



## Prévention des risques allergènes alimentaires

### **Objectif :**

Connaître la réglementation concernant les allergènes  
Pouvoir informer le consommateur de la présence d'allergènes selon les préparations.  
Savoir repérer les allergènes dans l'alimentation

### **Public :**

Responsables des achats (chefs cuisiniers, gérants), à tout exploitant de restaurant, brasserie, traiteur, boulangerie pâtisserie et autres métiers de bouche

### **Pré-requis :**

Connaissance en hygiène alimentaire souhaitée

### **Compétences visées :**

Etre capable de comprendre les enjeux et de bien communiquer sur le sujet

### **Moyens et documents pédagogiques :**

Vidéo projecteur / Documentation  
Support de cours remis à chaque participant

### **Méthodes pédagogiques :**

Formation théorique. Etude de cas. Exposés interactifs.

### **Evaluation et sanction de l'action :**

Remise d'une attestation de formation

### **Recommandation :**

Aucune

### **Animateur :**

Formateur spécialisé en hygiène alimentaire

**Lieu :** intra ou inter-entreprise

**Durée :** 1 jour, soit 07h00

## **Contenu :**

### **La réglementation**

Règlements européens sur l'étiquetage et l'information du consommateur (INCO).

Responsabilité du fabricant.

Liste des 14 allergènes à étiquetage obligatoire (ADO)

Pour les industriels : Règlement INCO : Déchiffrer une étiquette alimentaire

Pour la restauration : Règlement INCO : Que faire ? Quelle signalétique ?

Les contrôles et les sanctions

### **L'allergie alimentaire**

Définition - Différence entre allergies et intolérance

Mécanisme de fonctionnement - Diagnostic - Effet sur l'organisme

Repérer les allergènes dans une cuisine ou un laboratoire

### **Les mesures préventives**

Maîtrise du danger allergène lors des préparations et du service des repas.

Traçabilité des allergènes du fournisseur au consommateur.

Comment accueillir et servir sereinement une personne présentant une allergie alimentaire.

Communication entre le client, le serveur et/ou la cuisine.

Connaissance du risque allergène.

Formation du personnel.