

MAÎTRISE DES ALLERGÈNES

Bien gérer les allergènes permet de n'étiqueter que les allergènes réellement présents dans le produit

OBJECTIFS & COMPÉTENCES :

- Assimiler la réglementation relative aux allergènes.
- Optimiser la gestion des contaminations croisées relative aux allergènes.
- Gérer le risque allergènes efficacement.

MODALITÉS PRATIQUES

- Formation intra-entreprise : de 5 à 10 personnes
- 1 jour (7h)
- Nous consulter

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Étude de cas, travaux pratiques, documents de la formation remis à chaque participant, attestation de présence, évaluation des acquis (QCM), enquête de satisfaction en fin de séance.

Utilisation de vidéoprojecteur, paperboard, photos numériques, exercices et clé USB avec le support de formation.

INTERVENANT

Auditeur de certification IFS, BRC, FSSC 22000, formateur et consultant en systèmes de management de la sécurité des aliments.

PUBLIC

Responsable Qualité/Production
Responsable Logistique

 **Pré-requis** : Pas de pré-requis nécessaire

PROGRAMME

- Allergène : la définition
- Les différents types d'allergène (les 14 majeurs)
- La réglementation
- Les exigences des référentiels (IFS, BRC, FSSC 22000)
- HACCP et le danger « présence d'allergène »
- Comment gérer les allergènes concrètement (stockage, nettoyage, analyses...)?

DATES & INSCRIPTION : www.carso-agroalimentaire.com, rubrique Formation