

## FORMATION SUR LE STANDARD AO ECS AFIN DE VOUS ACCOMPAGNER DANS VOTRE PROJET DE LABELLISATION

### Objectifs :

- Appliquer les exigences du standard AO ECS aux activités de production, de préparation et de distribution de produits sans gluten
- Comprendre les enjeux liés au plan de contrôles et aux analyses
- Connaître les exigences liées à l'analyse des risques des produits sans gluten
- Elaborer une recette et un étiquetage conforme aux exigences du standard



### PROGRAMME DE FORMATION :

#### 1. PRÉSENTATION DE L'AFDIAG, L'AFDIAG SASU ET L'AO ECS

Contexte : les intolérances au gluten

Comprendre les maladies liées au gluten : sensibilisation à la maladie cœliaque et aux autres maladies liées au gluten (dermatite herpétiforme, hypersensibilité au gluten non-coeliaque)

Origine du standard AO ECS et objectifs

#### 2. ÉTIQUETAGE / COMMUNICATION

Charte graphique, validation des étiquetages

Cas particulier de l'avoine

#### 3. LES EXIGENCES TECHNIQUES POUR LA PRODUCTION D'ALIMENTS SANS GLUTEN

Gestion des matières premières à haut risque / à faible risques

Formation du personnel

HACCP et analyse des risques liés au sans gluten

Référencement des fournisseurs

Plan de nettoyage et validation

#### 4. PLAN DE CONTRÔLE ET PROTOCOLE D'ANALYSES

Construire un plan de contrôle conforme

Techniques et Méthodes d'analyses autorisées

Gestion des résultats

#### 5. PROCESSUS DE CERTIFICATION

Le déroulé de l'audit, la certification et la gestion des non-conformités

Etude de cas : les non conformités fréquentes



FR-000-000

