

Gestion des allergènes en industrie agroalimentaire : maîtrise opérationnelle et conformité réglementaire

Lien : https://afrique-formation.com/formation/gestion-des-allergenes-en-industrie-agroalimentaire-maitrise-operationnelle-et-conformite-reglementaire

DURÉE
5 jours (35h)

RÉFÉRENCE
AA241

CATÉGORIE
Sécurité Sanitaire et Qualité des Aliments

Afrique Formation

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- ✔ Comprendre les enjeux sanitaires, réglementaires et économiques liés aux allergènes alimentaires.
- ✔ Identifier les principales sources d'allergènes et les risques de contamination croisée.
- ✔ Maîtriser les exigences réglementaires et les référentiels internationaux applicables.
- ✔ Mettre en place une cartographie des allergènes et réaliser une analyse des risques.
- ✔ Déployer des mesures opérationnelles efficaces pour prévenir les contaminations croisées.
- ✔ Valider les procédures de nettoyage et de contrôle des allergènes.
- ✔ Assurer une gestion rigoureuse des fournisseurs, des matières premières et de la traçabilité.
- ✔ Garantir la conformité de l'étiquetage et l'information fiable des consommateurs.
- ✔ Organiser des audits, gérer les non-conformités et mettre en œuvre des actions correctives.
- ✔ Concevoir un système complet de gestion des allergènes conforme aux exigences réglementaires et aux meilleures pratiques de l'industrie agroalimentaire.

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Fondamentaux des allergènes alimentaires

- Définition des allergènes et mécanismes des réactions allergiques
- Principaux allergènes alimentaires et risques pour les consommateurs
- Enjeux sanitaires, économiques et juridiques de la maîtrise des allergènes

2 / Cadre réglementaire et référentiels applicables

- Réglementations nationales et internationales relatives aux allergènes
- Exigences du Codex Alimentarius, de l'Union européenne, de la FDA et autres marchés
- Référentiels GFSI (BRCGS, IFS Food, FSSC 22000, ISO 22000)

3 / Cartographie des allergènes et analyse des risques

- Identification des sources d'allergènes dans l'usine
- Cartographie des flux matières, équipements et personnel
- Analyse des risques de contamination croisée

4 / Maîtrise opérationnelle des allergènes en production

- Ségrégation des matières premières et des produits
- Gestion des équipements, des lignes de production et des changements de fabrication
- Organisation des flux de production pour limiter les contaminations croisées

Afrique Formation

5 / Nettoyage, validation et prévention des contaminations croisées

- Procédures de nettoyage et de désinfection spécifiques
- Validation et vérification de l'efficacité du nettoyage
- Utilisation des tests de détection des allergènes

6 / Gestion des fournisseurs et des matières premières

- Qualification et évaluation des fournisseurs
- Contrôle documentaire et spécifications des ingrédients
- Réception, stockage et traçabilité des matières premières allergènes

7 / Étiquetage, information consommateurs et conformité

- Règles d'étiquetage des allergènes
- Déclarations obligatoires et mentions de précaution
- Vérification de la conformité des emballages et des supports d'information

8 / Surveillance, audits et gestion des incidents

- Contrôles opérationnels et indicateurs de performance
- Audits internes et inspections réglementaires
- Gestion des non-conformités, rappels produits et communication de crise

9 / Sensibilisation du personnel et amélioration continue

- Formation des équipes aux bonnes pratiques de gestion des allergènes
- Développement d'une culture de sécurité alimentaire
- Revue des performances et amélioration continue du système

10 / Cas pratiques et projet de bout en bout

- Réalisation d'une analyse des risques allergènes sur un site agroalimentaire
- Élaboration d'un plan de maîtrise opérationnelle des allergènes

Afrique Formation

- Simulation d'un audit de conformité et gestion d'un incident lié à une contamination allergénique

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

01 au 05 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
29 Mars au 02 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
24 au 28 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
19 au 23 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
13 au 17 Sep. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Afrique Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation — Tous droits réservés