

Maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments (D.E.)

<p>Objectifs pédagogiques</p>	<p>Module maîtrise</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Analyser les différents aspects des crises alimentaires. ▪ Décrire le passage du danger potentiel à la crise avérée à l'aide d'exemples. ▪ Présenter la problématique de la responsabilité juridique des professionnels en cas de crise. ▪ Présenter les éléments réglementaires (européens et nationaux) et normatifs liés à la sécurité sanitaire des aliments. ▪ Décrire les moyens et les outils à disposition des professionnels et des pouvoirs publics pour atteindre les objectifs fixés par la réglementation en termes de sécurité sanitaire des aliments. ▪ Appliquer la méthode HACCP à un exemple pratique. ▪ Décliner les stratégies de maîtrise de la sécurité des aliments en entreprise. ▪ Appliquer ces stratégies aux cas de la restauration et de la remise directe au consommateur. ▪ Expliciter la notion de traçabilité dans les filières agroalimentaires <p>Module microbiologie</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifier (nature, physiologie, origine, expression) les dangers biologiques (bactéries et virus) et les flores technologiques associés aux denrées alimentaires. ▪ Proposer des mesures de maîtrise pour chacun de ces dangers. ▪ Décrire les techniques de l'analyse microbiologique et citer les intérêts et les limites de ses applications : (a) détection et dénombrement des micro-organismes ; (b) conformité de produits ou de procédés à des critères ; (c) tests de croissance. ▪ Etablir des plans de contrôle. ▪ Décrire la démarche de l'analyse des risques.
<p>Intéressés</p>	<p>Vétérinaires, titulaires d'un diplôme d'ingénieur ou d'un Master 2 Titulaires d'un diplôme reconnu équivalent (Admission sur dossier) - Maîtrise de la langue française (parlée et écrite)</p>
<p>Programme</p>	<p>Module maîtrise - Semaine 1 Qualité et sécurité des aliments Dangers et risques / Perception des risques Etudes des dangers Risques alimentaires provoqués Problématique de l'eau Traçabilité dans les filières agroalimentaires</p> <p>Module maîtrise - Semaine 2 Responsabilité juridique et sécurité des aliments Contrôle de la sécurité des aliments Aspects réglementaires Eléments normatifs et sécurité sanitaire des aliments Les stratégies de maîtrise en entreprise Les outils de maîtrise / Application pratique Certification de personnes</p> <p>Module maîtrise - Semaine 3 Sécurité sanitaire en restauration Sécurité sanitaire et distribution Exemples de crises alimentaires Gestion des crises alimentaires Agroalimentaire et développement durable</p> <p>Module microbiologie - Semaine 1 Situation sanitaire des maladies infectieuses d'origine alimentaire <i>Salmonella, Listeria monocytogenes, Escherichia coli, Campylobacter, Staphylococcus, Clostridium perfringens, Bacillus cereus</i> Virus transmis par les aliments Flores technologiques (produits carnés, produits laitiers) Les micro-organismes sur les surfaces Microbiologie des viandes, des volailles, des produits laitiers, des produits de la mer</p> <p>Module microbiologie - Semaine 2 Critères microbiologiques, plans d'échantillonnage Contrôle microbiologique (techniques classiques, techniques récentes, techniques moléculaires, qualité au laboratoire) Durée de vie des produits- tests de croissance, microbiologie prévisionnelle Evaluation scientifique des risques</p>

Maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments .../... suite

Modalités d'apprentissage	Module maîtrise	Exposés	78 h	Travaux dirigés	12 h
	Module microbiologie	Exposés	47 h	Travaux pratiques	12 h
	Total	Exposés	125 h	Travaux dirigés	12 h
		Travaux pratiques	12 h		
Soit environ : Exposés 80% Travaux dirigés 10% Travaux pratiques 10%					
Formateurs (liste non exhaustive)	E. SOUBEYRAND (ICSPV / DGAL) A. DE BROSSES (avocat / Simmons and Simmons) N. BAILLEUX (Dr.Vet. / Directeur qualité Sodexho) H. GOMICHOH (Dr.Vet. / Directeur qualité Carrefour) A. DUVINAGE (Dr.Vet. / Directeur qualité Monoprix) C. MALTERRE (Directrice CEPR / Niort) C. FLEURYNCK (Ing.Agro. / Consultant) P. PERRIN (Dr.Vet. / Général DCSSA) G. BORNERT (Pr Agrégé / Val de Grâce) M. THILL (Dr.Vet. / Service de santé des armées) O. CERF (EC / ENVA) F.H. BOLNOT (EC / ENVA) J.C. AUGUSTIN (EC / ENVA) C. COLMIN (EC / ENVA) V. CARLIER (EC / ENVA) S. PERELLE (Chercheur / AFSSA) F. AUVRAY (Chercheur / AFSSA) G. BOURDIN (Chercheur / AFSSA) J.A. HENNEKINE (Chercheur / AFSSA) F. IRLINGER (Chercheur / INRA) R. TALON (Chercheur / INRA) M. FEDERIGHI (Chercheur / ENVN) M. POUMEYROL (Chercheur / AFSSA)				
Dates, durée et lieu	Module maîtrise : du 5 janvier au 23 janvier 2009 Module microbiologie : du 2 au 13 février 2009 5 semaines Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort				
Coût	2 000 € le diplôme 1 500 € les 3 semaines " Maîtrise " 1 200 € les 2 semaines " Microbiologie "				
Contrôle d'acquisition des connaissances	Attestation de succès à un contrôle de connaissances si auditeurs libres Remise d'un diplôme d'école si formation diplômante				
Modalités de contrôle	Contrôles des connaissances écrits en fin de modules Evaluation au cours des travaux dirigés Rédaction et soutenance d'un mémoire en fin de cycle				
Validation	46,25 CFC_ECTS pour le diplôme 5,1 CFC_ECTS pour le module Maîtrise 4,15 CFC_ECTS pour le module Microbiologie				
Responsable pédagogique			Responsable administratif		
Drs. F.H. BOLNOT et J.C. AUGUSTIN Unité d' HIDAOA, ENVA ☎ 01.43.96.71.20 / 01.43.96.70.43 ☎ 01.43.96.71.21 ✉ fbolnot@vet-alfort.fr ✉ jcaugustin@vet-alfort.fr			Mme Virginie PIQUEREL Responsable de la Formation Continue, ENVA ☎ 01.43.96.70.27 / 70.38 ☎ 01.43.96.70.54 ✉ vpiquerel@vet-alfort.fr		