

## COLLOQUE ACTIA 8 FÉVRIER 2024 DE 9H00 À 16H30

RÉFÉRENTIELS DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET DES EMBALLAGES  
ACTUALITÉS ET PERSPECTIVES 3<sup>e</sup> ÉDITIONLE 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 : actualités  
et compléments d'informations*Sophie Belichon (ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté  
alimentaire - DGAL), responsable de la mission d'urgence sanitaire*

## 14 H 20

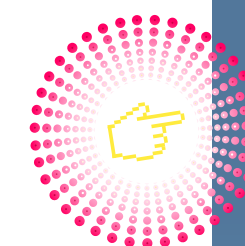
Quels outils numériques pour la sécurité des aliments  
& emballages dans le futur ?*Nicolas Nguyen Van Long (Adria), responsable d'activité quantification  
et prévision du comportement microbien  
Émilie Hirsoux (LNE), auditrice et formatrice matériaux au contact  
des aliments et membre du Réseau 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  
Chryssa Dimitriadis (IFS), directrice de la gestion des référentiels  
Virginie Gherardi (AgroMousquetaires), responsable certification qualité & RSE  
Jonathan Motillon (Afnor), expert en sécurité des aliments  
Jérémie Casu (Régilait), ingénieur QHSE  
Didier Raab (United caps Messia), 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  
PRATIQUESMAISON DU LAIT - 42 RUE DE CHÂTEAUDUN  
75 009 PARISMÉTRO TRINITÉ D'ESTIENNES D'ORVES  
OU NOTRE-DAME DE LORETTE

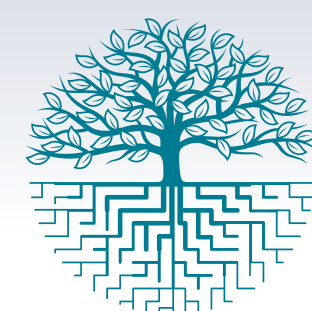
## ORGANISATEURS

RÉSEAU ACTIA RÉFÉRENTIELS

FRÉDÉRIC CHEVALLIER &amp; CATHERINE LEVESQUE

F.CHEVALLIER@CRITIAA.COM

CATHERINE.LEVESQUE@CRITT-IAA-PACA.COM



ACTIA