

Maîtrisez le danger Allergène

Mettre en place un plan d'actions

Les 6 et 13 décembre 2022 (matins) - en distanciel - 7h



Distance

100 % d'atteinte des objectifs en 2021

100 % de satisfaction en 2021

Public visé :

Qualité
Achats

Prérequis :

Expérience en entreprise agroalimentaire

Intervenant(e)



Luis-Georges QUINTELAS
Directeur Scientifique - SQUALI

Contact(s) Pédagogique(s)



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



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

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



Programme

9h00 à 12h30

- **Accueil des participants** (Présentation mutuelle, Identification des enjeux pour les apprenants, Rappel des objectifs de la formation)
- **Contexte médical** (présentation synthétique des risques santé, définitions, prévalences)
 - Information sur des données « médicales » de définitions de l'allergie, des prévalences et des statistiques d'expositions
- **Exigences réglementaires et normatives**
 - Sur les 14 allergènes réglementés : Identifier les teneurs maximales autorisées et/ou en absence de réglementation les outils d'aide et de support aux interprétations du risque (bases de données considérant le taux de réactivité selon le taux de protéines)

14h00 à 17h30

- **Outils de maîtrise du danger allergène (HACCP conception produit, matières premières, process de fabrication) - Présentation de la logique d'analyse de risque Allergènes**
 - Identifier les MP à risque et les étapes du process à risque
 - Mesures de maîtrise - validation des process de nettoyage
- **Plan de contrôle analytique et méthodes d'analyse**
 - Identifier par allergène les méthodologies analytiques accessibles (avantages/inconvénients/limites et exploitation des données)
 - Aide à l'évaluation des risques / aux méthodologies pour valider le plan de contrôle analytique associé
- **Échanges et partages sur les données d'étiquetage**
 - Information/suggestions sur les notions de traces
 - Exemples d'étiquetage à expertiser (proposer aux stagiaires de nous proposer 1 de leur étiquetage)
- **Conclusion et Questions/Réponses**

Maîtrisez le danger Allergène

Mettre en place un plan d'actions

Les 6 et 13 décembre 2022 (matins) - en distanciel - 7h

Contact(s) Pédagogique(s)



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



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@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.

€ **Tarifs** Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2022 : 450€ HT/stagiaire (540€ TTC)

Non adhérent 2022 : 650€ HT/stagiaire (780€ TTC)

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris

Contact Administratif



Laure DUPIN -
04 90 31 55 08
laure.dupin@foodinpaca.com



Inscription en ligne : [cliquez ici](#) - Délai d'accès : 10 jours avant le début de la formation

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

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 25/11/2022, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation :
93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat Qualiopi :
FR060037-2

Mise à jour : le 09/09/2022