La déclaration des allergènes : comment respecter la réglementation ?

Référence :
HYG005

Catégories : HYGIENE ALIMENTAIRE

LANGUE(S) :

EN FR DE LU

DURÉE :

3 HEURE(S)

ORGANISME DE FORMATION :

LUXCONTROL

OBJECTIFS

Cette formation a pour but d'expliquer la règlementation européenne sur la déclaration des allergènes qui est entrée en vigueur en décembre 2014.

A l'issue de la formation, les participants seront autonomes pour appliquer cette réglementation sans nécessairement avoir recours à un consultant.

Le respect de cette obligation sera vérifié ultérieurement par les autorités luxembourgeoises lors de leurs inspections périodiques.

CONTENU

- Qu'est-ce qu'un allergène ? Quels dangers pour le consommateur ?
- Quelles sont les obligations de déclaration dans le secteur Horeca ?
- Comment mettre en œuvre ces obligations ?
- Quelles sont les matières premières utilisées qui contiennent des allergènes ?
- Comment peut-on éviter des contaminations croisées en respectant les bonnes pratiques d'hygiène ?
- Exercices pratiques

PÉDAGOGIE

Exposés théoriques, exercices, discussions, échanges d'expériences.

PRÉREQUIS

Pas de prérequis nécessaires.

Cette formation est disponible en formule intra-entreprise