



Distance



Public visé

Service qualité



Prérequis

Expérience en entreprise agroalimentaire



Intervenant



Christophe DUFOUR
Scientific Director
Microbiology Europe -
Mérieux NutriSciences

Vos contacts

Pédagogiques



Sylvie PERRET
sylvie.perret@critt-iaa-paca.com



Catherine LEVESQUE
catherine.levesque@critt-iaa-paca.com

Appréhendez le risque virus

Intégrer les virus alimentaires dans sa démarche HACCP
Les 23 et 26 mars 2021 - Les matinées en distanciel - (7h)



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Connaître les dangers liés aux virus alimentaires et Coronavirus
- Appréhender les dispositions de maîtrise au regard des dangers de contamination liés au virus
- Préparer la mise à jour du plan de maîtrise sanitaire de l'entreprise



Contexte

Les dangers de contamination liés à la présence des virus dans le secteur alimentaire constituent une problématique émergente, tant du point de vue technique que réglementaire qui a été bousculée par la crise sanitaire liée au Coronavirus à l'origine du Covid-19.

Au regard de ces évolutions, il apparaît nécessaire que les exploitants du secteur alimentaire intègrent ces notions dans leurs plans de maîtrise sanitaire.



Programme

Le 23/03/2021 9h00 à 12h30

1. Introduction
 - Notion de base sur les virus
 - Virus responsables des contaminations alimentaires
 - Coronavirus et Covid-19
 - Le cycle de contamination virale / Dose infectieuse
2. Contexte réglementaire et technique
 - Règlement européen (CE n° 2073/2005)
 - Codex Alimentarius
 - Organisation Mondiale de la Santé
3. Détection des virus / Méthodes analytiques
 - Biologie moléculaire
 - Immunologie
 - Avantages et inconvénients des différentes méthodes

Le 26/03/2021 9h00 à 12h30

4. Intégration du danger « virus alimentaires » au niveau de l'étude HACCP
 - Acquisition de l'expertise nécessaire au niveau de l'équipe HACCP
 - Identification des produits « à risque »
 - Critères d'évaluation et mise à jour des spécifications techniques (matières premières, produits semi finis et produits finis)
 - Identification des étapes critiques du process
 - Identification et sélection des mesures de maîtrise spécifiques
 - Surveillance et vérification
 - Mise en perspective du Coronavirus et de la crise sanitaire Covid-19
5. Dispositions de maîtrise du danger virus
 - Jouer avec la mise en forme Programmes pré-requis (focus sur les dispositions en matière d'hygiène des manipulations, de désinfection)
 - Sélection des fournisseurs
 - Paramètres de pilotage des procédés de fabrication (validation des procédés)
 - Spécificités du Coronavirus en contexte de crise sanitaire Covid-19
6. Conclusions, questions



QUALITÉ DES PRODUITS



Appréhendez le risque virus

Intégrer les virus alimentaires dans sa démarche HACCP

Les 23 et 26 mars 2021 - Les matinées en distanciel -

Votre contact

Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08

Laure.dupin@critt-iaa-paca.com

€ Tarifs

Adhérent 2021 :

450€ HT/stagiaire (540€ TTC)

Non adhérent 2021 :

650€ HT/stagiaire (780€ TTC)

documentation compris
(Prise en charge possible par
votre OPCO)



AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation
93840083884



N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 10/02/2021



Méthode et moyens pédagogiques

- Présentation Power Point
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques et/ou jeu de rôles
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement
- Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation, attestation de formation
- Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@critt-iaa-paca.com) au 04 90 31 55 08.



Inscription en ligne : [cliquez ici](#)

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 09/03/2021, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.



Cité de l'Alimentation
100, rue Pierre Bayle • BP 11548 • 84140 Montfavet
Tél : 04 90 31 55 08 • Fax : 04 90 31 55 10
www.critt-iaa-paca.com

