

Objectifs :

- Identifier les dangers liés aux produits allergènes alimentaires
- Éviter ainsi les risques d'intoxications alimentaires
- Répondre ainsi aux obligations d'information de la clientèle

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

LIEU :

Présentiel

DURÉE :

14 heures

VALIDATION :

Attestation de fin de formation

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Étude de cas, mises en pratiques, questions de connaissances

