Citer les principaux allergènes et les aliments associés
- Appliquer les règles d'étiquetage et accompagner le consommateur dans ses choix alimentaires
- Mettre en place des outils de prévention et informer son personnel sur les risques liés aux allergènes

PROGRAMME

JOUR 1 :

Gestion des allergènes alimentaires

Réglementation sur les allergènes

- La réglementation en vigueur.
- Règlement (UE) n°1169/2011 et Décret n°2015-447
- Les principaux dangers en HCR

Identifier les situations à risques dans son établissement

- Mécanisme des allergies alimentaires.
- Conséquences de l'exposition à un allergène alimentaire.

Les principaux allergènes

- Les 14 allergènes majeurs.
- Aliments associés.
- Responsabilité de l'exploitant
- La gestion du risque allergène
- Identifier les allergènes des matières premières
- Le risque de contaminations croisées

Maîtriser le risque des allergènes dans son établissement

- Le risque allergènes – définition

Étiquetage

- Le contexte réglementaire
- Notion de produit pré-emballé et vrac
- Mentions réglementées

Accompagner le consommateur dans le choix de ses consommations alimentaires

- Mettre en place l'information au consommateur

Mettre en place des outils préventifs dans son établissement