

Mettre en place la réglementation allergènes

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 25189776F — Mise à jour : 28 novembre 2025

Organisme responsable : CCI35 - Faculté des métiers - Campus de Vannes

Contenu

Objectifs

Prendre connaissances des exigences réglementaires concernant les allergènes : les différents allergènes d'un point de vue réglementaire, les obligations d'informations des usagers et des consommateurs, et également les modalités pratiques d'application.

Programme

Comprendre les phénomènes d'allergie alimentaires

Qu'est-ce qu'une allergie ?

Différence entre allergie et intolérance alimentaire

Évolution des allergies au cours du temps.

Les allergies croisées

Les 14 allergènes alimentaires à déclaration obligatoire

Les autres allergènes

Où se trouvent les allergènes ?

Connaître le dispositif réglementaire sur les allergènes alimentaires

Le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO, d'application obligatoire depuis le 13 décembre 2014,

Décret n°2015-447 du 17 avril 2015.

Les modalités d'information au public (obligations des professionnels)

Selon le type de distribution des aliments

- Produits pré-emballés

- Vente traiteur et livraison à des intermédiaires

Livraison de denrées sans service

Livraison de plats avec service (repas assis ou buffet)

Vente à distance, vente sur internet et plateaux repas

Mettre en application ce dispositif dans son établissement

Mesures préventives en milieu scolaire

Le P.A.I.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Niveau de sortie

Sans niveau spécifique

Métiers associés

H2504 — Encadrement d'équipe en industrie de transformation

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2139208	Présentiel	Vannes	31/12/2025	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #25189776F