

## Sommaire :

1. **Introduction à la sécurité alimentaire** : Définition et importance de la sécurité alimentaire dans le contexte mondial et local.
2. **Microorganismes dans les aliments** : Types de microorganismes pathogènes (bactéries, virus, parasites) et leur impact sur la santé humaine.
3. **Risques microbiologiques** : Identification et évaluation des risques associés à la consommation d'aliments contaminés.
4. **Méthodes de détection** : Techniques de laboratoire utilisées pour détecter et identifier les microorganismes dans les aliments.
5. **Bonnes pratiques de fabrication (BPF)** : Principes et guidelines pour assurer la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne de production.
6. **Contrôle de la qualité** : Méthodes de contrôle et d'assurance qualité dans l'industrie agroalimentaire.
7. **Réglementation et normes** : Présentation des lois et règlements encadrant la sécurité alimentaire à l'échelle nationale et internationale.
8. **Formation et sensibilisation** : Importance de la formation des travailleurs dans le secteur alimentaire sur les pratiques de sécurité.
9. **Cas d'études et incidents** : Analyse de cas d'épidémies alimentaires et leçons apprises.
10. **Futurs défis et innovations** : Discussion sur les tendances émergentes et les technologies innovantes pour améliorer la sécurité alimentaire.