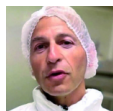


MAÎTRISER LA GESTION DES ALLERGÈNES MAJEURS ET MINIMISER LES CONTAMINATIONS CROISÉES - 2023 (SUR MESURE) —



PIERRON Etienne
Docteur Vétérinaire, DMV -
Expert en sécurité sanitaire
des produits et des procédés

Formation Présentielle 7 heures
Tarif Sur mesure

Pour qui ? —

Les responsables qualité
Les responsables « atelier épices et ingrédients secs »
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences —

Prendre en compte de façon raisonnée le danger allergène dans le plan HACCP
Mettre en place des procédures opérationnelles pour la gestion des contaminations croisées en production de charcuterie-salaison

Evaluation des acquis —

La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)

Pré-requis —

Aucun

Méthode pédagogique —

Exposés et cas concrets
Formation réalisée par le coordinateur et rédacteur du GBP pour la réduction des présences fortuites d'allergènes majeurs pour l'industrie des mélanges technologiques du SELCO



[Version en-ligne](#)

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

L'enjeu : allergènes et allergies alimentaires

Les obligations réglementaires concernant les allergène majeurs et la maîtrise des contaminations croisées

L'HACCP et les allergènes

- Analyse du risque matières premières
- Analyse du risque procédé
- Analyse des causes de contaminations croisées et mesures de maîtrise
- N & D intermédiaires et allergènes
- Approche par seuil de gestion industrielle

Les méthodes de détection et de quantification des allergènes

Modalité d'étiquetage des présences fortuites