

**EDULINK – LIVE project**

**2 ° International Plenary Meeting**

**December 2009**

**Séminaire de l'Université  
d'Owendo - Libreville - Gabon**

# **ALIMENTS ET SANTE HUMAINE: une approche multidisciplinaire**

Prof. Antonio Ubaldi

Université de Parme (Italie)

## définitions

en anglais: FOOD SECURITY

LA SECURITE ALIMENTAIRE: se réfère à la disponibilité de la nourriture et à son accessibilité. Un ménage est considéré alimentairesement assuré quand ses occupants ne vivent pas dans la faim ni ne craignent de mourir de faim.

en anglais: FOOD SAFETY

LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS: une discipline scientifique qui décrit le traitement, la préparation, et le stockage des aliments de façon à prévenir les infections alimentaires. Ceci inclut un nombre de gestes à faire afin d'éviter de potentiels risques sévères pour la santé. Les aliments peuvent transmettre la maladie de personne à personne aussi bien qu'ils servent de milieu de croissance pour les bactéries qui causent des intoxications alimentaires.

**REALITE**



**105 PERONNES  
AGEES (8:00  
A.M.)**

**HOSPITAL - PARMA COUNTY**



**105 PERSONNES  
AGEES (1:00 P.M..)**

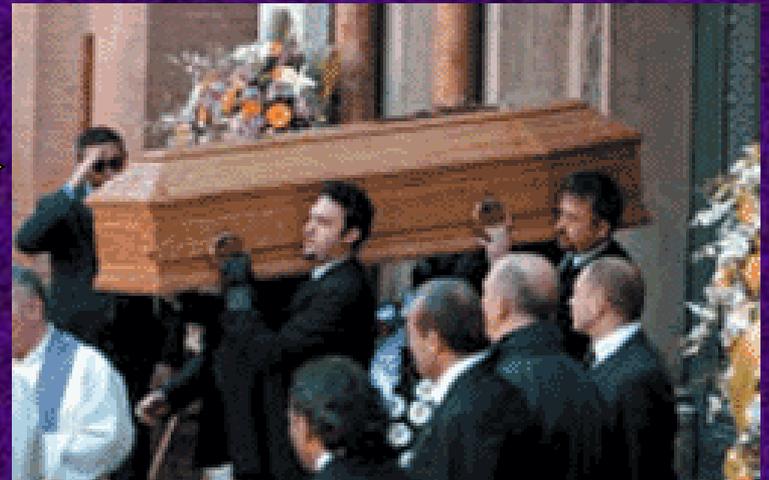
**HOSPITAL - PARMA  
COUNTY**



**.....LE JOUR  
D'APRES**



**2-3 JOURS APRES:  
20 PERSONNES AGEES  
MOURURENT!!!!!!**



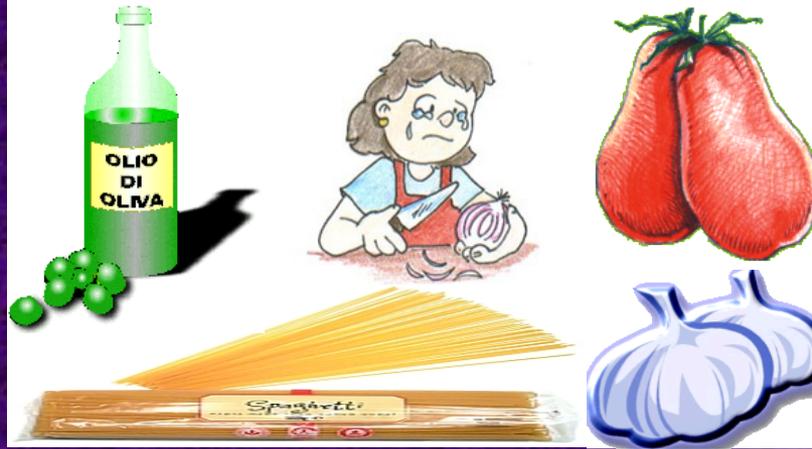
**QUE SE PASSE T-IL ?**

**QUI EST COUPABLE ?**

# MENU



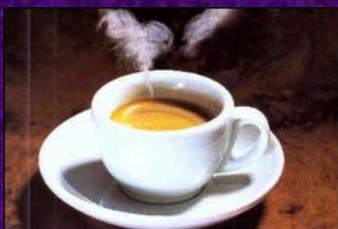
**1° PLAT: NOUILLES  
Aux TOMATES**



**2°: PLAT DE VITEL  
TONNE' ( BOEUF AVEC  
DE LA CREME AUX  
OEUFS ET DU THON)**

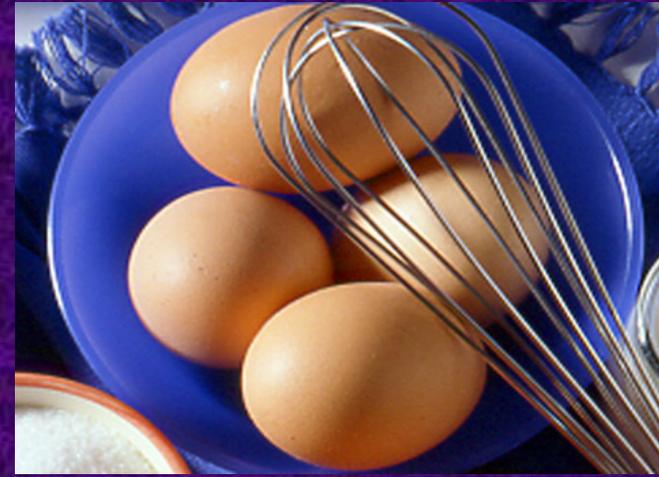


**3°: PLAT DIFFERENT -  
LEGUMES CUIITS**

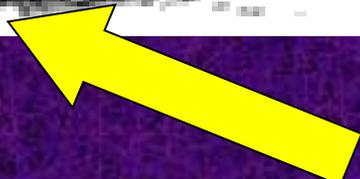
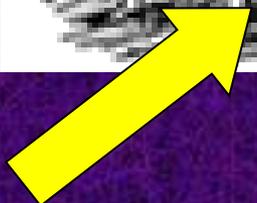
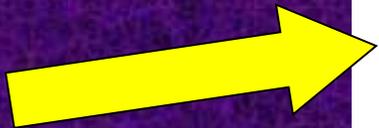


**CAFE**

**2°:PLAT  
VITEL  
TONNE'  
( BOEUF  
CUIT AVEC  
CREME  
AUX OEUFS  
ET THON)**



**SALMONELLA**



## MESURES DE SÉCURITÉ

**Laver les mains, les utensiles, l'équipement, et les surfaces de travail avec de l'eau chaude, savoneuse, avant et après qu'ils aient été en contact avec les oeufs et les aliments contenant des oeufs.**

**Sortir seulement le nombre d'oeufs requis du carton et remettre le carton au réfrigérateur.**

**Faire cuire les oeufs jusqu'à ce que le blanc soit complètement ferme et que le jaune commence à s'épaissir mais sans durcir. Les oeufs brouillés doivent être cuits jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide. Les oeufs frits doivent être cuits dans les deux côtés ou dans une poêle couverte.**

**Faites attention quand vous préparez des aliments contenant des oeufs non cuits ou cuits légèrement avant de servir, tell que crème glacée, eggnog, mayonnaise, caesar salad, hollandaise sauce, or bearnaise sauce. Utiliser uniquement des recettes qui**

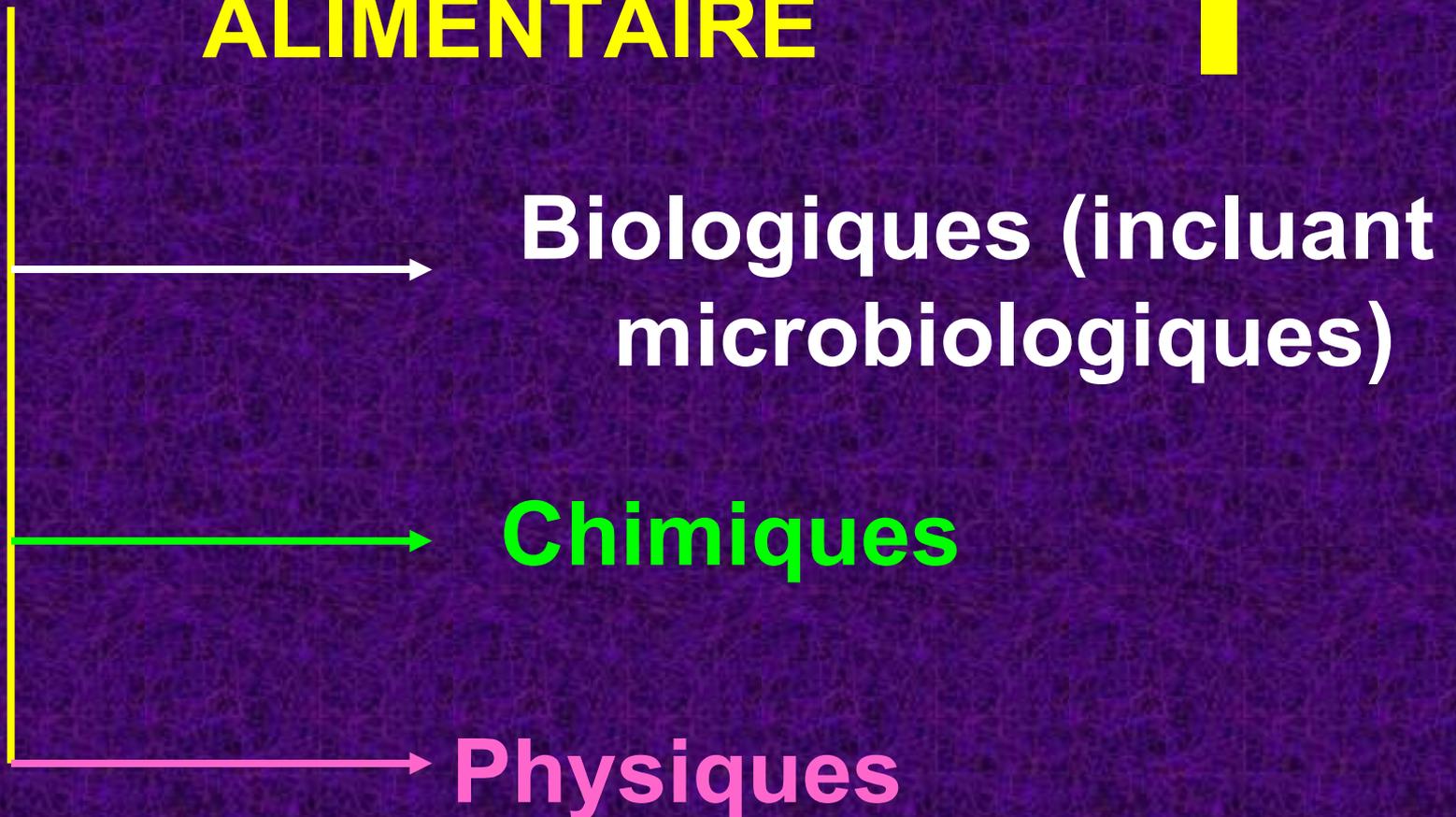
**Si la recette nécessite le rajout d'oeufs crus dans un plat pré-cuit, le plat sera réchauffé jusqu'à 80 °C.**

**Quand prépare n'importe quelle recette contenant des oeufs, résister à la tentation de goûter le mélange pendant la préparation. Les aliments à base d'oeufs doivent être bien cuits avant de les manger.**

**Quand vous préparez et servez des oeufs ou des aliments contenant des oeufs, ne pas les sortir du réfrigérateur plus de 2 heures, temps de cuisson non inclus.**

**Si le plat contenant des oeufs ne sera pas servi immédiatement après la cuisson, mettre l'aliment dans un récipient peu profond, et le**

# DANGERS DE LA SECURITE ALIMENTAIRE



# DANGERS DE LA SECURITE ALIMENTAIRE

A diagram illustrating the categories of food safety hazards. A vertical yellow line on the left side of the slide has three horizontal arrows pointing to the right. The top arrow is white and points to a dark red rectangular box containing the text 'Biologiques (incluant microbiologiques)'. The middle arrow is green and points to the word 'Chimiques'. The bottom arrow is pink and points to the word 'Physiques'.

**Biologiques (incluant microbiologiques)**

**Chimiques**

**Physiques**

# 1.DANGERS BIOLOGIQUES

- Organismes vivants qui rendent les aliments food impropres à l'alimentation.
- peuvent être des bactéries, des parasites, ou virus.
- (pour exemple) sont fréquemment associés à du matériel cru provenant des produits de viande ou de volaille, incluant les animaux et les oiseaux, qui sont les composants de base.
- peuvent être introduits durant le traitement des produits de viande ou de volaille; à partir du personnel impliqué dans le traitement; de l' environnement dans lequel les the foodaliments ont été traités; des ingrédients utilisés ; ou traitement lui même.

Certains des pathogènes majeurs qui pourraient être retrouvés dans les produits de viande ou de volaille sont: *Salmonella*, *Campylobacter jejuni*, *Escherichia coli* 0157:H7, *Listeria monocytogenes*, *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus*, and *Yersinia enterocolitica*.

# DANGER DE LA SECURITE ALIMENTAIRE

```
graph LR; Root[DANGER DE LA SECURITE ALIMENTAIRE] --> B[Biologiques (incluant microbiologiques)]; Root --> C[Chimiques]; Root --> P[Physiques];
```

Biologiques (incluant microbiologiques)

**Chimiques**

Physiques

## 2. Dangers chimiques

- Peuvent être le résultat de quelque chose survenant naturellement dans les aliments ou ajouté durant le traitement de l'aliment. Des produits chimiques puissants ont été associés à la fois à des cas d'infection alimentaires aiguës ou chroniques .

Les dangers chimiques naturels sont ceux provenant de constituants chimiques des aliments et non le résultat d'une contamination environnementale, industrielle, ou autres.

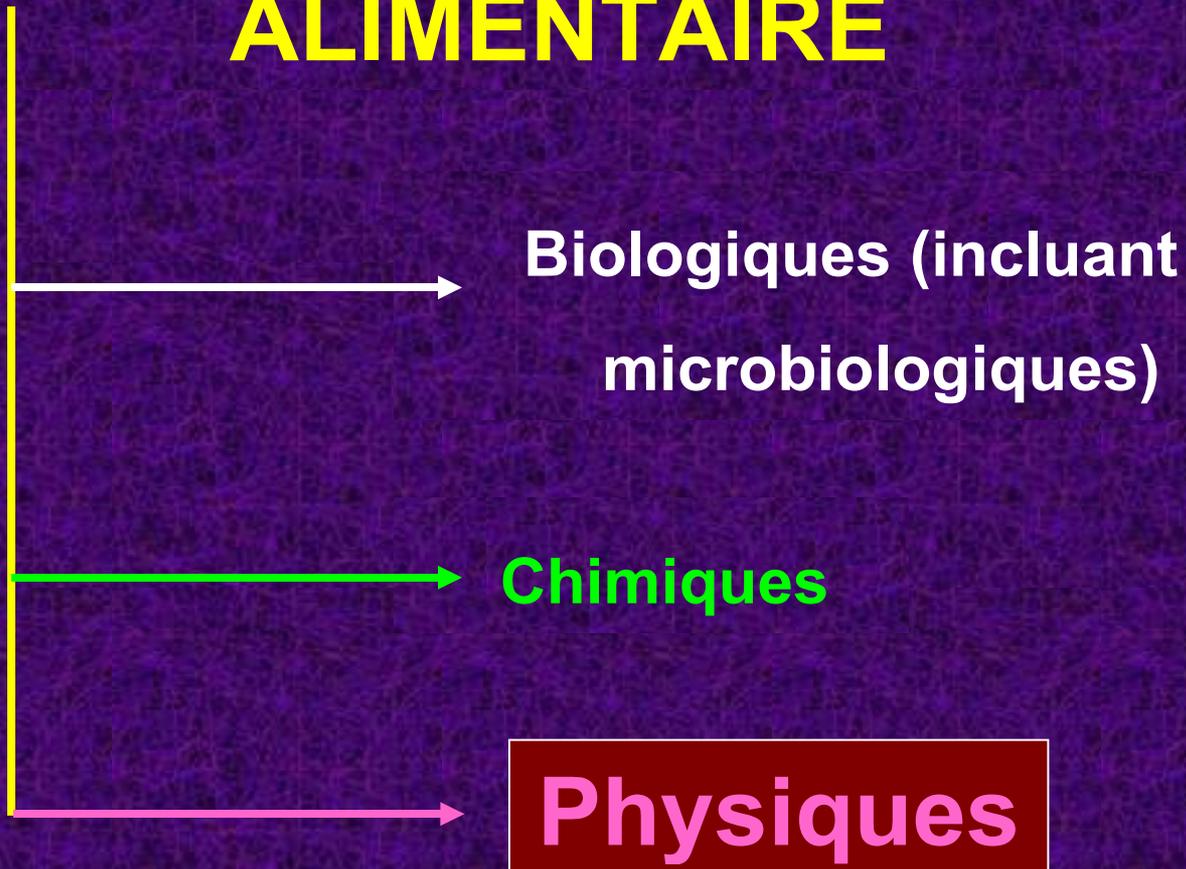
- Ceci inclut les aflatoxines, mycotoxines et les toxines produites par les coquillages.

-Les dangers chimiques ajoutés sont ceux qui ont été intentionnellement ou des fois non intentionnellement ajoutés à l'aliment durant les phases de croissance, récolte, stockage, traitement, d'emballage , ou de distribution du produit.

**Pourraient être inclus:**

- composants de la nourriture animale, de l'eau des boissons
- médicaments destinés aux animaux
- pesticides
- ingrédients alimentaires eux-mêmes ou produits chimiques utilisés dans le traitement des établissements comme les lubrifiants, produits de nettoyage, peintures, et enduits.

# DANGERS DE LA SECURITE ALIMENTAIRE



## 3.Dangers physiques

- **Composant physique inattendu de l'aliment et pouvant causer une maladie ou des blessures la personne que consommé l'aliment.**

**verre**

**métal**

**plastique**

**Le procédé ou une pièce de l'équipement n'a pas été contrôlé correctement pendant le traitement de l'aliment.**

**Il y a beaucoup de situations qui contribuent aux dangers physiques dans les aliments; ce sont:**

**-- matériel contaminé cru;**

**-- projet pauvre ou les facilités de maintenance et d'équipement pauvre;**

**--matériel d'emballage contaminé;**

**--la non observation détails par les employés, et qui est la clé des responsabilités.**

# **CONCLUSIONS**

**“Sécurité sanitaire des aliments” a besoin des experts en domaine des microbiologie, chimie, biologie et expert in technologie des aliments**

**Des opérateurs en sécurité sanitaire des aliments doivent être formés en Médecine Vétérinaire, Agriculture et Science Biologique, Médecine Humaine (les Pharmaciens et des Ingénieurs peu travaillent dans le domaine de sécurité des aliments, ce n'est pas bon!**

**Pasque les nouveaux en hygiène sanitaire ne sont pas suffisants)**

**Dans certaines Universités, il existe des diplômes spécifiques en “Technologie Alimentaire” qui comprennent des enseignements en Hygiène (alimentaire, production, personnels...)**

# SHEMA DE TRANSMISSION DES CONNAISSANCES EN SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

(Exemple de Formation à l'Université de Yaoundé I - Camerun)

