

COLLOQUE ACTIA 8 FÉVRIER 2024

DE 9H00 À 16H30

RÉFÉRENTIELS DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET DES EMBALLAGES ACTUALITÉS ET PERSPECTIVES 3^e ÉDITION

LE RÉSEAU ACTIA RÉFÉRENTIELS ORGANISE CETTE JOURNÉE D'INFORMATIONS
ET D'ÉCHANGES DESTINÉE À TOUS LES PROFESSIONNELS DE L'AGRO-ALIMENTAIRE



PROGRAMME



9 H 00 - ACCUEIL CAFÉ

9 H 30

Contexte général de la sécurité des aliments en France
et missions des centres techniques
*Anne-Gaëlle Mellouet (CTCPA), présidente de la commission Afnor
sur la sécurité des aliments et la traçabilité et membre
du Réseau Actia référentiels*

9 H 45

IFS : actualités et mises à jour des référentiels
Chryssa Dimitriadis (IFS), directrice de la gestion des référentiels

10 H 15

Dangers et risques émergents dans les filières alimentaires :
priorisation et surveillance
*Hélène Bernard (Inrae), coordinatrice adjointe de la plate-forme
de surveillance de la chaîne alimentaire (SCA) et co-animatrice
du groupe de suivi de la plate-forme, sur la priorisation
des dangers chimiques*

10 H 45

Réutilisation de l'eau : impact sur la gestion des risques
en industrie alimentaire
*Catherine Stride (CTCPA), directrice pôle région ouest
et coordinatrice du RMT Actia Chlean*

11 H 15

Réglementation et analyse de risques
dans les matériaux au contact des aliments
*Émilie Hirsoux (LNE), auditrice et formatrice matériaux
au contact des aliments et membre du Réseau Actia référentiels*

11 H 45

Actualités de l'outil ACTIA : comparaison des référentiels
de sécurité des aliments et des emballages
*Catherine Levesque (Critt agro-alimentaire Sud) &
Frédéric Chevallier (Critt agro-alimentaire La Rochelle), experts
en sécurité des aliments et animateurs du Réseau Actia référentiels*



12 H 10 - DÉJEUNER

13 H 40

Guide de gestion des alertes d'origine alimentaire :
actualités et compléments d'informations
*Lorraine Puzin (ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire
DGAL), adjointe à la cheffe de mission des urgences sanitaires*

14 H 20

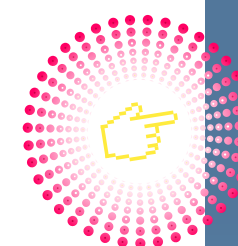
Quels outils numériques pour la sécurité des aliments
& emballages dans le futur ?
*Nicolas Nguyen Van Long (Adria), responsable d'activité quantification
et prévision du comportement microbien
Émilie Hirsoux (LNE), auditrice et formatrice matériaux au contact
des aliments et membre du Réseau Actia référentiels*

15 H 00

Food Safety Culture : retours d'expérience
d'entreprises et d'auditeurs
*Animation par Céline Tournier (Adria), consultante formatrice en sécurité
des aliments et membre du Réseau Actia référentiels
Jérémy Casu (Régilait), ingénieur QHSE
Chryssa Dimitriadis (IFS), directrice de la gestion des référentiels
Virginie Gherardi (AgroMousquetaires), responsable certification qualité & RSE
Jonathan Motillon (Afnor), expert en sécurité des aliments
Didier Raab (United caps Messina), responsable qualité*

16 H 15 - CONCLUSION

16 H 30 - FIN



INSCRIPTION

EN LIGNE & OBLIGATOIRE JUSQU'AU 26 JANVIER
(NOMBRE DE PLACES LIMITÉ)

COÛT : 110 €, REPAS DE MIDI INCLUS

(TVA NON APPLICABLE, FRANCHISE
DES IMPÔTS COMMERCIAUX)

INFORMATIONS PRATIQUES

MAISON DU LAIT - 42 RUE DE CHÂTEAUDUN
75 009 PARIS



MÉTRO TRINITÉ D'ESTIENNES D'ORVES
OU NOTRE-DAME DE LORETTE

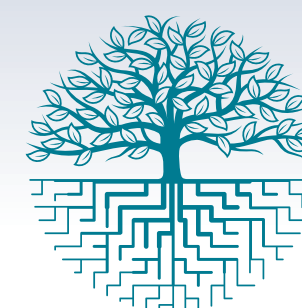
ORGANISATEURS

RÉSEAU ACTIA RÉFÉRENTIELS

FRÉDÉRIC CHEVALLIER & CATHERINE LEVESQUE

F.CHEVALLIER@CRITTIAA.COM

CATHERINE.LEVESQUE@CRITT-IAA-PACA.COM



ACTIA