

La gestion des allergènes

Objectifs pédagogiques

- Identifier les dangers relatifs aux allergènes
- Identifier les exigences réglementaires
- Organiser la production pour minimiser les risques
- Compléter l'étiquetage de manière appropriée
- Adapter votre système HACCP

Public visé

Responsable qualité, assistant qualité, Responsable du système HACCP, Responsable de la sécurité alimentaire

Programme

A – Les enjeux, les exigences

- Contexte réglementation européen
- Les allergènes couverts par la réglementation, les allergènes émergents
- Les exigences des référentiels (IFS, BRC...)
- Les positions des parties prenantes (les associations d'allergiques, grande distribution...)

B – La connaissance du danger

- Les mécanismes de l'allergie alimentaire
- La situation actuelle des allergies

C – Les éléments de maîtrise

- La gestion au quotidien des productions face à ces risques ; Les bonnes pratiques relatives aux contaminations fortuites (organisation des lignes de fabrication, de la production, du stockage). Les dispositifs de réduction des risques (cloisons, aspiration, marquage au sol...)
- L'importance du nettoyage, les produits ; Les techniques de validation et de contrôle de l'efficacité du nettoyage, les cas complexes
- L'importance de la formation
- L'importance de la traçabilité
- L'étiquetage et l'information du consommateur

D – L'intégration de ce danger dans le système HACCP

- L'évaluation qualitative et quantitative des risques
- La formalisation du système

La gestion des allergènes

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas
- Remise de documentation et supports de cours
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises

L'intervenant

Alexandre DUPUIS - Assistant Chef de projet management de la sécurité alimentaire au sein de CTCPA

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	21 novembre 2019	Cité de l'Agriculture - Orléans

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	450,00€ HT (soit 540,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne

- Frais de restauration offert
- Frais de déplacement et d'hébergement à la charge du stagiaire

Le +

- Un groupe de 12 participants maximum pour favoriser les échanges et la pratique de chacun.