AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Allergènes en agroalimentaire : maîtrisez les risques et sécurisez vos produits alimentaires

Lien : https://afrique-formation.com/formation/allergenes-en-agroalimentaire-maitrisez-les-risques-et-securisez-vos-produits-alimentaires

DURÉE
5 jours (35h)

RÉFÉRENCE
AA24

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 des allergènes en agroalimentaire
- Identifier les allergènes majeurs et leurs risques
- Maîtriser les obligations réglementaires
- Mettre en place une analyse des risques efficace (HACCP)
- Prévenir les contaminations croisées
- Utiliser les méthodes de détection des allergènes
- Assurer un étiquetage conforme
- Gérer les situations de crise et non-conformité

POUR QUI ?

- Responsables qualité en agroalimentaire
- Techniciens et ingénieurs agroalimentaires
- Responsables production
- Responsables HSE
- Personnel des industries alimentaires
- Responsables R&D
- Toute personne impliquée dans la sécurité alimentaire

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Introduction aux allergènes alimentaires

- Définition et mécanismes des allergies alimentaires
- Différence allergie / intolérance
- Enjeux de santé publique et industriels

2 / Principaux allergènes réglementés

- Liste des allergènes majeurs (gluten, arachide, lait, œufs, etc.)
- Spécificités des allergènes émergents
- Risques associés pour les consommateurs

3 / Cadre réglementaire et obligations

- Réglementations nationales et internationales
- Étiquetage des allergènes
- Responsabilités des opérateurs agroalimentaires

4 / Sources de contamination

- Contamination croisée en production
- Matières premières et fournisseurs
- Risques liés aux procédés industriels

Afrique Formation

5 / Analyse des risques allergènes

- Méthodologie HACCP appliquée aux allergènes
- Identification des points critiques
- Évaluation de la gravité et de la probabilité

6 / Maîtrise et prévention des allergènes

- Bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Séparation des flux de production
- Nettoyage et désinfection

7 / Méthodes de détection des allergènes

- Techniques immunologiques (ELISA)
- Méthodes moléculaires (PCR)
- Tests rapides et contrôles en ligne

8 / Gestion de l’étiquetage et information consommateurs

- Règles d’étiquetage obligatoire
- Mention des traces (contamination croisée)
- Communication transparente

9 / Gestion des non-conformités et rappels produits

- Procédures en cas de contamination
- Gestion des crises alimentaires
- Traçabilité et retrait du marché

10 / Bonnes pratiques et amélioration continue

- Formation du personnel
- Audits internes et externes

Afrique Formation

- Mise à jour des procédures

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

15 au 19 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
12 au 16 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
07 au 11 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
02 au 06 Août 2027	Présentiel - Casablanca
27 Sep. au 01 Oct. 2027	Présentiel - Casablanca

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

Réservation & Renseignements

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

Afrique Formation

Afrique Formation — Tous droits réservés