

Organisation :

- Durée de 4 heures
- Langue : allemand, français, luxembourgeois.

Cible :

- Tout opérateur du secteur alimentaire

Contact inscription :

- ☎ +352 26 53 29 66
- ✉ info@signa.lu
- 🌐 www.signa.lu

🌀 **Compétences développées**

- Connaissance des allergènes alimentaires et leur impact sur la santé publique,
- Compréhension de la notion de trace d'allergène alimentaire,
- Connaissance des obligations au niveau de la déclaration des allergènes,
- Pouvoir analyser les outils qui peuvent être mis en place.

🌀 **Contenu**

- La notion d'intolérance et les différences par rapport à une allergie alimentaire,
- Le développement d'une allergie,
- Les différentes formes d'allergies,
- La déclaration des allergènes et la législation,
- Les 14 allergènes à déclaration obligatoire et leurs sources,
- Étiquetage des denrées alimentaires,
- Les différents outils à mettre en place,
- L'analyse des points d'attention,
- Risques de contaminations croisées.

🌀 **Méthode pédagogique**

- Exposés théoriques,
- Illustrations pratiques,
- Échanges d'expériences,
- Diaporama de sensibilisation,
- Exercice de synthèse.

🌀 **Evaluation**

- Un **certificat** de participation sera remis après la formation.