

## PROGRAMME DE FORMATION

### Allergie alimentaire et étiquetage

#### Objectif :

- Savoir reconnaître et identifier les allergies alimentaires
- Comment lire la composition des produits
- Mise en place de l'information client, donner des informations précises aux clients de son Établissement sur les allergènes, contenus dans les préparations par le biais d'un étiquetage ou d'un affichage claire

**Durée :** 7 heures en face à face

**Nombre de stagiaires :** Min 10 – Max 15

#### Inscription

Par mail à [groupeh3se@gmail.com](mailto:groupeh3se@gmail.com) ou par téléphone au 06 64 58 93 11.

Pour la mise en œuvre des formations en intra, un délai d'au moins 15 jours est nécessaire.

Pour les formations en inter, un positionnement sera fait par nos services.

#### Handicap

Merci de nous contacter au 06 77 12 20 89 afin de déterminer la démarche à suivre.

#### Profil et prérequis

Toute personne voulant comprendre les allergies alimentaires, la composition des produits. Mettre en place l'affichage réglementaire au sein de son établissement.

Aucun prérequis nécessaire.

#### Moyen et outils pédagogiques :

Intervenant sur site

Analyse avec le formateur

Suivi et livret pédagogique

#### Modalités d'évaluation :

Qcm – Quiz

Etude de cas

Simulation / Mise en situation

Exercices pratiques

**PROGRAMME :**  
**Allergies alimentaires et étiquetage**

**I. Lancement de la formation**

- Accueil des stagiaires
- Tour de sécurité du site
- Rappel du règlement intérieur et des règles HSE
- Revue du déroulé de la session de formation

**II. Présentation des allergènes (2 HEURES)**

- Définition Allergènes alimentaires
- La liste des 14 allergènes visés
- L'évolution des risques et manifestation des allergies

**III. La réglementation en vigueur (2 HEURES)**

- La sécurité alimentaire
- La maîtrise du risque allergique
- Étiquetage et fiches produits

**IV. Décryptage d'un étiquetage (3 HEURES)**

- Prévenir les risques allergies
- Traçabilité des denrées alimentaires
- Affichage des allergènes 1 HEURE
- Informer la clientèle des allergènes présent dans les préparations par le biais d'un étiquetage ou affichage efficace.
- Aide à la réalisation du tableau des allergènes.