



Gestion des allergènes alimentaires

Objectifs

- Reconnaître les allergènes et intolérances alimentaires et leurs caractéristiques associées.
- Connaître les exigences réglementaires et normatifs relatifs aux allergènes alimentaires.
- Identifier le danger allergène dans son entreprise.
- Prévenir le danger allergène par les règles de bonnes pratiques.
- Maîtriser la traçabilité des allergènes et être capable de gérer une alerte

Contenus

1. Les allergies et intolérances alimentaires

- Définitions et différences entre allergènes alimentaires et intolérances alimentaires
- La notion d'allergie croisée
- Les principaux allergènes alimentaires et intolérances alimentaires
- La manifestation des réactions allergiques et intolérances alimentaires
- Les allergies et intolérances alimentaires les plus fréquentes
- La manifestation selon les âges

2-Le cadre réglementaire et normatif

- Le paquet hygiène : la sécurité alimentaire
- La réglementation en matière d'étiquetage (Règlement INCO)
- Les exigences des référentiels IFS, BRC, FSSC 22000

3-La gestion du danger allergène

- Identifier le danger allergène dans l'étude HACCP
- Prévenir le risque allergique par les règles de bonnes pratiques
- La traçabilité des denrées alimentaires et la gestion d'une alerte
- La vérification du système de gestion des allergènes

Pré-requis

Savoir lire, écrire, compter et avoir une expérience sur ligne en industrie agroalimentaire

Méthodes et outils

- Séances de formation en salle
- Dossiers techniques remis aux stagiaires
- Etudes de cas concrets
- •Jeux pédagogiques
- •Pratique sur plateau technique

Dates

Nous contacter

Durée

14 heures

Gestes professionnels

Non concerné

Evaluations

QCM

Contact



Nathalie CHIRON – Chargée d'ingénierie IAA
CFPPA AgriCampus Laval

341 route de Saint Nazaire – CS 81319 – 53013 LAVAL CEDEX
e-mail : nathalie.chiron@educagri.fr **02 43 68 24 97**
www.agricampus-laval.fr