



10, Place des Archives – 69002 LYON

Valérie Thoraval  
04.72.32.50.60

contact@cpe-formation.fr  
cpe-formation.fr



## SÉCURITÉ

# EVALUATION DU RISQUE CHIMIQUE LIÉ AUX ALIMENTS : PRINCIPES ET APPLICATIONS

### OBJECTIFS

Connaitre les principaux dangers chimiques liés à la chaîne alimentaire  
Comprendre le processus d'évaluation du risque et ses enjeux  
Sensibiliser à la toxicologie alimentaire, ses méthodes et ses limites  
Actualiser ses connaissances en matière de nanoparticules alimentaires

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

- › **L'insécurité alimentaire**
  - Quelques exemples et définitions
  - Risque microbiologique, risque chimique
- › **Le risque alimentaire**
  - Principe fondateur et processus d'évaluation du risque
  - Cadre réglementaire et acteurs (internationaux, européens, français)
  - Gestion de l'incertitude
- › **Exemples concrets d'évaluation des risques chimiques** liés aux :
  - Toxines naturelles, polluants environnementaux, pesticides, additifs alimentaires, substances néoformées, résidus d'emballage
- › **L'établissement des valeurs limites recommandées**
  - Notions de toxicocinétique, toxicodynamie et toxicologie
  - Méthodes d'identification et de caractérisation du danger
  - Substances à seuil, substances sans seuil, cas des mélanges
- › **Le point sur les nanoparticules en alimentation**
  - Éléments de compréhension et actualités



### DURÉE

1 jours  
7 heures



### SESSIONS

- 15 mars 2022 en distanciel



### FRAIS D'INSCRIPTION (DÉJEUNER INCLUS)

790 € HT



### PRÉREQUIS & PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne concernée par la qualité sanitaire des aliments et l'évaluation des risques chimiques en particulier

## Coordonnées

CPE Lyon Formation Continue

Campus Saint-Paul – Bâtiment F • 10, Place des Archives – 69002 LYON

04.72.32.50.60