

# Risques, allergènes et étiquetage en milieu alimentaire

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

## Objectifs

- Connaître les obligations en matière d'étiquetage et d'information (l'impact de la réglementation UE N° 1169/2011)
- Connaître les obligations en matière d'affichage
- Adapter son comportement et ses méthodes de travail en vue d'assurer une bonne sécurité des aliments, des consommateurs et de son personnel

## Méthodes et moyens

### Pédagogie :

- Exposés, supports audiovisuels
- Travaux sur l'identification des risques professionnels présents
- Simulations et études de cas en laboratoire

### Evaluation :

- Test de positionnement au début de la formation
- Test de connaissance au terme de la formation

### Espace formation :

- Salle de cours, laboratoire

## Formateur

Professionnel habilité par la DRAAF ( ROFHYA 440314122022)  
Numéro de la CMA 57

## Tarif

210 €

Nets de taxes (exonéré de TVA).  
Possibilité de prise en charge totale ou partielle sous conditions\*.

## Durée

1 jour - 7 heures



## Prérequis

Avoir suivi la formation Hygiène en milieu alimentaire

## Effectifs

Minimum : 6

Maximum : 12

## Publics

Personne en charge de la mise en place et/ou du contrôle de la sécurité des conditions de travail en milieu alimentaire



Attestation de stage au terme de la formation

## Les dates

Site	Contact Conseillère Formation	1 <sup>er</sup> semestre	2 <sup>ème</sup> semestre
<b>Metz</b> 5 boulevard de la Défense	SOUR Valérie vsour@cma-moselle.fr 03 87 39 31 43	Mardi 10 février 2026	Mardi 19 mai 2026
<b>Thionville</b> 10 allée de la Terrasse	BUZON Claire cbuzon@cma-moselle.fr 03 82 59 45 89	Mardi 31 mars 2026 (9h-17h)	Date à définir
<b>Forbach</b> 1 Rue Camille Weiss	WENGELER Isabelle iwengeler@cma-moselle.fr 03 87 87 04 80	Mardi 05 mai 2026 (9h-17h)	Mardi 13 octobre 2026 (9h-17h)
<b>Sarrebouurg</b> Z.A les Terrasses de la Sarre	CHRIST-PARRET Anne Marie achrist@cma-moselle.fr 03 87 03 23 43	Mardi 17 mars 2026 (9h-17h)	Mardi 29 septembre 2026 (9h-17h)

\* Contactez votre conseillère formation pour plus d'information sur les possibilités de prise en charge.



## Programme

### ***Evaluation des risques***

- Rappel réglementaire
- Les indicateurs de dysfonctionnement
- Analyse des postes de fabrication et mise en situation de travail
- Les différents facteurs d'accidents
- Définition des mesures de prévention
- Mise en place de plan d'action

### ***Allergènes et étiquetage***

- Obligation réglementaire
- Information des consommateurs
- Gestion des risques
- Enjeux et responsabilité



## Inscriptions

- Réception du bulletin d'inscription au plus tard **quatre** semaines avant le démarrage de la formation.



## Accessibilité

- Nous consulter concernant les conditions d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap.