AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Sécurité Sanitaire des Aliments et Zoonoses

Lien : https://afrique-formation.com/formation/securite-sanitaire-des-aliments-et-zoonoses

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
SAN129

CATÉGORIE
Santé Publique, Épidémiologie et Prévention

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Comprendre les principes fondamentaux de la sécurité sanitaire des aliments et des zoonoses.
- Maîtriser l'approche One Health pour la prévention et le contrôle des risques sanitaires.
- Identifier les principaux dangers biologiques, chimiques et physiques de la chaîne alimentaire.
- Appliquer les normes internationales (Codex Alimentarius, HACCP, ISO 22000, OMS, FAO, OMSA).
- Mettre en place un système efficace de surveillance épidémiologique et d'alerte précoce.
- Réaliser une analyse des risques et renforcer les contrôles sanitaires.
- Organiser la prévention et la gestion des crises liées aux maladies alimentaires et zoonotiques.
- Développer des mesures de biosécurité adaptées aux élevages, industries agroalimentaires et marchés.
- Utiliser les technologies modernes de diagnostic et de surveillance sanitaire.
- Élaborer une stratégie intégrée de sécurité sanitaire des aliments afin de protéger la santé publique et renforcer la résilience des systèmes alimentaires en Afrique.

POUR QUI ?

- Médecins et professionnels de santé publique
- Médecins vétérinaires et inspecteurs vétérinaires
- Pharmaciens et biologistes médicaux
- Ingénieurs agroalimentaires et responsables qualité
- Responsables HACCP, ISO 22000 et sécurité alimentaire
- Inspecteurs des services d'hygiène et de sécurité sanitaire
- Responsables des laboratoires de santé publique et vétérinaires
- Cadres des ministères de la Santé, de l'Agriculture, de l'Élevage et de l'Environnement
- Responsables des agences nationales de sécurité sanitaire des aliments
- Entreprises agroalimentaires, abattoirs, industries de transformation et distributeurs alimentaires
- Toute personne impliquée dans la prévention, la surveillance, le contrôle ou la gestion des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments et aux zoonoses en Afrique.

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / FONDAMENTAUX DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS ET DES ZOONOSES

- Concepts, définitions et enjeux de santé publique
- Approche One Health : santé humaine, animale et environnementale
- Impact sanitaire, économique et social des maladies d'origine alimentaire et zoonotique

2 / DANGERS BIOLOGIQUES, CHIMIQUES ET PHYSIQUES DANS LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

- Bactéries, virus, parasites et prions
- Contaminants chimiques, résidus de pesticides, métaux lourds et mycotoxines
- Corps étrangers et risques physiques

3 / PRINCIPALES ZOONOSES ET MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE

- Salmonellose, listériose, campylobactériose, brucellose et tuberculose bovine
- Rage, grippe aviaire, fièvres hémorragiques virales et autres zoonoses émergentes
- Maladies parasitaires transmises par les aliments

4 / CADRE RÉGLEMENTAIRE ET NORMES INTERNATIONALES

- Codex Alimentarius, OMS, FAO et OMSA
- Systèmes HACCP, ISO 22000 et bonnes pratiques d'hygiène
- Réglementations nationales et internationales en matière de sécurité alimentaire

Afrique Formation

5 / SURVEILLANCE ÉPIDÉMIOLOGIQUE ET SYSTÈMES D'ALERTE

- Surveillance intégrée des maladies alimentaires et zoonotiques
- Détection précoce des foyers épidémiques
- Notification, investigation et systèmes d'alerte rapide

6 / ANALYSE DES RISQUES ET CONTRÔLE SANITAIRE

- Identification, évaluation et gestion des risques
- Contrôles officiels et inspections sanitaires
- Échantillonnage, analyses microbiologiques et traçabilité

7 / PRÉVENTION ET GESTION DES CRISES SANITAIRES

- Plans de prévention et de préparation
- Gestion des flambées épidémiques et rappels de produits
- Communication de crise et coordination multisectorielle

8 / BIOSÉCURITÉ ET MESURES DE PRÉVENTION

- Biosécurité dans les élevages, abattoirs et industries agroalimentaires
- Bonnes pratiques agricoles et vétérinaires
- Contrôle des vecteurs et prévention des contaminations

9 / LABORATOIRES, DIAGNOSTIC ET INNOVATIONS TECHNOLOGIQUES

- Diagnostic microbiologique, moléculaire et sérologique
- Séquençage génomique et surveillance des agents pathogènes
- Intelligence artificielle et outils numériques de surveillance sanitaire

10 / SENSIBILISATION, ÉDUCATION ET GOUVERNANCE

- Information des consommateurs et communication des risques
- Formation des professionnels de la chaîne alimentaire

Afrique Formation

- Gouvernance multisectorielle et coopération internationale

11 / SPÉCIFICITÉS AFRICAINES ET DÉFIS ÉMERGENTS

- Sécurité sanitaire des marchés traditionnels et des circuits informels
- Changements climatiques, urbanisation et nouvelles zoonoses
- Renforcement des capacités institutionnelles et des laboratoires

12 / ÉTUDES DE CAS ET ÉLABORATION D'UN PLAN DE GESTION DES RISQUES

- Analyse de crises sanitaires alimentaires et zoonotiques en Afrique et dans le monde
- Construction d'un système intégré de surveillance et de réponse
- Élaboration d'un plan de sécurité sanitaire des aliments conforme aux standards internationaux

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

30 Nov. au 09 Déc. 2026	Présentiel - Casablanca
15 au 24 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
12 au 21 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
07 au 16 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
02 au 11 Août 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Afrique Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Document généré le 24/11/2026 — Réf : SAN129
Afrique Formation — Tous droits réservés

Afrique Formation