

MAÎTRISER LA GESTION DES ALLERGÈNES MAJEURS ET MINIMISER LES CONTAMINATIONS CROISÉES



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

Présentiel **1 jour**
Lieu de la formation
Tarif **Sur demande**

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

Programme de la formation

L'enjeu : allergènes et allergies alimentaires

Les obligations réglementaires concernant les allergènes 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