Programme de Formation

Gestion des dangers chimiques dans les aliments (réf : HS015)

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Mixte

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services qualité des industries agroalimentaires.

Objectifs pédagogiques

- Identifier et décrire les dangers chimiques au sein des entreprises agroalimentaires
- Relier ces dangers chimiques aux exigences réglementaires
- Expliquer l'origine et les effets sur la santé des principaux dangers chimiques dans les aliments
- Analyser les préconisations concernant les dangers chimiques du guide de gestion des alertes

Description

La maîtrise des risques chimiques représente un enjeu essentiel de la sécurité des aliments.

Complexe à identifier et à contrôler, ces contaminants peuvent provenir de sources très diverses et se retrouver à l'état de trace dans les denrées alimentaires.

Cette formation vous permettra de renforcer vos connaissances sur les contaminants chimiques présents dans les aliments et de mieux comprendre les recommandations du guide de gestion des alertes 2023 afin d'améliorer leur prise en compte dans vos pratiques professionnelles.

Contenu :

- Contexte du risque chimique dans les aliments
  - Présentation du cadre général de la sécurité des denrées alimentaires (RE 178/2002 modifié)
  - Définition de « contaminants » au sens réglementaire (RE 315/93 modifié)
  - Synthèse des principaux textes en vigueur (contaminants / autres sources de risques chimiques)
  - La notion d'autocontrôles
  - Présentation du Guide de Gestion des Alertes

- Comment déterminer la fréquence et la gravité d'un danger chimique ?
  - Point explicatif sur le RASFF
  - Définition de la toxicité aiguë et chronique
  - Description des classifications du CIRC (Centre International de Recherche sur le Cancer)
  - Définition de la DL50 (Dose létale 50), notion de DJA (Dose Journalière Acceptable), notion de LMR (Limite Maximale de Résidus)

- L'importance de la veille
  - Identifier les sources pertinentes
  - Utiliser des outils adaptés

- La réaliation et l'interprétation des analyses de laboratoire
  - Quelles obligations pour le laboratoire ?
  - Description des notions de méthode d'analyse, LOD, LOQ
  - Comment analyser le résultat ? Retour sur les préconisations du Guide de Gestion des Alertes

- Identification et caractérisation des dangers chimiques. Pour chaque catégorie de dangers chimiques :
  - Explicitation de la source du danger
  - Description des effets sur la santé / Précision de Valeurs Toxicologiques de Référence
  - Limites acceptables si pertinent
  - Eléments de fréquence
  - Position du Guide de Gestion des Alertes si spécifique

- **Les catégories de dangers abordées sont les suivantes :**
  - Dangers chimiques issus des matières premières : Nitrates, pesticides, mycotoxines, métaux lourds, substances pharmacologiquement actives, dioxines…
  - Dangers chimiques issus des procédés (néoformés) : HAP, HAS, acrylamide…
  - Dangers chimiques issus de l'environnement : Migrant d'emballage, équipement, fluides industriels…
  - Dangers chimiques issus de la main d'œuvre

- Définition et identification de la notion de danger chimique émargent
  - Proposition de définition
  - Illustration avec des cas de dangers émergents récents

Prérequis

Pratiquer la méthode HACCP.

Modalités pédagogiques

Pédagogie participative alternant la présentation d'exposés illustrés de supports documentaires, des échanges interactifs et des sessions de questions-réponses.

Constitution de la rosace des dangers chimiques pour appréhender la classification des différents dangers (outil mémo techniques pour retenir le texte associé au danger et la matrice concernée).

Remise d'un book regroupant les données bibliographiques sur les principaux dangers en industrie agroalimentaire.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme de questionnaires ou d'études de cas).
- 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