

## PROGRAMME DE FORMATION ALLERGENES

### PUBLIC :

- ◇ Toutes personnes manipulant des denrées alimentaires à jour de la formation haccp numérotée DRIAFF

### OBJECTIF

- ◇ Appliquer la réglementation INCO dans le restaurant

### PRÉ REQUIS :

- ◇ Formation haccp de moins de 2 ans

### PÉDAGOGIE

- ◇ Diaporama
- ◇ Manipulation d'étiquettes
- ◇ Application INCO

### DURÉE DE LA FORMATION

- ◇ 2 JOURS/14 HEURES

### Module 01 Définition :

- ◇ Les allergènes
- ◇ Date de péremption
- ◇ Pays d'origine
- ◇ Déclaration nutritionnelle
- ◇ Repérer les textes législatifs de référence.

### Module 02 Application du règlement INCO à la restauration

Repérer les allergènes en cuisine,

- ◇ Appréhender les troubles de santé, allergies ou intolérances alimentaires courant et leur incidence sur l'organisation de la restauration.
- ◇ Avoir des notions de bases sur le diagnostic, dépistage de l'allergie ou intolérance

### Module 02 : Obligation

#### Présentations des mentions obligatoires

- ◇ Mise à disposition et emplacement des informations obligatoires
- ◇ Mentions obligatoires complémentaires pour des types ou catégories spécifiques de denrées alimentaires Omission de certaines mentions obligatoires, Omission de la liste des ingrédients
- ◇ Étiquetage de certaines substances ou certains produits provoquant des allergies ou intolérances

### Module 2 : lien avec d'autres actes législatifs

- ◇ Dénomination de vente
- ◇ Liste des ingrédients
- ◇ La déclaration nutritionnelle obligatoire inclut des éléments
- ◇ Calcul : expression par portion ou par unité de consommation

### Module 3 mentions facultatives

- ◇ Denrées alimentaires dont l'étiquetage doit comporter une ou plusieurs mentions obligatoires complémentaires
- ◇ Denrées alimentaires auxquelles ne s'applique pas l'obligation de déclaration nutritionnelle
- ◇ Dénomination de la denrée alimentaire et mentions particulières dont elle est assortie

### Application

- ◇ Comment mettre en place une signalétique juste ?

◇ Savoir repérer les allergènes dans l'alimentation.

Identifier les possibilités de substitution des aliments contenant les allergènes.