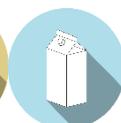




Qualités des produits



Maîtrise du risque allergène alimentaire

Jeudi 14 et vendredi 15 juin 2018 à Avignon

Pour les TPE/PME (<300 salariés) cotisant à OPCALIM, prise en charge à 100%

Objectifs

- Acquérir des informations actualisées sur les allergènes
- Connaître les méthodes d'identification des sources potentielles de contamination croisée
- Identifier les moyens de maîtrise des allergènes en fabrication pour limiter les étiquetages de précaution

Contexte

Ces dernières années, le nombre de personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires n'a cessé d'augmenter, atteignant près d'une personne sur 3. Pour faire face à cette recrudescence d'allergies, la réglementation a évolué rendant obligatoire l'étiquetage des allergènes sur les produits non pré-emballés et renforçant les exigences pour l'étiquetage sur les produits pré-emballés. Par ailleurs, les référentiels de management de la sécurité des aliments, exigés par de nombreux clients (IFS, BRC, ...), ont également renforcé leurs exigences en matière de gestion des allergènes dans leurs nouvelles versions.

Ces deux journées très denses vous permettront de vous informer et de mettre en pratique lors des ateliers tous les outils qui vous permettront de répondre aussi bien aux exigences de la réglementation que de vos clients.

Programme

Première journée :

1. Le contexte réglementaire européen associé aux allergènes et les exigences des référentiels de certification

- Identification des principaux allergènes alimentaires et de leur criticité – différence entre allergie et intolérance
- Règles d'étiquetage et d'information pour les préemballés et les non préemballés (règlement UE n°1169/2011, dit « INCO » - décret n°2015-447 du 17 avril 2015) et étiquetage de précaution – cas des allégations « sans » - Apport de la Communication de la Commission du 13 juillet 2017
- Cas des produits sans gluten
- Dispenses
- Position de la DGCCRF
- Exigences des schémas de certification (FSSC 22000, IFS, BRC...)
- Ouverture vers la réglementation d'autres pays

Atelier : Analyse de la conformité de l'étiquetage

- *Etude de cas significatifs*
- *Etude d'étiquetages apportés par les stagiaires*

2. Les méthodes de détection

- Etat de la science sur les seuils allergéniques des allergènes majeurs
- Notion de seuils – « Seuil de dangerosité » versus « Seuil de détection »
- Positions de l'ANSES, de l'EFSA et du CNC
- Avantages et inconvénients des méthodes classiques (ELISA et PCR) et des méthodes rapides alternatives - Risques de résultats faux-négatifs / faux-positifs

3. Un exemple à suivre ? La démarche VITAL©

- Présentation du concept et de ses atouts ainsi que des limites
- Position des autorités – « jurisprudence » liée aux épices contaminées par des allergènes
- Impact sur l'analyse HACCP
- Apport de l'avis de l'AFSCA de 2017 sur les doses de référence
- Atelier : analyse sur la nécessité d'un étiquetage

Atelier : Analyse sur la nécessité d'un étiquetage

- *Etude de cas significatifs*
- *Etude d'étiquetages apportés par les stagiaires*

4. Maîtrise des allergènes entrants

- Le rôle du processus de référencement des fournisseurs
- Identification des allergènes « cachés »
- Intérêt et limite des questionnaires et des audits
- Spécifications
- Allergènes présents et allergènes fortuits – comment faire ?
- Impact sur l'analyse HACCP et le plan de contrôle

Deuxième journée :

Atelier : Adapter les questionnaires fournisseurs

- *Etude de cas significatifs*
- *Etude de cas apportés par les stagiaires*

1. Maîtrise des allergènes en formulation

- Le rôle du processus R&D
- Stratégie : exclusion – limitation – gestion - substitution
- Impact sur l'analyse HACCP

Atelier : Prise en compte des allergènes dans le développement produit

- *Etude de cas significatifs*
- *Etude de cas apportés par les stagiaires*

2. Maîtrise des allergènes sur le terrain

- Les différents moyens de maîtrise :
 - Zoning et conception des locaux
 - Les bonnes pratiques du personnel (formation – animation sur le terrain...)
 - Les bonnes pratiques de fabrication (stockage - manipulation - recyclage – traçabilité - ordonnancement)
 - Les bonnes pratiques de maintenance
 - Le nettoyage des allergènes
- Impact sur l'analyse HACCP
Sécurité du personnel exposé aux allergènes

Atelier : Validation du nettoyage des allergènes

- *Etude de cas significatifs*
- *Etude de cas apportés par les stagiaires*

Intervenant : Olivier RONDOUIN (Expert sécurité et qualité des aliments, DOCEOR)

Méthode et moyens pédagogiques :

- Vidéoprojecteur
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques
- Ateliers pratiques sur la base des exemples apportés par les stagiaires
- Évaluation des connaissances

Tarifs

(règlement à l'ordre du CRITT)

- Gratuit pour les adhérents OPCALIM dans le cadre du programme TPE-PME (<300 salariés) : [inscription obligatoire sur le site OPCALIM](#)
- Adhérent CRITT/FRIAA 2018 : **900 € HT/stagiaire/jour** soit **1080 € TTC/stagiaire/jour**
- Non adhérent CRITT/FRIAA 2018 : **1300 € HT/stagiaire/jour** soit **1560 € TTC/stagiaire/jour**

Documentation comprise

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société

L'inscription ne sera confirmée qu'à réception du règlement, qui donnera lieu à l'envoi d'une facture acquittée. Toute annulation survenant après le 31 mai 2018 ne pourra faire l'objet d'un remboursement.

Cette action est susceptible d'être prise en charge dans le cadre de vos fonds de formation : Contactez directement votre OPCA.

Publics / Prérequis

Services qualité, direction, R&D

Inscription

- soit en cliquant sur [Inscription en ligne](#)
- soit en renvoyant le bulletin d'inscription ci-dessous soit par fax ou par mail

Organisé par



BULLETIN D'INSCRIPTION

Maîtrise du risque allergène alimentaire

Cycle de deux Journées Techniques : 14 et 15 Juin 2018 à Avignon
à retourner avant le 31 mai 2018* par fax au 04 90 31 55 10 ou par mail : [Cliquez ici](#)

Entreprise _____

Nom et Prénom _____

Fonction _____

Email _____ tel : _____

JE M'INSCRIS

(règlement à l'ordre du CRITT)

- Cotisant à OPCALIM et étant une TPE-PME de moins de 300 salariés, [je m'inscris sur le site d'OPCALIM.](#)
- Je suis adhérent CRITT/FRIAA 2018, je joins un chèque de 1080€ TTC / personne
- Je ne suis pas adhérent CRITT/FRIAA 2018, je joins un chèque de 1560€ TTC / personne
- Je ne suis pas disponible mais je suis intéressé par le sujet. Contactez-nous en [cliquant ICI](#)

Ce montant peut être pris en charge par votre fond de formation: Contactez votre OPCA : Validation de l'inscription à réception du document attestant de cette prise en charge 10 jours avant la date de formation. ATTENTION, sans ce document la société sera facturée directement. * Pas de remboursement pour toute annulation survenant après cette date-là.
(Règlement intérieur de formation)

Pour tout renseignement complémentaire, contactez : Tél. : 04 90 31 55 08:
Catherine LEVESQUE/ Sylvie PERRET - Mail : catherine.levesque@critt-iaa-paca.com
Sylvie.perret@critt-iaa-paca.com

CRITT Agroalimentaire – Cité de l'alimentation - 100 Rue Pierre Bayle –
BP 11 548 - 84 916 AVIGNON Cedex 9

Suivez-nous sur



Avec le soutien financier de :



Le réseau régional
au service
de votre performance globale

Cité de l'Alimentation
100, rue Pierre Bayle
BP 11548 • 84140 Montfavet
www.foodinpaca.com

