

# MAÎTRISE DES ALLERGÈNES À L'AIDE DE LA TABLE VITAL 4

## OBJECTIFS

- Connaître les allergènes à déclaration obligatoire
- Identifier les allergènes fortuits dans son entreprise
- Savoir mettre en place une méthode permettant de prendre une décision adaptée

## PROGRAMME

- Contexte réglementaire UE et non UE
- Contaminations croisées : Quels risques?
- Quelles informations demander aux fournisseurs?
- Table VITAL : Définition et objectifs
- Présentation des nouveautés suite à la publication de la table VITAL 4
- Méthodologie selon VITAL 4 pour une analyse des risques adaptée
- Mise à jour de son étude HACCP
- Mise à jour des fiches techniques et des étiquettes

## Méthodes pédagogiques

- Outil de conférence en ligne et en direct (écran partagé, échanges vidéo et audio)
- Support de formation
- Études de cas
- Mise à disposition de documents utiles

## Modalités de suivi et d'évaluation

- Fiche de présence
- Questionnaire d'évaluation en fin de formation
- Remise d'une attestation de formation individualisée

## Présentiel ou à distance

### Durée

- 7 heures

### Animateur

- Consultant axel groupe ou partenaire

### Pas de prérequis