Les + de LEXBASE FORMATION

- COMITÉ SCIENTIFIQUE RECONNU DANS CHAQUE MATIÈRE
- TOUTE L'ACTUALITÉ DU THÈME TRAITÉ
- LES TEXTES PRINCIPAUX ACTUALISÉS
- L'ÉTUDE COMPLÈTE DU SUJET
- SAUVEGARDE DE VOTRE FORMATION
- DES CODES D'ACCÈS VALABLES 12 MOIS LEXBASE
- FORUM DE DISCUSSION

Code : *REPPRES_02*
Durée : 6 heures
Dernière mise à jour : 20/02/2025

EVALUATION ET GESTION DU RISQUE CHIMIQUE DANS LES ALIMENTS

Formateur(s)

Antoine de Brosses, Avocat Associé, Product Law Firm, Paris; Laëtitia Guillet, Avocat Associé, Product Law Firm, Paris; Stéphane PIRNAY, PhD, Expert toxicologue Expertox, Expert à la Cour d'Appel de Paris;

Notions et questions abordées

JOURNÉE FORMATION
ÉVALUATION ET GESTION DU RISQUE CHIMIQUE DANS LES ALIMENTS PAR LES OPÉRATEURS
Mise en œuvre par les opérateurs du nouveau guide de gestion des alertes DGCCRF-DGAL-DGS du 11 janvier 2023, pour l'évaluation et la gestion des risques chimiques dans l'alimentation
Le :
Mardi 16 mai 2023
de 9h à 17h
Lieu de la formation :
• 7 avenue Ingres 75016 Paris
• Egalement disponible à distance
Pour toute question au sujet de cette formation, contactez :
Clément PUECH-LATEYRON
cpuech-lateyron@lexbase.fr
06 59 07 80 37

PRÉSENTATION
Le nouveau Guide de gestion des alertes DGAL-DGCCRF-DGS publié en janvier 2023 comporte comme principales nouveautés de nombreux passages sur l'évaluation et la gestion des risques chimiques dans les aliments, qui n'existaient pas dans la précédente version du Guide de 2009 et que les opérateurs doivent prendre en compte d'ici fin 2023.
Un des points majeurs est la demande faite aux opérateurs dans ce Guide de proposer dans certains cas leur propre évaluation de risque aux services officiels, ce qui est une révolution et une opportunité à saisir.
Cette formation vous permettra non seulement d'assimiler rapidement ces nouveautés, de mettre en œuvre les exigences du Guide d'un point de vue opérationnel (organisation et outils), mais aussi d'aller beaucoup plus loin que ce Guide, qui demeure incomplet et ne prend pas toujours en compte les réglementations applicables et les positions des autorités européennes, des Juges et des scientifiques.
Nous évoquerons au fil de la formation les avancées, les insuffisances de ce Guide et ses contradictions.
Vous connaîtrez non seulement vos droits et obligations sur l'évaluation et la gestion de ces risques chimiques, mais aussi ceux des services officiels, ainsi que les recommandations de praticiens ayant géré de multiples contaminations chimiques dans l'alimentation, notamment celles liées à l'ETO, afin de pouvoir prendre les bonnes décisions.

PROGRAMME
L'accueil des participants débutera à 8h30.
• Contexte général ; réglementations pesticides, contaminants, médicaments vétérinaires ; articulation règlementation et auto-contrôle/HACCP, présentation du Guide de gestion des alertes, organisation interne, Experts extérieurs et outils
• Détection des contaminants chimiques
  ◦ Règles d'échantillonnage et de prélèvement
  ◦ Inventaire des méthodes d'analyse
  ◦ Cartographie des laboratoires et des experts compétents
  ◦ Que faire en cas d'absence de méthode ou de seuil ?
• Pondération du résultat de la détection
  ◦ La prise en compte de l'incertitude analytique
  ◦ Le droit à la contre analyse
  ◦ La prise en compte des facteurs de transformation (concentration/dilution)
Déjeuner convivial
• Evaluation de la conformité de l'aliment par rapport au résultat de la détection
• Les contaminations d'aliments Bio
• Evaluation de la sécurité du produit (molécules avec ou sans seuil) et charge de la preuve
• Gestion du risque
• Stratégie (relations avec les services officiels et les partenaires commerciaux) et gestion des divergences ;
Un cocktail sera servi à l'issue de la formation.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES
• Connaître les principales réglementations et doctrines officielles (France, Europe) sur les pesticides, contaminants et résidus de médicaments vétérinaires
• Mettre en place à froid l'organisation et les outils pour évaluer et gérer le risque chimique des aliments
• Savoir décider rapidement des mesures appropriées de gestion des risques chimiques des aliments
• Disposer d'une stratégie et d'un argumentaire à opposer aux services officiels en cas de désaccord.

PRÉREQUIS
Pas de prérequis autre que correspondre au public concerné, tout en ayant un besoin
de montée et/ou consolidation des compétences sur les thèmes abordés dans le programme du stage

COÛT
950 € HT
Inscription pour un participant
850 € HT
À partir de deux inscrits de la même structure

OBJECTIFS, MÉTHODE PÉDAGOGIQUE, ÉVALUATION
Le contenu pédagogique intègre une alternance d'apports théoriques et de cas pratiques. Une évaluation, en fin de stage, sous forme de questionnaire, complète le dispositif pédagogique mis en place

QUALITÉ DE LA FORMATION
L'organisme de formation Lexlearning est certifié Qualiopi, nous sommes en mesure de vous fournir les attestations nécessaires dans l'optique d'une prise en charge par les organismes financeurs.

Mode de vérification de l'acquisition pratique des contenus

Le module est scindé en unité d'apprentissage ainsi qu'en séquences. Chaque étape de la formation fera l'objet d'une validation intermédiaire. L'apprenant pourra ainsi vérifier qu'il a correctement assimilé les connaissances.

Modalités d'accompagnement ou de tutorat à distance de l'apprenant

L'apprenant dispose d'une messagerie ainsi que d'un forum de discussion. Ces deux options lui permettront de communiquer avec notre direction scientifique et notre équipe de juristes. Ils répondront aux différentes interrogations documentaires ou d'application de régime, dans le respect du périmètre du droit.

Description des supports pédagogiques

Références législatives réglementées et jurisprudentielles nécessaires à l'appréhension du thème traité, accès aux articles de doctrines, quiz, e-book de la formation en format pdf.