

Maîtrisez le danger allergène Mettre en place un plan d'actions allergènes 7 décembre 2023 à Arles - 7 h



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

100 % d'atteinte des objectifs en 2023

98 % de satisfaction en 2023

Public visé :

Responsable qualité, service achat

Prérequis :

Expérience en entreprise agroalimentaire

Intervenant



Luis-Georges QUINTELAS
Directeur Scientifique - SQUALI



Claire THOMAS
Directrice
R-Biopharm France

Contacts Pédagogiques



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 e maîtrise liées à la problématique allergène



Programme

9h00 à 12h30

• Accueil des participants

- Présentation du formateur et des participants

• Contexte (présentation synthétique des risques santé, définitions, prévalences, dégradations)

- Données historiques - Information sur des données « médicales » de définitions de l'allergie
- Informations sur les données du type : prévalences, thermosensibilité, statistiques d'expositions

• Outils de maîtrise du danger allergène (HACCP conception produit, matières premières, process de fabrication)

- Analyse de risque Allergènes (Identifier les MP à risque et les étapes du process à risque, Mesures de maîtrise - validation des process de nettoyage)

14h00 à 17h30

• Plan de contrôle analytique et méthodes d'analyse

- Identifier, par allergène, les méthodologies analytiques accessibles (avantages/inconvénients/limites et exploitation des données)
- Présentation de l'utilisation de méthodes d'analyses rapides (Intervention de Claire Thomas R-Biopharm)

• 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)

• Échange et partage sur les données d'étiquetage

- (Information/suggestions - Possibilité de cas concrets proposés par les stagiaires)

Maîtrisez le danger allergène Mettre en place un plan d'actions allergènes 7 décembre 2023 à Arles - 7 h

Contacts Pédagogiques



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

Contact Administratif



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

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Enregistrée sous le
numéro 93840083884
Cet enregistrement ne
vaut pas agrément de
l'Etat

N° de Certificat
Qualiopi : FR060037-2

Mis à jour : le
26/09/2023



Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- **Les formations en présentiel** se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

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.



Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation

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

Adhérent 2023 : 500€ HT/stagiaire (600€ TTC)

Non adhérent 2023 : 700€ HT/stagiaire (840€ TTC)

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



Inscription en ligne : [cliquez ici](#) - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 20/11/2023, la totalité des frais sera due au CRITT Agroalimentaire Sud.

Le CRITT Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la formation.