Programme de Formation

Allergène : maîtrise et prévention en IAA (réf : HS035)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Personnel de l'encadrement et des services qualité intervenant dans l'entreposage, la fabrication ou les services supports, et concernés par la problématique des allergènes.

Objectifs pédagogiques

- Décrire les caractéristiques de l'allergie alimentaire et les conséquences de la présence des allergènes sur un site de transformation agroalimentaire
- Discuter des décisions à prendre dans le cadre du danger allergène dans son système HACCP
- Identifier les seuils en relation avec l'étiquetage et la gestion des alertes
- Lister les techniques et outils d'analyse disponibles permettant de suivre les niveaux de contamination

Description

Garantir la sécurité des consommateurs du point de vue des allergènes peut-être un casse-tête pour les industriels.

Il existe un certain nombre de dispositions et procédures pouvant être mises en place dans le but de maîtriser la présence d'allergènes depuis la conception du produit jusqu'à la production.

Cette formation vous permettra de mieux comprendre les caractéristiques des allergies alimentaires ainsi que les conséquences liées à la présence d'allergènes sur un site de transformation agroalimentaire.

Elle vous aidera ainsi à maîtriser les choix et les décisions à prendre, et à adopter les bonnes pratiques dans votre environnement de travail.

Contenu :

- Allergies alimentaires, impacts sur la santé
  - Allergies alimentaires, intolérancealimentaire, réaction histaminique : les différents types d'allergies évoquéesdans les réclamations
  - Mécanismes de l'allergie alimentaire, liens avec les processus industriels
  - Prévalence des allergies alimentaires dans la population, seuil déclenchant, et implications sur les fabrications
  - Responsabilité juridique de l'entreprisevis-à-vis des allergies alimentaires

- Le problème des allergènes en développement et formulation
  - Information du consommateur dans la règlementation (spécificités du règlement INCO)
  - Conséquences sur l'étiquetage :

        - Réglementation et seuils, cas particulier des sulfites et du gluten
        - Exigences des clients, étiquetage de précaution
    - Quelle stratégie adopter en HACCP de développement ?
    - Conception depuis la maîtrise matière première jusqu'aux produits finis

- Les allergènes des fournisseurs de matières premières
    - Allergènes introduits et allergènesfortuits
    - Contaminations croisées chez les fournisseurs, règles de décision
    - Évaluer le système HACCP de son fournisseur du point de vue des allergènes
    - Sélection et audit des fournisseurs, quels questionnaires ?

- Les allergènes en fabrication
    - Au stade du stockage : Règles de manipulation, règles de stockage
    - Au stade de la transformation, panorama des principales mesures préventives :
        - Organisation des séquences de production, séparation des lignes et des flux
        - Règles de recyclage des aliments-conception des équipements et installations
        - Nettoyage des équipements et installations
        - Traçabilité

- Les allergènes du point de vue de l'hygiène et de la qualité
    - Méthodes d'analyse et tests réalisables sur le terrain, en laboratoire interne, par des laboratoires spécialisés
    - Interpréter les résultats : limites et seuils analytiques, techniques, médicaux
    - Qualifier des procédés de ségrégation et de nettoyage
    - Intégrer les allergènes dans les audits internes et la certification IFS Food, BRC Global standard, FSSC 22000 :
        - Règles de recyclage des aliments
        - Conception des équipements et installations
        - Nettoyage des équipements et installation
        - Traçabilité

- L'animation et la transmission sur site par l'encadrement
    - Élaboration et implantation du programme de gestion des allergènes dans le cadre du HACCP
    - Thèmes abordés :
        - La signalisation sur site
        - La formation continue
        - Le partage des actions relatives aux allergènes

Prérequis

Connaître les principes de l'HACCP et les exigences du référentiel sécurité des aliments applicable sur son site.

Modalités pédagogiques

- Pédagogie participative : alternance d'exposés illustrés d'un support Powerpoint, d'échanges interactifs et d'exercices.
- Animation de la formation via une étude de cas fil rouge permettant d'aborder l'ensemble des sujets du programme.
- Fourniture d'un livret stagiaire très détaillé permettant d'aller plus loin après la formation.

Les participants sont invités à se munir d'un PC ou à défaut d'une tablette connectable à Internet (exercices digitalisés et documents numériques à consulter durant la formation).

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas ou de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants en fin de formation.

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr