

## e-module « Sécurité sanitaire des aliments »

### INFORMATIONS PRATIQUES

**Date du module :** Pour plus de détails, consulter le calendrier e-CERISE 2021

**Date limite d'inscription :** Vérifier le programme de formation international ENSV-FVI

**Durée :** 3 jours

**Localisation :** non applicable (e-module)

**Audience :** Vétérinaires officiels des pays qui se sont engagés dans le parcours PVS de l'OIE souhaitant acquérir des compétences supplémentaires et progresser dans leurs fonctions et responsabilités.

**Nombre de participants :** 15 maximum

#### Organisation générale

**Vincent BRIOUDES**, ENSV-FVI

[vincent.brioudes@vetagro-sup.fr](mailto:vincent.brioudes@vetagro-sup.fr)

**Catherine MANGIN**, ENSV-FVI

[catherine.mangin@vetagro-sup.fr](mailto:catherine.mangin@vetagro-sup.fr)

#### Coordination technique :

**Laure DAVID** – ENVT (France)

**Sana KACEM** – Vétérinaire Inspecteur Général au Ministère de l'Agriculture, des Ressources hydrauliques et de la Pêche (Tunisie)

**Intervenants :** non applicable

**Langue :** Anglais/Français

**Méthode d'évaluation :** Quizz, exercices, études de cas

**Certificat délivré :** Certificat de participation

**Crédits de formation continue :** non applicable

**Frais :** 800€

**Accessibilité :** 100% en ligne

#### Inscription :

Un formulaire d'inscription est disponible sur le site de l'ENSV-FVI <http://www.ensv-fvi.fr>

#### Contacts :

[training@vetagro-sup.fr](mailto:training@vetagro-sup.fr)



### CONTEXTE

La sécurité sanitaire des aliments est un enjeu mondial, et la surveillance des pathogènes d'origine alimentaire et des maladies d'origine alimentaire, en particulier d'origine animale est d'une importance considérable. En conséquence, les services vétérinaires jouent un rôle majeur et ont une responsabilité importante à tous les stades de la production d'aliment d'origine animale. En effet, pour assurer la sécurité des aliments, la mise en place de mesures adéquates est nécessaire à tous les stades de la chaîne alimentaire, de la production à la ferme à la consommation humaine, en passant par les étapes de transformation et de distribution. Les autorités compétentes ont donc besoin non seulement de connaître le cadre de la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments mais aussi les données sur les dangers d'origine alimentaire actualisés.

### PROGRAMME

#### Objectif général :

Ce module vise à afficher des connaissances actualisées sur l'analyse des dangers, les principaux dangers bactériens transmis par les aliments, et le cadre de la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments. L'objectif est d'améliorer la capacité de l'autorité compétente à évaluer l'efficacité des mesures préventives mises en place au sein d'une entreprise et à réagir en cas de résultat non conforme (retraits, rappels, mise en place de mesures correctives, etc....).

#### Objectifs pédagogiques :

À la fin du module, l'apprenant devra être capable de :

- communiquer des informations à jour sur les principaux dangers d'origine alimentaire, la probabilité d'occurrence d'un danger en fonction du produit et/ou du processus de fabrication, dans le cadre des habitudes de production et de consommation du pays, conduisant à une analyse des risques pertinente ;
- aider les autorités compétentes à mettre en œuvre un cadre, des méthodes et des procédures régulières de contrôle officiel des denrées alimentaires ;
- expliquer l'utilisation des outils de gestion des risques (bonnes pratiques d'hygiène, gestion des non-conformités, traçabilité et méthode HACCP)

#### Contenu du module :

Ce module présente les notions importantes à connaître pour assurer la sécurité des aliments. Il est composé de 3 sections :

- Caractérisation des principaux dangers présents dans les aliments,
- Présentation des mécanismes (contamination et multiplication dans les aliments) conduisant ces dangers à compromettre la sécurité sanitaire,
- Mise en place de mesures de maîtrise de la sécurité sanitaire adéquates (plan de maîtrise sanitaire, plan HACCP, critères microbiologiques, etc...)

#### Compétences critiques OIE visées :

Chapitre II - Responsable technique et capacité

Section II-8 - Salubrité des aliments

II-8-A - Réglementation, autorisation et inspection des établissements de production, de transformation et de distribution de denrées alimentaires d'origine animale

II-8-C - Contrôle de la collecte, de la transformation et de la distribution des produits d'origine animale

Chapitre III - Interaction avec les parties intéressées

III-1 - Communication

III-2 - Consultation des parties intéressées

III-3 - Représentation officielle

#### Méthodes pédagogiques :

Diaporamas commentés, quiz et exercices de mise en situation, mise à disposition de ressources complémentaires

#### Pré-requis :

Lecture du rapport PVS du pays du participant lorsqu'existant