



Maîtriser la gestion des allergènes majeurs et minimiser les contaminations croisées

Objectifs

Compétences visées

- 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

Pour qui ?

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

Prérequis

Aucun

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)*
- Formation construite sur le cas de l'entreprise : le plan HACCP et les procédures liées à la gestion des allergènes sont à transmettre au formateur avant la formation

Programme

Formation Pratique

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

Méthodes pédagogiques

- 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

1 jour

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Etienne Pierron (Ifip)

- Docteur Vétérinaire
- Hygiène des procédés et sécurité des aliments en charcuteries
- Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et HACCP pour les industries charcutières

