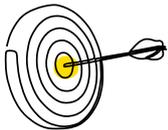


HYGIÈNE & SÉCURITÉ DES ALIMENTS

GESTION DES DANGERS CHIMIQUES DANS LES ALIMENTS

OBJECTIFS



- 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

Distanciel - 1100€ HT - 27 mars au 2 avril 2025 | Présentiel - 1100€ HT - Rennes - 26 & 27 nov. 2025

La maîtrise des risques chimiques constitue un élément essentiel de la sécurité des aliments. Mais ce problème est complexe et difficile à gérer car ces contaminants ont des origines très variées et sont présents en faibles quantités dans les aliments. Cette formation vous permettra de mieux connaître les contaminants chimiques dans les aliments, et vous aidera à appréhender les préconisations les concernant dans le Guide de Gestion des Alertes 2023.

INTERVENANT

Formateur Consultant ADRIA, expert en management de la qualité et sécurité des aliments.

PUBLIC

Ingénieurs et techniciens des services Qualité des industries agroalimentaires.

PRÉ-REQUIS

Pratiquer la méthode HACCP.

PÉDAGOGIE

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

ÉVALUATION

Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme de questionnaire ou d'étude de cas) et questionnaire de satisfaction en fin de formation.

DURÉE & HORAIRES

Distanciel :

4x0.5 jour (14 heures)

4 matinées (9h-12h30) : les 27 & 28 mars et 1^{er} & 2 avril

Présentiel :

2 jours (14 heures)

9h00-12h30 / 14h00-17h30

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 RÉALISATION 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
- Éléments 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 ÉMERGENT

- Proposition de définition
- Illustration avec des cas de dangers émergents récents

LE +

Constitution de la rosace des dangers chimiques pour appréhender la classification des différents dangers (outil mémo-technique 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.