



Atelier Virtuel

Atelier sur les méthodologies rapides pour l'analyse et le contrôle des mycotoxines
Webinaire via la plateforme Zoom, mardi 22 juin 2021, 9:30 – 11:30 AM heure du Caire

La participation à l'atelier est gratuite – 500 inscriptions sont disponibles et seront accordées sur la base du premier venu/ premier servi (sur la base des inscriptions). Un courriel de confirmation vous sera envoyé avec les détails et le lien permettant la participation.

Les participants peuvent s'inscrire et se connecter via :

https://zoom.us/webinar/register/WN_Da90M6WZQ42Z9K0CyxV2qw

Contexte

Les mycotoxines sont des contaminants alimentaires prioritaires ayant un impact sur l'approvisionnement alimentaire, de la production primaire aux aliments transformés. Les aliments de base et les produits agroalimentaires stratégiques pour l'Égypte et d'autres pays, tels que les céréales et les produits à base de céréales, sont touchés par la présence de mycotoxines, ce qui les assujettit à des contrôles à différentes étapes de la production alimentaire.

Les méthodes analytiques rapides offrent la possibilité d'appuyer les mesures de contrôle des mycotoxines via l'identification et le dépistage précoces des milliers d'échantillons qui peuvent être soumis à des contrôles de sécurité sanitaire et de qualité. Ces méthodes rapides constituent un outil supplémentaire dans l'arsenal de contrôle des mycotoxines dans les denrées alimentaires de base, par les autorités de réglementation des aliments et les producteurs / transformateurs alimentaires, à travers les divers cycles d'approvisionnement à l'échelle nationale et internationale.

Compte tenu des changements actuels que la République Arabe d'Égypte envisage en transformant les exigences réglementaires associées aux contaminants alimentaires, il est important de faciliter l'accès à diverses stratégies d'analyse des aliments, et des aliments pour bétail, qui répondent aux besoins de l'analyse dans le contexte de la vérification de la conformité et du contrôle de la qualité/sécurité sanitaire.

Cet atelier vise à offrir un aperçu des techniques actuelles disponibles pour le dépistage rapide des mycotoxines dans les aliments et les aliments pour animaux, en utilisant des méthodes immunochimiques. Il discutera de l'adéquation des tests aux fins prévues (*fit for purpose*), des exigences de validation et des perspectives d'application dans le dépistage rapide et l'usage sur le terrain.

L'atelier est offert au personnel de réglementation des aliments de l'Autorité nationale de sécurité sanitaire des aliments d'Égypte (NFSA), à ses partenaires et aux parties prenantes impliquées dans le contrôle, l'analyse et la gestion du contrôle des mycotoxines dans des matières premières ciblées utilisées dans la production d'aliments/d'aliments pour animaux.

Cet atelier est aussi ouvert à tous les experts des autorités réglementaires en Afrique et au Moyen-Orient, impliqués dans le contrôle des mycotoxines.

Langue et interprétation

Cet atelier sera transmis en Arabe et Anglais. L'interprétation simultanée du /à l'anglais, au français et à l'arabe sera offerte.

ORDRE DU JOUR

Mardi 22 juin, 2021 9:30 – 11:30 AM Caire

Introduction – Objectifs de la session et mise en contexte

30 minutes

Positionnement des efforts actuels de gestion des contaminants alimentaires et importance des méthodes analytiques

Prof. Samuel Godefroy

Introduction aux exigences de l'analyse des mycotoxines et méthodes disponibles pour le dépistage rapide

30 minutes

Dre. Carrie Maune, Trilogy Laboratories (le plus grand laboratoire d'analyse de mycotoxines aux États-Unis)

Mycotoxines – solutions de test rapide

30 minutes

Démonstration de méthodes de test rapide et de leur performance pour le contrôle des mycotoxines

Kai Pumpa, Chef de produit mycotoxines chez R-Biopharm AG

30 minutes Questions et réponses

L'Association mondiale pour les sciences réglementaires sur les aliments (GForSS / AMSRA)

La GForSS (AMSRA) est un organisme à but non-lucratif hébergé par la Plateforme d'analyse des risques et d'excellence en réglementation des aliments ([PARERA](#)) du Département des sciences des aliments et de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels de l'Université Laval.

L'association vise à promouvoir la production et la diffusion de connaissances ainsi que la propagation de compétences liées aux sciences réglementaires sur les aliments, c'est à dire, toutes les disciplines appliquées dans un contexte d'élaboration et de compréhension des décisions rendues en matière de réglementation sur les aliments, notamment l'analyse des risques alimentaires et les disciplines qui y sont reliées.

L'association compte, parmi ses membres, des experts en sciences réglementaires des organismes de réglementation des aliments représentés par tous les ordres de gouvernement : municipal, étatique/provincial, et national, de même que des experts d'organisations non gouvernementales ainsi que d'établissements d'enseignement œuvrant dans des disciplines scientifiques réglementaires connexes aux aliments.

