



## ALLERGENES

Objectifs :

A l'issue de la formation aux allergènes les participants seront capables de :

- Identifier les situations à risque dans leur établissement.
- Connaître les principaux allergènes et aliments associés.
- Accompagner le consommateur dans le choix de ses consommations alimentaires.
- Connaître la réglementation sur les allergènes.
- Mettre en place des outils préventifs dans leur établissement.
- Informer leur personnel sur les risques liés aux allergènes.

### Programme :

La réglementation actuelle applicable aux CHR

- Les principes de l'HACCP et Guide des bonnes pratiques d'hygiène
- L'obligation de résultat
- Les risques liés aux allergies
- Différences entre allergie et intolérance
- Mécanisme de l'allergie
- Les régimes alimentaires

L'évolution de la réglementation

- Les besoins de mieux informer tous les consommateurs
- Les voies de commercialisation
- Les définitions
- Les nouvelles informations à communiquer pour les denrées pré-emballées et non pré-emballées
- Ce qui change pour le secteur de la restauration traditionnelle
- Des informations de vos fournisseurs plus complètes

- Des informations complémentaires à communiquer
- Adapter une organisation au sein de l'établissement

### **Méthode pédagogique :**

Visio conférence, formation asynchrone et autoformation

### **Calendrier :**

- ✓ 7 heures - séquences de 3 heures en visio-conférences + formation auto-tutoré de 3 heures + 1 heure d'autoformation
- ✓ Entre le 16/11 et le 23/12/2020

**Lieu et participant :** Formation à distance - tout le personnel en contact avec alimentation