

Gestion de crise liée à une contamination chimique

CODE STAGE : NSVAL0020

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir le site de l'ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

3 jours

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – Marcy l'Etoile

Public cible :

- Agents des DD(CS)PP chargés du contrôle de conformité des denrées et de la sécurité sanitaire des aliments,
- Agents des services régionaux de l'alimentation concernés.

Taille du public :

Minimum 5 participants

Intervenants / Formateurs (ou Référénts techniques) :

- Ministère chargé de l'agriculture (DGAL/SDQA),
- Services vétérinaires,
- Laboratoire national de référence,
- Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES),
- Institut national de recherche agronomique (INRA),
- Ministère chargé de l'écologie,
- Experts.

Responsable pédagogique :

Geneviève CASCHETTA, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Mon Self Mobile

<https://m.renoirh.cisrh.gouv.fr/MonSelfMobile/Accueil>

Pour tout renseignement :

Contactez le service des formations continues de l'ENSV-FVI : 04-78-87-25-56

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR / personnes invalides

CONTEXTE

Les contaminants de nature chimique (métaux lourds, PCB, dioxines, HAP, mycotoxines...), originaires de pollutions diverses, sont régulièrement présents dans les aliments. Ils peuvent atteindre des concentrations dépassant les seuils maximums de contamination, ce qui entraîne la mise en œuvre de mesures de gestion à court, moyen et long terme.

La maîtrise des risques chimiques constitue un élément essentiel de la sécurité alimentaire. Mais ce problème est complexe et difficile à gérer car ces contaminants ont des origines très variées et sont présents en quantités variables dans les aliments. Par ailleurs, leurs effets sur les consommateurs apparaissent à moyen et long terme et sont de ce fait compliqués à évaluer.

LA FORMATION

Objectif général :

Connaître les réflexes utiles en cas de non-conformité (hors produits phytosanitaires et médicaments vétérinaires).

Objectifs pédagogiques :

- Acquérir des connaissances de base sur la réglementation applicable en matière de contamination chimique des aliments et les procédures en vigueur ;
- Connaître les interlocuteurs adéquats et les rôles des acteurs impliqués dans ces dossiers (ministère chargé de l'environnement, DGAL, DGCCRF, ANSES en particulier et services déconcentrés correspondants, laboratoires...);
- Connaître les actions générales du ministère chargé de l'agriculture en terme de santé publique sur ce sujet ;
- Comprendre les enjeux en termes de risque et les modalités générales d'évaluation de ces risques.

Contenu :

- Grandes caractéristiques des principaux contaminants réglementés ;
- Réglementation applicable aux contaminants alimentaires ;
- Vision d'un cas concret de gestion d'une contamination d'ampleur ;
- Rôle d'un laboratoire national de référence (expertise technique, animation de réseau...);
- Evaluation du risque chronique lié aux contaminants alimentaires, rôle de l'ANSES dans ce domaine ;
- Communication sur le risque et gestion du risque par les recommandations.

Méthodes pédagogiques :

Exposés, conférences, retours d'expérience.

Prérequis

Lecture préalable de la réglementation en vigueur :

- Règlement (CE) n° 1831/2003 de la Commission du 19 décembre 2003 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE) ;
- Note de service DGAL/SDQA/N2008-8258 : réglementation relative aux contaminants chimiques dans les denrées alimentaires et mesures générales de gestion des non-conformités ;
- Note de service DGAL/SDPAL/N2011-8245 : gestion et devenir des animaux terrestres et de leurs produits à l'occasion d'un résultat d'analyse défavorable en dioxines et polychlorobiphényles (PCB) ;
- Règlement (CEE) n° 315/93 du Conseil, du 8 février 1993, portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires.