

RIM GHANNOUM

Spécialiste en Sécurité Alimentaire & Assurance Qualité

rim99.gh@hotmail.com | +961 70 43 35 16 | Tripoli, Liban | Née le 11 janvier 1999 | Nationalité libanaise

PROFIL PROFESSIONNEL

Spécialiste en **Sécurité Alimentaire et Assurance Qualité**, titulaire d'un Master (M1–M2) en Analyse et Sécurité Alimentaires (mention Très Bien, 3,69/4,0) et d'une Licence en Sciences de la Santé – Nutrition et Diététique. Certifiée en audit ISO (interne et externe), Principes Six Sigma et Sécurité au Travail. Expertise avérée dans la mise en œuvre des systèmes HACCP, des Programmes Prérequis (PRP) et des Systèmes de Management de la Sécurité Alimentaire (SMSA) conformément à l'ISO 22000 et au Codex Alimentarius. Maîtrise des techniques analytiques avancées (HPLC, SM, PCR, spectrophotométrie) et des analyses microbiologiques. Chercheuse publiée dans *Nature Scientific Reports* (2025). Ouverte à des opportunités en sécurité alimentaire, contrôle qualité, affaires réglementaires ou nutrition clinique en Europe ou dans la région MENA.

COMPÉTENCES CLÉS

- Mise en œuvre HACCP & Vérification
- ISO 22000 / FSSC 22000 / BPF
- Audit Interne & Externe (Sécurité Alimentaire)
- Tests Microbiologiques & Culture
- Chimie Analytique (HPLC, SM, PCR, UV-Vis)
- Paramètres de Qualité Alimentaire
- Conformité Réglementaire (EFSA, Codex)
- Analyse des Risques & Maîtrise CCPs
- Amélioration Continue – Six Sigma
- Évaluation Nutritionnelle & Diététique
- Recherche Scientifique & Publication
- Analyse Statistique SPSS

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Février 2025 – Mars 2025

Inspectrice Contrôle Qualité

IQ Inspection Quality (Sécurité Alimentaire & Conseil) – Liban

- Mise en œuvre et vérification des Programmes Prérequis (PRP) pour la sécurité alimentaire et le contrôle qualité chez les clients.
- Réalisation d'inspections qualité basées sur le plan HACCP et documentation des actions correctives conformément à l'ISO 22000.
- Évaluation de la conformité réglementaire des fournisseurs et des lignes de production ; rédaction de rapports d'inspection détaillés.
- Identification des Points Critiques de Contrôle (CCP) et proposition d'améliorations des protocoles de sécurité.

Juillet 2024

Technicienne de Laboratoire – Microbiologie

IQ Inspection Quality – Liban

- Réalisation de cultures microbiologiques, identifications et dénombrements sur des échantillons alimentaires.
- Application des protocoles de laboratoire normalisés (méthodes ISO) pour la détection de pathogènes et d'organismes d'altération.
- Tenue de registres de laboratoire précis et respect des procédures de biosécurité.

Septembre 2023 – Mai 2024

Stagiaire de Recherche M2 – Analyse Alimentaire & IA

Université Arabe de Beyrouth & Université de Bonn (Allemagne)

- Conception et réalisation d'une étude d'évaluation des polyphénols dans la grenade libanaise par intelligence artificielle.
- Application des techniques HPLC, spectrophotométrie UV-Vis et analyses colorimétriques pour la quantification des composés phénoliques.
- Développement et validation de modèles d'apprentissage automatique pour prédire la maturité technologique et phénolique.
- Co-auteur d'une publication dans *Nature Scientific Reports* (publiée en mai 2025).
- Participation à l'École d'Automne EEDA sur l'Intelligence Artificielle à Bonn (décembre 2023).

Mars 2022

Stagiaire Contrôle Qualité

Usine Dolly's – Beyrouth, Liban

- Analyses physicochimiques et sensorielles du contrôle qualité sur des produits ketchup tout au long de la ligne de production.
- Mesure des paramètres de sécurité alimentaire (pH, Brix, viscosité, couleur) et documentation par rapport aux spécifications.
- Expérience pratique en conformité BPF et surveillance de l'hygiène de production.

FORMATION

2021 – 2024

Master (M1–M2) en Analyse et Sécurité Alimentaires

Mention Très Bien (3,69/4,0) | Université Arabe de Beyrouth, Beyrouth, Liban

Novembre 2020

Licence de Diététicienne – Examen du Colloquium de Diététique

Ministère de l'Éducation et de l'Enseignement Supérieur (MEHE), Liban

2016 – 2019

Licence en Sciences de la Santé – Nutrition et Diététique

Université Arabe de Beyrouth, Tripoli, Liban

2015 – 2016

Baccalauréat en Sciences de la Vie

Lycée Al-Manar, Kalamoun-Tripoli, Liban

COMPÉTENCES TECHNIQUES

Systèmes Sécurité Alimentaire :	HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, BPF, Programmes Prérequis (PRP), Points Critiques de Contrôle (CCP), SMSA
Méthodes Analytiques :	HPLC, Spectrométrie de Masse (SM), PCR (Biologie Moléculaire), Spectrophotométrie UV-Vis, Analyses Colorimétriques, Culture & Identification Microbiologique
Paramètres Qualité :	Mesure du pH, Analyse de l'Humidité, Contrôle de la Température, Brix, Évaluation Sensorielle, Analyse Qualité Nutritionnelle
Logiciels & Données :	SPSS (Analyse Statistique), Microsoft Excel (Avancé), Microsoft Word, PowerPoint, Certification IC3 Global Digital Literacy (CERTIPORT)
Langues :	Arabe (langue maternelle) Anglais (niveau professionnel) Français (niveau intermédiaire)

CERTIFICATIONS & FORMATIONS CONTINUES

Mars 2026	Comprendre les aliments potentiellement dangereux & protéger les consommateurs vulnérables <i>Highfield Qualifications (En ligne)</i>
Décembre 2025	Exposome et Cancer du Sein : Nutrition, Environnements Chimique & Social <i>Institut de Cancérologie de l'Ouest, France (Atelier en présentiel)</i>
Janvier 2025	Audit Externe Audit Interne Sécurité et Santé au Travail <i>IQ Inspection Quality, Liban (Ateliers en ligne)</i>
Décembre 2024	Maîtrise du Contrôle Qualité <i>IQ Inspection Quality, Liban (Atelier en ligne)</i>
Décembre 2023	École d'Automne EEDA sur l'Intelligence Artificielle <i>Bonn, Allemagne</i>
Avril 2022	Principes Six Sigma <i>University System of Georgia – Coursera</i>
Décembre 2020	Maladies d'Origine Alimentaire – Bactéries et Aliments <i>LEAD Academy (En ligne)</i>
2020 – 2021	Nutrition Oncologique Nutrition Pédiatrique & Néonatale Nutrition Avancée <i>CATALYST / Udemy (En ligne)</i>
Octobre 2019	Médecine de Style de Vie Anti-Cancer Évaluation & Mise en Œuvre – Nutrition & Exercice <i>Université Notre Dame – Faculté des Sciences Infirmières & de la Santé, Beyrouth</i>
Février 2019	Traitement de l'Obésité : Nouvelles Directions – Lignes Directrices Européennes <i>Beyrouth, Liban</i>

PUBLICATION SCIENTIFIQUE

Ghannoum R. et al. (2025). « Unleashing the Power of AI in Predicting the Technological and Phenolic Maturity of Pomegranates Cultivated in Lebanon. » *Scientific Reports* (Nature Publishing Group). Publié le 30 mai 2025.
DOI : <https://doi.org/10.1038/s41598-025-01936-w>

COMPÉTENCES ORGANISATIONNELLES & RELATIONNELLES

- | | | |
|--|---|--|
| • Communication & Rédaction Scientifique | • Travail en Équipe & Collaboration | • Gestion du Temps & Priorisation des Tâches |
| • Planification Stratégique & Gestion de Projets | • Documentation & Rapports Réglementaires | • Motivation Personnelle & Apprentissage Continu |

RÉFÉRENCES

Dr. Nada EL DARRA | Professeure de Sécurité Alimentaire & Technologie, Université Arabe de Beyrouth | n.aldarra@bau.edu.lb