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**

Présentation de la formation

Objectifs

Prendre connaissances des exigences règlementaires concernant les allergènes : les différents allergènes d'un point de vue règlementaire, 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	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	Sans niveau spécifique

Métiers associés

H2504 — Encadrement d'équipe en industrie de transformation

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2139208S	Présentiel	Vannes	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #25189776F