

Les allergènes: Où en êtes-vous?

Nombre de sessions: 1

Quelles sont les attentes et comment appliquer les consignes d'une manière pratique?

Description

La nouvelle législation sur les allergènes est en vigueur depuis le 14 décembre 2014. Chaque maillon dans la chaîne doit informer ses clients ou consommateurs sur les allergènes en tant qu'ingrédient dans les préparations et produits mis en vente.

Un allergène est une substance provoquant des réactions allergiques auprès des consommateurs sensibles. Il y en a plus que l'on ne pense, tel que le lait, lactose, oeuf, noix, cacahouettes, gluten, poisson, crustacés, sulfites, soja, sésame, moutarde, céleri, lupine,...

- Quel est l'impact pour les personnes travaillant dans les domaines de l'horeca, boulangerie, boucherie, crèche, collectivité, distribution de repas?
- Quelles sont les attentes et comment appliquer les consignes d'une manière pratique?

Cette formation vise à vous informer au niveau des exigences de cette nouvelle législation. Un trajet facultatif par Escala peut vous aider surplace si vous le souhaitez.

Que sait-on après avoir suivi cette formation

- Une bonne connaissance des allergènes
- Une vue d'ensemble sur les exigences légales au niveau communication et étiquetage
- Outils pour vous aider dans votre établissement afin de démontrer que vous prenez les exigences à coeur

Programme

Première partie

- Une intolérance alimentaire
 - Que sont les allergènes et que considère-on comme une intolérance?
 - Quels sont les allergènes à prendre en compte?
- Seuils et revendications.
 - L'importance d'une bonne communication
- Impacte envers la pratique de tous les jours au niveau horeca - boulangeries - boucheries - crèches - collectivités - restaurants sociaux - distribution de repas.

Deuxième partie

- Que demande l'AFSCA au niveau des allergènes ?
 - Circulaire du 12 décembre 2014, y compris la mise en place d'une procédure pour les allergènes et les modalités lors de la mise en vente de produits non emballés et la communication au niveau des allergènes dans le produit. Etabli avec les participants.
- Etiquetage selon la directive 1169/2011
 - Que faire des produits préemballés ou semi-produits?
 - Discussion au niveau des étiquettes à base d'exemples.
- Quels sont les moyens de communication avec les patients/clients?
- Discussion interactive avec des personnes ayant la même:
 - Quels sont les éléments-clefs à prendre en considération afin de mettre en place un système en interne
 - Outils afin de mettre en place une procédure pratique

Une session spécifique pour votre activité est possible. Prenez contact avec Escala afin de demander une session sur mesure de votre société.

A qui cette formation s'adresse-t-elle

Destiné aux secteurs suivants: horeca - boulangeries - boucheries - crèches - collectivités - restaurants sociaux - distribution de repas

Enseignant

Am Norman est spécialisé dans l'analyse des dangers associés à la production et la distribution de denrées alimentaires. Par le biais d'audits, formations et accompagnements sur le terrain nous recherchons des solutions à la taille de votre entreprise. Nous assistons les sociétés dans leurs démarches de certification (telles que l'autocontrôle (SAC), le BRC, BRC S&D, IFS, IFS logistics/broker, FSSC/ISO22000, COMEOS FOOD, etc.), dans la mise à niveau selon les exigences légales (AFSCA), dans le soutien de services qualité ainsi que la mise à disposition d'expertise dans le cas de problèmes ponctuels sur le plan de la sécurité alimentaire.

Nombre de sessions: 1