



<http://www.asept.fr>
asept@asept.fr



1988 – 2008
ASEPT A 20 ANS

HACCP, VOUS AVEZ DIT DANGER OU RISQUE ? Que faut-il avoir à l'esprit ?

La cause est entendue, **HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point) est bien une analyse des dangers et de maîtrise des points critiques. Mais alors d'où vient la confusion savamment entretenue ici et là entre danger et risque. Dans le langage courant, les deux mots de danger et risque sont à peu près interchangeables.

Le **danger** (hazard) est l'effet néfaste qu'un agent chimique, physique ou biologique peut entraîner à la santé et la sécurité du consommateur. Exemple : un morceau de verre est un danger physique dangereux.

On doit donc prendre en compte la nature des dangers (effet néfaste) et leur importance (gravité) dans l'aliment. Exemple : une agrafe présente dans un aliment qui se fixe dans la gencive du consommateur.

Le **risque** d'un effet néfaste (donc pour un danger donné) est défini comme la probabilité de survenue (fréquence) de cet effet néfaste, suite à l'exposition à l'agent capable de le causer. Exemple : Nombre de personnes malades ou décédées du fait d'un problème de santé lié à une origine alimentaire.

Dans certains plans HACCP ou dans certaines exigences de référentiels et donc d'auditeurs, au cours de l'analyse des dangers, le risque est un score obtenu par le produit « fréquence x gravité ». Cette approche peut s'avérer intéressante mais deux dangers identifiés tout à fait différents peuvent recevoir le même score : un danger dont les conséquences sont graves pour la santé et dont la fréquence est faible, et un danger dont les conséquences sont peu ou pas graves pour la santé et dont la fréquence est élevée. Sur la base du score obtenu, le même effort devra donc être fait pour maîtriser les deux dangers. Mais les deux dangers sont-ils pour autant tout aussi significatifs ? L'analyse des dangers doit conduire à des conclusions du type : ce danger est significatif, et je dois le prévenir, l'éliminer ou le réduire à un niveau acceptable.

Une approche qualitative peut présenter des avantages : tous les dangers identifiés sont potentiellement dangereux mais seuls certains dangers peuvent être significativement dangereux (dangers significatifs c'est-à-dire systématiquement ou toujours dangereux). Exemple : dans un aliment, le cheveu toujours est un danger potentiel (maîtrisé par des BPH), le verre est toujours un danger significatif.

Les étapes pour lesquelles des dangers identifiés comme significatifs sont maîtrisés au travers de PrPOs (programmes prérequis opérationnels) ou de CCPs.

FORMATION OU AUDIT HACCP CHEZ VOUS : Pour se rencontrer, asept@asept.fr

STAGES : HACCP pas à pas, 3 & 4 juin 2008 ; Optimisez votre HACCP, 26 juin 2008.

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

AVRIL 2008

ASEPT SAS, LA RÉPONSE TAILLÉE SUR-MESURE

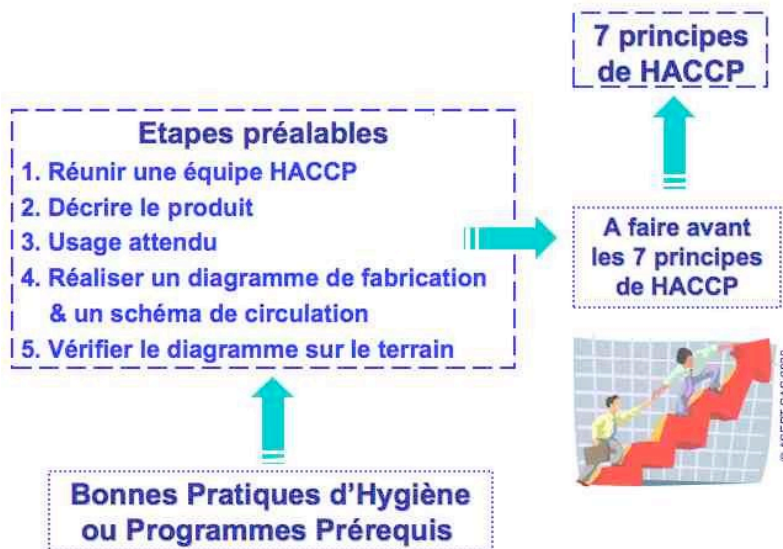
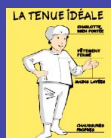
- **Accompagnement personnalisé à la mise en place ou à la mise à jour d'un système de management en parfaite conformité avec les référentiels IFS v.5 et/ou BRC v.5**
- **Formations « Sur-Mesure » aux exigences du référentiel IFS v.5 et/ou BRC v.5 orientées pour :**
 - L'équipe de direction
 - Le pilote du projet
 - Les poste-clés
 - L'ensemble du personnel
- **Stage IFS v.5 : 17 juin 2008**
- **Stage BRC v.5 : 18 juin 2008**

Communiquez sur les **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>





<http://www.asept.fr>
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

AVRIL 2008

ASEPT, C'EST AUSSI ...

Nos prochains STAGES ... www.asept.fr ou par Tél. 02 43 49 22 22

- HACCP pas à pas, 3 & 4 juin 2008
- Optimisez votre HACCP, 26 juin 2008
- La pratique du nettoyage, 27 mai 2008
- La validation du nettoyage, 28 & 29 mai 2008
- Manager de proximité : animez les BPH, 3 juillet 2008
- Les Bonnes Pratiques de Laboratoire en Microbiologie, 29 & 30 avril 2008
- Formateur à la sécurité des aliments, 1 & 2 juillet 2008
- Prévention et maîtrise des corps étrangers, 13 novembre 2008

Demandez le programme :

asept@asept.fr

ou

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



**OUVERT
7 SUR 7 JOURS**

**ASEPT SAS EST
BEAUCOUP PLUS
QU'UN SIMPLE
LABORATOIRE DE
CONTRÔLE EN
MICROBIOLOGIE
ALIMENTAIRE**

**UN PRESTATAIRE
DE SERVICES
SUR QUI COMPTER**

Déclaration de la direction sur le lien Internet suivant :

<http://www.asept.fr/pages/autres-documents/dE9claration-de-la-direction-asept-sas.php>

NOS STAGES LABORATOIRE : LA PRATIQUE DES TECHNIQUES MICROBIOLOGIQUES (10 au 12 juin 2008) et **CONCEVOIR UN PLAN D'ANALYSE ET INTERPRÉTER SES RÉSULTATS MICROBIOLOGIQUES** (8 et 9 juillet 2008), contactez asept@asept.fr

... QUELQUES NOUVELLES BRÈVES ...

● Meilleure information pour les personnes souffrant d'allergies alimentaires

Une enquête de Test-Achats, <http://www.test-achats.be/map/src/514853.htm>

STAGE : MANAGER LE RISQUE ALLERGÈNE, le 25 septembre 2008, , contactez asept@asept.fr

● Tête de rat dans un sachet de crackers aux crevettes

Fabriquée en Nouvelle-Zélande et commercialisée en Corée du Sud : à partir du lien indiqué, il est possible d'avoir accès une vidéo montrant la tête de rat en question, le sachet de crackers aux crevettes mis en cause et même une interview de la consommatrice qui a fait cette découverte. On n'arrête pas le progrès !

http://www.nzherald.co.nz/section/1/story.cfm?c_id=1&objectid=10500018&

STAGE : UN PLAN DE LUTTE EFFICACE CONTRE LES NUISIBLES, le 13 septembre 2008, , contactez asept@asept.fr

● Les STEC dans les steaks hachés : la cuisson à cœur est-ce 65°C ou 70°C ?

La récente médiatisation de steaks hachés a mis en avant un discours contradictoire sur la cuisson à cœur des steaks hachés (notamment pour les personnes vulnérables). En effet, la presse nationale et l'AFSSA ont mis en avant une cuisson à cœur de 70°C pendant deux minutes, alors que le Ministère de l'agriculture continuait à indiquer 65°C.

● La détection des épisodes de STEC chez l'Homme est-elle un iceberg ?

http://www.eurosurveillance.org/edition/v13n09/080228_4.asp

STAGE : PATHOGÈNES ET CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES, 19 et 20 juin 2008, contactez asept@asept.fr

● Les vêtements de protection. Choix et utilisation

Source INRS. Ce guide s'adresse à toute personne devant procéder au choix et à la mise à disposition de vêtements de protection dans une situation professionnelle.

[http://www.inrs.fr/inrs-pub/inrs01.nsf/IntranetObject-accesParReference/ED%20995/\\$FILE/ed995.pdf](http://www.inrs.fr/inrs-pub/inrs01.nsf/IntranetObject-accesParReference/ED%20995/$FILE/ed995.pdf)

INFORMATION PRATIQUE :

Les cutters évoluent. Les cutters à lame prédécoupée n'ont plus cours en alimentaire en raison du danger significatif représenté par la présence possible d'éclat métallique. Le cutter de sécurité à lame rétractable est maintenant bien connu et répandu ; il existe désormais une lame avec les extrémités « arrondies ». Il fallait y penser !

<http://www.asept.fr/pages/autres-documents/note-E0-propos-des-cutters-et-des-outils-bricolE9s.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 d'essai est
adressé sur simple demande :
asept@asept.fr