Programme de Formation

Méthodologie d'identification des dangers émergents (réf : HS050)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : À distance

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services qualité, sécurité des aliments, achats ...

Objectifs pédagogiques

- Définir ce que pourrait être un danger émergent
- Identifier des principales sources à prendre en compte dans la surveillance des dangers émergents
- Catégoriser les dangers émergents, évaluer les risques et identifier les pistes d'élaboration de sa stratégie d'entreprise dans la gestion des dangers émergents

Description

L'analyse des risques demandées à chaque industriel agroalimentaire requiert de sa part un travail de veille permanent, pour identifier les nouveaux dangers susceptibles d'affecter ses produits, et les intégrer dans son étude.

Cette formation vous aidera à structurer votre méthodologie de veille et à sélectionner les principales sources d'information à étudier pour être le plus pertinent possible dans le choix des dangers, en ne passant à côté d'aucun danger émergent !

Contenu :

- Introduction
  - Définir la notion de danger
  - Rappel sur l'importance de la mise en place de l'HACCP et de la réalisation d'une analyse des dangers pertinente
  - Exigences clients - lien avec les référentiels : exigences concernant la veille sur les dangers émergents

- Méthodologie d'identificaiton des dangers
  - Déterminer la temporalité, les acteurs et les actions dans la gestion des dangers émergents
  - Identifier les sources pertinentes à la détection d'un danger émergent et les catégoriser.
  - Suggestion d'outils pour la gestion d'une veille
  - Présentation d'une méthodologie de prise en compte d'un danger émergent inspirée des méthodologies de l'EFSA

- Illustration de cas de dangers émergents récents

- Etude de cas
  - Application de la méthodologie étudiée au cas de l'acrylamide

Prérequis

Pratiquer la méthode HACCP et savoir utiliser la réglementation alimentaire.

Modalités pédagogiques

- Formation alternant des phases d'exposés, des travaux dirigés et des échanges interactifs.
- Remise de fiches "tuto" pour faciliter la recherche et ne pas se perdre dans la masse d'informations qu'il est possible de trouver sur les différents sites internet.
- Présentation de "Sentinelle HACCP", outil de veille sur les dangers en agroalimentaire développé par l'ADRIA
- Illustrations et exemples issus de retours d'expérience du formateur.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas ou de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants en fin de formation.

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr