

# Agro Quality Consulting France

## Votre solution Agro !

### OBJECTIFS

Identifier les situations à risque dans l'établissement,  
Connaître les différents allergènes,

Sensibiliser le personnel aux phénomènes allergiques.

Connaître la réglementation.  
Détecter les signes d'une réaction allergique chez un client et savoir quelle mesure prendre.

### PUBLIC

Tout public

### DURÉE

Selon contexte et après analyse de la demande

### TARIFS

Intra-entreprise :  
1050.00€/Jour

Interentreprises :  
300.00€/Jour/personne

### NOUS CONTACTER

Paris, Amiens, Reims,  
Rouen, Troyes, Chartres.

### SARL AQCF

Rue d'Amsterdam  
ZAC Les Vallées  
60110 AMBLAINVILLE

Tel : 03.44.52.15.46  
Fax : 03.44.22.75.68

info@aqcf.eu

## MAITRISE DES RISQUES ALLERGENES

### Les allergies alimentaires.

- ✓ Définition,
- ✓ Différence entre allergie alimentaire et intolérance alimentaire,
- ✓ Connaître les risques liés aux allergènes,
- ✓ Liste des allergènes et classification des principaux allergènes,
- ✓ Explication sur la recrudescence des allergies.

### Réaction allergique du client

- ✓ Savoir détecter des manifestations physiques et physiologiques d'une allergie sur un client,
- ✓ Connaître les bons réflexes à adopter et les mesures à prendre en cas d'urgence,
- ✓ Etude de cas concrets.

### Bilan

### La réglementation

- ✓ Définir les obligations de l'employeur et des fournisseurs.
- ✓ Connaître la réglementation en vigueur en matière d'étiquetage des denrées.
- ✓ Connaître les informations à communiquer au consommateur,
- ✓ Les sanctions,

### Les précautions pour la maîtrise des risques

- ✓ Savoir décrypter les étiquettes des fournisseurs pour prévenir du risque allergène,
- ✓ La sectorisation des produits,
- ✓ Le nettoyage,



Le partenaire des professionnels de l'agroalimentaire.

Retrouvez nous sur [www.aqcf.eu](http://www.aqcf.eu)