

Parasite du poisson



ENSEIGNEMENTS SCIENTIFIQUES

2014

9 au 11 avril 2014

15 au 17 octobre 2014

2,5 jours (17 h)

Lille (59)

950 € HT

Inter

Ouverture dès 10 inscrits

Réf : POPA

METHODES PEDAGOGIQUES :

Théorie : 47%

Travaux pratiques : 53%

Vidéoprojection des exposés théoriques suivis des discussions. Formation dispensée par des experts français et étrangers. Support pédagogique. Cours théoriques illustrés par des travaux pratiques. Attestation de formation. Evaluation des acquis.

Contact :

Marie-José TRUONG

Tél. 03 20 43 86 72

Fax 03 20 43 89 26

formation.scientifique@pasteur-lille.fr

Institut Pasteur de Lille

Enseignements scientifiques

1, rue du Professeur Calmette

BP 245

59019 Lille Cedex

www.pasteur-lille.fr



CONTEXTE :

Le poisson et les fruits de mer sont des aliments reconnus comme étant bénéfiques pour l'organisme. D'ailleurs, les quantités de poisson consommées par personne ne cessent d'augmenter. La façon de consommer le poisson change les sushis et sashimis se popularisent par exemple. Cette formation générale et appliquée propose une mise au point sur les parasites de poissons, leur risque pour la santé humaine, leur détection et leur identification.

PUBLIC :

Personnel de la filière pêche. Responsable qualité de la filière. Personnel d'agences ou d'institut impliqués dans le suivi de la qualité et/ou de la sécurité des produits de la mer. Vétérinaire. Personnel des laboratoires d'analyse et de recherche.

OBJECTIF GLOBAL :

Informar les professionnels de la filière pêche sur les risques sanitaires liés à la présence de parasites dans les poissons ou les produits de la mer, la prévention et les méthodes de détection.

OBJECTIF OPERATIONNEL :

Acquérir les connaissances générales sur les risques sanitaires encourus après ingestion de parasites de poisson. Connaître les conseils simples de prévention individuelle. Etre informé sur les règles européennes de prévention générale. Savoir identifier et détecter les parasites des poissons.

CONTENU :

Module général théorique sur le risque et la prévention

Présentation brève des principales espèces de parasites de poissons et de fruits de mer ayant un impact en santé humaine.

Les allergies à la chair de poisson. L'anisakiase, la bothriocéphalose et la cryptosporidiose. Le risque parasitaire, fonction de la nature du produit. Conseils prophylactiques.

Module pratique et spécialisée sur les méthodes de détection

Identification morphologique et moléculaire des principales espèces de parasites de poissons et de fruits de mer : nématodes (*Anisakis* sp.), cestodes (*Diphyllobothrium* sp.), protistes (*Cryptosporidium* sp.). Système de détection des parasites. Méthodes de destruction des parasites.

INTERVENANTS :

Experts reconnus du secteur concerné : chercheurs de l'Institut Pasteur de Lille et d'autres organismes de recherche, hospitalo-universitaires de Lille 2, responsables et personnels qualifiés de centre de valorisation, d'agences et d'instituts veillant à la qualité et à la sécurité des poissons, industriels de la filière pêche.