

MAÎTRISER LA GESTION DES ALLERGÈNES MAJEURS ET MINIMISER LES CONTAMINATIONS CROISÉES - 2026 (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

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 maitrise 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