



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

Lien :

<https://afrique-formation.com/formation/allergenes-en-agroalimentaire-maitrisez-les-risques-et-sécurisez-vos-produits-alimentaires>

**DURÉE**  
**5 jours (35h)**

**RÉFÉRENCE**  
**AA24**

**CATÉGORIE**  
**Sécurité Sanitaire et  
Qualité des Aliments**

## 🎯 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
- ✓ Auditeurs et consultants qualité
- ✓ Personnel des industries alimentaires
- ✓ Responsables R&D
- ✓ Toute personne impliquée dans la sécurité alimentaire

Afrique 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

## 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

- 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

📅 29 Juin au 03 Jul. 2026

📍 Présentiel -

📅 31 Août au 04 Sep. 2026

📍 Présentiel -

📅 26 au 30 Oct. 2026

📍 Présentiel -

📅 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](mailto:contact@afrique-formation.com)

🌐 **Web** : <https://www.afrique-formation.com>