

Evaluation des Risques et Sécurité Sanitaires des Aliments

Dangers microbiens

11-12 Juin 2015

A l'Institut Pasteur de Tunis

FORMATION PRATIQUE ET INTERACTIVE ORGANISÉE PAR :
L'ASSOCIATION MAGHREBINE DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS (AMSSA)
LE LABORATOIRE D'ÉPIDÉMIOLOGIE ET DE MICROBIOLOGIE VÉTÉRINAIRE (LR11-3 IPT)



ET ANIMÉE PAR :

DR. MOEZ SANAA, Conseiller Scientifique auprès du Directeur de la Direction d'Evaluation des Risques (DER) Anses - Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail. Maisons Alfort, France.

Pour tous renseignements s'adresser à :

- Dr Thouraya ANNABI ATTIA (Présidente de l'AMSSA) E-mail : attia.thouraya@yahoo.fr, Tél : + 216 98 33 70 20
- Dr Saber MANSOUR (Secrétaire général de l'AMSSA) E-mail : saber.mansour2014@gmail.com, Tél : + 216 94 67 42 49
- AMSSA Tunisie E-mail : asso.amssa@gmail.com, Tél : +216 50 61 63 64

PRESENTATION GENERALE

❖ **Objectifs :**

- Assurer la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire, du champ à l'assiette, est une activité complexe et minutieuse, qui demande l'application de mesures de sécurité strictes à tous les stades de la chaîne d'approvisionnement. L'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication à propos des risques constituent les piliers de ce processus.
- L'évaluation des risques consiste à examiner les données et les études scientifiques afin d'évaluer les risques associés à certains dangers. Elle contribue à améliorer la sécurité sanitaire des aliments et rendre plus transparent le processus décisionnel en matière de gestion des risques sanitaires.
- L'objectif de cette formation est d'acquérir les principaux outils méthodologiques permettant aux agents travaillant dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments d'organiser ou de participer au développement d'une évaluation/appréciation du risque pour un problème spécifique à leurs activités.

❖ **Lieu:** Institut Pasteur de Tunis

❖ **Durée :** Deux jours

❖ **Public cible :**

- Les gestionnaires et évaluateurs des risques alimentaires
- Les universitaires
- Les ingénieurs du service R&D
- Les responsables de laboratoire
- Les chercheurs et étudiants en sécurité des aliments.

❖ **Approche pédagogique :**

Tout au long de cette formation les activités commencent par une courte introduction des concepts sur le sujet illustrés grâce à des exemples pratiques. À la fin de chaque présentation, les participants auront une tâche où ils débattront des outils et de leurs conditions d'utilisation par petits groupes.

Le cours s'appuie également sur des études de cas et l'utilisation de programmes informatiques (Excel, Poptools)

❖ **Documents et supports :**

Les participants disposeront d'un polycopié des diapositives des cours et des exemples modèles programmés sous Excel et R (avec interface utilisateur). L'ensemble de ces outils seront fournis dans une clé USB. Il est recommandé aux participants d'apporter un ordinateur portable avec Excel et Poptools installés.

❖ **Frais de participation :**

Pour les candidats qui désirent assister à la première journée uniquement : 11 Juin 2015 (partie théorique) :

Les frais de participation sont fixés à 200 DT, sachant qu'un prix préférentiel de 100 DT est accordé aux membres de l'AMSSA. Ces frais donnent droit à l'accès au cours du 11 Juin, à la documentation, à une pause-café et un lunch-package, sans hébergement.

Pour les candidats qui désirent assister à la totalité du cours : 11 et 12 Juin 2015 (partie théorique et pratique) :

- Les frais de participation pour les candidats tunisiens sont fixés à 400 DT donnant droit à l'accès aux salles (cours et ateliers de travaux dirigés), à la documentation, aux déjeuners et pauses café sans hébergement.
- Les frais de participation pour les candidats non- résidents en Tunisie sont fixés à 500 euros donnant droit en plus de ce qui est spécifié ci-dessus à un hébergement de 3 nuitées en LPD (le 10, 11 et 12 juin 2015) dans un hôtel (3 étoiles) proche du lieu de la formation.

❖ **Règlement des frais de participation :**

Les frais de participation sont payés obligatoirement en :

- Virement au compte bancaire de l'AMSSA :
BIATTNTT TN59 0800 3000 6120 6779 8320
- Autres modes de paiement: contacter **Dr Thouraya ANNABI ATTIA** (Présidente de l'AMSSA)E-mail : attia.thouraya@yahoo.fr , Tél : 00 216 98 33 70 20 **Dr Saber MANSOUR** (Secrétaire général de l'AMSSA) E-mail : saber.mansour2014@gmail.com , Tél : 00 216 94 67 42 49 **AMSSA Tunisie** E-mail : asso.amssa@gmail.com, Tél : 00216 50 61 63 64

Programme

I^{er} jour

9h00	Accueil des participants - présentation des objectifs -
9h30-10h00	Les concepts de base – Risque - Incertitude - Décision - Variabilité - Probabilité - Connaissance
10h00-10h30	Revue générale des référentiels d'évaluation du risque (OIE - Codex Alimentarius/OMS-FAO)
10h30-11h00	Identification des dangers
11h00-11h30	Pause-café
11h30-12h15	Caractérisation des dangers – Relations dose-réponse
12h15-13h00	Evaluation de l'exposition – approche modulaire
13h00-14h30	Déjeuner
14h30-15h30	Exemples d'évaluation d'exposition – prise en compte de la variabilité
15h30-17h00	Caractérisation du risque

2ème Jour

8h30 – 9h30	Présentations des études de cas – Formulation du problème et planification de l'évaluation du risque -
9h30-10h30	Présentation du logiciel Poptools – Méthode de simulation de Monte-Carlo
10h30-11h30	Présentation de l'outil FDA-iRisk
11h00-11h30	Pause-café
11h30-13h00	Application aux études de cas
13h00-14h30	Déjeuner
14h30-15h30	Food safetytargets : FSO/PO/PC et lien avec le système HACCP
15h30-16h30	Etablissement de critères microbiologiques
16h30-17h00	Discussion générale