



Workshop 20 octobre 2006 à Bruxelles

Application de l'évaluation de risques dans la chaîne alimentaire

PROGRAMME

09.15 – 09.45 u.	Accueil café	
09h45 – 09h55	Introduction :	Gil Houins (Administrateur délégué a.i. de l'AFSCA) André Huyghebaert (Président du Sci Com de l'AFSCA)
09h55 – 10h00	<u>Président de séance :</u>	Dirk Berkvens (IMT, Anvers ; Sci Com AFSCA)
10h00 – 10h35	Thème 1 :	L'évaluation de risques liés à la chaîne alimentaire : une approche continue Claude Saegerman [FR] (ULg, Liège)
10h35 – 11h10	Thème 2 :	Incertitude épistémologique et stochastique lors de l'évaluation de risques Dirk Berkvens [NL] (IMT, Anvers ; Sci Com AFSCA)
11h10 – 11h45	Thème 3 :	Possibilités et limites de l'évaluation de risques quantitative : <i>Campylobacter</i> et <i>Salmonella</i> dans les produits de volaille / oeufs Mieke Uyttendaele [NL] (UGent, Gand)
11h45 – 12h20	Thème 4 :	Analyse de risques portant sur la législation phytosanitaire et monitoring des bactéries de quarantaine de la pomme de terre Johan Van Vaerenbergh [NL] (ILVO, Merelbeke)
12h20 – 13h50	Lunch	
13h50 – 14h10	Thème 5 :	Évaluation probabiliste du risque lié à la mycotoxine patuline lors de la consommation de jus de pomme par des enfants flamands Katleen Baert [NL] (UGent, Gand)
14h10 – 14h35	Thème 6 :	Consommation de poisson et santé humaine : une analyse intégrée des risques et des bénéfices Stefaan De Henauw [NL] (UGent, Gand)
14h35 – 15h10	Thème 7 :	Dioxines dans la chaîne alimentaire : une histoire sans fin Luc Pussemier [FR] (CERVA, Tervuren ; Sci Com AFSCA)
15h10 – 15h35	Pause café	
15h35 – 16h10	Thème 8 :	Application de l'évaluation de risques par les gestionnaires du risque Frans Verstraete [FR] (Commission européenne, DG SANCO)
16h10 – 16h30	Discussion & Synthèse :	Xavier Van Huffel [NL] (Secrétariat scientifique du Sci Com AFSCA)
16h30	Clôture	
