



VÉTÉRINAIRES  
SANS FRONTIÈRES  
SUISSE  
member of VSF International

Achète ton **journal** sur le  
**www.sante-education.tg**



HEBDOMADAIRE DE PROMOTION DE LA SANTÉ RÉCÉPISSE N° 0284/21/12/05/HAAC

# SANTÉ EDUCATION

+228 96 14 97 97 91 79 47 07

Santé et Education,  
les deux clés du développement

Prix : 1000 F CFA  
N° 771 du 19 Juin 2024

## Contrôler la qualité nutritionnelle et sanitaire des aliments



UNE SPECIALISTE REALISE UN TEST SUR L'ALIMENT

**Certificats de santé: exigence  
dans la vente des aliments**



**Hygiène alimentaire : Ces  
erreurs à éviter en cuisine**



**VSF-Suisse et OADEL  
célèbrent la JISSA 2024**



| Pharmacies et Points de vente du journal | Géolocalisation       |
|------------------------------------------|-----------------------|
| Kisito                                   | 3K                    |
| ISIS                                     | Noukafou              |
| la Grace                                 | Agoè stade            |
| Main de Dieu                             | Agoè Assiyéyé         |
| la Mairie                                | Mairie                |
| Djidjilé                                 | Djidjilé              |
| Bon Samaritaine                          | Bè hopital            |
| Bethel                                   | Adidogomé             |
| Ecole                                    | Adidogomé             |
| ALIKUYE Direct                           | Adidogomé IPG         |
| Eden                                     | Baguida               |
| Verseau                                  | Avepozo               |
| Ave Maria                                | Entrée chu Tokoin     |
| Bétania                                  | Avedji                |
| Bonté                                    | Sagbado               |
| Dieu Donné                               | Entreprise de l'union |
| Zanguéra                                 | Zanguéra              |
| Ets Malibou                              | Noukafou              |
| Nopegali                                 | Hanoukopé kanal fm    |
| EMNET                                    | Carrefour Bodjona     |
| En face du Stade Dr Kaolo                | Tsévié                |
| Auto Ecole Itinéraire                    | Von plan              |
| Sames com                                | Noukafou              |
| Boutique victoire Fm                     | Radio victoire fm     |
| T-Oil Akodessewa                         | Akodessewa            |
| Cap Kegué                                | Kegué                 |
| Boutique FAO Noukafou                    | Noukafou              |
| Edi Togo                                 | CEET Assigamé         |

SANTÉEDUCATION

Directeur Général  
Basile MIGNAKE

Ce journal est publié par l'Agence  
de Communication et de  
Marketing Social,  
SANTE-EDUCATION

Directeur de Publication  
Abel OZIH  
91 50 20 22

Rédactrice en Chef  
Merveille Povi MESSAN

Secrétaire de Rédaction  
Raymond DZAKPATA

Journalistes Reporters  
Gamé KOKO  
Confess ABALO  
Jean ELI  
William O  
Elom AKAKPO

Chroniqueur  
Gadiel TSONYADZI

Imprimerie  
Santé Education

Tirage  
7000 exemplaires

Distributeur Exclusif  
Gérard AFANTODJI

Nous contacter au  
04 BP 991 Lomé - TOGO  
journalsante@yahoo.fr  
santeducation01@gmail.com  
www.sante-education.tg

Bien gérer les conflits  
d'intérêts et ressources  
provenant du Fonds Mondial



Photo de famille à l'issue de l'atelier

La Direction Préfectorale de Santé (DPS) Golfe, en collaboration avec le Country Coordination Mechanism (CCM) Togo, a organisé le 05 juin 2024 à Lomé un atelier de renforcement des capacités sur la gestion des cas de conflit d'intérêt à l'endroit des Médecins Chefs de Communes Sanitaires et des Points Focaux Paludisme, Tuberculose, VIH et Planification. L'objectif de cet atelier était d'améliorer la gouvernance des acteurs de la DPS Golfe en ce qui concerne la gestion des ressources provenant du Fonds Mondial. L'initiative vise à garantir une utilisation transparente et efficace des fonds alloués à la lutte contre le VIH, la tuberculose, le paludisme et d'autres pandémies. Au cours de l'atelier, les participants ont cerné la définition claire de la notion de conflit d'intérêt et les situations

potentiellement conflictuelles. Il s'agit d'une étape fondamentale pour assurer une gestion éthique et responsable des ressources du Fonds Mondial. Les participants ont également passé en revue les différents types de conflits d'intérêts rencontrés dans la mise en œuvre des subventions. Cette démarche vise à sensibiliser les acteurs sur les situations à risque et à les outiller pour les gérer de manière appropriée. Un autre point essentiel abordé lors de l'atelier était la clarification des rôles et responsabilités des acteurs de la DPS Golfe impliqués dans la gestion des ressources du Fonds Mondial. Cette clarification vise à garantir une répartition claire des tâches et à renforcer la transparence dans les processus décisionnels.

par Raymond DZAKPATA

Etre en bonne santé  
est un besoin universel.

Numéros utiles

CHU Sylvanus Olympio  
22-21-25-01

CHU Campus  
22-25-77-68/22-25-47-39/22-25-78-08

Commissariat central  
22-21-28-71

Sûreté Nationale  
22-22-21-21

Pompiers  
118 ou 22-21-67-06

Gendarmerie (Secours et Assistance)  
172 ou 22-22-21-39

Police Secours  
117

Protection de l'enfant  
111

Assurance maladie  
8220

Numéro vert SIDA  
80 00 00 11

PHARMACIE DE GARDE DU 17/06/24 AU 24/06/24

|                      |                                                                    |             |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------|
| 3IEME ARRONDISSEMENT | Bd. du 13 Janvier, près de l'Immeuble FIATA                        | 96 32 97 71 |
| ETOILES              | 10 Av. Nouvelle Marche                                             | 96 27 05 05 |
| OLIVIERS             | 01, Rue du Rotary club international angle Bd Felix Houphët-Boigny | 96 80 09 50 |
| CHÂTEAU-D'EAU        | Près Château d'eau de BE                                           | 96 80 08 88 |
| ADJOLOLO             | 1319, Rue de la Charité proche du CMS de Nyekonakpoe               | 97 93 86 59 |
| SOURCE DE VIE        | Face Collège Protestant                                            | 90 88 25 82 |
| CAMPUS               | ADEWI - Boulevard de la Kara à côté de UTB                         | 93 38 08 84 |
| AGBEGNIGAN           | Tokoin Ramco - Gbadago, près du PRÊT À MANGER                      | 96 77 33 33 |
| NOTRE DAME           | Rte de l'Aéroport entre la foire TOGO 2000 et l'Aéroport           | 96 80 10 12 |
| LA PROSPERITE        | Bd Eyadéma non loin de l'immeuble EDA OBA                          | 70 44 86 96 |
| GBEZE                | Boulevard Jean Paul II                                             | 22 26 32 61 |
| ST PIERRE            | Sagboville Hédrzanawé, Boulevard Haho                              | 70 43 26 67 |
| DEO GRATIAS          | Rue Notre Dame de la Miséricorde KEGUE DINGBLE                     | 96 80 08 93 |
| PEUPLE               | Rue Santiago, près du marché NUKAFU                                | 98 25 04 89 |
| UNION                | Bd Malfakassa, face crèmerie BAMUDAS - BE KPOTA                    | 96 32 97 26 |
| O GRAIN D'OR         | Carrefour Zorrobarr, Grand contournement                           | 70 59 09 53 |
| ADIDOGOME            | Face au camp 2ème RI d'Adidogomé                                   | 91 05 78 21 |
| SILOE                | Carrefour Aflao Apédokoé Atigangomé                                | 96 80 10 16 |
| ACTUELLE             | Route de Ségbé; Quartier Sagbado - Adidogomé                       | 96 80 09 95 |
| SEGBE                | Ségbé qt Zanvi, près de l'EPP et du CEG Ségbé                      | 79 30 07 29 |
| DJIDJOLE             | DJIDJOLE                                                           | 93 93 99 27 |
| ST JOSEPH            | Bretelle BE KLIKAME                                                | 96 80 09 65 |
| VIGUEUR              | Rue 267, AGBALEPEDOGAN, Kilimandjaro                               | 70 44 81 96 |
| MILLENAIRE           | Face réserve de la gendarmerie d'Agoè-Nyivé                        | 70 21 31 97 |
| DIEUDONNE            | Route de LEO 2000, non loin de FUCEC Agoè-Téléssou                 | 70 44 84 59 |
| OSSAN                | Carrefour AVEDZI, face Ets LA LIMOUSINE                            | 70 40 44 25 |
| APOLLON              | Avédji, Face complexe scolaire Makafui                             | 70 41 01 07 |
| CLEMENCE             | Rte de la Cour d'Appel, non loin de l'Agence CEET Agoè             | 70 21 26 26 |
| ST MICHEL            | Située à Agoè-Nyivé entre la Brasserie BB et l'espace Télécom      | 70 43 30 43 |
| ASSURANCE            | Adétikopé, National N°1, non loin du marché                        | 96 82 76 76 |
| KOBOYO               | DAVIE, rte de la Nationale No 1 avant le péage de Davié            | 93 70 34 78 |
| TAKOE                | Avant la station CAP ESSO de Zongo (côté opposé)                   | 91 55 18 04 |
| EL NOUR              | AGOE - Alinka non loin du CMS Togblekopé                           | 97 79 93 74 |
| EXCELLENCE           | AGOE Démakpoe Voie CEDEAO                                          | 93 27 95 54 |
| VITAS                | Située à Agoè Assiyéyé du côté ouest                               | 22 25 63 43 |
| ESPACE VIE           | Agoè Logopé, face bar Plaisir 2003                                 | 99 85 89 07 |
| LA BARAKA            | Agoè LOGOPE, A PROXIMITE DU CAMP GP                                | 70 41 44 13 |
| SANGUERA             | Sise près du Lycée de Sanguéra, Boulevard du 30 Août               | 99 90 89 72 |
| LA SHEKINAH          | AGOE-NYIVE Qt Atomé carrefour Amadenta                             | 96 40 17 17 |
| NELLY'S              | Klémé Agokpanou, non loin du château d'eau                         | 99 90 90 80 |
| NOUVELLE TULIPE      | Rte de Mission - Tové; Près de la station CAP Agoè-Légbassito      | 99 47 00 70 |
| PRINCIPALE           | Rte d'Aného Kpogan Yovo Kopé                                       | 99 98 66 66 |
| LE DESTIN            | A côté de l'Agence ECOBANK de Baguida                              | 70 41 15 41 |
| LUMEN                | DJAGBLE, En face de l'EPP (Plakomé)                                | 70 41 68 36 |
| DE L'AVE             | ASSAHOUN, en face de l'église Catholique NDA et du CHR Assahoun    | 92 10 11 11 |

ils ont dit...



Jørgen Schlundt

Directeur du Département Sécurité  
sanitaire des aliments, zoonoses et  
maladies d'origine alimentaire, à  
l'OMS, à Genève, Suisse

« Nutrition et sécurité  
sanitaire des aliments  
sont inextricablement  
liées, en particulier  
dans les milieux où les  
disponibilités alimentaires  
sont précaires. Quand la  
nourriture se fait rare,  
l'hygiène, la salubrité et  
la nutrition sont souvent  
ignorées au fur et à mesure  
que les gens passent à  
des régimes alimentaires  
moins nourrissants  
et consomment plus  
'd'aliments dangereux',  
les risques chimiques,  
microbiologiques,  
zoonotiques et autres  
représentant alors une  
menace pour la santé.....  
La sécurité sanitaire  
des aliments doit être  
systématiquement  
intégrée dans les politiques  
et les interventions visant  
à améliorer la nutrition  
et la disponibilité des  
aliments.»

## Contrôler la qualité nutritionnelle et sanitaire des aliments

Les produits alimentaires sont constitués de différents composants. On peut trouver parmi eux des nutriments, différents autres composants naturels, ainsi que des additifs ou des substances étrangères. Pour Martin Kokou Aziato, Ingénieur Agroalimentaire, à l'Institut de Technologie et de Recherche Agronomique (ITRA), il existe différentes raisons qui expliquent pourquoi il est important d'effectuer régulièrement le contrôle et l'analyse biochimique des composants des denrées alimentaires, qu'ils soient même naturels ou non-nutritifs.



Une spécialiste réalise un test sur les aliments

La contamination des aliments constitue également un problème majeur, qui affecte chaque année la santé d'une personne sur dix dans le monde et nuit au revenu des agriculteurs, de l'industrie agroalimentaire et du commerce. « Quand on prend les aliments, au fait c'est pour satisfaire à certains besoins nutritionnels. Donc pour ce faire on doit s'assurer de la composition nutritionnelle de ces aliments avant de les consommer », explique Martin Kokou Aziato, Ingénieur Agroalimentaire, à l'Institut de Technologie et de Recherche Agronomique (ITRA). Par ailleurs, le traitement technologique que ces denrées subissent peut également entraîner une contamination soit directe ou indirecte. « Ainsi faut-il vérifier la qualité hygiénique ou sanitaire de l'aliment avant d'en consommer. La qualité sanitaire de la nourriture est l'ensemble des propriétés et des caractéristiques d'un produit alimentaire qui lui confère des garanties de salubrité et de sécurité. Le contrôle de l'authenticité d'ingrédients de grande

qualité permet ainsi d'en assurer la qualité et de garantir que la déclaration des produits soit correcte», recommande Martin Kokou Aziato. Il est possible d'avoir la valeur nutritionnelle, mais il convient de souligner que s'il y a la présence de certaines substances chimiques dangereuses, cela peut impacter la santé du consommateur. Ainsi il faudra donc les éviter au maximum. « Il faut nécessairement contrôler la qualité nutritionnelle et sanitaire de l'aliment avant de le consommer. La qualité nutritionnelle d'un aliment est l'ensemble de ces éléments entre autres protéines, glucides, minéraux, vitamines nécessaires pour combler certaines insuffisances ou assurer le fonctionnement normal de l'organisme », renseigne Martin Aziato. Etant donné le nombre important des différents contrôles et l'analyse biochimiques à effectuer, il est nécessaire de posséder une bonne expertise, une infrastructure adaptée, sophistiquée et une vaste gamme d'équipements ainsi qu'un grand portefeuille de méthodologies, afin de pouvoir satisfaire entièrement tous les besoins des clients.

## Hygiène alimentaire : Ces erreurs à éviter en cuisine

Chaque année, des infections alimentaires collectives ont lieu à domicile. Depuis les achats jusqu'à la gestion des restes, il existe des gestes simples qui permettent de limiter la propagation des germes responsables des contaminations. Voici des erreurs qu'il faut éviter de commettre quand on cuisine.

### Ne pas prendre le temps de se laver les mains

C'est un geste de base qui doit devenir un réflexe quand il est question de se mettre aux fourneaux. En cuisine, il est recommandé de se laver les mains après avoir touché des aliments crus comme les viandes et légumes, mais aussi après être allé aux toilettes, avoir changé un bébé, caressé un animal, touché de la terre. Pour être efficace, le lavage doit être fait à l'eau chaude avec du savon ou un détergent, pendant 20 secondes. Cette recommandation est encore plus de mise si on présente les symptômes d'une gastro-entérite.

### Attendre trop longtemps avant de terminer les restes d'un repas

En fait, cela dépend du temps qui s'est écoulé et du type d'aliments. Par exemple, les préparations à base d'œufs, sans cuisson (mayonnaise, crèmes, pâtisseries) doivent être consommées dans les 24 heures. Les produits traiteurs, de type plats cuisinés, pâtisserie à base de crème, aliments « très périssables » non préemballés fabriqués chez un artisan ou vendus au détail sans mention d'une date limite de consommation ainsi que les plats préparés à domicile, ne doivent pas être conservés trop longtemps. Une durée inférieure à trois jours est fréquemment recommandée. Quant aux potages, et aliments cuits à l'eau (pâtes, riz), il est conseillé de les mettre rapidement au réfrigérateur et de les manger dans les 48 heures.

### Attendre trop longtemps qu'un plat se refroidisse pour le mettre au réfrigérateur

Ne pas mettre un plat encore chaud au réfrigérateur. La chaleur, est à l'origine d'une augmentation de température qui n'est pas favorable au fonctionnement du réfrigérateur. Il est recommandé de ne pas laisser un plat pendant plus de 2 heures à température ambiante. Il est même strictement déconseillé de laisser une nuit entière à température ambiante un plat que l'on vient de préparer, sous prétexte d'attendre son refroidissement avant réfrigération. Pour cause: même après cuisson, certains plats peuvent contenir des spores bactériennes «Bacillus cereus» et «Clostridium perfringens», susceptibles de produire des toxines à température ambiante. Si la quantité d'aliments préparés est trop importante, la répartir en petites portions pour que le refroidissement soit plus rapide. Les restes de repas ayant séjourné trop longtemps à température ambiante doivent être jetés.

### Rompre la chaîne du froid

Une température inférieure à 4°C permet de ralentir considérablement la croissance de micro-organismes, comme c'est le cas pour la bactérie « Listeria monocytogene », mais aussi de stopper la croissance de la majorité des bactéries pathogènes comme « Salmonella enterica ». C'est pour cette raison que la température idéale de conservation des aliments se situe entre zéro et + 4°C. Rompre cette chaîne du froid revient à laisser une chance de se développer aux bactéries.

### Négliger le rangement de son réfrigérateur

Protéger les aliments partiellement consommés par des films plastiques ou les placer dans des boîtes hermétiques afin d'éviter les contaminations. Il est également conseillé de retirer les emballages superflus afin d'éviter la contamination par les micro-organismes qui peuvent se trouver sur ces cartons et plastiques.

### Utiliser les mêmes planches à découper

Une fois les aliments cuits, ne pas réutiliser les plats et ustensiles qu'on a utilisés pour les transporter crus. C'est en particulier le cas pour la volaille. Les bactéries présentes en surface contaminent tant les mains que les ustensiles utilisés. Il faut soigneusement laver ces derniers avant de toucher d'autres aliments.

### Ne pas laver les fruits et légumes

Qu'ils soient bios ou non, il faut laver les fruits et légumes à l'eau. Les bactéries sont partout. Au marché ou au supermarché, les fruits et légumes ne peuvent pas s'échapper. D'autant que, pour juger de la qualité des produits, bon nombre de personnes les prennent en main avant de finalement les reposer.

### Ne jamais nettoyer son réfrigérateur

En plus d'un nettoyage complet au moins deux fois par an, à l'eau savonneuse par exemple, puis en rinçant avec de l'eau légèrement javellisée. Éviter l'application directe d'eau de javel concentrée sur les parois. Cela risquerait de provoquer des crevasses favorables à l'implantation de micro-organismes. Si on utilise une éponge, la désinfecter au préalable par de l'eau javellisée ou par la chaleur. Ne pas oublier non plus de laver régulièrement les torchons qui peuvent, eux aussi, accueillir des bactéries.

### Ne pas assez cuire la viande

Bon nombre de bactéries pathogènes sont sensibles à la chaleur. Dans le cas de la viande, les microbes se trouvent en surface, et non au cœur. Mais lorsque la viande est hachée, cela conduit à une contamination dans la masse. Une cuisson incomplète comme celle des steaks hachés «saignants» ne suffit donc pas pour éliminer certaines bactéries qui pourraient s'y trouver. Il est donc recommandé aux jeunes enfants, aux femmes enceintes et aux personnes immunodéprimées de consommer la viande hachée bien cuite à cœur. Il en est de même pour les viandes de porcs et de volailles.

« L'homme malade devient un fardeau à lui-même et aux autres ; fais tout pour garder ta santé. »

Jean-Louis Moré

## Appliquer l'hygiène dans les restaurants de rue



Des gens qui mangent au bord de la route

L'hygiène dans la plupart des lieux de restauration, laisse à désirer. Vues les conditions dans lesquelles la plupart de ces restaurants ou points de vente sont tenus, on peut facilement reconnaître que les aliments qui y sont vendus peuvent constituer un danger pour la santé publique.

### Les clients exposés

Les restaurants de rue qui ne respectent pas les règles d'hygiène, exposent les consommateurs à des maladies. Malgré ce constat, la plupart des consommateurs semblent être tolérants vis-à-vis de ces pratiques alimentaires à risque. Dans une enquête commanditée en août 2020 par

Vétérinaires Sans Frontières Suisse (VSF-Suisse) auprès des consommateurs de viande à Lomé, 60% avaient mentionné « les mains sales » comme facteur de contamination des aliments, 54% avaient mentionné l'exposition des aliments à l'air libre et 32% avaient mentionné l'abattage d'animaux malades comme autre facteur. Ces résultats montrent qu'une grande majorité des consommateurs n'est pas ignorante des risques sanitaires en consommant certains aliments de rue dans des conditions insalubres. Les fidèles consommateurs ont tendance à tenir compte surtout du prix des repas à leur portée et donc sont peut-être déjà habitués à leur goût.

### Contribuer à améliorer les meilleures conditions d'hygiène

Les efforts déployés pour l'amélioration de la qualité de l'alimentation n'impliquent pas souvent les consommateurs en tant qu'entité clé ; Les acteurs d'appui focalisent souvent leurs actions sur les

vendeurs, à travers les formations et les sensibilisations, et sur le renforcement des moyens de contrôle par les autorités.

Il est tout aussi important que les consommateurs prennent conscience du rôle important qu'ils ont à jouer dans la démarche d'amélioration de la qualité de l'alimentation de rue. Cette prise de conscience doit pouvoir s'appliquer au moment de choisir le lieu d'achat des repas, en priorisant les lieux de vente qui garantissent les meilleures conditions d'hygiène alimentaire. Il y a bien une différence entre un rôti de viande qui présente les morceaux dans une caisse protégée et un autre qui les laisse à l'air libre. De plus, au moment de l'achat, si nécessaire, le client doit faire des recommandations au vendeur : lui dire, par exemple, de couvrir la viande contre la poussière ou contre les mouches, ou de poser la question sur l'origine de la viande. Plus les consommateurs seront exigeants, mieux les commerçants amélioreront la qualité de leur repas et l'hygiène du milieu où ils vendent.

par William O.

## Certificats de santé: exigence dans la vente des aliments

Au Togo, les viandes rôties font partie des aliments de rue les plus consommés. Mais malheureusement ces aliments subissent lors du processus de fabrication et de vente, des opérations peu hygiéniques aboutissant pour la plupart à des contaminations microbiennes.

S'agissant des manipulateurs de ces aliments que sont les rôtisseurs communément appelés « Tchintchingator », on observe des négligences de leur part notamment sur le plan de l'hygiène. De pareilles négligences peuvent permettre à des agents pathogènes d'entrer en contact avec des viandes grillées. Dans certains cas, ces agents pathogènes peuvent survivre et se multiplier dans la viande grillée et provoquer des maladies chez les consommateurs. Le plus souvent, certains agents pathogènes proviennent des manipulateurs eux-mêmes qui les transportent sur leurs corps ou dans leurs organismes. En effet, les muqueuses du nez et de la gorge, les blessures purulentes ainsi que la peau peuvent héberger de nombreux germes pathogènes. Lors de toux, d'éternuements, ou de contact avec la peau infectée, les germes excrétés hors de l'organisme se transmettent au produit. Il est important que toute personne manipulant les aliments effectue régulièrement des visites médicales afin de déceler et de soigner toute pathologie éventuelle. Elles devront

porter en priorité sur le diagnostic de la tuberculose et de la fièvre typhoïde.

### Le certificat de santé, outil souvent négligé

Dans le secteur de l'alimentation, le certificat de santé désigne tout document qui atteste le bon état de santé de toute personne qui prépare ou vend les aliments afin d'éviter toute contamination directe ou indirecte des aliments. Il est généralement rédigé par un médecin qui vérifie la capacité de la personne à manipuler des denrées alimentaires après une visite médicale. Le certificat de santé comporte habituellement la mention: « Apte à la manipulation des denrées alimentaires ».

Malheureusement plusieurs rôtisseurs n'en font pas une priorité. Compte tenu du taux de renouvellement du personnel souvent élevé, du coût des analyses et de la réglementation moins stricte en matière de contrôle de ce document. Beaucoup en sont moins intéressés à l'établir à leur personnel et à eux même avant le démarrage de leurs activités. Même s'ils en font, le délai de renouvellement d'un an n'est pas respecté.

### Nécessité de se faire établir un certificat de santé

Même s'il est souvent négligé, le certificat de santé reste un outil important qui permet aux manipulateurs de



Un groupe de revendeuses présentent leur certificat de santé

denrées alimentaires de jouer un rôle important en matière de garantir de la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne de production, de transformation, d'entreposage et de préparation. L'être humain étant vecteur de microbe, il représente une source majeure de contamination microbienne. Son état sanitaire ainsi que celui des personnes qui sont en contact direct avec les ingrédients et les denrées alimentaires, est primordial dans la maîtrise de la qualité des aliments. Il est du devoir de tout manipulateur de se faire établir un certificat de santé comme stipulé dans le code de la santé togolais en son Article 154 « toutes personnes manipulant les denrées alimentaires atteintes de toute maladie qui constitue

une source potentielle de contamination doivent cesser toute activité professionnelle jusqu'à guérison » pour éviter tout risque de contamination des aliments. Si on veut s'assurer de la maîtrise des règles d'hygiène, les visites médicales doivent être systématiques même si l'intéressé ne présente pas de signes cliniques visibles. En plus du diagnostic de la tuberculose et de la fièvre typhoïde, d'autres diagnostics secondaires peuvent être effectués comme le KOP (kystes, œufs, parasites dans les selles), l'albumine et le sucre dans les urines. En cas de toux suspecte ou de tout autre signe de maladie, il faut réaliser une visite médicale et interdire l'accès jusqu'à la guérison.

Source : VSF-Suisse

## Prévenir les intoxications alimentaires dans les écoles

La restauration dans les établissements scolaires n'échappe toujours pas au phénomène des intoxications alimentaires. Le nombre de victimes et de cas sont enregistrés chaque année et l'absence du respect des règles d'hygiène en est souvent à l'origine. On se rappelle qu'une centaine d'élèves ont été victimes d'une intoxication alimentaire en février 2023 dans l'école primaire préscolaire de Kpatilé dans la préfecture de Dankpen (417 km au nord de Lomé). Certains élèves victimes ont été vite évacués dans une structure de santé de la région où ils ont été pris en charge.

Les intoxications alimentaires sont liées au non-respect des règles d'hygiène et à la mauvaise conservation des produits alimentaires, notamment périssables. Selon Le directeur de l'EPP de Kpatilé, Alibiyao Bissa, avait témoigné que les élèves ont été pris d'un malaise après le déjeuner à la récréation. « Les écoliers vomissaient et disaient avoir des douleurs atroces au ventre après avoir consommé Akpan ». Au total 27 élèves ont été évacués au

district sanitaire de Kpatilé. A l'hôpital, 80 nouveaux cas ont été signalés portant le nombre total à 107 élèves intoxiqués.

Les élèves ont été pris en charge au centre de santé mais les premiers éléments des analyses ne montrent pas de résultat probant.

« On a utilisé certains antidotes au cas où il s'agirait d'un poison. Il y avait une cinquantaine qui manifestait des symptômes et une cinquantaine qui était sans symptômes. Les traitements ont été

administrés de 11h30 à 19h30. Nous avons aussi fait appel au chef de notre district sanitaire. Une délégation est arrivée avec un médecin. Ils ont fait le prélèvement. Les prélèvements ont été envoyés, mais jusqu'à ce jour, les résultats qui reviennent ne montrent rien de particuliers », a indiqué Sœur Catherine Atakpama, Infirmière au centre de santé de Kpatilé. Le Directeur de l'école, estime que les élèves ont sans doute été victimes d'une intoxication alimentaire.

### Alerte !

Une étude publiée dans la revue « Food Control » de mai 2022 révèle que les repas servis dans les cantines scolaires au Togo ne sont pas conformes aux exigences de qualité nutritionnelle et d'hygiène. Pour évaluer la qualité nutritionnelle des repas distribués aux élèves, des chercheurs togolais ont pris en compte les critères d'hygiène

Suite à la page 7

## Togo/Célébration de la Journée Internationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments

### VSF-Suisse et OADEL ensemble pour renforcer les pratiques alimentaires sûres et saines

Le monde entier a célébré le 07 juin la Journée Internationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments (JISSA). Cette célébration vise à attirer l'attention et inspirer l'action pour prévenir, détecter et gérer les risques d'origine alimentaire, dans l'optique de contribuer à la sécurité sanitaire des aliments, à la santé humaine, à la prospérité économique, à l'agriculture, à l'accès au marché, au tourisme et au développement durable. L'édition 2024 est placée sous le thème « Journée mondiale de la sécurité sanitaire des aliments 2024 : Se préparer à l'inattendu ! ». L'Organisation pour l'Alimentation et le Développement Local (OADEL), pour marquer ladite journée, a organisé avec l'appui l'ONG Vétérinaires Sans Frontières- Suisse (VSF-Suisse) une conférence publique le mardi 11 juin à Lomé à l'endroit de tous les acteurs intervenants sur la chaîne alimentaire. L'objectif est de faire la promotion de la sécurité sanitaire des aliments en vue de prévenir les maladies d'origine alimentaire. La conférence publique a également mis un accent sur les défis et perspectives du mécanisme de certification des manipulateurs des denrées alimentaires au Togo.

SantéReportage



Table officielle. Au micro Dr Géraud Hellow, Directeur Pays VSF-Suisse

**S**elon l'OMS, chaque année, une personne sur 10 dans le monde tombe malade après avoir mangé de la nourriture contaminée et que les enfants de moins de 5 ans supportent 40% de la charge imputable aux maladies d'origine alimentaire, ce qui inclut 125 000 décès par an. Plus de 200 maladies sont dues à l'ingestion d'aliments contaminés par des bactéries, des virus, des parasites ou des substances chimiques telles que des métaux lourds. A cet effet, la SSA doit devenir une priorité pour le développement. **La sécurité sanitaire des aliments joue un rôle essentiel pour garantir que les aliments soient sains à tous les stades de la chaîne alimentaire, de la production à la récolte, en passant par la transformation, le stockage, la distribution, la préparation et la consommation.**

#### Promouvoir une alimentaire saine et sûre

La sécurité sanitaire des aliments est essentielle pour la sécurité nutritionnelle. Cette année 2024, le thème de la Journée internationale intitulé « Sécurité sanitaire des aliments : préparons-nous à l'imprévu » est évocateur et vise à redoubler d'efforts pour s'assurer de la sécurité sanitaire des aliments, d'intégrer la sécurité sanitaire des aliments dans l'ordre du jour public, et de réduire la charge des maladies d'origine alimentaire dans le monde.

Pour Docteur Géraud Hellow, Directeur Pays VSF-Suisse, il faut orienter les actions vers la promotion de la sensibilisation à la sécurité sanitaire des aliments pour renforcer les efforts de prévention, de détection et de gestion des risques d'origine alimentaire tout en soulignant l'importance d'être préparé aux incidents liés à la sécurité sanitaire

des aliments, modérés ou graves. « Nous voulons renforcer la sensibilisation des populations pour que la salubrité alimentaire soit améliorée. Chaque consommateur doit jouer son rôle dans l'amélioration de la salubrité des aliments notamment les aliments issus de la chaîne de l'élevage, que ce soit le lait, le wagashi, la viande, le miel. Les consommateurs ont un grand rôle à jouer, au moment d'acheter. Souvent les manipulateurs de denrées alimentaires n'ont pas un niveau avancé dans la maîtrise d'hygiène. C'est au consommateur d'exiger. En étant exigeant, cela peut attirer l'attention des commerçants, à mieux pratiquer l'hygiène, à mieux exposer les aliments de sorte que le consommateur soit moins à risque de maladies comme les diarrhées ». Le directeur Pays de VSF-Suisse a interpellé les consommateurs, les acteurs, décideurs et les gouvernants afin qu'ils investissent davantage dans la SSA pour que les aliments deviennent plus sains.

« Quand nous parlons de sécurité sanitaire des aliments c'est à la fois le danger perçu par le consommateur ou du moins les différents acteurs et nos différentes responsabilités individuelles. Nous alertons les consommateurs sur les dispositifs, les mécanismes et toutes les actions de sensibilisation qui sont mises en place pour veiller à la sécurité, contrôle, la salubrité, l'hygiène des aliments », a souligné Maxwell Atidigah, Coordonnateur des programmes à l'ONG OADEL.

Les bactéries telles que Salmonella, Campylobacter et Escherichia coli font partie des agents pathogènes d'origine alimentaire les plus courants; elles affectent des millions de personnes chaque année, parfois avec des conséquences graves et une issue fatale. A cet effet, « les normes alimentaires doivent



Toute l'assistance suivant une communication

être renforcées. Il faut toujours prendre en compte les bonnes pratiques dans la fabrication, le stockage, le transport des denrées alimentaires. Tout ceci a pour objectif d'assurer la protection du consommateur, de pouvoir équilibrer le commerce national ou international», fait comprendre Dr Raouf Mensah, Attaché de recherches en microbiologie et technologie alimentaire à l'ITRA.

Trois présentations thématiques ont fait l'objet de la conférence publique : d'abord « **Sécurité sanitaire des aliments : préparons-nous à l'imprévu; mécanisme de certification des manipulateurs des denrées alimentaires, défis et perspectives** », ensuite « **Les normes alimentaires sauvent les vies, mécanisme de certification des MDA, défis et perspectives** », et enfin « **Sécurité sanitaire des aliments : Certification des produits carnés et produits laitiers, défis et perspectives** ». Ces trois thèmes ont été développées respectivement par la Division Contrôle et Inspection Sanitaire (DCIS), l'Institut Togolais de Recherche Agronomique (ITRA) et la Direction de l'élevage (DE).

#### Se préparer à faire face à des incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments

**Rôle des pouvoirs publics :** S'engager à élaborer ou à mettre à jour des plans nationaux sur les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, renforcer les systèmes nationaux de contrôle des produits alimentaires, accroître les capacités de surveillance et de coordination, améliorer la communication avec les entreprises du secteur alimentaire et le grand public.

**Rôle des entreprises du secteur alimentaire :** Améliorer les plans de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, diffuser les « enseignements » et collaborer les unes avec les autres ; améliorer la façon dont elles communiquent avec les consommateurs.

**Rôle des consommateurs :** S'assurer qu'ils savent comment signaler un incident lié à la sécurité sanitaire des aliments ou y réagir, s'assurer qu'ils comprennent les conséquences d'un événement imprévu à la maison et savent comment réagir.

#### Le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN)

En 2004, la Commission du Codex Alimentarius a révisé les « **Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments** » et recommandé aux États Membres de choisir des points de contact officiels pour échanger des informations en cas de situation de ce type. C'est ainsi qu'a été créé le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN). Aujourd'hui, INFOSAN est un réseau mondial de 189 pays dont les membres sont des autorités nationales chargées de la sécurité sanitaire des aliments et qui est géré conjointement par la FAO et l'OMS. INFOSAN facilite l'échange rapide d'informations lors d'événements liés à la sécurité sanitaire des aliments, ce qui permet l'application de mesures de gestion des risques afin de prévenir les maladies d'origine alimentaire et de sauver des vies.

par William O.

[www.sante-education.tg](http://www.sante-education.tg)

## Le laboratoire de microbiologie de l'INH pour tester eaux et tout produit alimentaire

L'Institut National d'Hygiène (INH) du Togo, à travers son Laboratoire de microbiologie des aliments, des eaux et produits divers, joue un rôle primordial dans la chaîne de contrôle qualité des denrées alimentaires du pays. Sa compétence est démontrée par son accréditation ISO 17025, ce laboratoire est une référence incontestée en matière de contrôle de la qualité des aliments.

Les analyses bactériologiques alimentaires sont indispensables pour vérifier la conformité des produits par rapport à la réglementation « hygiène » en vigueur.

### Prélèvements d'échantillons

Le laboratoire réalise des prélèvements d'échantillons directement sur le terrain. Cette méthode permet de collecter des échantillons d'aliments, d'eau et de divers produits dans leur environnement d'origine, garantissant la certitude des résultats ainsi que la représentativité de l'échantillon.

### Essais microbiologiques

Les méthodes normalisées sont utilisées pour des essais microbiologiques, au laboratoire pour la détection et l'identification des microorganismes présents dans les échantillons. Ces tests sont essentiels pour évaluer la sécurité et la qualité des produits alimentaires et de l'eau.

### Pourquoi faire appel à ce laboratoire ?

**Maîtrise de la chaîne de production :** les analyses permettent de contrôler chaque étape de la production, garantissant ainsi la qualité et la sécurité des produits finis.

Conformité aux réglementations:

les tests microbiologiques assurent que les produits respectent les normes internationales en matière d'hygiène et de salubrité, essentielles pour la commercialisation et l'exportation.

**Prévention des maladies :** le laboratoire joue un rôle essentiel dans la prévention et la confirmation des maladies d'origine alimentaire et hydrique, contribuant ainsi à la protection de la santé publique.

**Protection des consommateurs :** en garantissant la sécurité hygiénique et sanitaire des aliments, le laboratoire protège les consommateurs contre les risques de contamination.

### Quand faire appel à ce laboratoire ?

**Contrôle de routine :** les producteurs d'eau conditionnée, les transformateurs de produits alimentaires et les industries agroalimentaires doivent effectuer des contrôles réguliers pour s'assurer de la qualité microbiologique de leurs produits.

**Inspection et conformité :** les hôtels, sociétés de restauration et importateurs/exportateurs de produits alimentaires doivent vérifier la conformité de leurs produits aux réglementations en vigueur.

Investigation de maladies :



Les spécialistes effectuant des tests

en cas de suspicion de maladies d'origine alimentaire ou hydrique, les analyses du laboratoire peuvent confirmer la présence de contaminants microbiologiques.

**Évaluation de produits :** les sociétés de produits cosmétiques et autres peuvent évaluer l'efficacité de leurs désinfectants grâce aux tests microbiologiques du laboratoire.

### Prestations et avantages

Le laboratoire offre des services d'échantillonnage et d'analyses microbiologiques pour l'eau de boisson, les eaux usées, les denrées alimentaires, les surfaces et environnements,

ainsi que divers autres produits.

Les tests permettent de vérifier l'efficacité des produits désinfectants, garantissant leur performance et leur sécurité. Le laboratoire fournit des analyses spécialisées pour les cas de maladies d'origine alimentaire et hydrique, aidant à identifier les sources de contamination et à prévenir leur propagation.

### Compétences et qualifications

Avec plus de 10 ans d'expérience dans un système de management de la qualité et plus de 30 ans d'expertise en microbiologie, le laboratoire garantit la fiabilité de ses résultats grâce à des audits et contrôles réguliers.

**Le laboratoire est ouvert du lundi au vendredi, de 07h00 à 12h00 et de 14h30 à 17h30. Le délai moyen pour obtenir les résultats des analyses est de 10 jours. Contact : Téléphone : +228 90 22 98 29 / +228 90 22 98 30**

### Suite de la page 4



Les élèves qui mangent lors d'une récréation

comme l'environnement de cuisson, les aliments de base, le matériel de cuisson, la méthode de cuisson et les cuisiniers.

### Résultats

Les résultats révèlent que les aliments de base utilisés pour la préparation des repas sont de mauvaise qualité et que les repas sont préparés dans des conditions hygiéniques peu recommandables. Conséquence : un tiers des repas analysés présentaient une forte teneur en bactéries appelées « coliformes totaux ». Ces bactéries proviennent le plus souvent des fosses septiques et rejets d'eau usées ou encore des eaux de ruissellement. Bien que n'entraînant en général aucune maladie, leur présence indique une contamination par des micro-organismes plus nuisibles

qui sont à l'origine des nausées, des vomissements, diarrhée ou encore un affaiblissement du système immunitaire chez les enfants. En dehors des coliformes totaux, la présence de staphylocoques a également été signalée par les auteurs dans les repas distribués dans les cantines scolaires au Togo. Ces bactéries sont souvent cause d'intoxications alimentaires et de crampes abdominales.

L'intoxication alimentaire dans les écoles est un mal qui perdure. C'est un problème de santé publique vu les complications engendrées par cette maladie, laquelle peut mener à la mort. La prévention est capitale, d'où la nécessité d'adopter des gestes d'hygiène afin de protéger les élèves.

par Jean ELI

## Qu'est-ce qu'une intoxication alimentaire ?



### Kpônou Tobossi

Spécialiste en hygiène et qualité alimentaires

Chaque année, 1 personne sur 10 ou 60 millions de personnes dans le monde tombent malades en consommant des aliments contaminés et 420 000 en meurent. 220 millions d'enfants contractent des maladies diarrhéiques et 96 000 en meurent annuellement. une intoxication alimentaire peut survenir après avoir mangé des aliments ou bu de l'eau contaminée par des substances microbiennes, chimiques, physiques, ou allergiques.

### Causes de l'intoxication alimentaire

Les intoxications alimentaires peuvent découler d'une contamination de l'aliment avant, pendant ou après sa préparation. La salubrité des aliments peut être compromise à n'importe quel maillon

de la chaîne d'approvisionnement. Un contaminant chimique, physique, microbien ou allergénique peut pénétrer dans un aliment au contact du sol, de l'eau, de l'air, du matériel de production ou de transformation ou de stockage à cause d'un manquement aux règles ou normes d'hygiène.

### Mesures et conseils

Les écoles sont des endroits où les enfants passent une grande partie de leur journée, et la sécurité alimentaire y est un enjeu crucial pour leur santé. Pour garantir une alimentation saine et sûre aux élèves, des mesures strictes doivent être mises en place. Les autorités doivent « installer des services de contrôle de la qualité des denrées alimentaires dans chaque préfecture ou région, former

davantage des Ingénieurs Inspecteurs Sanitaires œuvrant pour la salubrité et l'hygiène des aliments, de l'eau et de l'air.

Les écoles doivent s'assurer que les revendeuses installées dans les établissements répondent aux normes sanitaires. Les écoles doivent également être conscientes des allergies alimentaires des élèves. Il faut prendre des mesures pour garantir que les aliments ne contiennent pas d'allergènes qui pourraient provoquer une réaction allergique chez les élèves. Les parents ont aussi un rôle important à jouer dans la sécurité alimentaire des enfants à l'école. Ils doivent être informés des mesures mises en place par l'école pour garantir la sécurité alimentaire et veiller à ce que leurs enfants ne consomment pas d'aliments contaminés ou périmés.

## Mission de sensibilisation des conseils régionaux et du Clergé sur la célébration de la Semaine de la Santé et la politique santé de l'Eglise Evangélique Presbytérienne du Togo (EEPT)

Santé **Actualité**



par Raymond DZAKPATA

La Direction de la Solidarité Chrétienne (DSC) en collaboration avec la Division Santé (DS) et la Commission ad'hoc d'Organisation de la Semaine de la Santé de l'EEPT ont mené une mission de sensibilisation du 02 au 10 mai 2024 à travers les régions ecclésiastiques du Sud-Ouest (RESO) à Kpalimé, du Sud-Est (RESP) à Atakpamé et de la Maritime à Tsévié (REMA). Cette initiative vise à informer les Conseils Régionaux et le Clergé de ces régions sur la politique de santé de l'Eglise Evangélique Presbytérienne du Togo (EEPT) et la célébration de la Semaine de la santé. Elle a été soigneusement planifiée en consultation avec les inspecteurs des régions ecclésiastiques du Sud-Ouest (RESO), du Sud-Est (RESP) et Maritime (REMA). Cette mission a touché au total 221 participants.



Photo de l'équipe de sensibilisation

L'équipe de sensibilisation conduite par le Directeur de la Solidarité Chrétienne, Pasteur Kodzo Suetou Vouke-Woledzi comprenait des membres clés de la Division Santé, à savoir Dr Opportune Djoffon-Elitsa et son Assistant Dodzi Awuito, le Presbytre Koffi Togbonou, membre de la commission et Basile Mignaké, Chargé de Communication de ladite commission et Directeur Général de Santé-Education. Ensemble, ils se sont rendus dans différentes localités entre autres Hihéatro (RESP) le 02 Mai 2024, Tsévié Afegame (REMA) le 08 Mai 2024 et

le 10 Mai 2024 à Kpalimé Afegame (RESO). L'objectif de cette mission était de sensibiliser les membres du clergé et les conseils régionaux sur plusieurs aspects tels que la politique de santé de l'Eglise Evangélique Presbytérienne du Togo (EEPT), la responsabilité personnelle en matière de santé. Durant leur mission, la délégation a insisté sur l'obligation pour chaque fidèle de prendre soin de sa propre santé, encouragé chaque paroisse à établir une commission de santé pour planifier et gérer les activités liées à la santé, promouvoir l'appui et le soutien financier



Image d'une séance de sensibilisation

à la Division Santé de l'EEPT à travers ses 05 formations sanitaires, et créer une plateforme régionale pour coordonner les commissions de santé de chaque paroisse.

### Résultats de la mission

Lors de ces rencontres, des contacts ont été établis pour créer des plateformes de communication (WhatsApp) pour les commissions de santé régionales, facilitant ainsi une meilleure coordination nationale. Les réunions ont vu la participation active de 221 personnes dont les pasteurs, catéchistes et presbytres, démontrant

un fort engagement et intérêt envers les initiatives de santé proposées.

Cette mission de sensibilisation marque un pas important vers une meilleure prise en charge de la santé au sein des communautés ecclésiastiques au Togo.

En promouvant la création des commissions de santé dans chaque paroisse et en établissant des plateformes de coordination régionale, la Direction de la Solidarité Chrétienne (DSC) et la Division Santé (DS) jettent les bases d'une action concertée pour améliorer la santé et le bien-être des fidèles,

## Journée mondiale du donneur de sang Merci à tous les donneurs de sang

Le Centre National de Transfusion Sanguine (CNTS) a procédé le vendredi 14 juin 2024 à Lomé, au lancement des activités marquant la célébration de la Journée Mondiale du Donneur de Sang (JMDS), célébrée chaque 14 juin. Pour cette édition 2024, le thème est : « 20 ans de célébration du don de sang : merci à tous les donneurs de sang ! ». A travers ce thème, « nous exprimons notre remerciement aux donneurs de sang pour leurs dons qui sauvent des vies. Notre gratitude est un appel à l'action pour motiver davantage de personnes à donner de leur sang afin d'atteindre l'autosuffisance en produits sanguins », a souligné Professeur Agrégé Lochina Fétéké, Directeur du CNTS. Pour répondre aux objectifs de sensibilisation de la population, le CNTS a organisé des séances de collecte spéciale et décerné des diplômes d'honneurs et certificats de reconnaissance aux donneurs.



Remise d'un certificat à une donneuse de sang

Chaque don de sang est une lueur d'espoir dans la vie de quelqu'un. A l'occasion de la JMDS 2024, le CNTS a rendu hommage aux donneurs de sang pour l'influence profonde qu'ils ont à la fois sur les patients et la société. C'était aussi moment pour s'attaquer aux difficultés qui continuent de se poser et pour accélérer la progression vers l'accès universel à des transfusions sanguines sûres. Au lancement officiel de la journée, Professeur Agrégé Lochina Fétéké, Directeur du CNTS, a souligné l'importance de cette journée dans l'élargissement du cercle de sensibilisation sur le don de sang en tant que comportement humain et

pilier fondamental dans le relèvement du niveau sanitaire des citoyens. Il a salué le dévouement des donneurs de sang régulier et a, ensuite, rendu un vibrant hommage aux donneurs de sang et appelé à davantage d'efforts de sensibilisation. Ceci pour combler au maximum possible le déficit en don de sang et alléger les souffrances des malades et de cultiver l'esprit de solidarité. « C'est une occasion pour remercier les donneurs et inciter ceux qui hésitent à le faire pour que le CNTS puisse couvrir les besoins en sang dans le pays. Donner du sang est un geste de compassion et d'humanisme. Nous nous réjouissons de ce geste et sommes extrêmement reconnaissants à l'égard



Table officielle

de tous les donneurs de sang. Nous devons aussi nous rappeler de la santé des donneurs de sang et la qualité des soins qui leur sont prodigués. Cela est essentiel pour les encourager et renforcer leur engagement et leur volonté de donner régulièrement de leur sang», a expliqué Pr. Agr. Feteke Lochina. Actuellement, les pays africains ne collectent que 5,2 unités de sang pour 1000 personnes, ce qui est inférieur aux dix dons ou plus pour 1000 personnes recommandés par l'OMS. Au Togo, le CNTS collecte 8,13 dons pour 1000 habitants. Un effort louable, pourtant, la demande de sang reste constante, alors que l'offre est souvent insuffisante. Le Directeur Général de Coris bank

International Togo, Alassane Kaboré a aussi remercié chaleureusement les donneuses et les donneurs de sang, de plasma et de plaquettes pour ce geste de solidarité irremplaçable, qui sauve des vies. Il a réitéré l'engagement de CBI Togo à accompagner le CNTS dans la mise en œuvre de ses activités. Pour marquer cette journée, le CNTS a organisé les 13 et 14 juin, une opération de collecte de sang sur son site et dans les Postes de Collecte et Distribution (à Lomé au CHU Sylvanus Olympio, Atakpamé, Kpalimé, Afagnan, Sokodé). Le but est de renforcer les réserves et subvenir aux besoins des populations.

par **William O.**

PUBLICITE



INSTITUT NATIONAL D'ASSURANCE MALADIE

Je dis **NON A LA FRAUDE.**  
Je protège mon  
assurance maladie.

**Assurance  
Maladie**  
la Fraude, l'Abus et  
la Faute sont punis  
par la loi.



**FRAUDES - ABUS - FAUTES**

**SANCTIONS**

**FRAUDES**

- Donner des soins à un non bénéficiaire
- Utiliser la carte et les feuilles de soins d'autrui
- Utiliser le code prescripteur d'autrui
- Facturer une prestation exclue
- Faire une fausse prescription
- Faire une fausse facturation
- Etc.

**ABUS**

- Surprescription
- Abus de consultation
- Surconsommation de médicaments et/ou d'actes
- Surfacturation
- Etc.

**FAUTES**

- Non respect des règles de délivrance de soins
- Se prescrire soi même des médicaments
- Prescrire des médicaments à ses enfants ou à son conjoint(e)
- Non respect des règles de remplissage de feuilles de soins
- Erreur de facturation
- Etc.

- Avertissement
- Mise sous surveillance
- Remboursement du montant des prestations fraudées
- Retrait de cartes et carnets pour 3 à 12 mois
- Suspension définitive du bénéfice des prestations
- Poursuite devant les ordres/associations des professionnels de santé
- Poursuite pénale
- Suspension du droit de prescription
- Rejet de facture
- Suspension/Rupture de convention

**Avec INAM, se soigner n'est plus un souci.**