

Journée de sensibilisation

HYGIÈNE ET PRÉVENTION DES TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES EN SAISON ESTIVALE

03 juillet 2025



Conférences

Ateliers pratiques

Inscrivez vous sur



www.ensv.dz

Lien d'inscription:

<https://forms.gle/JWMvajrro4NebQDTA>

03 Juillet 2025

SALLE DE CONFÉRENCES

VOTRE TEXTE DE PARAGRAPHE

MATINÉE

Conférences de sensibilisation

08H30 – 09H00 Accueil des participants

09H00 – 09H15 Allocution d'ouverture de la Directrice de l'ENSV

Modératrices: **Pr BOUAYAD L., Pr CHAHED A., Dr HACHEMI A. et Dr LOUNES N.**

Conférence 1

09H15 – 09H40 Les toxi-infections alimentaires en été – Risques & chiffres clés

Dr MEZALI Lynda (ENSV)

Conférence 2

09H40 – 10H05 Retours d'expériences et détermination des facteurs de risques en restauration

Pr CHAHED Amina (ENSV)

Conférence 3

10H05 – 10H30 Identification des facteurs de contamination et mise en place de stratégies de contrôle pour prévenir les toxi-infections alimentaires

Dr FERHAT Lila (ENSV)

Conférence 4

10H30 – 10H55 Les contaminants bactériens des denrées alimentaires d'origine animale

Dr BOUHAMED Radia (ENSV)

Conférence 5

10H55 - 11H20

Bonnes pratiques d'hygiène et bonnes pratiques de fabrication en restauration collective

Dr MATALLAH Asmaa Manel (ENSV)

Conférence 6

11H20 - 11H45

Rôle du vétérinaire officiel dans la lutte contre les toxi-infections alimentaires

Dr ADJAOUD Nacera et Dr BENZERGA Abdelkader
(Inspection vétérinaire de la wilaya d'Alger)

11H45 - 12H00

Débat

12H00 - 13H30

Pause déjeuner



APRES MIDI

Ateliers pratiques

DÉMONSTRATIONS, QUIZZ, JEUX DE RÔLE

Ateliers interactifs

EN SIMULTANÉE • 13H30 - 15H30

Inscription aux ateliers

ATELIER

1

Hygiène en cuisine

Démonstration des bonnes pratiques pour éviter la contamination croisée

Animé par Dr MEZALI Lynda & Dr FERHAT Lila (ENSV)

Laboratoire d'HIDA0A

ATELIER

2

Utilisation des analyses microbiologiques pour le contrôle des denrées alimentaires

Animé par Dr BOUHAMED Radia, Dr MATALLAH Asmaa Manel et Mme BOUDJELLAL Louisa (ENSV)

Laboratoire d'HIDA0A

ATELIER

3

Reconnaître les signes d'une toxi-infection alimentaire et premiers gestes à adopter

Animée par un professionnel de santé : médecin de l'ENSV

Salle de conférences

ATELIER

4

HACCP en restauration collective

Animé par Pr CHAHED Amina et Dr HACHEMI Amina (ENSV)

Salle Stratup