

Formation de formateurs en hygiène et sûreté sanitaire des aliments

**Formation assurée par les
professeurs Jean Noël JOFFIN
et Christiane JOFFIN**



1. Objectifs de la formation

En appui de la fabrication de foyers améliorés pour laquelle le Docteur Claire Fabin, Présidente d'ASSITEB-BIORIF a effectué une mission en avril 2026 et en raison des modifications des pratiques alimentaires via ces foyers améliorés, une formation de formateurs en hygiène et sûreté sanitaire des aliments a été réalisée du 5 août au 9 août 2026 pour des biotechnologistes guinéens, travail coordonné entre ASSITEB-BIORIF et AGUITEB (Association Guinéenne des Technologistes Biomédicaux), formation réalisée par les professeurs Christiane JOFFIN et Jean Noël JOFFIN. Cette formation était très attendue, tant par les autorités locales que par les biotechnologistes qui ont, durant ces cinq journées manifesté leur très grande implication.

Bien entendu, parallèlement continue le suivi-accompagnement des femmes qui ont reçu les foyers améliorés et elles manifestent leur enthousiasme concernant ce nouveau mode de cuisson.

2. Organisation logistique

- Commande de matériel
- Réception de 15 ouvrages « *Microbiologie alimentaire* », ouvrage écrit par Christiane JOFFIN et Jean Noël JOFFIN, don de M. De HALLEUX, Directeur de Lexitis et de Christiane et Jean Noël JOFFIN
- Rencontre de M. LERNER, PDG de CHROMagar qui a fait bénéficier ASSITEB-BIORIF, pour cette formation, de matériel et d'un appui financier
- Audience, le lundi 3 août à Conakry, à l'Ambassade de France auprès de M^{me} Docteur Magali BOZON, Conseillère Régionale en Santé publique et de M. Gay TALL, Attaché de Coopération Universitaire et Directeur délégué de l'Institut Français de Guinée
- Audience le mardi 4 août auprès de Monsieur le Préfet de Kindia, très intéressé par cette formation et qui en a assuré l'ouverture officielle
- Audience, le mardi 11 août, à la Primature, auprès du Docteur Robert CAMARA, Conseiller Chargé de la Santé, de la Nutrition et de la Sécurité Sanitaire, et au Ministère de la Santé auprès du Docteur Mory KEITA, Secrétaire Général.

3. Déroulement de la formation

Cette formation, théorique et pratique, a eu lieu à l'École Nationale de Santé de Kindia, à environ 150 km de Conakry, école qui a mis à disposition pour la formation un laboratoire bien équipé ; le responsable du laboratoire a été très présent et a permis un bon déroulement de la formation.

Présentations théoriques

Les différentes présentations (sous forme de diaporamas) ont été les suivantes :

- Règles pour une bonne formation en tant que formateur (partie 1)
- Étude d'un cas concret : Analyse d'une toxi-infection alimentaire collective
- Les aliments : apports nutritionnels, rôle et devenir
- Microbiologie des aliments : hygiène de préparation et conservation
- Organismes pathogènes et toxiinfections alimentaires
- Comment prévenir dangers et risques alimentaires : la méthode HACCP ?
- Comment contrôler la qualité microbiologique d'un aliment ? Présentation des analyses microbiologiques des aliments, dont l'eau ; techniques de dénombrement des microorganismes
- Aspects réglementaires et normatifs - Interprétation des analyses
- Autres techniques de contrôle des aliments : techniques immunologiques et techniques de biologie moléculaire
- Comment bien réaliser les mesures des paramètres environnementaux ?

- Métrologie : Étude de la procédure de l'appareil de mesure CO, CO₂ et température et Présentation des exigences métrologiques pour une utilisation sûre des instruments de mesure
- Restitution par deux groupes d'une étude de cas HACCP
- Règles pour une bonne formation en tant que formateur (partie 2)

Formation pratique

La formation pratique très attendue s'est déroulée dans de bonnes conditions.

Ont été réalisés :

- Recherche directe d'*E. coli* dans une eau minérale (Aqua CHROM™ ECC de CHROMagar))
- Dénombrement des Coliformes et d'*E. coli* par méthode NPP (Nombre le Plus Probable) dans une eau minérale (même système)
- Dénombrement d'*E. coli* par la méthode classique des dilutions avec le milieu CHROMagar ECC
- Coloration de Gram de pathogènes alimentaires

Documents remis

Les participants ont reçu :

- Une clé USB avec les diaporamas des présentations et des diaporamas complémentaires
- Une clé USB fournie par Interscience
- L'ouvrage Microbiologie alimentaire gracieusement transmis par Lexitis



Ouverture de la formation par
M. le Préfet de KINDIA



École Nationale de Santé de KINDIA



Formation théorique



Formation théorique



Formation théorique



Travail en groupe pour l'étude de cas HACCP



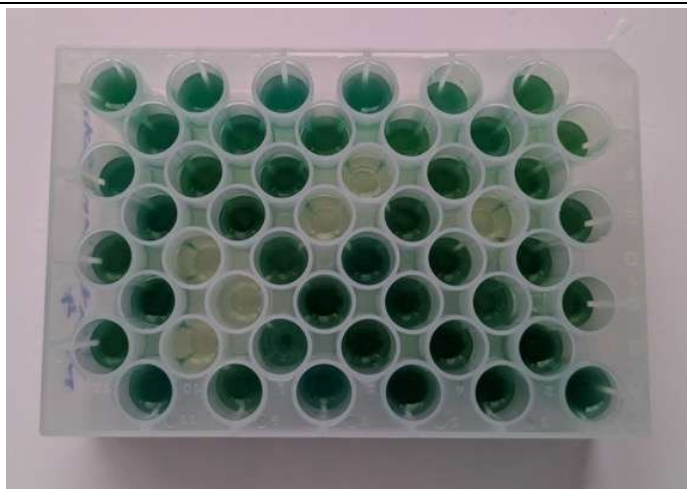
Préparation de la manipulation : mise en évidence d'*E. coli* dans une eau



Résultats du témoin négatif et témoin positif pour cette mise en évidence d'*E. coli* dans une eau



Préparation de la manipulation : dénombrement d'*E. coli* par la méthode du NPP (Nombre le plus probable)



Résultats du test (témoin négatif, témoin positif)



Mise en route de la manipulation : dénombrement d'*E. coli*



Résultats du test (témoin -, témoin +) -
Résultat pour une boîte



Cérémonie de clôture – Photographie de groupe