



## Maîtrisez votre risque allergène

### Allergènes en industrie alimentaire : Comment faire en pratique

#### Objectifs :

Les stagiaires seront capables de :

- S'informer sur les actualités concernant les allergènes alimentaires
- Connaître les techniques et outils pour évaluer le niveau de contamination de mon site et identifier les sources potentielles de contamination croisée
- Savoir 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 sur l'étiquetage des produits préemballés.
- Les référentiels de management de la sécurité des aliments, exigés par de nombreux clients (IFS, BRCGS, FSSC 22000) ont également renforcé leurs exigences en matière de gestion des allergènes dans leurs dernières versions.

#### Programme :

Première phase à distance en e-learning (Durée : 60 minutes)

1. Module 1 : Le contexte réglementaire européen associé aux allergènes et les exigences des référentiels de certification
2. Atelier : Analyse de la conformité de l'étiquetage
3. Test de connaissance

Deuxième phase en présentiel (durée : 7 h)

9h00 à 12h30

4. Introduction
5. Module 2 : Les méthodes de détection des allergènes
6. Module 3 : Un exemple à suivre ? La démarche VITAL©
7. Atelier : Analyse de la nécessité d'un étiquetage
8. Module 4 : Prise en compte des allergènes dans le développement des produits
9. Module 5 : Maîtrise des allergènes entrants
10. Atelier : Adapter les questionnaires fournisseurs

14h00 à 17h30

11. Module 6 : Maîtrise des allergènes sur le terrain
12. Atelier : Validation du nettoyage des allergènes
13. Conclusion

#### Méthode et moyens pédagogiques :

- Vidéoprojecteur
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques et/ou jeu de rôles

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

Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation, attestation de formation

Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation ([laure.dupin@critt-iaa-paca.com](mailto:laure.dupin@critt-iaa-paca.com)) au 04 90 31 55 08

Mise à jour le : 10/09/2020

#### Date et durée en h

Première phase à distance (1h)  
en e-learning  
03/11/2020 (7h) - Présentiel

Lieu (Accessible aux personnes à mobilité réduite)

Avignon (84)

#### Intervenant :

Olivier RONDOUIN Expert  
sécurité des aliments

#### Public

Responsable qualité, personnes en charge des démarches de certification, responsable R&D et de laboratoire

#### Prérequis

Disposer d'un appareil connecté à internet et disposant d'un navigateur web compatible (Firefox ou Chrome conseillé)

#### Tarifs :

Adhérent 2020 :

450 € HT/stagiaire (540 € TTC)

Non Adhérent 2020 :

650 € HT/stagiaire (780 € TTC)

Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ocapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre 2020 Ocapiat [Inscription obligatoire sur le site Ocapiat](#)

Repas et documentation compris.  
(Prise en charge partielle ou totale possible : renseignez-vous auprès de votre OPCO)

Inscription en ligne ([Cliquez ici](#))

#### Organisme de Formation

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation :

93840083884



N° Datadock 0001409

#### Contact pédagogique:

[Catherine LEVESQUE](#)

[Sylvie PERRET](#)

#### Contact administratif :

[Laure DUPIN](#) : 04 90 31 55 08



# QUALITÉ DES PRODUITS



## BULLETIN D'INSCRIPTION

À retourner par email [laure.dupin@critt-iaa-paca.com](mailto:laure.dupin@critt-iaa-paca.com) ou inscription en ligne ([Cliquez ici](#))  
ou à l'adresse suivante : Cité de l'Alimentation - 100 Rue Pierre Bayle - BP 11548 - 84140 MONTFAVET

### Maîtrisez votre risque allergène

3 novembre 2020 - Avignon (*Accessible aux personnes à mobilité réduite*)

N° organisme de formation : 93840083884 - N° Datadock : 0001409

Entreprise : .....

Adresse : .....

CP : ..... Ville : ..... Tél : .....

Responsable de l'inscription : (Nom - Prénom) : .....

Mail : .....

Tél : ..... Fonction : .....

Inscription des personnes suivantes : « Nous rappelons que, comme pour les formations en présentiel, toute personne participant à une formation à distance doit y être inscrite »

| Nom | Prénom | Fonction | Email |
|-----|--------|----------|-------|
| 1-  |        |          |       |
| 2-  |        |          |       |
| 3-  |        |          |       |

Coût de la formation pour l'entreprise :

Adhérent 2020 : 450 € HT/stagiaire (540 € TTC)

Non adhérent 2020 : 650 € HT/stagiaire (780 € TTC)

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

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation ([laure.dupin@critt-iaa-paca.com](mailto:laure.dupin@critt-iaa-paca.com)) au 04 90 31 55 08

Total : ..... € HT ; soit : ..... € TTC

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 15/10/2020, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

|                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Nom, Prénom, Signature de la personne habilitée à engager les inscriptions pour l'entreprise | Cachet |
| FAIT A                                                                                       | LE     |



Cité de l'Alimentation  
100, rue Pierre Bayle • BP 11548 • 84140 Montfavet  
Tél : 04 90 31 55 08 • Fax : 04 90 31 55 10  
[www.critt-iaa-paca.com](http://www.critt-iaa-paca.com)

