

# Evaluation des risques toxicologiques



## Présentation

**Code interne :** PAZERITO

### Description

Cet enseignement est conçu pour que l'apprenti soit capable d'évaluer les risques chimiques en sécurité sanitaire des aliments, représentés par les substances naturellement présentes, volontairement rajoutées, les contaminants ou les produits néoformés issus des procédés de fabrication. L'apprenti doit maîtriser les différentes phases d'évaluation du risque chimique dans les aliments : l'identification et la caractérisation des dangers, l'évaluation de l'exposition aux dangers des consommateurs au travers de leur alimentation et une caractérisation du risque. Cette méthodologie de caractérisation du risque doit pouvoir être appliquée pour l'actualisation des Guides de Bonnes Pratiques de fabrications utilisant le principe de l'HACCP dans les différentes filières des IAA.

### Pré-requis obligatoires

Éléments de biochimie, propriétés nutritionnelles des aliments, bases fondamentales de physiologie de la nutrition, de la digestion et du métabolisme

### Syllabus

Introduction à la Sécurité Sanitaire des Aliments

Principes de législation alimentaires:

Définition des différentes catégories d'aliments

Les différentes catégories de dangers dans les aliments

Les différentes catégories de dangers chimiques dans les aliments (métaux lourds, pesticides, produits volontairement rajoutés....)

Méthodologies d'évaluation du risque sanitaire dans les aliments appliquée au risque chimique

Identification et Caractérisation des dangers (le système ADME - les outils de la toxicologie alimentaire - les méthodologies de construction d'une VTR)

Evaluation des expositions des consommateurs

Caractérisation du risque chimique dans les aliments

Evaluation des risques chimiques dans la procédure HACCP pour l'élaboration des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication (GBPHF)



Identification et caractérisation des dangers sur des procédés de différentes filières de l'IAA (études de cas - dossiers)

---

## Informations complémentaires

Nutrition humaine et toxicologie

---

## Bibliographie

- Guide Pratique de Toxicologie (Reilh F.X) Edition : Bruxelles - De Boeck (2010)
- Pharmacologie générale, Toxicologie : mécanismes fondamentaux : Claverie-Morin , Isabelle. Rueil-Malmaison , éd. Porphyre, Wolters Kluwer France
- Toxicologie. Botta A. Paris , éd. Tec et Doc Cachan , éd. médicales internationales -- DL 2005

---

## Modalités de contrôle des connaissances

### Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
Epreuve en cours de Semestre	Rapport			1		

---

### Seconde chance / Session de rattrapage - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
Epreuve terminale	Ecrit	80		1		

## Infos pratiques



---

## Contacts

Claude Atgie

✉ [Claude.Atgie@bordeaux-inp.fr](mailto:Claude.Atgie@bordeaux-inp.fr)