

LES FORMATIONS SECURITE ALIMENTAIRE

La sécurité alimentaire est une priorité de santé publique et un enjeu économique majeur. Elle implique tout au long de la filière de production la maîtrise des contaminations biologiques, chimiques et physiques. Que vous soyez acteur de la restauration, de la distribution, de l'industrie agroalimentaire, des laboratoires de contrôle des aliments, l'Institut Pasteur de Lille vous propose d'actualiser vos connaissances.



Les pesticides et notre santé			Code PESA	NOUVEAU
Lieu	Date	Durée	Prix	
Lille (59)	5 oct 2010	1 jour 7 heures	450 €HT	
Responsables de la formation Christine ELOIRE Anne VERHOYE Contact Claudie DUCORNEZ 03 20 43 89 33 / fax 03 20 43 89 26 formation@pasteur-lille.fr		Journée d'actualité INTER Formation adaptée <ul style="list-style-type: none"> ■ à l'industrie ■ à la restauration ■ aux établissements de santé ■ au secteur médico-social ■ au laboratoire ■ à l'administration ■ au secteur recherche 		
Public				
Personnel des entreprises et des services officiels de l'Etat ayant la responsabilité de la sécurité des aliments et de l'eau.				
Objectif				
Faire le point sur le risque lié à l'utilisation des pesticides, la réglementation.				
Contenu				
La caractérisation du risque La lutte contre les organismes nuisibles : contexte et enjeux. Les sources d'exposition humaine aux pesticides : bilan sur la contamination des eaux, bilan sur la contamination des aliments. Les impacts sanitaires de l'exposition aux pesticides : critique des études toxicologiques, cliniques et épidémiologiques.				
La gestion du risque Le cadre législatif et réglementaire. Les modalités de surveillance : méthodes normalisées et accréditation. Les bonnes pratiques culturelles. Les alternatives aux pesticides : espoirs et infortunes.				
Intervenants				
Experts reconnus du secteur concerné : responsables de l'Institut Pasteur de Lille, d'organismes de recherche, d'industries agroalimentaires, d'organismes de prévention, de contrôle et de gestion de crise.				
Méthodes pédagogiques				
Théorie : 100% Exposés théoriques suivis de discussions. Supports de cours. Attestation de formation.				