

Gestion Avancée des Allergènes : Validation Nettoyage, Analyse VITAL® et Conformité INCO Totale

Lien : https://afrique-formation.com/formation/gestion-avancee-des-allergenes-validation-nettoyage-analyse-vital-et-conformite-inco-totale

DURÉE
10 jours (70h)

RÉFÉRENCE
AA30

CATÉGORIE
Sécurité Sanitaire et Qualité des Aliments

Afrique Formation

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✔ Identifier et catégoriser les allergènes réglementaires et émergents dans ses matières premières
- ✔ Réaliser une analyse des risques quantitative selon la méthodologie VITAL® 3.0
- ✔ Concevoir et valider des protocoles de nettoyage efficaces pour éliminer les protéines allergènes
- ✔ Choisir les méthodes d'analyse (ELISA, PCR, Bandelettes) adaptées à chaque matrice et surface
- ✔ Sécuriser le processus d'étiquetage pour garantir la conformité INCO (mise en relief)
- ✔ Établir des règles de séquençage de production pour minimiser les nettoyages intermédiaires
- ✔ Gérer les risques de contamination croisée liés au personnel et aux infrastructures
- ✔ Auditer efficacement le plan de gestion des allergènes de son site industriel
- ✔ Décider de l'apposition ou non d'un étiquetage de précaution ("Peut contenir") sur base scientifique
- ✔ Piloter une crise liée à une erreur allergène (détection, blocage, rappel)

👥 POUR QUI ?

- ✔ Responsables Qualité et Sécurité des Denrées Alimentaires (RSDA)
- ✔ Ingénieurs R&D et Chefs de projets Formulation
- ✔ Responsables de Production et de Planification (Ordonnancement)
- ✔ Responsables Nettoyage et Hygiène industrielle
- ✔ Responsables Réglementaires et Étiquetage
- ✔ Acheteurs de matières premières (Sourcing)
- ✔ Responsables Maintenance et Travaux Neufs
- ✔ Membres de l'équipe HACCP
- ✔ Laborantins et Techniciens de contrôle qualité

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Cadre réglementaire et enjeux de santé publique

- Maîtriser la liste des 14 allergènes majeurs de l'UE (Règlement 1169/2011) et les spécificités internationales
- Comprendre les mécanismes physiologiques de l'allergie vs l'intolérance (choc anaphylactique)
- Analyser les statistiques de rappels produits pour identifier les causes racines (Erreur étiquetage vs Contamination)

2 / Gestion des fournisseurs et des matières premières

- Auditer le risque allergène chez les fournisseurs (questionnaires détaillés et preuves analytiques)
- Détecter les allergènes cachés dans les additifs, arômes et supports de transformation
- Gérer les changements de recette fournisseur inopinés et leur impact sur le profil allergène

3 / Analyse des dangers et évaluation des risques (HACCP)

- Cartographier tous les flux d'allergènes dans l'usine (Diagramme spaghetti)
- Identifier les points de contamination croisée potentielle à chaque étape du process
- Distinguer les allergènes intégrés volontairement des présences fortuites (cross-contact)

4 / La méthode VITAL® 3.0 : Approche quantitative

- Comprendre le concept de Dose de Référence et de Dose Élicitrice (ED01, ED05)
- Utiliser la grille de calcul VITAL pour décider scientifiquement de l'étiquetage de précaution ("Peut contenir")
- Interpréter les résultats pour éviter le sur-étiquetage défensif

Afrique Formation

5 / R&D et Formulation : Le "Design for Safety"

- Concevoir des recettes minimisant l'introduction de nouveaux allergènes sur le site
- Sélectionner des ingrédients de substitution pour simplifier la matrice allergène
- Valider les nouvelles recettes par une revue de risque stricte avant essai industriel

6 / Maîtrise des infrastructures et des flux

- Ségréguer physiquement les zones de stockage (code couleur, zones dédiées)
- Gérer les flux d'air et de poussières pour les allergènes volatils (farine, arachide)
- Mettre en place des circuits de déchets spécifiques pour éviter la dispersion

7 / Ordonnancement et Planification de la production

- Optimiser les séquences de production (du moins allergène au plus allergène)
- Gérer les campagnes de production pour minimiser les changements de série
- Définir des règles strictes pour les reprises (Rework) contenant des allergènes

8 / Validation et Vérification du Nettoyage

- Choisir la bonne méthode analytique : ELISA (spécifique) vs PCR (ADN) vs Bandelettes (rapide)
- Construire un protocole de validation de nettoyage robuste sur 3 lots consécutifs
- Mettre en place des contrôles de routine (ATP-métrie, protéines totales) pour vérifier l'efficacité quotidienne

9 / Gestion des équipements et de la maintenance

- Identifier les zones de rétention difficiles à nettoyer (zones mortes) sur les lignes
- Gérer les outils de maintenance et les lubrifiants (risques de contamination croisée)
- Utiliser des ustensiles de nettoyage à code couleur dédié par type d'allergène

10 / Sécurisation de l'étiquetage et de l'emballage

- Mettre en place une procédure de validation des BAT (Bon à Tirer) avec double vérification

Afrique Formation

- Contrôler la correspondance recette/emballage au démarrage de chaque ligne (systèmes de vision)
- Gérer les stocks d'emballages obsolètes pour éviter toute confusion (destruction sécurisée)

11 / Formation et Culture Allergène du personnel

- Former les opérateurs aux règles d'hygiène spécifiques (lavage des mains, changement de tenue)
- Sensibiliser les équipes aux risques de contamination par les repas personnels (cantine/vestiaires)
- Évaluer les compétences du personnel sur la reconnaissance des codes couleurs et procédures

12 / Gestion des modifications (Change Management)

- Évaluer l'impact allergène de tout changement de fournisseur, de machine ou de recette
- Mettre à jour l'analyse des risques VITAL avant toute implémentation
- Communiquer les changements aux équipes de nettoyage et de qualité terrain

13 / Gestion de crise et Plan de retrait/rappel

- Simuler un exercice de traçabilité et de rappel spécifique "Allergène" une fois par an
- Préparer les templates de communication pour les autorités et les consommateurs
- Analyser les causes profondes après un incident interne (quasi-accident)

14 / Audit interne du Plan de Gestion des Allergènes

- Construire une grille d'audit spécifique focalisée sur les points de transfert physique
- Vérifier la cohérence entre le plan HACCP, les fiches techniques et l'étiquetage réel
- Suivre les tendances des résultats d'analyses de surface pour anticiper les dérives

Afrique Formation

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

08 au 19 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
05 au 16 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
31 Mai au 11 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
26 Juil. au 06 Août 2027	Présentiel - Casablanca
20 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 — Tous droits réservés