

Gestion des allergènes alimentaires

 Durée	1 Jour - (7 Heures)	 Modalité d'accès	Texte de réglementation applicable
 Pré-requis	Avoir connaissance des règles du GBPH	 Date	Voir convention
 Public	Toute personne voulant comprendre ou mettre en place une gestion des allergènes alimentaires en fonction de son secteur d'activité (boucher, boulanger/pâtissier, poissonnier, charcutier, restaurateur...)	 Lieu	INTRA
 Intervenants	Formateur spécialisé en sécurité alimentaire	 Délai d'accès	Définir avec l'entreprise
 Nb participants	1 à 5	 Accessibilité	L'organisme de formation étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap
 Prix	Voir convention	 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 papiers

Évaluation :

Exercices de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation : une note en pourcentage avec QCM d'entrée et QCM de sortie.

Validation :

Attestation de fin de stage

OBJECTIF

Toute personne au contact avec les denrées alimentaires doit être sensibilisée au danger allergène et doit savoir analyser les sources potentielles allergènes dans son entreprise. Cette formation permet de comprendre le danger des allergènes et le maîtriser dans un contexte réglementaire actuel :

- Connaître la réglementation sur les allergènes, identifier les situations à risque dans leur établissement
- Connaître les principaux allergènes et aliments associés
- Maîtriser les règles d'étiquetage et accompagner le consommateur dans le choix de ses consommations alimentaires
- Mettre en place des outils préventifs dans leur établissement informer leur personnel sur les risques liés aux allergènes

PROGRAMME

JOUR 1 :

Gestion des allergènes alimentaires

Réglementation sur les allergènes

- La réglementation en vigueur.
- Règlement n°1169/2011 et Décret européen 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