

Les allergènes alimentaires en restauration collective ou commerciale

Référence :

HB7A

①

Objectifs :

- Connaître la réglementation et pouvoir s'y référer
- Acquérir les notions d'allergène et des risques liés aux allergènes
- Comprendre les règles d'hygiène imposées par la législation
- Acquérir les règles de nettoyage et de désinfection
- Maîtriser l'application d'un PAI

②

Pré requis :

Aucun

③

Public :

Savoir travailler en cuisine ou en laboratoire de transformation de denrées alimentaires.

④

Contenu :

1- DEFINITIONS

Une allergie, un allergène
Une intolérance
Différence entre une allergie et une intolérance alimentaire

2 IDENTIFICATION

Mécanismes
Les symptômes
Liste des 15 allergènes

3- REGLEMENTATION

Le règlement INCO n°1169/2011
Le règlement européen N°178/2002 et N°852/2004
Ses cinq points fondamentaux
L'arrêté français A.M. du 21/12/2009
Le décret n°2015-447 du 17 avril 2015

4- LES RISQUES LIES AUX ALLERGENES

Gestion des risques en cuisine
Gestion des risques à table
Les étapes du nettoyage et de la désinfection
Information et communication aux consommateurs

5- LES RESPONSABILITES

Les collectivités territoriales
Chef d'établissement
Famille



7H



04.50.45.82.56



174,94 €/jour/personne ou 929,37 €/groupe



lidal@laboratoire-lidal.fr



laboratoire-lidal.fr

Les 

Bon équilibre entre théorie et pratique

Ateliers interactifs