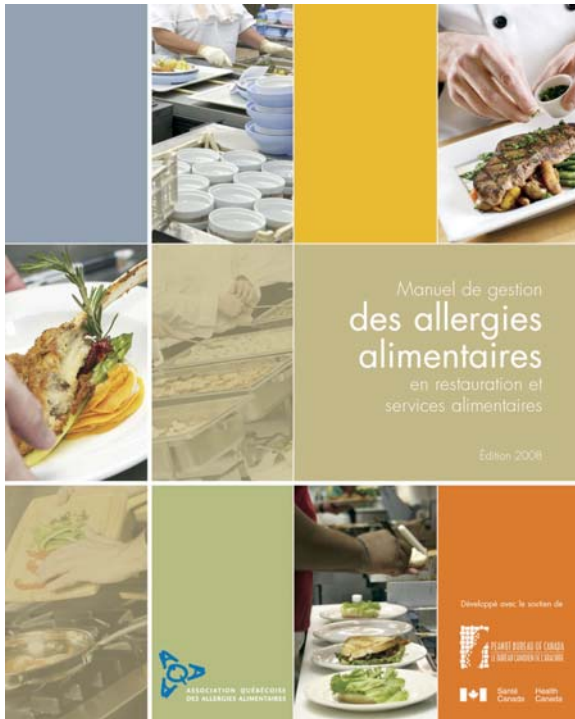




ASSOCIATION QUÉBÉCOISE
DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

Manuel de gestion des allergies alimentaires en service de restauration



Ouvrage de référence complet :

- Survol des allergies alimentaires et de l'anaphylaxie
- Allergènes communs
- Réactions allergiques survenant au restaurant / en service alimentaire
- Sept étapes de gestion
- Méthodes de travail sécuritaires
- Lecture des étiquettes des aliments
- Prévention de la contamination
- Fiches de travail plastifiées
- Fiches techniques d'information (allergènes communs, mots-clés, sources cachées d'allergènes, exemptions réglementaires, prévention de la contamination, etc.)
- Fiches de points de contrôle par titre d'emploi
- Questionnaires d'apprentissage

Conçu pour :

- Cafétérias d'écoles
- Restaurants
- Services alimentaires en milieu de travail
- Centres de ski, de sports et de divertissement
- Garderies et CPE
- Camps de vacances
- Hôtels
- Compagnies aériennes, ferroviaires et de croisières
- Hôpitaux
- Centres d'accueil
- Etc.

Prix : 150 \$ l'unité membre / 165 \$ non membre

Frais d'expédition et de manutention sont en sus.

Formation et consultation disponibles en complément.

Prix sujet à changement sans préavis.

Soutien . Éducation . Prévention . Recherche

Association québécoise des allergies alimentaires, 445, boulevard Sainte-Foy, bureau 100, Longueuil (Québec) J4J 1X9
Téléphone/Télocopieur : (514) 990-2575 Internet : www.aqaa.qc.ca . Organisme de bienfaisance #87594 4738 RR000