

# The Learning Edge

## Rejoignez-nous pour notre nouvelle journée pathogènes alimentaires !

**09h15** Accueil autour d'un café

**10h00** Les parasites protozoaires Cryptosporidium spp, Toxoplasma gondii et Giardia duodenalis : pathogènes émergents dans les aliments ? Problématique, contexte réglementaire, méthodes d'analyse et moyens de maîtrise en agroalimentaire. **Stéphanie Lacarbona, Actalia**

**10h45** Méthodes normalisées pour l'analyse des pathogènes. Point concernant les travaux en cours (AFNOR, CEN et ISO). Evolutions réglementaires et normatives majeures pour la détection et la quantification des pathogènes.

**Alexandre Leclercq, Institut Pasteur**

**11h30** Présentation des nouveautés Thermo Fisher Scientific

**12h30** Cocktail déjeunatoire (buffet gratuit)

**14h00** Les contaminants fongiques dans les denrées alimentaires, moyens de contrôle et moyens de maîtrise, importance sur la santé du consommateur **Franck Deniel, ESIAB**

**14h45** Les bactéries résistantes chez les animaux de rente : origine, sélection et transmission entre animaux et à l'homme par les aliments. **Isabelle Kempf, Anses**

**15h30** Café de départ

**Inscrivez-vous maintenant ! Pour obtenir plus d'informations sur cet événement et les autres proposés par Thermo Fisher Scientific, visitez [thermofisher.com/fooddiscovery](http://thermofisher.com/fooddiscovery).**

**thermo**scientific