



Public visé

Qualité, Achats



Prérequis

Expérience en entreprise agroalimentaire



Intervenant



Philippe ARMAING
Consultant Mérieux
NutriSciences

Vos contacts

Pédagogiques



Sylvie PERRET
sylvie.perret@critt-iaa-paca.com



Catherine LEVESQUE
catherine.levesque@critt-iaa-paca.com

Maîtrisez le danger Allergènes Mettre en place un plan d'actions

Les 23 novembre et 2 décembre 2021 (matins) en distanciel - 7 h



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Comprendre les exigences réglementaires liées à la problématique allergène
- Comprendre et appliquer les mesures de maîtrise liées à la problématique allergène



Programme

23/11/2021 - 9h à 12h30

1. Contexte médical
 - Définition
 - Prévalence et allergies alimentaires
 - Symptômes, traitement et tendances
 - Principaux allergènes
2. Exigences réglementaires et normatives
 - Règlement INCO et contexte international
 - Exigences des référentiels GFSI
 - Données statistiques sur les rappels
3. Outils de maîtrise du danger Allergène
 - Démarche HACCP
 - Conception produit
 - Matières premières

2/12/2021 - 9h à 12h30

4. Outils de maîtrise du danger Allergène (suite)
 - Process de fabrication
 - Contaminations croisées
 - Ordonnancement
 - Nettoyage et qualification du nettoyage allergène
 - Conditionnement
 - Validation des mesures
5. Plan de contrôle analytique et méthodes d'analyse
6. Bonnes pratiques d'étiquetage



Maîtrisez le danger Allergènes Mettre en place un plan d'actions

Les 23 novembre et 2 décembre 2021 (matins) en distanciel - 7 h

Votre contact Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08
Laure.dupin@critt-iaa-paca.com

Tarifs

Adhérent 2021 :
450€ HT/stagiaire
(540€ TTC)

Non adhérent 2021 :
650€ HT/stagiaire
(780€ TTC)

Repas et documentation compris
(Prise en charge possible par
votre OPCO)



AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation
93840083884



N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 09/09/2021



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) au 04 90 31 55 08.



Inscription en ligne : cliquez ici

Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ociapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ociapiat. Inscription obligatoire sur le site Ociapiat : [Cliquez ici](#)

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 8/11/2021, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

