

## La gestion des allergènes

Objectifs pédagogiques	Public et prérequis
Identifier les dangers relatifs aux allergènes Identifier les exigences réglementaires Organiser la production pour minimiser les risques Compléter l'étiquetage de manière appropriée Adapter votre système HACCP	<b>Public :</b> Responsable qualité, assistant qualité Responsable du système HACCP Responsable de la sécurité alimentaire <b>Prérequis :</b> Expérience en agroalimentaire
	<b>Intervenant</b>
	Ingénieur expert du CTCPA
Programme	
<p><b>A Les enjeux, les exigences</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contexte réglementation européen</li> <li>- Les allergènes couverts par la réglementation, les allergènes émergents.</li> <li>- Les exigences des référentiels (IFS, BRC....)</li> <li>- Les positions des parties prenantes (les associations d'allergiques, grande distribution....)</li> </ul> <p><b>B La connaissance du danger</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les mécanismes de l'allergie alimentaire</li> <li>- La situation actuelle des allergies</li> </ul>	<p><b>C Les éléments de maîtrise</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La gestion au quotidien des productions face à ces risques ; Les bonnes pratiques relatives aux contaminations fortuites (organisation des lignes de fabrication, de la production, du stockage. Les dispositifs de réduction des risques (cloisons, aspiration, marquage au sol...)</li> <li>- L'importance du nettoyage, les produits ; les techniques de validation et de contrôle de l'efficacité du nettoyage, Les cas complexe.</li> <li>- L'importance de la formation</li> <li>- L'importance de la traçabilité</li> <li>- L'étiquetage et l'information du consommateur.</li> </ul> <p><b>D - L'intégration de ce danger dans le système HACCP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'évaluation qualitative et quantitative des risques</li> <li>- La formalisation du système</li> </ul>
Méthode	Déroulement
Pédagogie active et participative. Echanges d'expériences et discussions. Exposés, diaporamas, Déjeuners rencontre pris en commun avec les intervenants Remise de documentation et supports de formation Délivrance d'une attestation de stage	1 jour / 7 heures  <b>Dates et lieux :</b>  Nantes, 1 <sup>er</sup> juin 2021 Paris, 18 mai 2021  <b>Tarif : 650 € HT</b>  <i>Tarif demandeur d'emploi, sur devis</i>

N° délivrance existence : 1175 27 67 175

Contact : Sandra PAVAGEAU

Tél : 02 40 16 11 84

E-mail : [contact.formation@ctcpa.org](mailto:contact.formation@ctcpa.org)