

PROGRAMME DE FORMATION

Les allergènes : Maîtriser ce danger au travers de points clefs de votre Système de Management de la Qualité

DUREE : 7,00 h		PUBLIC Responsable et Assistant qualité, Dirigeant, Responsable R&D, Responsable Production
	À distance	PRE-REQUIS Aucun

OBJECTIFS DE FORMATION

- 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, maîtriser ses alertes et les actions qui en découlent
- Dresser le panorama des techniques et outils d'analyse disponibles reflétant les niveaux de contamination

DESCRIPTION & CONTENU

- Analyse du contexte médical
- Décryptage de la réglementation
- 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

MODALITES PEDAGOGIQUES

Modalités pédagogiques adaptées en séquences collectives de visio conférence ; exercices et contenus pédagogiques proposés entre chaque séquence

Echanges participatifs entre stagiaires et formateur

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

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

Evaluation au fil de la formation à travers les questions-réponses du support et questionnaire / examen d'évaluation de fin de session.

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez nous contacter au préalable afin que nous puissions, dans la mesure du possible, adapter la formation.

Pour une mise en relation avec notre référent handicap, contactez Valérie MANN : vmann@isara.fr ou 04 27 85 86 63

CONTACT

Valérie MANN :

Tel : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 Mail : vmann@isara.fr