



# L'enjeu de la sécurité Alimentaire : ALLERGENES



## Objectifs

A l'issue du module de formation, le stagiaire sera capable de :

- > Prendre conscience de l'importance du risque allergène pour la santé du consommateur.
- > Connaitre la liste des substances allergènes et leur utilisation en agroalimentaire.
- > Identifier les mesures à mettre en place pour éviter les contaminations croisées.
- > Identifier les axes de progrès dans son entreprise. (Organisation des postes, sensibilisation du personnel, ordonnancement des fabrications...)

## Participants

Responsables d'ateliers, chefs d'équipe, conducteurs de ligne.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap (\*sous réserve d'avis médical)

## Pré-requis

Aucun

## Programme

Appor ts théoriques :

- > Rappel des enjeux de la « Sécurité Alimentaire » pour le consommateur et l'entreprise,
- > Rappel du contexte réglementaire au sujet des substances allergènes : liste, les mentions obligatoires pour l'étiquetage, etc....
- > L'étude HACCP et les allergènes. Les mesures à prévoir pour éviter ou limiter les risques liés aux substances allergènes et/ou aux contaminations.

Travaux dirigés :

- > Bilan des pratiques dans son atelier : points forts et points faibles.
- > Proposition d'un plan d'action avec des pistes d'amélioration concrètes à mettre en place.
- >

## Moyens d'encadrement

Coordination de la formation : Nathalie ONNILLON, Coordinatrice de la formation

Intervention : Christelle LE CLOEREC, Consultante en hygiène et sécurité alimentaire

## Méthodes pédagogiques

- > Apports théoriques à l'aide d'un diaporama, de jeux de cartes.
- > Participation active des stagiaires : principe de la formation / action
- > Echanges d'expérience et de pratiques entre les stagiaires.
- > Le stagiaire va mener une démarche de critique objective et en déduire un plan d'actions à mettre en place dans ses ateliers.

## Modalités d'évaluation

### Evaluation de la formation

- > Evaluation des connaissances par un QCM.
- > Evaluation des compétences par l'évaluation du plan d'action réalisé pendant la formation.

### Validation de la formation

- > Une attestation de formation sera remise à chaque participant à l'issue de la formation

### Modalités :

**Durée de la formation** 1 jour (7H)

### Lieu de la formation

HYPREVIA FORMATION – Parc d'Activités de Kerguilloten 56920 NOYAL-PONTIVY

