

Avec le concours de l'Unité de Recherche de Mycotoxicologie UR/08-45 Faculté de Médecine Sousse

SEMINAIRE sur

La compétence, la formation et la certification dans le cadre de la maîtrise de la Sécurité Sanitaire des Aliments

« Exigences, reconnaissance et équivalence des processus et des intervenants »

Lundi 17 Mai 2010 – Hôtel Kartago El Ksar à Sousse (Tunisie)

PROGRAMME

- 9h30** - Accueil des participants et inscription
- 10h00** - Allocutions de bienvenue :
Khaled HANI - Président de l'AAMHA, Faculté de Médecine, Université de Sousse - Tunisie
Catherine SZTAL-KUTAS - Directrice, CALYXIS, Pôle d'expertise du risque - France
Ouverture officielle du séminaire
Présidents de séance : Rabah Belhasene, Christian Pouliquen
- 10h30** - Rappel des obligations en matière de compétences des professionnels (entrepreneur, consultant, certificateur, contrôleur) de la chaîne alimentaire pour la maîtrise de la SSA et exigences de qualification : les fondamentaux de la formation pour adultes
François-Henri BOLNOT - Directeur-Adjoint, ENVA (Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort) - France
- 11h00** - Pause café
- 11h15** - Attentes des services de contrôle en matière de compétences (internes et externes) des différents intervenants
Hervé BAILLON - Vétérinaire Inspecteur, DGAL (Direction Générale de l'Alimentation), Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche - France
- 12h00** - Présentation des différents schémas de certification du management de la sécurité des denrées alimentaires
Ismail SAADI - ProCert Maghreb - Tunisie
- 13h00** - Déjeuner

Ateliers pratiques

- 14h30** - **Atelier 1** – Débat sur la « reconnaissance du FSSC 22000 et Synergy 22000 par le GFSI »
Animateur : Patrick PERRIN, Chef du Bureau Vétérinaire, DCSSA (Direction Centrale du Service de Santé des Armées, Ministère de la Défense, Pêche - France
o Présentation du PAS 220 appliqué à la restauration collective
Christian POULIQUEN - Consultant Restauration Collective Pêche - France
o Présentation du PRP 22000 appliqué à la filière pêche
Mohamed MAALEJ - Tunisie
- 14h30** - **Atelier 2** – Débat sur la « confrontation et analyse des pratiques mises en œuvre pour la maîtrise de la SSA selon chaque professionnel (entrepreneur, consultant, certificateur, contrôleur) »
Animateur : Moez JRIDI, Consultant Certifié Calyxis CEPR, QUASAR CONSULTING - Tunisie
o Point de vue d'un industriel
Wassim BOURAOUI - Directeur Qualité Certifié Calyxis CEPR, FRIGA – Tunisie
o Point de vue d'un contrôleur
Rabah BELLAHSENE Inspecteur de la Santé Publique Vétérinaire, DGAL (Direction Générale de l'Alimentation), Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche - France
- 11h00** - Pause café
- 15h30** - Echange avec la salle à partir des 2 expériences présentées
- 15h30** - Echange avec la salle à partir des 2 expériences présentées
- 17h00** - Synthèse et recommandations sur la journée
- 17h30** - Clôture - Fin du Séminaire

Toutes les interventions seront suivies d'échanges avec le public composé de Professionnels de l'Alimentaire et du Tourisme.