



HACCP appliqué aux allergènes et Bonnes pratiques de fabrication pour l'encadrement

Objectifs

- ↳ Identifier les caractéristiques de l'allergie alimentaire et les conséquences de la présence des allergènes sur un site de transformation agroalimentaire pour maîtriser les choix et les décisions à prendre et agir dans son environnement de travail
- ↳ Identifier les caractéristiques de l'allergie alimentaire et les conséquences de la présence des allergènes sur un site de transformation agroalimentaire
- ↳ Maîtriser les décisions à prendre dans le cadre du danger allergène de son système HACCP
- ↳ Rassembler et motiver l'ensemble de l'encadrement sur la base de bonnes pratiques partagées et affermies dans la lutte contre les contaminations croisées
- ↳ Être capable de former et guider les collaborateurs au quotidien

Date : Mercredi 31 mars ou 8 septembre ou le jeudi 1er juillet 2010 à L'ALLIANCE 7

Programme

Quizz de démarrage, le point sur mes connaissances

1 Allergies alimentaire, l'impact sur la santé.

- Allergies alimentaires, intolérance alimentaire, réaction histaminique : les différents types d'allergies évoquées dans les réclamations.
- Les mécanismes de l'allergie alimentaire, les traitements, la prévention et le rôle des produits alimentaires issus des processus industriels.
- La prévalence des allergies alimentaires dans la population, notion de seuil déclenchant, et implications sur les fabrications.
- La responsabilité juridique de l'entreprise vis-à-vis des allergies alimentaires

2 Les allergènes des fournisseurs de matières premières

- Les allergènes soumis à déclaration et les allergènes dispensés (Réglementation).
- Les allergènes introduits et les allergènes fortuits.
- Les contaminations croisées chez les fournisseurs, règles de décision.
- Evaluer le système HACCP de son fournisseur du pont de vue des allergènes.

- Sélection et audit des fournisseurs, quels items ? **TD**.

3 Le problème des allergènes en développement et formulation

- Quelle stratégie adopter en HACCP de développement ?
- Exclure, tolérer, substituer.
- Construire depuis les maîtrises matières premières jusqu'aux produits finis.
- Les conséquences sur l'étiquetage
 - Réglementation et seuils, cas particulier des sulfites et du gluten.
 - Exigences des clients

4 Les allergènes en fabrication (**TD** HACCP en s'appuyant sur les règles de l'entreprise)

- 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 des installations.
 - Nettoyage des équipements des installations
 - Traçabilité
- Allergies et « sécurité et santé » au travail. **TD** recherche des situations de risque professionnel.

5 Les allergènes du point de vue de l'hygiène et de la qualité

- Les méthodes d'analyse et de tests, avantages et inconvénients, réalisation et interprétation.
- Mesurer les niveaux de contamination en routine.
- Réaliser une analyse de danger HACCP, **TD** exemples.
- Qualifier des procédés, des installations
- Intégrer les allergènes dans les audits, prendre en compte les référentiels de certification.
- Les situations apparentées avec la gestion des allergènes :

6 L'animation et la transmission sur le site par l'encadrement

- Élaboration et implantation du programme de gestion des allergènes dans le cadre du HACCP
 - Les thèmes abordés
 - La signalisation sur site
 - La formation continue
 - La gestion des conflits et les argumentaires.

Public concerné

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.

Intervenant

Denis COLSON, Dr Vétérinaire. Hygiéniste, Auditeur confirmé,

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposés interactifs

Les éléments sont repris sur des supports électroniques synthétiques et documentés à l'usage des participants.

Un module à usage interne sera fourni en version électronique pdf pour impression aux participants et les principaux documents supports seront fournis sur une base d'accès réservé.



Services n° de déclaration d'activité 11 75 39421 75

BULLETIN D'INSCRIPTION / BON DE COMMANDE¹

à retourner à L'ALLIANCE 7 Services à l'attention de Oana HERNANDEZ Fax 01 42 61 95 34

THEME DU STAGE : HACCP appliqué aux allergènes et Bonnes pratiques de fabrication pour l'encadrement

NATURE DE L'ACTION : Acquisition et perfectionnement des connaissances

DATES : le 1er juillet 2010

LIEU : L'Alliance 7
194 rue de Rivoli 75001 Paris

Coût : 430 € HT Tarif Adhérents

ENTREPRISE :

Nom du responsable Formation :

E-mail :

Personnes concernées par la formation :

NOMS	PRÉNOMS	Fonction dans l'entreprise

Facture à adresser à l'entreprise au Fonds d'Assurance Formation suivant

.....
Dans ce cas, nous faire parvenir le numéro
votre de demande de prise en charge, faute
quoi la facture sera adressée à l'entreprise :
.....

Fait à le

Signature :

¹ Conformément à l'ordonnance n° 2005-731 du 10 juin 2005 et pour des actions ponctuelles le bon de commande se substitue à la convention