



<http://www.asept.fr>  
[asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr)



1988 – 2008  
ASEPT A 20 ANS

**HYGIÈNE, VOUS AVEZ DIT CHARTE  
HYGIÈNE RÈGLES D'HYGIÈNE,  
CONSIGNES D'HYGIÈNE, ETC.**

**Que faut-il avoir à l'esprit ?**

La mise en place des règles d'hygiène dans des livrets d'accueil ou les chartes Hygiène est souvent l'occasion de souligner une tendance générale à « toujours plus ». Le rôle des référentiels privés ou des auditeurs IFS et BRC ne fait qu'ajouter à la tendance générale

Il est parfaitement normal de demander le respect de certaines règles d'hygiène mais sur quelles bases scientifiques sont-elles fondées ?

Dans la lettre d'Actualités de juillet, nous indiquions que se laver les mains avec un savon est LA réponse et que cela est aussi efficace qu'un lavage au savon suivi d'une désinfection des mains. En alimentaire, la désinfection des mains peut s'avérer utile ponctuellement mais uniquement sur des mains visiblement propres.

On sait aujourd'hui, en alimentaire, que le port des gants à usage unique est fréquent et répandu mais que son usage n'est pas prouvé sur le plan scientifique. Mieux vaut des mains propres que des gants sales, tout le monde est d'accord là-dessus, mais ...

Le port du masque en alimentaire est une spécificité française ou latine de nos pratiques d'hygiène. Par exemple, les mêmes auditeurs BRC (cela reste vrai pour les auditeurs IFS) qui réclament le port du masque dans des ateliers de conditionnement de produits sensibles en France, ne le réclament pas dans les mêmes ateliers au Royaume-Uni. Ainsi, certains sites appartenant au même groupe alimentaire mais situés de part et d'autre de la Manche n'ont pas la même approche de l'hygiène.

Un constat un peu similaire peut être fait avec l'armoire U.V. On apprend selon une note de service de la DGAI que la dite armoire « *comme moyen de stérilisation* », peut être inopérante (*entretien mal réalisé, efficacité de la lampe non vérifiée, absence de maintenance*). Mieux vaut, dans ce cas, un placard en matériau lavable, propre, sec et nettoyé-désinfecté régulièrement dans lequel on stocke de manière hygiénique du matériel nettoyé, désinfecté et sec ». Dès lors, pourquoi imposer ce type de matériel alors que l'on attend toujours les études scientifiques montrant son efficacité ?

Autre exemple, le lavage (il faut dire la désinfection) des couteaux à l'eau chaude à 82°C, pratique répandue et exigée dans le règlement européen 853/CE sur l'hygiène des denrées d'origine animale. « *Les ateliers doivent disposer d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82°C ou d'un autre système ayant un effet équivalent* ».

Il est toujours intéressant de développer un système ayant un effet équivalent mais quel est le fondement scientifique de cette pratique de désinfection à l'eau chaude à 82°C. Cela se perd un peu dans la nuit des temps. Une étude australienne récente tente justement de remonter le temps et de comprendre les conditions qui ont rendu cette pratique, on le sait aujourd'hui, non satisfaisante sur le plan de la maîtrise des contaminants microbiologiques.

Récemment, dans une revue professionnelle, on qualifiait cette pratique de règle d'airain, dont il ne faut jamais déroger. Pour autant, aucune étude scientifique n'est venue appuyer cette approche et donc fort heureusement, il est donc tout à fait possible de développer un système, non pas équivalent, mais tout simplement meilleur !

Au travers ces quelques exemples, la responsabilisation des opérateurs de fabrication et le management sur le terrain sont à coup sûr la voie à suivre et ils sont les meilleurs garants de la maîtrise des contaminations par des pratiques d'hygiène bien comprises et si possible prouvées scientifiquement.

ASEPT SAS  
Rue des Docteurs Calmette et Guérin  
BP 2046 – 53020 Laval Cedex 9  
Tél. 02 43 49 22 22 Fax 02 43 53 36 53

AOÛT 2008

**ASEPT SAS,  
LA RÉPONSE TAILLÉE  
SUR-MESURE**

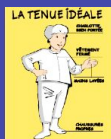
Communiquez  
**Bonnes Pratiques d'Hygiène**  
avec nos  
**AFFICHES & AFFICHETTES**

Fond jaune ou fond bleu, sans oublier une 12ème affiche ou affichette « bonus » sur la séquence simple du lavage des mains.

**Attention** : les affiches et les affichettes sont protégées par un copyright,

Ne vous mettez pas en infraction !

<http://www.asept.fr/pages/affiches-affichettes.php>  
ou télécharger le bon de commande  
<http://www.asept.fr/media/BCA.pdf>



**FORMATION  
OPTIMISATION  
AUDIT**

**BPH & HACCP CHEZ VOUS :**

pour se rencontrer : [asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr)



<http://www.asept.fr>  
[asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr)

ASEPT SAS  
Rue des Docteurs Calmette et Guérin  
BP 2046 – 53020 Laval Cedex 9  
Tél. 02 43 49 22 22 Fax 02 43 53 36 53

AOÛT 2008

ASEPT, C'EST AUSSI ...

## NOS PROCHAINS STAGES ...

[www.asept.fr](http://www.asept.fr) ou par Tél. 02 43 49 22 22

- La pratique des techniques microbiologiques, 18 au 19 novembre 2008
- La validation du nettoyage, 16 & 17 octobre 2008
- Formateur à la sécurité des aliments, 7 & 8 octobre 2008
- Manager de proximité : animez les BPH, 9 octobre 2008
- Les Bonnes Pratiques de Laboratoire en Microbiologie, 7 & 8 octobre 2008

Demandez le programme :

[asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr)

ou

<http://www.asept.fr/pages/formation.php>

Depuis 12 ans, le BISSA,  
un Bulletin de Veille technologique  
vraiment pas comme les autres ...

<http://www.asept.fr/pages/veille-technologique-bissa.php>

Un exemplaire est adressé sur simple  
demande : [asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr)

# LETTRE D'ACTUALITÉS

## DE LA PRÉVENTION DES CORPS ÉTRANGERS EN ENTREPRISE ALIMENTAIRE

### La réduction des corps étrangers métalliques : mythe ou réalité ?

**RENDEZ-VOUS : mercredi 15 octobre 2008 à Laval (09h30-16h30)**

Qu'en est-il réellement des corps étrangers dans les aliments ? De l'aliment lui-même comme corps étranger à la présence inopinée de corps étrangers plus ou moins dangereux, les dangers physiques ou corps étrangers représentent un défi au quotidien pour les ateliers de production alimentaire.

Programme, inscription & renseignement :

<http://www.asept.fr/media/rdv/RDV15oct08.pdf>

## ... LES FAITS MARQUANTS DES LETTRES D'ACTUALITÉS ...

- **Lettre d'Actualités de janvier 2008** ([http://www.asept.fr/media/newsletters/actu\\_jan\\_2008.pdf](http://www.asept.fr/media/newsletters/actu_jan_2008.pdf))
  - HACCP et surveillance
  - Le sel marin : Document utile pour mettre à jour ses études HACCP
  - Le risque biologique en Laboratoire
  - Critères microbiologiques européens, une évolution ...
  - Conception hygiénique et ingénierie des équipements : comment obtenir gratuitement la plupart des documents EHEDG (indispensable)
- **Lettre d'Actualités de février 2008** ([http://www.asept.fr/media/newsletters/actu\\_fev\\_2008.pdf](http://www.asept.fr/media/newsletters/actu_fev_2008.pdf))
  - Et si nous parlions nettoyage-désinfection : Laver à grande eau ! Mettre la pression !
  - Bonne nouvelle à propos de l'armoire à UV : son utilité est mise en cause dans une note de service de la Dgal
  - A propos des analyses microbiologiques des aliments et de l'exploitation des résultats
- **Lettre d'Actualités de mars 2008** ([http://www.asept.fr/media/newsletters/actu\\_mars\\_2008.pdf](http://www.asept.fr/media/newsletters/actu_mars_2008.pdf))
  - Validation du nettoyage, Vérification du nettoyage, surveillance du nettoyage : pour une approche managériale du nettoyage
  - ATTENTION AUX INTERDITS : en matière de nettoyage
  - Le retour aux fondamentaux en matière de Bonnes Pratiques d'Hygiène
  - Stratégie de validation et de maîtrise des contacts croisés avec des allergènes
  - LAVAGE SUR DES MAINS : Affiche gratuite sur simple demande
- **Lettre d'Actualités d'avril 2008** ([http://www.asept.fr/media/newsletters/actu\\_avril\\_2008.pdf](http://www.asept.fr/media/newsletters/actu_avril_2008.pdf))
  - HACCP, vous avez dit danger ou risque ? Que faut-il avoir à l'esprit ?
  - ASEPT SAS est beaucoup plus qu'un simple laboratoire de contrôle en microbiologie alimentaire : Un prestataire de services sur qui compter
  - Les cutters : la nouveauté est dans la lame !
- **Lettre d'Actualités de mai 2008** ([http://www.asept.fr/media/newsletters/actu\\_mai\\_2008.pdf](http://www.asept.fr/media/newsletters/actu_mai_2008.pdf))
  - HACCP, vous avez dit analyse de dangers ou analyse de risques ! Que faut-il avoir à l'esprit ? PrP, BPH, PrPO, CCP ?
  - Détection de métaux. Guide pour la réduction des contaminants métalliques (document de 63 pages gratuit)
  - Pourquoi rédiger et faire valider un guide de bonnes pratiques d'hygiène ?
  - Les STEC ou les VTEC Document de l'IFST sur les STEC (E. coli producteurs de Shiga-toxines) ou les VTEC (E. coli producteurs de Vérocytotoxines) et leur prévention
- **Lettre d'Actualités de juin 2008** ([http://www.asept.fr/media/newsletters/actu\\_juin\\_2008.pdf](http://www.asept.fr/media/newsletters/actu_juin_2008.pdf))
  - HACCP, vous avez donc dit analyse de dangers et de maîtrise des points critiques ! Que faut-il avoir à l'esprit ?
  - Augmentation de l'incidence de la listériose en France et dans d'autres pays européens
  - Tapis ou bande de convoyage, vous avez dit Hygiène ?
  - « Conveyer belt hygiene » ou « Optimisation de l'hygiène des convoyeurs en industrie alimentaire » article écrit par ASEPT et paru dans New Food
  - Audit de votre laboratoire, qualité et technique selon ISO 17025, selon les recommandations de l'ANIA, Accompagnement pour l'obtention de l'accréditation, Résolution de problème de contamination microbiologique, Choix d'une méthode, Plans d'échantillonnage, etc.
- **Lettre d'Actualités de juillet 2008** ([http://www.asept.fr/media/newsletters/actu\\_juillet\\_2008.pdf](http://www.asept.fr/media/newsletters/actu_juillet_2008.pdf))
  - HYGIENE, vous avez dit bonnes pratiques d'hygiène ou programmes prérequis ! Que faut-il avoir à l'esprit ?
  - La température des steaks hachés ... qu'en est-il en France ?
  - Management de l'hygiène dans la fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires
  - Valeurs réglementaires pour les substances chimiques, en vigueur dans l'eau, l'air et les denrées alimentaires en France
  - Les lingettes antibactériennes peuvent-elles répandre des bactéries ?