Sûreté sanitaire des aliments pour les pays du Sud

Prospects
Formation continue

Pré-requis
Niveau de base en microbiologie et chimie (Licence)

Teaching languages
Français
Anglais

Useful information
Durée de la formation : 2 semaines
Formation : A distance, Sur demande

Programme
Introduction

Les différents dangers – Aspects toxicologiques
Les crises alimentaires sanitaires : surveillance, évaluation et gestion de crises

1 - Les dangers bactériologiques

Les entérobactéries : E. coli , salmonelles, Cronobacter spp., Yersinia pseudotuberculosis , Yersinia enterocolitica
Listeria monocytogenes
Campylobacter coli , Campylobacter jejuni
Techniques de détection des bactéries dans les aliments (aspects théorique et pratique)
Techniques épidémiologiques de typage
Aliments et antibiorésistance
L'histamine
Les toxines et spores bactériennes (Staphylocoques enterotoxiques, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Clostridium botulinum)

2 - Les dangers liés aux moisissures productrices de mycotoxines

Définition et propriétés générales des mycotoxines
Principales mycotoxines et moisissures toxinogènes : Ochratoxine A, Aflatoxines (B1, B2, G1, G2), fumonisines B1 et B2
Techniques de détection des mycotoxines dans les aliments

Mesures de maîtrise des mycotoxines en pré- et en post-récolte

3 - Les dangers virologiques

Les virus des gastro-entérites
Les virus de l'hépatite A et de l'hépatite E

4 - Les dangers physico-chimiques

Dioxines, nitrosamines, acrylamide, HAP, ...
Les résidus de pesticides
Les interactions emballages-aliments
Les traitements ionisants
Techniques de détection des polluants chimiques

5 - Les moyens de maîtrise des risques en IAA

Le contexte international avec l'OMC/accords SPS/OTC, le Codex Alimentarius et ses normes
Le contexte réglementaire européen
Les outils de gestion de la sûreté des aliments au niveau des IAA/filières AA : Les approches réglementaires : la méthode HACCP, les autocontrôles, les Bonnes pratiques d'Hygiène et de Fabrication ; Les référentiels IFS et BRC ; ISO 22000
L'accréditation des labos (ISO 17025)
Traçabilité et Système d'alerte rapide européen
La veille réglementaire

Visites possibles : Cirad (laboratoire de microbiologie P2, laboratoire d'analyses des mycotoxines), Répression des fraudes et usines alimentaires

Compétences visées

A la fin de la formation, les participants seront capables d'appréhender la plupart des dangers sanitaires trouvés dans l'alimentation. Ils seront aussi capables de comprendre un système de sûreté national qui articule tous les acteurs de la sûreté sanitaire dans un pays.

Partnership

Université de Montpellier

Pour plus d'information

https://www.cirad.fr/nos-activites-notre-impact/enseignement-et-formation/formation-professionnelle/catalogue-des-formations/surete-sanitaire-des-aliments