

Gérer les allergènes

Objectifs de la formation

La contamination par les allergènes est un concept difficile à comprendre pour de nombreux employés de l'industrie alimentaire. D'une part, parce que les allergènes sont souvent invisibles et d'autre part, parce que les effets de la contamination ne se manifestent pas de manière unique chez tous les consommateurs. L'accent dans cette formation est mis sur le rôle de l'ouvrier de production dans l'atelier. Les participants à cette formation sont sensibilisés au sujet et ils apprennent comment ils peuvent eux-mêmes contribuer à la prévention de la contamination par les allergènes.

Objectifs pédagogiques

Après avoir fini cette formation, l'apprenant connaît :

- Ce qu'est une allergie alimentaire et ce qu'est une intolérance alimentaire
- Les 14 allergènes alimentaires comme définit dans le code.
- Le rôle de l'hygiène personnelle pour prévenir une contamination par les allergènes.
- Les mesures prises par les entreprises pour éviter une contamination par les allergènes.

Groupe ciblé de cette formation

Cette formation s'adresse aux employés qui travaillent ou qui vont travailler dans l'industrie alimentaire, y compris les intérimaires et le personnel de bureau.

Pré-requis

Pour cette formation de base il n'y a pas de pré-requis.

Durée de la formation

Environ une heure

Lieu de la formation

Formation en ligne

Tarif

€ 35,00 hors TVA par salarié formé

Méthode et moyens pédagogique

Cours en ligne interactif

Quiz pour chaque point abordé

Examen final pour valider la compréhension des termes abordés

Programme détaillé de la formation

- *Que sont une allergie et une intolérance alimentaires ?*
- *Les 14 allergènes établis par la loi.*
- *Les allergènes dans notre nourriture.*
- *Qu'est ce qu'une contamination par les allergènes.*
- *Qu'est ce qu'une contamination croisée.*
- *Les quatre étapes de production et comment prévenir des contaminations à chaque étape.*

Modalités d'évaluation

Un examen final avec certificat de réussite à obtention d'un minimum de 75% de bonnes réponses.