



VetAgro Sup

École Nationale des
Services Vétérinaires



Catalogue ENSV

Dates / Code EPICEA

voir site ENSV

<http://www.ensv.fr/formations/format ion-continue>

Durée : 3 jours

Lieu : Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – Marcy l'Etoile

Public :

- Agents des DD(CS)PP chargés du contrôle de conformité des denrées et de la sécurité sanitaire des aliments,
- Agents des services régionaux de l'alimentation concernés.

Organismes pressentis pour intervenir :

- Ministère chargé de l'agriculture (DGAL/SDQA),
- Services vétérinaires,
- Laboratoire national de référence,
- Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES),
- Institut national de recherche agronomique (INRA),
- Ministère chargé de l'écologie,
- Experts.

Responsable pédagogique :

Anne-Cécile MEYER-WARNOD, ENSV

Inscriptions :

ENSV

1, avenue Bourgelat

FR-69280 MARCY L'ETOILE

formco.ensv@ensv.vetagro-sup.fr

télécopie +33 (0)4-78-87-25-48

Prix d'inscription : 800 €

Les agents effectuant des missions pour le compte du ministère chargé de l'agriculture bénéficient de la gratuité pour cette formation.

Commanditaire : ministère chargé de l'agriculture.

www.ensv.fr

Contamination chimique des aliments (niveau approfondissement)

Contexte :

Les contaminants de nature chimique (métaux lourds, PCB, dioxines, HAP, mycotoxines...), originaires de pollutions diverses, sont régulièrement présents dans les aliments. Ils peuvent atteindre des concentrations dépassant les seuils maximums de contamination, ce qui entraîne la mise en œuvre de mesures de gestion à court, moyen et long terme.

La maîtrise des risques chimiques constitue un élément essentiel de la sécurité alimentaire. Mais ce problème est complexe et difficile à gérer car ces contaminants ont des origines très variées et sont présents en quantités variables dans les aliments. Par ailleurs, leurs effets sur les consommateurs apparaissent à moyen et long terme et sont de ce fait compliqués à évaluer.

Objectif général :

Connaître les réflexes utiles en cas de non-conformité (hors produits phytosanitaires et médicaments vétérinaires).

Objectifs pédagogiques :

- Acquérir des connaissances de base sur la réglementation applicable en matière de contamination chimique des aliments et les procédures en vigueur ;
- Connaître les interlocuteurs adéquats et les rôles des acteurs impliqués dans ces dossiers (ministère chargé de l'environnement, DGAL, DGCCRF, ANSES en particulier et services déconcentrés correspondants, laboratoires...);
- Connaître les actions générales du ministère chargé de l'agriculture en terme de santé publique sur ce sujet ;
- Comprendre les enjeux en termes de risque et les modalités générales d'évaluation de ces risques.

Contenu :

- Grandes caractéristiques des principaux contaminants réglementés ;
- Réglementation applicable aux contaminants alimentaires ;
- Vision d'un cas concret de gestion d'une contamination d'ampleur ;
- Rôle d'un laboratoire national de référence (expertise technique, animation de réseau...);
- Evaluation du risque chronique lié aux contaminants alimentaires, rôle de l'anses dans ce domaine ;
- Communication sur le risque et gestion du risque par les recommandations.

Méthodes pédagogiques : conférences, retours d'expérience.

Champ de la formation : cette formation n'aborde pas les questions spécifiques des médicaments vétérinaires et des produits phytosanitaires. Elle est axée sur les denrées animales et d'origine animale et sur les denrées végétales en production primaire.

Pré-requis :

 lecture préalable :

Règlement CE/1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ;

Note de service DGAL/SDQA/N2008-8258 : réglementation relative aux contaminants chimiques dans les denrées alimentaires et mesures générales de gestion des non-conformités ;

Note de service DGAL/SDPAL/N2011-8245 : gestion et devenir des animaux terrestres et de leurs produits à l'occasion d'un résultat d'analyse défavorable en dioxines et polychlorobiphényles (PCB) ;

Règlement (CEE) 315/93 du conseil du 8 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires.