

La gestion des allergènes

Prérequis

Expérience agroalimentaire

Objectifs pédagogiques

- Identifier les dangers 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, exercices pratiques
- Remise de documentation et supports de cours
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz

L'intervenant

Ingénieur expert du CTCPA

Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h (13h30 à 17h)	20 + 21 novembre 2023	En distanciel 

- 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.

