

Formation à la Gestion du risque Allergène

RÈGLEMENT (UE) No1169/2011

Durée totale : 4h00

Durée 4h00

- 1- Les allergènes
 - a. Définition

- 1- Règlement INCO N° 11169/2011
 - a. Liste des allergènes alimentaires
 - b. Les denrées préemballées
 - c. Les denrées non préemballées

- 2- Intégrer le risque Allergène dans son étude HACCP
 - a. Définition de l'HACCP
 - b. Etude des risques
 - i. Marche en avant
 - ii. Contaminations croisées (matériel)
 - iii. Contaminations croisées (environnement)
 - iv. Contaminations croisées (personnel)
 - v. Stockage des allergènes
 - vi. Choix des fournisseurs
 - vii. Identification des allergènes
 - c. CCP
 - d. Prévention du risque allergène