

## La gestion des allergènes

### Prérequis

- Expérience en agroalimentaire

### 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 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 formation
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz

### L'intervenant

Un ingénieur ou technicien du CTCPA

### Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – 9h à 17h	17 novembre 2022	Cité de l'Agriculture – Orléans

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

### Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne / 2 sessions
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne / 2 sessions

### Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie : action de formation.

