



ACTUALITÉS, édition août 2007

### Priorité aux BPH et au HACCP dans les ateliers de production !

*Laissez la maîtrise  
de l'hygiène et de HACCP  
au terrain, ... à la production*

**Objectif: les autocontrôles**  
**Outil: le management**

L'équipe ASEPT



**Message à l'attention  
des Dirigeants  
des entreprises  
alimentaires**

© ASEPT SAS 2007 – reproduction interdite sans autorisation écrite

Eh oui, HACCP n'est pas un outil de la qualité mais de la sécurité des aliments. Il est certain que la qualité tire profit du HACCP. Aujourd'hui encore plus qu'hier, les BPH et HACCP sont les deux piliers complémentaires et incontournables de la maîtrise des dangers physiques chimiques et biologiques dans les ateliers de production parce que c'est là que cela se passe !

Si vous pensez que l'hygiène (les règles d'hygiène, les consignes d'hygiène, les bonnes pratique d'hygiène, les programmes prérequis) ne progressent pas suffisamment malgré le travail du responsable qualité, les formations et les divers fascicules ou livrets d'accueil en matière d'hygiène, optez résolument pour le management des BPH et de HACCP par la production. Ça marche ! Ce n'est pas le contrôle du produit fini qui fait le produit sain et sûr mais la mise en place d'autocontrôles au

niveau des BPH et de HACCP. C'est une question de priorité. Toute notre entreprise est à votre service et en particulier le pôle Formation, Conseil, Expertise : [asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr)

## Vos prochains « RENDEZ-VOUS PROFESSIONNELS » à Laval

IFS	Nettoyage-Désinfection	Bonnes Pratiques d'Hygiène	Microbiologie, du laboratoire au terrain
<b>27 septembre 2007</b> <i>Des témoignages et des expériences</i>	<b>18 octobre 2007</b> <i>Vers une rupture des pratiques et des méthodes</i>	<b>8 novembre 2007</b> <i>Des fondamentaux au management des BPH</i>	<b>20 novembre 2007</b> <i>Connaître et Comprendre</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>Comprendre la logique de l'IFS,</li><li>Partager les expériences entre industriels certifiés ou en cours</li><li>Les nouveautés de l'IFS version 5,</li><li>Le point de vue d'auditeurs</li><li>Table-ronde d'échanges et de discussion</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Des changements décisifs : dans l'hygiène des équipements à la validation des protocoles de N-D</li><li>Nettoyage : entre ce que l'on sait et ce que l'on peut, au travers de quelques exemples,</li><li>Comment organiser ses opérations de N-D ?</li><li>La sous-traitance : mythes et réalités,</li><li>Les méthodes de nettoyage à la loupe.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Les BPH : état des lieux, pourquoi il faut faire simple,</li><li>Evaluer les consignes d'hygiène mises en place dans les ateliers,</li><li>La formation aux BPH : de la formation « classique » à la formation sur-mesure : quels outils et quels moyens ?</li><li>Dynamiser les BPH dans les ateliers.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Le concept des bactéries viables non cultivables (VNC) : que faut-il en penser ?</li><li>Quels sont les incidences des opérations de sanitation sur les bactéries VNC ?</li><li>Les plan d'échantillonnage : révélateur des pratiques du terrain</li><li>Les pathogènes et l'environnement : une nécessité !</li></ul>

Programme, Renseignements & Inscription sur : <http://www.asept.fr/pages/rendezvous-asept.php>

## AFFICHES & AFFICHETTES

### Informez sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène

Les affiches & affichettes se déclinent désormais avec soit un fond jaune ou soit un fond bleu, sans oublier une 12<sup>ème</sup> affiche ou affichette « bonus » sur la séquence simple du lavage des mains.

**Attention** : ces affiches et affichettes sont protégées par un copyright, ne vous mettez pas en infraction !

**NB** : Retrouvez nos affiches & affichettes sur notre site Internet : <http://www.asept.fr/pages/affiches-affichettes.php> ou charger le bon de commande et les illustrations de nos affiches & affichettes : <http://www.asept.fr/media/BCA.pdf>

## Faiblesses et incidents dans les systèmes de sécurité sanitaire des aliments

La FAO (Organisation des Nations-Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation) et l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) invitent instamment tous les pays à renforcer leurs systèmes de sécurité sanitaire des aliments et à se montrer beaucoup plus vigilants à l'égard des producteurs de denrées alimentaires et de ceux qui en font le commerce. *Au cours des 12 derniers mois, jusqu'à 200 incidents de sécurité sanitaire des aliments en moyenne par mois* ont fait l'objet d'enquêtes de l'OMS et de la FAO afin d'en déterminer l'impact sur la santé publique.

**NB** : Pour recevoir un complément d'information sur ce sujet : [asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr)

## Un Bulletin de Veille Technologique, pas comme les autres ...

Recevez chez vous, au format électronique, par mail, une information scientifique fiable dans un « Bulletin d'Informations » de 20 pages, tous les mois, que nous publions depuis 11 ans, à raison de 12 numéros par an. « *Indispensable* » selon des abonnés. Sans engagement de votre part, un exemplaire gratuit du Bulletin peut vous être adressé en écrivant à : [asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr)

## Le Laboratoire de Microbiologie Alimentaire : « un Outil industriel tourné vers l'Expertise »

Ouvert 7 jours sur 7, 365 jours par an, d'une surface de près de 1000 m<sup>2</sup>, le laboratoire de l'ASEPT est un outil indépendant centré sur le besoin de nos clients industriels. Le service, la capacité d'adaptation à vos exigences, mais aussi le prix, tels sont les paramètres-clés de notre engagement.

Riche de 15 années d'accréditation Cofrac en microbiologie alimentaire\*, notre laboratoire, spécialiste des micro-organismes pathogènes (*Listeria*, *Salmonella*, *E. sakazakii*, etc.), développe ses prestations en tant que tierce partie indépendante (test de vieillissement, test de croissance, validation de DLC, etc.). Le laboratoire est aussi un acteur très présent dans les méthodes rapides en microbiologie avec la cytométrie de flux pour connaître la contamination de vos environnements mais aussi libérer vos lots de fabrication.

Un contact, un besoin, une assistance technique ou pourquoi pas une visite de notre laboratoire : [asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr)

\*Programme 59. Microbiologie alimentaire sous le numéro 1-0186

## NOS PROCHAINS STAGES DE FORMATION<sup>1</sup> EN SEPTEMBRE ET OCTOBRE 2007

- 18 et 19 septembre : plan d'échantillonnage et interprétation des analyses en microbiologie - 850 euros HT
- 25 au 27 septembre : La pratique des techniques microbiologiques - 1100 euros HT
- 11 et 12 octobre : Les bonnes Pratiques de Laboratoire en Microbiologie - 850 euros HT
- 16 octobre : La pratique du nettoyage - 500 euros HT
- 17 et 18 octobre : Validation du nettoyage - 850 euros HT

Programme sur simple demande : [asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr) Tél. 02 43 49 22 22 Fax 02 43 53 36 53

## NOTRE CATALOGUE DE FORMATION<sup>1</sup> 2007 / 2008 VIENT DE PARAÎTRE !

N'hésitez pas à le charger sur notre site Internet : <http://www.asept.fr>

Tél. 02 43 49 22 22 Fax 02 43 53 36 53 email : [asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr)

<sup>1</sup>Organisme de formation avec numéro de déclaration d'existence : 52 53 0040853

## Plan de Maîtrise Sanitaire

Mise à jour avant le 8 août 2008 de votre dossier d'agrément sanitaire, n'attendez pas la dernière minute ! Pour toute collaboration dans cette démarche : [asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr)

