



## Maitrisez les dangers chimiques susceptibles d'affecter les aliments

Prendre en compte le risque chimique dans son HACCP

Journée Technique : Jeudi 4 avril 2019 à Avignon

### Objectifs

- Connaître les contraintes réglementaires applicables aux dangers chimiques
- Identifier les dangers chimiques à prendre en compte dans son HACCP
- Mettre en place des mesures de maîtrise adaptées aux risques chimiques

### Contexte

La maîtrise des dangers chimiques est un des éléments essentiels à prendre en considération dans son plan HACCP.

C'est un sujet préoccupant et complexe à gérer de par leurs origines variées et leur présence en très faibles quantités dans les aliments.

De plus, l'apparition de leurs effets pouvant se faire à moyen voire long terme rend leur évaluation difficile.

### Programme

#### 9h00 à 13h00

1. **Contexte réglementaire de divers dangers chimiques impliqués en agroalimentaire**
  - Pesticides
  - Métaux
  - Nitrates
  - Dioxines, PCB, HAP
  - Les composés néoformés
  - Ammonium quaternaires, ...
2. **Notions de toxicologie (DJA, LMR, ...) : comment mieux appréhender les risques pour les consommateurs**

#### 14h00 à 18h00

3. **Prise en compte des dangers chimiques dans l'étude HACCP**
  - Evaluer les dangers
    1. Réglementations, veilles, alertes, ...
    2. Etude de cas
  - Identifier les mesures de maîtrise
    1. La gestion des fournisseurs
    2. Le process interne
  - Le suivi analytique
    1. Méthodes et techniques de référence (accréditation, ..)
    2. Le plan de contrôle

#### Méthode et moyens pédagogiques :

- Vidéoprojecteur
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques
- Exercice d'application en jeu de rôles

Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement et attestation de formation

Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation

**Intervenant** : Luis-Georges QUINTELAS, Directeur Scientifique et Commercial, SQUALI

## Tarifs

### (règlement à l'ordre du CRITT)

- Adhérent CRITT/FRIAA 2018 : 450 € HT/stagiaire soit 540 € TTC/stagiaire
- Non adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 650 € HT/stagiaire soit 780 € TTC/stagiaire

Repas et documentation compris

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société

L'inscription ne sera confirmée qu'à réception du règlement, qui donnera lieu à l'envoi d'une facture acquittée. Toute annulation survenant après le 25 mars 2019 ne pourra faire l'objet d'un remboursement.

**Cette action est susceptible d'être prise en charge dans le cadre de vos fonds de formation : Contactez directement votre OPCA.**

## Public



Salariés d'une entreprise agroalimentaire

## Prérequis

Notions d'HACCP

## Inscription

- soit en cliquant sur [Inscription en ligne](#)
- soit en renvoyant le bulletin d'inscription ci-dessous soit par fax ou par mail

Organisé par  	<b>BULLETIN D'INSCRIPTION</b> <b>Maitrisez les dangers chimiques susceptibles d'affecter les aliments</b> <b>Journée Technique : Jeudi 4 avril 2019 à Avignon</b> à retourner avant le lundi 25 mars 2019* par fax au 04 90 31 55 10 ou par mail : <a href="#">Cliquez ici</a>
Entreprise _____	
Nom et Prénom _____	
Fonction _____	
Email _____ tel : _____	
<b>JE M'INSCRIS <u>(règlement à l'ordre du CRITT)</u></b>	
<input type="checkbox"/> Je suis adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 540€ TTC / personne	
<input type="checkbox"/> Je ne suis pas adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 780€ TTC / personne	
<input type="checkbox"/> Je ne suis pas disponible mais je suis intéressé par le sujet. Contactez-nous en <a href="#">cliquant ICI</a>	
Ce montant peut être pris en charge par votre fond de formation: Contactez votre OPCA : Validation de l'inscription à réception du document attestant de cette prise en charge 10 jours avant la date de formation. ATTENTION, sans ce document la société sera facturée directement. * Pas de remboursement pour toute annulation survenant après cette date-là. <a href="#">(Règlement intérieur de formation)</a>	

Pour tout renseignement complémentaire, contactez :

Catherine LEVESQUE/ Sylvie PERRET- Tél. : 04 90 31 55 08 - Mail : [catherine.levesque@critt-iaa-paca.com](mailto:catherine.levesque@critt-iaa-paca.com)

[Sylvie.perret@critt-iaa-paca.com](mailto:Sylvie.perret@critt-iaa-paca.com)

CRITT Agroalimentaire - Cité de l'alimentation - 100 Rue Pierre Bayle - BP 11 548 - 84 916 AVIGNON Cedex 9

Suivez-nous sur



Avec le soutien financier de :



Le réseau régional  
au service  
de votre performance globale

Cité de l'Alimentation  
100, rue Pierre Bayle  
BP 11548 • 84140 Montfavet  
[www.foodinpaca.com](http://www.foodinpaca.com)

