

Nouveau

Anticipez les risques de contaminations par des toxiques naturels

Alcaloïdes, mycotoxines, micro algues, ... : Mieux les connaître
1^{er} Décembre 2022 à Avignon (84) - 7 h



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

Public visé :

Service Qualité, R&D

Prérequis :

Expérience en agroalimentaire et connaissance de l'HACCP

Intervenant



Luc P. Belzunces -
Directeur de Recherche
Laboratoire de
Toxicologie - INRAE

Contact(s) Pédagogique(s)



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



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Connaître les toxiques naturels qui concernent leur activité
- Identifier les mesures de maîtrise de ces toxiques



Contexte

Les denrées alimentaires peuvent être contaminées par des toxiques naturels. Ces toxines peuvent être produites par des champignons au champ et/ou au cours du stockage (mycotoxines).

Elles peuvent être également présentes dans des « mauvaises herbes » susceptibles de contaminer les récoltes (alcaloïdes tropaniques, alcaloïdes pyrrolizidiniques, etc.).

Il est actuellement constaté une hausse des intoxications en lien avec ces toxiques et la gestion de ces contaminations est devenue une problématique émergente.



Programme

9h00 à 12h30

Toxines, toxiques, poisons, polluants : Notions de toxicologie alimentaire (les points seront brièvement abordés pour la compréhension des informations dispensées pendant la formation)

- Devenir métabolique des toxiques
 - Absorption
 - Modes de transport
 - Répartition dans l'organisme
 - Biotransformation
 - Élimination
- Méthodes de la toxicologie alimentaire
 - Études toxicocinétiques
 - Toxicité aiguë
 - Toxicité à court terme
 - Toxicité à long terme
 - Effets adverses et non adverses
 - Effets permanents et réversibles
 - Effets sans seuil et avec seuil (+ paramètres toxico-cinétiques)
 - Études de cancérogenèse et de mutagenèse
 - Études d'allergénicité
- Évaluation du risque
 - Dose journalière admissible
 - Maîtrise du risque
- Agents toxiques
 - Constituants naturels toxiques des aliments
 - Effets toxiques liés au développement de micro-organismes
 - Contaminants de l'agriculture et de l'élevage
 - Contaminants de l'industrie
 - Additifs alimentaires et emballages
 - Substances toxiques formées au cours des traitements technologiques

Les toxines naturelles

- Toxines endogènes et exogènes
- Endotoxines et exotoxines

Toxines et métabolites secondaires

Les sources des toxines naturelles

Toxines naturelles les plus courantes en agroalimentaires et leurs effets

Nouveau

Anticipez les risques de contaminations par des toxiques naturels

Alcaloïdes, mycotoxines, micro algues, ... : Mieux les connaître
1^{er} Décembre 2022 à Avignon (84) - 7 h

Contact(s) Pédagogique(s)



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

Contact Administratif



Laure DUPIN -
04 90 31 55 08
laure.dupin@foodinpaca.com



N° organisme de formation :
93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2

Mise à jour : le
14/11/2022



Programme (suite)

14h00 à 17h30
Interactions entre les toxines

Interactions toxines et polluants

Contexte réglementaire et toxicologique

- Méthodes de détection
- Relations dose-effet des substances toxiques
- Les cibles moléculaires et tissulaires des substances toxiques
- Effets des toxines naturelles
- Différences entre substances allergiques (ou sensibilisantes) et toxiques

Maîtrise et mise à jour de l'étude HACCP

Conduite à tenir en cas de non-conformité

Échanges et partages entre les participants



Méthode et moyens pédagogiques

- Vidéoprojecteur
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques
- 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@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.

€ **Tarifs** Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2022 : 450€ HT/stagiaire (540€ TTC)

Non adhérent 2022 : 650€ HT/stagiaire (780€ TTC)

Réduction de 20% à partir du 2^{ème} participant de la même société - Repas et documentation compris



Inscription en ligne : cliquez ici - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 17/11/2022, la totalité des frais sera due au CRITT Agroalimentaire Sud.