

Apporter un éclairage sur la question du risque toxicologique alimentaire ; développer une vision synthétique de la qualité sanitaire de l'alimentation en France ; informer sur les effets indésirables des substances présentes dans l'alimentation.



Risques toxicologiques liés à l'alimentation

PROGRAMME

Introduction à la notion du risque alimentaire

Migration des constituants d'emballages

Présentation des principaux contaminants de l'alimentation

Risques émergents

Cas des substances soumises aux AMM

Réglementations relatives aux substances à risque



Le profil des participants

Pharmaciens et préparateurs d'officine, cadres des industries agroalimentaires, chargés de prévention d'organismes mutualistes, diététiciennes généralistes, auxiliaires de vie, cuisiniers de cuisines centrales et de cuisines en restauration directe, ingénieurs en restauration concédée

Les prérequis

Aucun

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et échange d'expérience



Points forts de la formation

Revue complète des substances alimentaires de préoccupation sanitaire



Les profils des intervenants

Stéphane FIRMIN
Enseignant-Chercheur
Toxicochimie

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
SNES 108

700 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr