

MAITRISER LES RISQUES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

CONTEXTE

Alors que la prévalence des allergies alimentaires est en forte augmentation, les consommateurs sont de plus en plus vigilants et dans l'attente d'étiquetages clairs sur les risques allergènes des aliments. Aujourd'hui un étiquetage «parapluie» ne suffit plus ni d'un point de vue éthique, marketing ou légal.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Au terme de cette formation, le stagiaire:

- Connaîtra les **grandes catégories d'allergènes** et leurs principales origines
- Connaîtra les différentes **règlementation** en terme d'étiquetage allergènes
- Saura conduire une étude **HACCP** «allergènes alimentaires»
- connaîtra les différentes **méthodes d'identification/quantification** des allergènes

CONTENU ET DÉROULEMENT

Qu'est qu'un allergène ?

Définition

Mode de fonctionnement : intolérances vs. allergie

Les 14 allergènes majeurs (ADO) et leurs origines

Prévalence par catégorie de population

Les contraintes réglementaires

Le règlement 1169/2011 (INCO)

Contraintes d'étiquetage des produits emballés

Cas spécifique des produits non pré-emballés

Cas de la présence fortuite d'allergène (étiquetage de prévention)

Autres législations :

Paquet hygiène, DGCCRF

Risque pénal encouru par l'entreprise:

Allergène non mentionné

Allergène fortuit mentionné ou non mentionné

Les méthodes d'analyse et de détection des allergènes

Mise en place d'une Analyse HACCP « allergènes »:

Méthodologie et limites

CCP vs. PrP

5M :

MP : savoir lire une fiche technique et interroger un fournisseur

Milieu : organisation des salles de production

MO : formation du personnel

Machine : conception des équipements

Méthode : organisation de la Production et des flux

Application aux process et produits de l'entreprise

Mise en pratique terrain et restitution

PUBLIC

Toutes les personnes impliquées dans la maîtrise du risque allergène: R&D, qualité, production, achat

PRÉ-REQUIS NÉCESSAIRES

Connaissance des produits de l'entreprise et des modes de fabrication

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation de 7 ou 14h
- Présentations Powerpoint pour apporter les bases théoriques
- Supports papier reprenant les présentations et permettant la prise de note
- Mise en pratique kit de détection
- Cas pratique en usine

BÉNÉFICES STAGIAIRE

1. PERSONNALISATION DU CONTENU EN FONCTION DE VOS BESOINS
2. FORMATION ADAPTÉE POUR DES ÉQUIPES PLURIDISCIPLINAIRES
3. ETUDE DE CAS IN SITU

MODE D'ÉVALUATION

Quizz + étude sur site

BUDGET INTRA

750€ HT/Stagiaire/jour

(sur la base de 3 participants)

CONTACT

Didier Bourdenet

06 63 06 31 43

didier@agro-innovation.com



AGROSTIS EURL au capital de 5 000 €

RCS Lyon 499 971 000 - SIRET : 499 971 000 00017- APE : 7112B

Organisme de formation enregistré sous le numéro 82 69 10279 69 auprès du Préfet de la région Rhône-Alpes, cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État