

Organisation :

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

Sur demande : mise à disposition d'une salle (14pers.)

Cible :

- Tout opérateur du secteur alimentaire

Contact inscription :

Sharon Thill

☎ +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.

🔄 **Contenu**

- Étiquetage de denrées alimentaires : définition et principes généraux,
- Les différentes formes d'allergies,
- Le développement d'une allergie,
- Les allergies et allergènes,
- Risques de contaminations croisées,
- L'organisation des fabrications face aux allergènes,
- Le nettoyage et les allergènes,
- La déclaration des allergènes.

🔄 **Méthode pédagogique**

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

🔄 **Evaluation**

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