GROUPE isara-isema

GROUPE isara-isema

PROGRAMME DE FORMATION

Les dangers émergents en IAA

DUREE : 7,00 h		**PUBLIC** Responsable Assurance Qualité, Assistant Qualité, Responsable innovation, Responsable laboratoire
	Présentiel	**PRE-REQUIS** Avoir des notions sur l'évaluation des risques Connaitre les grandes familles de dangers en IAA

Connaître ces dangers pour mieux les évaluer

OBJECTIFS DE FORMATION

- Avoir une vue d'ensemble des dangers émergents détectés dans la chaîne alimentaire
- Appréhender les dangers qui peuvent concerner les IAA, en connaitre l'origine et le mode d'apparition
- Identifier et exploiter les principales sources d'informations pour la prise en compte des dangers dans l'analyse des risques de l'entreprise

DESCRIPTION & CONTENU

Le contexte et rappel des notions de bases : dangers, analyse des risques, toxicité …

Partie 1 – Les dangers chimiques

- Les huiles minérales MOSH-MOHA
- Les nanoparticules et les nanomatériaux
- Les composés néoformés
- Les autres composés chimiques

Partie 2 – Les dangers biologiques

- Les virus et bactéries émergents
- Les toxines

Partie 3 – Les autres dangers

- Les nouveaux ingrédients
- Les nouveaux allergènes
- Les nouveaux OGMs
- Les phénomènes de toxicité croisées

MODALITES PEDAGOGIQUES

Une approche généraliste pour vulgariser et faciliter la compréhension de tous

Alternance de points théoriques et d'exemples variés

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

Evaluation au fil de la formation à travers les questions-réponses du support et questionnaire / examen d'évaluation de fin de session

Attestation individuelle de fin de formation précisant les acquis du stagiaire

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

CONTACT

Valérie MANN :
Tel : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 Mail : vmann@isara.fr