



**Institut National des Recherches Agricoles du Bénin (INRAB)**

**Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et  
l'Agriculture (FAO)**



**Organisation  
mondiale de la Santé**

# **Atelier technique sur l'Analyse des Risques Sanitaires des Aliments**

**Rapport Final de Déroulement de l'Atelier**

**Prof. Dr Ir. Guy Apollinaire MENSAH**

**14, 15 et 16 Décembre 2011 à Cotonou – Bénin**

## **Table des matières**

<b>INTRODUCTION</b> .....	3
<b>1. CÉRÉMONIE D'OUVERTURE</b> .....	4
<b>2. DÉROULEMENT DES DIFFÉRENTES PRÉSENTATIONS</b> .....	6
<b>3. CONCLUSION, ÉVALUATION ET ÉLABORATION PAR LES PARTICIPANTS DE PROGRAMMES DE SUIVI AU NIVEAU NATIONAL</b> .....	7
<b>4. ÉVALUATION DE L'ATELIER</b> .....	8
<b>5. CÉRÉMONIE DE CLÔTURE</b> .....	10
<b>6. Annexes</b> .....	10
<b>Annexe 1. DISCOURS DU Représentant de L'Organisation Mondiale de la Santé au Bénin à la cérémonie d'ouverture de l'atelier sur l'analyse des risques sanitaires des aliments</b> .....	10
<b>Annexe 2. DISCOURS DE LA Représentante de L'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture au Bénin à la cérémonie d'ouverture de l'atelier sur l'analyse des risques sanitaires des aliments</b> .....	10
<b>Annexe 3. DISCOURS DU Représentant de Monsieur le Ministre de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche à la cérémonie d'ouverture de l'atelier sur l'analyse des risques sanitaires des aliments</b> .....	11
<b>Annexe 4. Liste des participants</b> .....	12
<b>Annexe 5. Programme de l'atelier technique sur l'Analyse des Risques Sanitaires des Aliments</b> .....	13
<b>Annexe 6. Fiche d'évaluation de l'atelier</b> .....	14
<b>Annexe 6.1. Fiche d'évaluation notée</b> .....	14
<b>Annexe 6.2. Fiche d'évaluation subjective à chaud</b> .....	Error! Bookmark not defined.

## **INTRODUCTION**

Les 14, 15 et 16 Décembre 2011 s'est tenu au Champ d'Oiseau à Cotonou-Bénin un atelier international organisé par le Centre de Recherches Agricoles d'Agonkanmey (CRA-Agonkanmey) de l'Institut National des Recherches Agricoles du Bénin (INRAB) et financé par le fonds fiduciaire du Codex Alimentarius. Techniquement conçu et encadré conjointement par la FAO et l'OMS, cet atelier a regroupé les participants venus des huit (8) Etats membres de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA) que sont : le Burkina Faso, la Côte d'Ivoire, la Guinée Bissau, le Niger, le Sénégal, le Mali, le Togo et le Bénin.

L'atelier a été encadré techniquement par la fonctionnaire du Service de la Qualité et des Normes Alimentaires (AGNS) au siège de la FAO à Rome et le Conseiller FAN de l'OMS au Bénin, assistée par deux experts internationaux en évaluation des risques chimiques et microbiologiques.

Les participants à cet atelier ont été sélectionnés par AGNS sur la base des postes qu'ils occupent dans leurs pays respectifs, leur implication dans la gestion des risques sanitaires relatifs aux denrées alimentaires et dans le système de contrôle au sens plus large.

Les sept (7) objectifs suivants étaient retenus pour l'atelier :

1. Connaître le cadre de l'analyse des risques tel que défini par le Codex, et ses différentes composantes (évaluation du risque, gestion du risque et communication à propos du risque) ;
2. Comprendre son ancrage juridique au niveau international (Codex, accord SPS de l'OMC) et régional, et son intérêt pour rendre plus efficaces, transparentes et cohérentes les activités en matière de sécurité sanitaire des aliments (choix des mesures de gestion, évaluation de leur efficacité sur le terrain, inspection et contrôle des denrées alimentaires, etc.) ;
3. Connaître les activités préalables de gestion des risques et pouvoir initier leur mise en œuvre au niveau national ;
4. Mieux pouvoir participer à des travaux nationaux, régionaux et internationaux (Codex, et indirectement, aux travaux de comités d'experts tels que JECFA et JEMRA) sur les problématiques sanitaires existantes au niveau national et régional, permettant de définir les priorités en matière des actions sanitaires et les ressources nécessaires pour un appui scientifique et technique ;
5. Amener les gestionnaires des risques à comprendre la nécessité et les modalités de collaboration avec les scientifiques, et à les identifier plus précisément en fonction des besoins ;
6. Réfléchir les besoins en données et appui scientifique, et les ressources disponibles au niveau national et régional, en cohérence avec les besoins d'évaluation et de gestion des risques ;

7. Expliquer l'intérêt de la mutualisation régionale pour les évaluations des risques.

A la fin de l'atelier, les participants :

- sont capables de préparer, avec l'aide des scientifiques compétents en la matière, des profils de risques pour les dangers qu'ils estiment prioritaire dans leur situation de SSA ;
- connaissent l'utilisation concrète de ces profils dans une démarche basée sur les risques.

Ce rapport final présente les différentes phases du déroulement de l'atelier depuis la cérémonie d'ouverture, en passant par le déroulement des différentes présentations, l'évaluation et les conclusions de l'atelier, puis en terminant par la Cérémonie de clôture.

## **1. CÉRÉMONIE D'OUVERTURE**

Commencé le mercredi 14 décembre 2011 à 9 h 15, cet atelier a démarré avec trois allocutions d'ouverture (cf. annexes 1, 2 et 3) ayant essentiellement présenté le cadre, le contexte et les objectifs de l'atelier. La première allocution a été celle de Monsieur le Représentant de la Mission Résidente de l'OMS au Bénin, lue par son représentant Monsieur Luc INGENBLEEK Conseiller FAN. La seconde allocution a été celle de Madame la Représentante de la Mission Résidente de la FAO au Bénin, lue par son représentant Monsieur Falilou AKADIRI, Chargé de Programme. La troisième et dernière allocution a été celle de Monsieur le Ministre de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche, lue par son représentant Monsieur Guy Apollinaire MENSAH, Directeur du CRA-Agonkanmey de l'INRAB.

Monsieur INGENBLEEK a précisé qu'en parlant d'analyse des risques, de nombreuses préoccupations surgissent, en termes de moyens humains, techniques et financiers. Par conséquent, plusieurs défis comme la collaboration inter et intra-sectorielle, la production de données fiables et exploitables, la recherche, l'accès et le traitement de l'information, semblent faire obstacle à la réalisation dans la sous-région de l'Afrique de l'ouest, d'analyses de risques adaptées, concrètes et pertinentes. Le but de l'atelier est de faciliter le succès des autorités compétentes dans leurs missions respectives mais n'est pas de fournir une multitude d'outils opaques dont l'utilisation et la mise en œuvre resteraient théoriques et non suivies d'effet. Ces trois jours devraient permettre aux participants de démystifier et de clarifier les principes directeurs d'une analyse de risques constituant une opportunité unique d'échanger sur les expériences concrètes et complémentaires de chacun, de créer dans les mois qui viennent des synergies entre les différents intervenants au sein de nos pays respectifs, ainsi qu'au niveau de la sous-région.

Monsieur AKADIRI a expliqué dans son allocution, que la sécurité alimentaire est au cœur du mandat de la FAO qui œuvre chaque jour pour que les pays membres, puissent améliorer l'accès et la disponibilité d'aliments sains et nutritifs à leurs populations. A ce titre la sécurité sanitaire des aliments représente une priorité importante pour l'organisation dont un programme phare co-piloté avec l'OMS, reste le programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, mieux connu sous le nom de Codex Alimentarius. Ainsi, l'atelier avait pour objet l'analyse du risque sanitaire, une approche progressivement définie au cours des années 1990 et qui

s'est imposée au sein des débats internationaux comme le cadre de référence pour la fixation des normes sanitaires au sein du Codex. Cette démarche de l'analyse des risques a été retenue par l'Organisation Mondiale du commerce, dans l'accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires dont tous les pays de l'UEMOA sont signataires, comme base pour la justification de ces mesures. C'est dire l'importance que revêt cet outil de l'analyse des risques, non seulement dans les discussions techniques au sein du Codex mais aussi commerciales au sein de l'OMC. Enfin les textes adoptés par l'UEMOA, en particulier le règlement 07/2007 sur la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments, sont eux aussi profondément ancrés dans cette approche. On ne saurait nier la prise de conscience internationale et régionale à l'égard de ce cadre de l'analyse des risques. Cependant, sa maîtrise par les Etats reste encore partielle et il est indéniable que sa pleine utilisation requiert des ressources que beaucoup de pays ne sont pas encore en mesure d'affecter à des thématiques comme la sécurité sanitaire des aliments. D'un point de vue stratégique, l'application des premières étapes de la démarche permettrait cependant aux pays d'affecter les ressources effectivement disponibles à des priorités sanitaires définies avec rigueur et démontrables aux yeux de leurs populations ainsi que de leurs partenaires politiques et économiques. C'est une forme de cercle vicieux que des activités de formation telles la présente initiative s'efforcent de contribuer à briser. En corollaire, des difficultés sont aussi observées pour étayer un dossier régional pour défendre une position lors des réunions du Codex nécessitant des données scientifiques pour, par exemple, récuser ou argumenter une fixation de limite maximum de résidus. Le premier pas du processus doit là également être déclenché par une réflexion sur les problématiques prioritaires, une identification des besoins en information, le recensement de l'information disponible et un meilleur dialogue entre gestionnaires du risque et scientifiques (évaluateurs du risque). Pour ces différentes raisons il a été décidé la tenue d'un atelier de travail regroupant des gestionnaires des risques (fonctionnaires ayant pouvoir de décision appartenant à l'autorité ou aux autorités compétente(s) de chaque pays de l'UEMOA) afin de former les participants aux premiers pas de l'analyse des risques et ainsi d'améliorer leur contributions dans les processus de discussion Codex.

Monsieur MENSAH a souligné que le but de l'atelier est d'améliorer la connaissance des gestionnaires de risques et des autorités compétentes des Etats de l'UEMOA, sur l'analyse des risques sanitaires des aliments. C'est la deuxième édition d'un tel atelier technique de formation régional car la première édition a eu lieu en février 2010 dans cette même salle de conférence du Centre "Le Chant d'Oiseau" à Cotonou au Bénin. Ainsi, le but de la première édition a été d'identifier les problématiques prioritaires pouvant faire l'objet des démarches appartenant au cadre de l'analyse des risques et la nécessité de mettre en place une approche régionale pour la conduite d'évaluation des risques. Alors que la nouveauté au cours du présent atelier est l'exercice pratique relatif au profil de risques.

Monsieur MENSAH reste persuadé que les participants ont tous effectué les recherches préalables leur permettant d'apporter ici à Cotonou les informations relatives à votre pays d'origine et au niveau régional pour le participant de l'UEMOA

pour la réalisation de cet exercice sous la forme de travaux dirigés au cours du présent atelier. L'atelier devra ainsi renforcer les capacités des états membres de l'UEMOA dans la compréhension du rôle déterminant des avis des scientifiques dans la prise de décision en matière de gestion des risques. Avant de finir son allocution, il a invité tous les participants à s'investir davantage dans la gestion durable des risques sanitaires des aliments pour garantir les intérêts des consommateurs. C'est sur ces mots d'invitation qu'il a déclaré ouvert le présent séminaire-atelier technique sur l'analyse des risques sanitaires des aliments au profit des gestionnaires de la sécurité sanitaire des aliments dans les États membres de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA).

Après la cérémonie d'ouverture, a eu lieu la présentation des participants (cf. liste en annexe 4) et Madame Catherine BESSY de la FAO a fait une introduction à l'atelier et au cadre international.

## **2. DÉROULEMENT DES DIFFÉRENTES PRÉSENTATIONS**

Le programme détaillé des trois jours de l'atelier présenté en annexe 5 est fait essentiellement des exposés animés par les deux consultants et experts Prof. Dominique PARENT MASSIN et Mme Jocelyne ROCOURT, ainsi que par Madame Catherine BESSY de la FAO.

Mme C. BESSY dans son exposé introductif a d'abord rappelé que dans les pays industrialisés le tiers de la population est affecté annuellement par des maladies transmises par aliments tandis que dans les pays en développement, 2,2 millions de personnes et surtout les enfants meurent chaque année de maladies diarrhéiques liées à l'eau ou aux aliments. Ensuite, le rappel des buts de l'atelier a été fait, suivi des fonctions et responsabilités des gestionnaires des risques, sans oublier le contexte général, l'historique et la formalisation du cadre sur l'analyse des risques. De même, l'essentiel a été donné sur l'analyse des risques à travers des définitions des termes "Danger" et "Risque" avec une mention spéciale sur les dangers biologiques, chimiques et physiques susceptibles d'être présents. L'accent a été mis sur l'analyse des risques qui sert des enjeux sanitaires et économiques. Les étapes de l'analyse des risques ont été précisées où trois volets distincts se déclinent en une méthode structurée comme suit:

- l'évaluation du risque : appréciation la plus précise possible du ou des risque(s) alimentaire(s) en présence;
- la gestion du risque : choix et mise en œuvre des options visant à supprimer le ou les risque(s) ou à les maintenir à un niveau acceptable;
- la communication sur le risque : échanges et concertations avec les parties prenantes relativement au(x) risque(s) et au(x) mesure(s) de maîtrise.

La communication sur le risque se fait selon les trois axes suivants:

- communication avec les évaluateurs du risques : tout au long de l'analyse des risques, y compris si nécessaire, pendant l'établissement du profil de risque;
- communication avec le secteur privé et la société civile;
- communication de crise.

Enfin, le but principal, la légitimité des mesures, les bases scientifiques et l'Article 2 des "Droits et obligations fondamentaux" de l'Accord SPS de l'OMC ont été exposés.

Les principes de l'Analyse des risques (AR) se retrouvent dans les textes des accords internationaux (OMC-SPS) et régionaux (UEMOA) souscrits par les Etats Membres (EM). Ces principes constituent la base des travaux du Codex et les EM doivent pouvoir maîtriser ces méthodes pour pouvoir les exploiter à leur bénéfice.

Dans le cadre de l'analyse des risques et systèmes de contrôle, deux exposés ont été faits sur le cadre des contrôles au Bénin par Madame Yolande BIGOT et sur le cadre des contrôles au Mali par Monsieur Mahamadou SAKO du Mali. Ainsi, ces deux exposés ont présenté les forces et faiblesses du système de sécurité sanitaire au Bénin et au Mali et identifié les différentes composantes du cadre de l'analyse des risques par rapport aux outils disponibles au sein des systèmes de contrôle en vigueur dans ces deux pays.

Les autres thèmes développés au cours de l'atelier ont été les suivants :

- Gestion des risques : présentation sur les activités préliminaires et les outils de support possible ;
- Développement de profils de risques sous forme d'exercice par les participants ;
- Présentation des profils validés par l'équipe internationale et notions de base complémentaires utiles à l'élaboration de profils de risques et de leur utilisation ;
- Construction des sources de données au niveau national : -i- Programmes de surveillance, enquêtes de consommation ; -ii- Plans de contrôle et questions liées à l'échantillonnage ;
- Introduction au classement des priorités ;
- Classement des risques sous forme d'exercice par les participants à partir des profils de risque déjà construits ;
- Interactions scientifiques & gestionnaires : rôle de la science dans l'analyse des risques ;
- Questions des gestionnaires aux scientifiques ;
- Conclusion, évaluation et élaboration par les participants de programmes de suivi au niveau national.

Ces différents exposés ont été animés de manière très participative, ponctués d'études de cas faits en plénière et en travaux de groupe. De plus pour mieux capitaliser les enseignements reçus, des supports sur papier et sur CD des différentes présentations ont été remis à chaque participant par les organisateurs.

### **3. Conclusion, évaluation et élaboration par les participants de programmes de suivi au niveau national**

La formation focalisée sur les premiers pas de la gestion du risque a montré qu'il faut établir un profil de risque et procéder à une hiérarchisation des risques, c'est à dire apprendre à organiser les données.

Ceci nécessite:

- des données: il faut donc comprendre l'importance de générer des données de qualité : développer les systèmes de surveillance des maladies

transmissibles par les aliments, les enquêtes alimentaires, concevoir et mettre en œuvre des plans de surveillance sur les aliments et des plans de contrôle

- de prendre pleine mesure du contexte dans lequel les Autorités publiques opèrent, et de travailler à corriger ses limites: contexte réglementaire, administratif, technique, sanitaire. Il faut donc commencer par utiliser les outils qui existent déjà au niveau national (orienter à bon escient les activités des services de contrôle, liens avec la recherche...) et international.

Certains outils existent déjà à savoir:

- concernant l'information existante : utiliser l'information validée au niveau international en particulier concernant la caractérisation du danger: travaux du JECFA, JMPR, JEMRA et autres agences nationales et régionales.
- concernant les gestionnaires: attention à mieux utiliser les compétences académiques disponibles au niveau national ou international (expertise complémentaire).

D'autres outils doivent être développés ou affinés à savoir:

- des compétences analytiques dans certains domaines au niveau national (en particulier en microbiologie);
- réseaux de laboratoires sous régionaux ou inter-régionaux (en particulier en ce qui concerne les risques chimiques) ;
- les programmes de surveillance épidémiologique ;
- les études d'exposition.

Ces développements doivent se faire de façon intégrée avec l'existant (il n'est pas souhaitable de développer de structures parallèles).

Le suivi du présent atelier technique régional sur l'analyse des risques sanitaires se fera à travers des programmes élaborés par les participants.

Ainsi, les programmes élaborés doivent :

- i- être transparent (sources, répétabilité de l'approche, contexte) par rapport à ce que l'on fait et ses limites,
- ii- initier la démarche, même avec des moyens insuffisants, avec un objectif d'amélioration progressive,
- iii- adopter une démarche de la fourche à la fourchette et
- iv- promouvoir la collaboration intra- et intersectorielle.

#### **4. EVALUATION DE L'ATELIER**

**Pour l'appréciation de l'organisation, il s'agit de :**

A = accueil, hébergement, salle de conférence et restauration (déjeuner et pause café).

B = déroulement de la formation.

**Pour l'appréciation du contenu, il s'agit de :**



C = Ancrage de l'analyse des risques dans les cadres réglementaires internationaux et régionaux, relations avec les systèmes de contrôles nationaux, mécanismes régionaux et nationaux pour l'analyse des risques

D = Présentations sur l'établissement de profils de risques

E = Exercice sur les profils de risque

F = Sources de données : surveillance, enquêtes alimentaires, plans de contrôle

G = Classification des risques

H = Exercice sur le classement des risques

Le degré d'appréciation de chacun de ces paramètres a été évalué à l'aide de système de toile d'araignée comportant 8 axes gradués de 1 correspondant à insatisfait à 5 correspondant à très satisfait (cf. annexe 5).

Les évaluations donnent les résultats suivants (arrondis) sur une échelle de 1 (insatisfait) à 5 (très satisfait):

- Appréciation du logement, repas, site de formation : 40% acceptable; satisfaits et très satisfaits 26% .
- Appréciation de l'organisation : acceptable : 11% ; satisfaits et très satisfaits : 88%
- Ancrage de l'analyse des risques dans le contexte régional et international : acceptable : 23% ; satisfaits et très satisfaits : 73%.
- Elaboration de profils de risques : satisfaits et très satisfaits : 92%
- Exercice sur les profils de risque : satisfaits et très satisfaits : 74%
- Générer des données : 44% acceptable ; 52% satisfaits et très satisfaits.
- Exercice de classification des risques : 28% acceptable ; 72% satisfaits et très satisfaits.
- Classification des risques : 20% acceptable ; 75% satisfaits et très satisfaits.

Les suggestions faites par les participants dans leurs évaluations font ressortir les points suivants :

- Passer plus de temps sur les thématiques suivantes : profils de risques (++) ; classification des risques ; détailler plus l'évaluation des risques( +) ; les plans de contrôle et surveillance (+) ; les enquêtes alimentaires ; gérer les conflits d'intérêt.
- Ajouter des exercices de simulation sur les systèmes de génération de données

Trois questions concluaient les questionnaires d'évaluation quant aux capacités acquises sur les points considérés comme clé durant le cours :

- Capacité à diriger ou à contribuer à l'élaboration d'un profil de risque : 26 participants sur 27 ont répondu de façon positive et confiante à cette question.
- Capacité à contribuer à un exercice de classification des risques : 23 participants sur 27 se sentent suffisamment confiants dans leurs connaissances et capacités nouvellement acquises pour contribuer à cette activité

- Capacité à identifier des sources de données pour nourrir les profils et les classification des risques : 24 participants sur 27 se sentent suffisamment outillés pour leur recherche de données et comprennent le rôle complémentaire de systèmes de surveillance épidémiologique, d'enquêtes alimentaires et de plans de contrôle et de surveillance.

Par ailleurs les participants ont préparé en séance de conclusion un plan d'action national permettant un suivi post formation sur l'impact du cours. Ce plan d'action devant montrer quelles notions du cours allaient être mises en pratique dans le travail quotidien des participants sans demander de ressources additionnelles, mais illustrant des changements dans la pratique. Tous les participants ont présenté leur travail ; trois délégations ( Burkina Faso, Niger et Guinée Bissau) ont remis leur plan sous forme électronique au secrétariat avant leur départ.

## **5. CÉRÉMONIE DE CLÔTURE**

Cet atelier a été conclu par une cérémonie de clôture essentiellement fait des mots de satisfactions et de remerciements par respectivement la coordinatrice de la formation à la FAO (Madame Catherine BESSY), le Conseiller Technique FAN de l'OMS Bénin, un représentant des participants et les deux formatrices.

Après ces mots, les attestations de participation à l'atelier ont été distribuées aux participants dans la bonne humeur par les organisateurs.

La clôture de l'atelier a été faite par Prof. Guy Apollinaire MENSAH, Directeur du CRA-Agonkanmey représentant Monsieur le Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche.

## **6. Annexes**

### **Annexe 1. DISCOURS DU Représentant de l'Organisation Mondiale de la Santé au Bénin à la cérémonie d'ouverture de l'atelier sur l'analyse des risques sanitaires des aliments**



Discours FAN  
ATELIER REGIONAL A

### **Annexe 2. DISCOURS DE LA Représentante de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture au Bénin à la cérémonie d'ouverture de l'atelier sur l'analyse des risques sanitaires des aliments**



Allocution du  
Représentant atelier

**Annexe 3. DISCOURS DU Représentant de Monsieur le Ministre de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche à la cérémonie d'ouverture de l'atelier sur l'analyse des risques sanitaires des aliments**



Discours\_DCRA-A\_at  
elier\_analyse\_risques

#### Annexe 4. Liste des participants

N°	Noms & Prénoms	Structure/Pays	Contact	E-Mail
01	Luc F. INGENBLEEK	OMS/Bénin	(+229) 66.04.22.77	<a href="mailto:ingenbleek@bj.afro.who.int">ingenbleek@bj.afro.who.int</a>
02	Catherine BESSY	FAO/Rome	(+390)06.57.05.36.79	<a href="mailto:catherine.bessy@fao.org">catherine.bessy@fao.org</a>
03	Chantal GOTO	ITRA/Togo	(+228)90.07.26.80	<a href="mailto:got_chant@yahoo.fr">got_chant@yahoo.fr</a>
04	Issis Julieta Pina Ferreira GOMES FERREIRA	MINSA/DSSAHP/ Guinée Bissau	(+245)660.69.08	<a href="mailto:ijupiferg@hotmail.com">ijupiferg@hotmail.com</a>
05	Mario Marciano GOMES	MADR/Guinée Bissau	(+245)665.528.85	<a href="mailto:amarogomes59@yahoo.com.br">amarogomes59@yahoo.com.br</a>
06	Injai Julio MALAM	MADR/Guinée Bissau	(+245)66.21.182	<a href="mailto:jumain2010@live.com">jumain2010@live.com</a>
07	Yolande AKE ASSI	LANADA/MINAGRI/MIRAH/ Côte d'Ivoire	(+225)05.04.63.80	<a href="mailto:aaay02@yahoo.fr">aaay02@yahoo.fr</a>
08	Henoch LEDJOU	MIRAH/DSV-SDHSSA/ Côte d'Ivoire	(+225)07.59.65.86/ 06.14.10.10	<a href="mailto:henochamessan@yahoo.ca">henochamessan@yahoo.ca</a>
09	Angèle Amenan YAO	DPVCQ/MINAGRI/ Côte d'Ivoire	(+225)07.45.19.05	<a href="mailto:affiensamu@yahoo.fr">affiensamu@yahoo.fr</a>
10	Farmata YARO dite Koro	ANSSA/Mali	(+223)76.46.14.35	<a href="mailto:aignay@yahoo.fr">aignay@yahoo.fr</a>
11	Mahamadou SAKO	ANSSA/Mali	(+223)20.22.07.54	<a href="mailto:mahamadousako@yahoo.fr">mahamadousako@yahoo.fr</a>
12	Djibrilla MOUSSA	DNCC/Mali	(+223)66.89.68.87	<a href="mailto:djibrillam@yahoo.fr">djibrillam@yahoo.fr</a>
13	Karim KOUDOUGOU	LNSP/Burkina-Faso	(+226)78.83.72.99	<a href="mailto:krmkdgl@yahoo.fr">krmkdgl@yahoo.fr</a>
14	Falilou AKADIRI	FAO/Bénin	(+229)97.88.12.74	<a href="mailto:falilou.akadiri@fao.org">falilou.akadiri@fao.org</a>
15	Moussa OUATTARA	DGPV/Burkina-Faso	(+226)71.35.33.15/ 50.36.19.15	<a href="mailto:ouattmouss@yahoo.fr">ouattmouss@yahoo.fr</a>
16	Kisito CHABI SIKA	D/LCSSA/Bénin	(+229)97.32.79.59/ 95.42.40.03	<a href="mailto:kinnousika@yahoo.fr">kinnousika@yahoo.fr</a>
17	Jocelyne ROCOURT	Consultante FAO		<a href="mailto:jocelyne.rocourt@gmail.com">jocelyne.rocourt@gmail.com</a> <a href="mailto:jrocourt@pasteur.fr">jrocourt@pasteur.fr</a>
18	Honoré DJOGBE	DNSP/Bénin	(+229)97.88.05.48	<a href="mailto:djogbeh@yahoo.fr">djogbeh@yahoo.fr</a>
19	Jean-Marie BATIEBO	DGSV/Burkina-Faso	(+226)70.27.82.77	<a href="mailto:jmbatiebo@gmail.com">jmbatiebo@gmail.com</a>
20	Doumbia MOUSSA	UEMOA/Burkina-Faso	(+226)71.39.76.83	<a href="mailto:mdoumbia@uemoa.int">mdoumbia@uemoa.int</a>
21	Kokou ABOTCHI	MA/DE/Togo	(+228)22.31.36.45/ 90.04.90.65	<a href="mailto:kokouabotch@hotmail.com">kokouabotch@hotmail.com</a>
22	Tchala KAZIA	MA/ITRA/Togo	(+228)90.02.33.25	<a href="mailto:kaziatchala@yahoo.fr">kaziatchala@yahoo.fr</a>
23	Amidou SANI	DAHM/MS/Togo	(+228)90.09.03.10	<a href="mailto:saniamidou@yahoo.fr">saniamidou@yahoo.fr</a>
24	Jacques E. HOUGBENOU HOUNGLA	DANA/MAEP/Bénin	(+229)94.41.30.13/ 93.05.11.86	<a href="mailto:jacquos75@yahoo.fr">jacquos75@yahoo.fr</a>
25	Yagana GOURO	DN/MSP/Niger	(+227)96.65.08.60	<a href="mailto:yagouro@yahoo.com">yagouro@yahoo.com</a>
26	Hassane HAMIDOU	DHP/ES/MSP/Niger	(+227)96.50.29.85/ 90.65.95.98	<a href="mailto:hassanehamidou99@yahoo.fr">hassanehamidou99@yahoo.fr</a>
27	Alimatou D. ABDOU	DRP/SE/DRPV/Niger	(+227)96.97.95.01	<a href="mailto:douki_a@yahoo.fr">douki_a@yahoo.fr</a>
28	Hanne ALHOUSSEYNOU MOCTAR	MA/DPV/Sénégal	(+221)77.64.07.517/ 33.83.40.397	<a href="mailto:almhane@yahoo.fr">almhane@yahoo.fr</a> <a href="mailto:almhane@hotmail.com">almhane@hotmail.com</a>
29	Mamadou FALL	ES/MS/Sénégal	(+221)77.45.49.900	<a href="mailto:madoufal@gmail.com">madoufal@gmail.com</a>
30	Coumba KEBE GUEYE	DSPV/DSV/ME/Sénégal	(+221)77.55.38.981/ 33.86.92.068	<a href="mailto:coumbakebe@gmail.com">coumbakebe@gmail.com</a> <a href="mailto:coumba@refer.sn">coumba@refer.sn</a>
31	Dr Yolande A. BIGOT	DE/MAEP/Bénin	(+229)95.85.55.21	<a href="mailto:bigotyolande@yahoo.fr">bigotyolande@yahoo.fr</a>
32	Dominique PARENT	UBO/France		<a href="mailto:parentm@univ-brest.fr">parentm@univ-brest.fr</a>
33	Patrick-Yvon GANKPA	CRA-Agonkanmey	(+229) 97472526/ 95402477	<a href="mailto:patouscal@yahoo.fr">patouscal@yahoo.fr</a> <a href="mailto:gankpat@gmail.com">gankpat@gmail.com</a>
34	Bédiette E.MENSAH	CRA-Agonkanmey	(+229)96.39.31.60	<a href="mailto:bediette@yahoo.fr">bediette@yahoo.fr</a>
35	Imelda G.MENSAH	CRA-Agonkanmey	(+229)97.96.13.81	<a href="mailto:mensah.imelda@yahoo.fr">mensah.imelda@yahoo.fr</a>
36	Guy Apollinaire MENSAH	CRA-Agonkanmey	(+229)97.49.01.88/ 95.22.95.50	<a href="mailto:mensahga@gmail.com">mensahga@gmail.com</a> , <a href="mailto:ga_mensah@yahoo.com">ga_mensah@yahoo.com</a>
37	Reine V. HOUNTOHOTEGBE	CRA-Agonkanmey	(+229)97.05.87.07	<a href="mailto:kreinevictoire@yahoo.fr">kreinevictoire@yahoo.fr</a>

## **Annexe 5. Programme de l'atelier technique sur l'Analyse des Risques Sanitaires des Aliments**

Horaire	Thème	Intervenants
<b>Mercredi 14 Décembre</b>		
9.00 - 10.00	Cérémonie d'ouverture	FAO Bénin, OMS Bénin & INRAB
10.00 - 10.45	Introduction à l'atelier et au cadre international	Catherine Bessy
<b>10.45 - 11.00</b>	<b>Pause café</b>	
11.00 - 11.45	Analyse des risques et systèmes de contrôle	Catherine Bessy et : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Yolande Bigot : cadre des contrôles au Bénin</li> <li>▪ Mahamadou Sako : cadre des contrôles au Mali</li> </ul>
11.45 - 12.30	Discussion et échanges: cadre de l'analyse des risques dans la région UEMOA	Animation : Catherine Bessy avec l'intervention de M. Moussa Doumbia, UEMOA
<b>12.30 - 14.00</b>	<b>Pause déjeuner</b>	
14.00 - 15.00	Gestion des risques : présentation sur les activités préliminaires et les outils de support possible	Jocelyne Rocourt & Dominique Parent-Massin
15.00 - 15.45	Exercice : développement de profils de risques par les participants	Participants
<b>15.45 - 16.15</b>	<b>Pause café</b>	
16.15 - 17.30	Suite de l'exercice	Participants
<b>Jeudi 15 Décembre</b>		
8.30 - 10.00	Restitution de l'exercice	
<b>10.00 - 10.30</b>	<b>Pause café</b>	
10.30 - 12.00	Présentation des profils validés par l'équipe internationale et notions de base complémentaires utiles à l'élaboration de profils de risques et de leur utilisation	Jocelyne Rocourt & Dominique Parent-Massin
<b>12.00 - 13.30</b>	<b>Pause déjeuner</b>	
13.45 - 15.00	Construire des sources de données au niveau national (1) : Programmes de surveillance, enquêtes de consommation	Jocelyne Rocourt : programmes de surveillance Dominique Parent-Massin : enquêtes de consommation
<b>15.00 - 15.30</b>	<b>Pause café</b>	
15.30 - 16.15	Construire des sources de données au niveau national (2) : Plans de contrôle et questions liées à l'échantillonnage	Catherine Bessy
16.15 - 17.00	Introduction au classement des priorités	Jocelyne Rocourt
<b>Vendredi 16 Décembre</b>		
8.30 - 10.00	Exercice de risk ranking en utilisant les profils de risque construits précédemment	Participants
<b>10.00 - 10.15</b>	<b>Pause café</b>	
10.15 - 12.30	Exercice (suite) et restitution	Participants
<b>12.30 - 13.45</b>	<b>Pause déjeuner</b>	
13.45 - 14.15	Interactions scientifiques/gestionnaires ; rôle de la science dans l'analyse des risques	Jocelyne Rocourt
14.15 - 15.30	Discussions : Quelles questions des gestionnaires aux scientifiques	Participants & Formateurs
<b>15.30 - 15.45</b>	<b>Pause café</b>	
15.45 - 16.30	Conclusion, évaluation et élaboration par les participants de programmes de suivi au niveau national	Participants & Formateurs
<b>16.30 - 17.00</b>	<b>Clôture de l'atelier</b>	<b>FAO Bénin, OMS Bénin &amp; INRAB</b>

## Annexe 6. Fiche d'évaluation de l'atelier

### 1. Grille d'évaluation notée

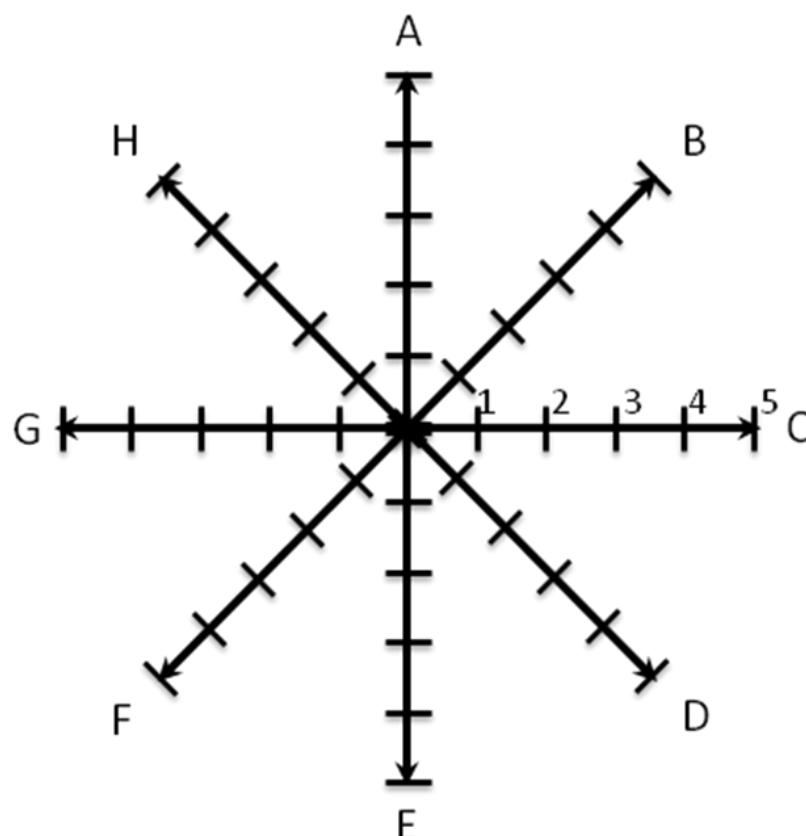
La toile d'araignée comporte 8 axes gradués de 1 au centre (insatisfait) à 5 à la périphérie (très satisfait). Indiquez votre niveau d'appréciation par une croix sur chaque axe. Plus le niveau de satisfaction augmente plus la toile d'araignée est étendue.

#### Appréciation de l'organisation

- **A** = Accueil, Hébergement, Salle de conférence et Restauration (déjeuner et pause café)
- **B** = Déroulement de la formation.

#### Appréciation du contenu par thème

- **C** = Ancrage de l'analyse des risques dans les cadres réglementaires internationaux et régionaux, relations avec les systèmes de contrôles nationaux, mécanismes régionaux et nationaux pour l'analyse des risques
- **D** = Présentations sur l'établissement de profils de risques
- **E** = Exercice sur les profils de risque
- **F** = Sources de données : surveillance, enquêtes alimentaires, plans de contrôle
- **G** = Classification des risques
- **H** = Exercice sur le classement des risques



## 2. Fiche d'évaluation qualitative

**Veillez noter les cinq idées les plus importantes que vous reprenez de ce séminaire atelier de trois jours**

- 
- 
- 
- 
- 

**Tenant compte des objectifs annoncés de l'atelier, veuillez indiquer les points à améliorer dans l'approche (ex : *passer plus de temps sur une thématique, et laquelle, ou au contraire moins de temps ; aborder une thématique qui n'a pas été vue etc.*).**

- 
- 
-

**A l'issue de ce séminaire atelier technique, vous sentez-vous en mesure :**

1. Selon la fonction que vous occupez, de contribuer à la préparation de profils de risques, ou bien d'en organiser et coordonner la préparation ?
2. D'identifier les besoins en données et appui scientifique, et les ressources disponibles au niveau national et régional, en cohérence avec les besoins pour élaborer des profils et procéder à une hiérarchisation des risques ?
3. De contribuer à une activité de hiérarchisation des risques chimiques et ou microbiologiques en rapport avec les données disponibles ?