Alsace Qualité

FORMATION 14

Maitrise des allergènes



Mardi 16 novembre

1 jour

Tarif adhérent : **620 € HT**

Tarif non adhérent : **1 020 € HT**

Intervenant :
Luc PERNEY
Auditeur IFS, BRCGS, FSSC 22000
LP-AUDIT

Méthodes & moyens pédagogiques
Exposés interactifs
Remise de documents supports
Exercices pratiques

Objectifs
- Acquérir les outils pour la maîtrise des allergènes
- Connaître les seuils réactogènes et analytiques
- Identifier les mesures de surveillance de la maîtrise des allergène

Public concerné
Responsable et animateur qualité
Chef de projet R&D

Prérequis : aucun

« Formation très complète et claire qui aborde de nombreux points. Aide à définir une stratégie plus concrète pour l'analyse de risques »

Extrait d'un témoignage recueilli à l'issue de la session de formation 2026.

Allergies alimentaires : impact santé et règlementation

- Les différents types de réactions : allergies alimentaires et intolérances
- La prévalence des allergies alimentaires
- La déclaration des allergènes introduits et fortuits
- Les retraits rappels récents

Les seuils analytiques et réactogènes

- Les positions de l'ANSES, EFSA, des différents pays européens
- Les seuils ED 01 et ED05
- Les avantages et inconvénients des méthodes PCR, Elisa, Immunodiffusion, HPLC, Test protéines
- Normalisation et fiabilité des techniques d'analyses de recherche d'allergènes
- Les seuils de détection et de quantification

Exercice

Calcul et décision d'action en fonction de la portion ingérée

Maîtriser les allergènes dans l'entreprise

- Exigences de maitrise et recommandations du Codex CXC 80-2020
- Identifier les allergènes contenus volontairement et fortuitement dans les matières premières
- Evaluer la maîtrise des allergènes de ses fournisseurs
- Définir les mesures de maîtrise internes : personnel, flux, stockage, séquences de production, nettoyage, recyclage

Démontrer sa maîtrise : méthodologie pratique

- La méthodologie Vitale et autres méthodes
- Estimer le niveau de contamination potentiel dans un produit fini
- Valider l'absence d'allergènes dans le produit fini
- Démontrer la qualification des procédés de nettoyage
- Surveiller les mesures de maîtrise des allergènes : matières premières, production, nettoyage, produit fini…

Exercice

Calcul et décision d'action en fonction des niveaux de contamination via une surface / un ingrédient

Evaluation du stage

Questionnaire d'évaluation des connaissances

Les + de la formation

Outils pratiques de mise en œuvre de la maîtrise des allergènes
Exemples d'application concrets
Calculs des niveaux de maîtrise