

PLAN DE FORMATION

Formation en Évaluation des Risques de Sécurité Sanitaire des Aliments (Volet Microbiologique)

DURÉE	FORMAT	LANGUE
5 jours (flexible)	En présentiel ou virtuel	Anglais, français

Cette formation en évaluation des risques de sécurité sanitaire des aliments est conçue pour les gouvernements africains, les agences nationales et leurs partenaires souhaitant développer une capacité solide et pratique en évaluation microbiologique des risques.

Le cours se concentre sur les dangers microbiologiques présents dans les aliments courants en Afrique, tels que la viande, la volaille, les produits laitiers, les produits frais et les aliments de rue. Il suit les principes d'évaluation des risques de sécurité sanitaire des aliments de la FAO/OMS et le cadre d'analyse des risques du Codex, et montre comment utiliser les résultats de l'évaluation des risques pour appuyer les politiques nationales, l'inspection et la surveillance.

Les participants apprennent à formuler des questions de risque claires adaptées aux priorités nationales, à structurer et réaliser une évaluation des risques microbiologiques alimentaires, et à travailler de façon transparente avec des données locales, régionales ou limitées. L'accent principal est mis sur l'évaluation des risques microbiologiques ; de courtes séances sur l'évaluation des risques chimiques ne servent qu'à clarifier les principales différences d'approche, de besoins en données et de résultats.

Les méthodes pédagogiques incluent de courtes présentations, des études de cas africaines et des exercices de groupe. Les scénarios d'exemple couvrent des pathogènes tels que Salmonella, Campylobacter, Listeria ou E. coli dans des aliments importants pour la santé publique en Afrique. Les participants s'exercent à travailler en équipe nationale, comme dans de véritables évaluations des risques.

Cette formation se distingue de la Formation en Classement et Priorisation des Risques (MCDA), qui compare de nombreux dangers et options de contrôle à l'échelle du système — ce cours se concentre plutôt sur l'évaluation détaillée du risque pour des combinaisons aliment-pathogène spécifiques. À la fin, les participants sont prêts à contribuer aux évaluations nationales et régionales des risques qui appuient les négociations commerciales, les programmes financés par les bailleurs de fonds et les stratégies nationales de sécurité sanitaire des aliments.

Ce que vous apprendrez

- Expliquer le rôle de l'évaluation des risques dans le cadre d'analyse des risques du Codex
- Décrire et appliquer les quatre étapes de l'évaluation des risques microbiologiques : identification du danger, caractérisation du danger, évaluation de l'exposition et caractérisation du risque
- Formuler des questions de risque claires adaptées aux contextes des pays africains et identifier les sources de données locales pertinentes
- Réaliser des évaluations qualitatives et semi-quantitatives des risques pour des combinaisons aliment-pathogène prioritaires
- Documenter les hypothèses, la variabilité et l'incertitude, en recourant à un jugement d'expert structuré lorsque les données sont limitées
- Préparer des messages clairs, des visuels et de courtes notes afin que les gestionnaires de risques, décideurs et bailleurs puissent agir sur les résultats

Public cible

Responsables des autorités nationales et compétentes de sécurité sanitaire des aliments en Afrique	Évaluateurs de risques, microbiologistes, épidémiologistes et professionnels de la santé publique
Gestionnaires de risques, régulateurs et inspecteurs utilisant les résultats des évaluations de risques	Organismes régionaux, bailleurs de fonds et partenaires de développement finançant des programmes basés sur le risque

Aperçu du programme de formation

SUJET	OBJECTIF
Sujet 1	Fondements de l'analyse des risques et de l'évaluation microbiologique des risques
Sujet 2	Formulation du problème, périmètre et données pour les contextes africains
Sujet 3	Évaluation qualitative et semi-quantitative des risques microbiologiques en pratique
Sujet 4	Incertitude, jugement d'expert et communication des résultats
Sujet 5	Évaluation microbiologique vs chimique — étude de cas de synthèse d'un pays africain

Certification

Les participants reçoivent un certificat de fin de formation en évaluation des risques de sécurité sanitaire des aliments, reconnaissant leur capacité à contribuer aux évaluations microbiologiques (et chimiques de base) des risques alimentaires, conformément aux principes du Codex et aux orientations de la FAO/OMS.

Demander cette formation

COURRIEL
blaise@blaiseouattara.com

TÉLÉPHONE
+1 343 202 5776

AUTRE COURRIEL
ouattara.blaise@yahoo.fr

SITE WEB
blaiseouattara.com

SOURCE

Dr Blaise Ouattara, Formation en Évaluation des Risques de Sécurité Sanitaire des Aliments (Volet Microbiologique) — page du programme — <https://blaiseouattara.com/food-safety-risk-assessment-training-africa/>