



## Allergène en industrie Agroalimentaire : Comment faire en pratique Maîtrisez votre risque allergène

Mardi 3 décembre 2019 de 8h30 à 17h30 à Avignon

Prise en charge à 100% pour les entreprises de - 50 salariés) cotisant à OPCALIM

### Objectifs

- S'informer sur les actualités concernant les allergènes alimentaires
- Connaître les techniques et outils pour évaluer le niveau de contamination et identifier les sources potentielles de contamination croisée
- Identifier et mettre en œuvre les moyens de maîtrise des allergènes 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.

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.

### Programme

- 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
- 2. Seuils réactogènes**
  - 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
  - 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
  - **Un exemple à suivre ? : La démarche VITAL®** Présentation du concept et de ses atouts ainsi que des limites
  - Atelier** : Analyse sur la nécessité d'un étiquetage
- 3. Les méthodes de détection des allergènes**
  - Avantages et inconvénients des méthodes classiques (ELISA et PCR) et des méthodes rapides alternatives
  - Risques de résultats faux-négatifs / faux-positifs
- 4. Maîtrise des allergènes dans le développement des produits**
  - Le rôle du processus R&D
  - Stratégies : Exclusion - limitation - gestion - substitution
  - Impact sur l'analyse HACCP
- 5. 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
  - Atelier** : Adapter les questionnaires fournisseurs ; étude de cas apportés par les stagiaires.
- 6. 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, exemple de cas apportés par les stagiaires et étude de cas significatifs.

#### Méthode et moyens pédagogiques :

- Vidéoprojecteur
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques et exercice d'application

**Moyens pour suivre l'exécution de la formation** : feuille d'émargement et attestation de formation

**Moyens évaluation des connaissances** : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation

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

*Les Conseillers Techniques du CRITT peuvent aussi vous accompagner dans votre entreprise, de façon pragmatique, pour le déploiement d'actions internes sur ce sujet.*

#### Tarifs

##### (règlement à l'ordre du CRITT)

- TPE/PME (<50 salariés) cotisant à OPCALIM ([inscription via Catalog' TPE-PME](#))
- Adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 450 € HT/stagiaire soit 540 € TTC/stagiaire
- Non adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 650 € HT/stagiaire soit 780 € TTC/stagiaire

Repas et documentation compris

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 20 novembre 2019 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.**

#### Public



Responsable Qualité, responsable des démarches de certification, responsable R&D, Laboratoire

#### Prérequis

Notions d'HACCP et connaissance du secteur alimentaire.

#### Inscription

- soit en cliquant sur [Inscription en ligne](#)

Organisé par			<b>BULLETIN D'INSCRIPTION</b>
<b>Mettre en place un plan d'action pour la maîtrise des allergènes</b>			<b>Journée Technique : 3 Décembre 2019 à Avignon</b>
à retourner avant le 20 novembre 2019* par fax au 04 90 31 55 10 ou par mail : <a href="#">Cliquez ici</a>			
Entreprise	_____		
Nom et Prénom	_____		
Fonction	_____		
Email	_____	tel :	_____
<b>JE M'INSCRIS <u>(règlement à l'ordre du CRITT)</u></b>			
<input type="checkbox"/>	Je suis adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 540€ TTC / personne		
<input type="checkbox"/>	Je ne suis pas adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 780€ TTC / personne		
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.			
<b><u>(Règlement intérieur de formation)</u></b>			

Pour tout renseignement complémentaire, contactez :

Catherine LEVESQUE- Tél. : 04 90 31 55 08 - Mail : [catherine.levesque@critt-iaa-paca.com](mailto:catherine.levesque@critt-iaa-paca.com)

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

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](http://www.foodinpaca.com)

