

# Déclaration des allergènes



Découverte des allergènes alimentaires existant et découverte de l'étude INCO

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Déterminer les modalités d'information relatives aux denrées alimentaires présentées sur les lieux de vente
- Découvrir le règlement CE1169/2011 dit INCO
- Découvrir en détails les différents types d'allergies existants

## PROGRAMME

### Les allergies

Définitions et différences  
Epidémiologie  
Mécanismes  
Réactions allergiques  
Démarche diagnostique  
Risques  
Traitements

### Les différents types d'allergies

Les allergies alimentaires  
Les allergies respiratoires  
Les allergies médicamenteuses  
Les allergies au groupe latex  
Les allergies d'autres types  
Focus sur les intolérances liées : - Au gluten - Au lactose

### Les intolérances alimentaires

Différences avec les allergies alimentaires  
Etude des plus fréquentes  
Règles à respecter  
Traitements

### Etude détaillée

L'oeuf  
Le lait de vache  
Le poisson  
Les additifs alimentaires  
L'arachide  
La moutarde  
Le gluten

Durée

**8 HEURES**

Tarif

**400 €**

Pré-requis

**aucun**

Profil du stagiaire

**Professionnel de l'alimentaire**

Délai d'accès à la formation

**2 à 4 semaines selon financement**

Équipe pédagogique

**Formateur spécialisé**

Moyens pédagogiques et techniques

**-Salle dédiée à la formation**

**-Supports de formation**

**-Exposés théoriques**

**-Étude de cas concrets**

Évaluation de la formation

**-Feuilles de présence**

**-Questions orales ou écrites**

**-Mises en situation**

**-Questionnaires d'évaluation**

**-certificat de réalisation de la formation**

# Déclaration des allergènes



## Diététique des allergies et intolérances alimentaires

- Les principes
- Les alimentations adaptées
- Les règles
- Les risques à éviter
- Cas pratiques

## Etude détaillée des 14 substances de l'annexe II du règlement CE1169/2011 dit INCO

- Lait et lactose
- Poissons, crustacés et mollusques o Oeufs
- Gluten
- Soja
- Arachide
- Fruits à coque
- Céleri
- Moutarde
- Sésame
- Lupin
- Sulfites
- Focus sur : - Les allergies croisées - Le latex



Mise à jour

**novembre 2023**



Taux de satisfaction de nos stagiaires (mai 2023 - novembre 2023)

**94%**