Numéro de déclaration d'activité : 82 69 00 95 069

LES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES : MIEUX LES CONNAÎTRE & MAÎTRISER LES RISQUES EN PRODUCTION

DEPUIS LA RÉCEPTION DES INGRÉDIENTS JUSQU'À L'EXPÉDITION DU PRODUIT FINI

OBJECTIFS

- **Connaître les mécanismes de l'allergie et de l'intolérance alimentaire.**
- **Définir les risques à prendre en compte lors de l'introduction d'un allergène sur un site de fabrication.**
- **Mettre en place des actions préventives dans le cadre du danger allergène présent dans son système HACCP.**
- **Maîtriser son étiquetage en fonction du risque de présence fortuite d'un allergène, maitriser ses alertes et les actions qui en découlent.**
- **Dresser le panorama des techniques et outils d'analyse disponibles reflétant les niveaux de contamination.**

CONTENU

C'EST NOUVEAU!

- Analyse du contexte médical
- Décryptage de la règlementation
- Les parties prenantes : les clefs de succès pour prévenir les risques
- Comment définir en interne un seuil critique de contamination croisée pour manager son risque
- Comment étiqueter son produit de façon juste.

- Par la méthode des 5M, étude des sources potentielles de contamination et réflexion sur les actions préventives à mettre en œuvre
- Prise en compte de ce danger pour affiner la maîtrise du risque au sein de son étude HACCP
- Et demain… les allergènes émergents

La formation est rendue dynamique par de nombreuses plages d'échanges et d'interactions : tour de table, brainstorming, exercice, jeux…

PUBLIC

Responsable et Assistant qualité, Dirigeant, Responsable R&D, Responsable Production

Prérequis : Aucun

1 jour, soit 7 heures

Lyon

Dates : nous consulter

600 € nets / stagiaire
-10% pour les adhérents du Club Audits Croisés ou adhérents Intergros

Valérie MANN
04 27 85 86 63
vmann@isara.fr