



**cirad**

LA RECHERCHE AGRONOMIQUE  
POUR LE DÉVELOPPEMENT



## Sûreté sanitaire des aliments pour les pays du Sud

### Publics cibles

Formation continue

### Pré-requis

Niveau de base en microbiologie  
et chimie (Licence)

### Langues d'enseignement

Français  
Anglais

### Renseignements pratiques

**Durée de la formation** : 2  
semaines

**Formation** : A distance, Sur  
demande

### Programme

Introduction

Les différents dangers – Aspects toxicologiques

Les crises alimentaires sanitaires : surveillance, évaluation et gestion de crises

#### 1 - Les dangers bactériologiques

Les entérobactéries : E. coli , salmonelles, Cronobacter spp., Yersinia

pseudotuberculosis , Yersinia enterocolitica

Listeria monocytogenes

Campylobacter coli , Campylobacter jejuni

Techniques de détection des bactéries dans les aliments (aspects théorique et pratique)

Techniques épidémiologiques de typage

Aliments et antibiorésistance

L'histamine

Les toxines et spores bactériennes (Staphylocoques enterotoxiques, Bacillus cereus,  
Clostridium perfringens, Clostridium botulinum )

#### 2 - Les dangers liés aux moisissures productrices de mycotoxines

Définition et propriétés générales des mycotoxines

Principales mycotoxines et moisissures toxigènes : Ochratoxine A, Aflatoxines (B1,  
B2, G1, G2), fumonisines B1 et B2

Techniques de détection des mycotoxines dans les aliments

Mesures de maîtrise des mycotoxines en pré- et en post-récolte

### 3 - Les dangers virologiques

Les virus des gastro-entérites

Les virus de l'hépatite A et de l'hépatite E

### 4 - Les dangers physico-chimiques

Dioxines, nitrosamines, acrylamide, HAP, ...

Les résidus de pesticides

Les interactions emballages-aliments

Les traitements ionisants

Techniques de détection des polluants chimiques

### 5 - Les moyens de maîtrise des risques en IAA

Le contexte international avec l'OMC/accords SPS/OTC, le Codex Alimentarius et ses normes

Le contexte réglementaire européen

Les outils de gestion de la sûreté des aliments au niveau des IAA/filières AA : Les approches réglementaires : la méthode HACCP, les autocontrôles, les Bonnes pratiques d'Hygiène et de Fabrication ; Les référentiels IFS et BRC ; ISO 22000

L'accréditation des labos (ISO 17025)

Traçabilité et Système d'alerte rapide européen

La veille réglementaire

Visites possibles : Cirad (laboratoire de microbiologie P2, laboratoire d'analyses des mycotoxines), Répression des fraudes et usines alimentaires

### Compétences visées

A la fin de la formation, les participants seront capables d'appréhender la plupart des dangers sanitaires trouvés dans l'alimentation. Ils seront aussi capables de comprendre un système de sûreté nationale qui articule tous les acteurs de la sûreté sanitaire dans un pays.

En partenariat avec  
Université de Montpellier

### Pour plus d'information

<https://www.cirad.fr/nos-activites-notre-impact/enseignement-et-formation/formation-professionnelle/catalogue-des-formations/surete-sanitaire-des-aliments>