



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



1988 – 2008
ASEPT A 20 ANS

Et si nous parlions nettoyage-désinfection

- Laver à grande eau !
- Mettre la pression !

Autant d'expressions qui résument parfois les opérations de nettoyage et de désinfection, parce tout naturellement « on » ne peut pas faire autrement, « qu'on » a toujours fait comme cela, etc.

Il faut dire que les messages et les idées reçues sur le nettoyage-désinfection sont nombreuses et fréquentes. Pourtant quelques aspects méritent qu'on y consacre un peu de réflexion.

Bien sûr il y a aussi les produits dont certains auraient des vertus que d'autres n'auraient pas !

Chacun sait que les opérations de nettoyage sont les prérequis de la désinfection. D'ailleurs la réglementation européenne (paquet Hygiène) ne s'y est pas trompée lorsqu'elle souligne que « *Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés* ».

La désinfection est une opération au résultat momentané et il y aurait beaucoup à dire sur l'utilisation de la désinfection sans rinçage (et de la conformité de ces produits au regard des exigences prévues par la directive biocides 98/8/CE).

Le rôle de l'eau est primordial, mais c'est surtout son coût qui l'est : l'eau est la vie, trop d'eau, d'éclaboussures et d'humidité renforce la persistance de micro-organismes dangereux. Si l'on souhaite parler de surfaces propres, il faut avant tout parler de surfaces sèches !

Encore un mot, à propos de ce qu'il est convenu d'appeler « la désinfection des couteaux » (ou des différents petits matériels comme les sondes de température), ne pourrait-on pas parler plutôt de « nettoyage, rinçage et séchage des couteaux » ? Pourquoi faire compliqué quand on peut (on doit) faire simple !

Face à ces problématiques récurrentes, **ASEPT SAS** vous propose une *approche globale*, un véritable accompagnement sur les problématique de nettoyage et de désinfection, et non pas seulement un simple audit ou diagnostic ponctuel de vos pratiques, vos méthodes, vos procédures, vos matériels, vos produits, etc.

Il s'agit d'une **APPROCHE MANAGÉRIALE** des opérations de nettoyage et de désinfection avec des objectifs de validation tant sur le plan qualitatif que quantitatif. Pour se rencontrer, asept@asept.fr

STAGES La pratique du nettoyage, 18 mars 2008 et La validation du nettoyage, les 19 et 20 mars 2008

LIVRE Nettoyage et désinfection dans les entreprises alimentaires, éditeur ASEPT, Bon de commande : <http://www.asept.fr/media/bdcp.pdf> ; Sommaire sur ce lien : <http://www.asept.fr/pages/publications/nettoyage-et-de9sinfection-dans-les-entreprises-alimentaires.php>

BONNE NOUVELLE À PROPOS DE L'ARMOIRE À UV

Pour ceux qui veulent faire simple, on apprend selon une note de service de la DGAI, que l'armoire à UV « 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 ». Ouf, on avance ! Information à répandre... Si vous souhaitez recevoir, cette note de service, 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

FÉVRIER 2008

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

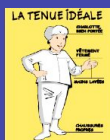
- Nouveau catalogue 2008 – Nouvelle offre : www.asept.fr ou par Tél. 02 43 49 22 22
- Accompagnement personnalisé à la mise en place ou à la mise à jour d'un système de management en parfaite conformité avec les référentiels IFS v.5 et/ou BRC v.5
- Formations « Sur-Mesure » aux exigences du référentiel 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

Communiquez sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène via nos AFFICHES & AFFICHETTES

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

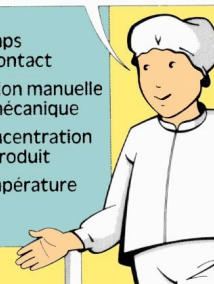
Attention : ces affiches et affichettes sont protégées par un copyright, ne vous mettez pas en infraction !

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



NETTOYER & DÉSINFECTER avec "T.A.C.T."

Temps de contact
Action manuelle ou mécanique
Concentration du produit
Température





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

FÉVRIER 2008

ASEPT, C'EST AUSSI ...

- **NOS PROCHAINS STAGES ...**
www.asept.fr ou par Tél. 02 43 49 22 22
- **La Conception hygiénique des équipements, 19 février 2008**
- **Mettre en place HACCP pas à pas, 26 et 27 février 2008**
- **La maîtrise des bactéries pathogènes dans vos ateliers, 28 et 29 février 2008**
- **Prévention et Maîtrise des corps étrangers, 4 mars 2008**
- **Optimisez votre plan HACCP, 11 mars 2008**
- **IFS version 5, 8 mars 2008**
- **La Certification ISO 22000, 13 mars 2008**
- **BRC-IOP, Optimisez l'hygiène de vos emballages, 12 mars 2008**
- **Un plan de lutte efficace contre les nuisibles, 26 mars 2008**

Demandez le programme :

asept@asept.fr

ou

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

IFS version 5

La version 5 de l'IFS est applicable depuis le 1er janvier 2008.

Interview d'Olivier Rondouin (ASEPT SAS) parue dans la Newsletter électronique n°4 de la revue PROCESS. Il a accompagné des PME dans la mise en place du référentiel demandé par les distributeurs français à leurs fournisseurs de produits à MDD. Il livre son retour d'expérience sur comment gagner en performance organisationnelle avec ce référentiel. Il démontre ainsi que tout référentiel n'est pas seulement une liste de cases à cocher ou à remplir comme dans les mots croisés mais qu'il doit permettre à l'entreprise d'optimiser son organisation. Avec la présence de 10 KO au lieu de 5, *l'audit est un combat* à remporter, autant l'utiliser comme tremplin pour faire évoluer son entreprise. A lire sur ce lien Internet : <http://www.editionsduboisbaudry.fr/bi/article.php?action=pa&id=36062>

Quelques nouvelles brèves

● GalatéePro, la réglementation à portée de main au quotidien

La base de données réglementaires, GalatéePro, s'ouvre au public. Tous les textes réglementaires, nationaux et communautaires, relatifs aux domaines d'activités de la direction générale de l'alimentation y sont rassemblés :

<http://agriculture.gouv.fr/sections/presse/communiqués/galateepro/url>

● A propos de la pathogénicité de *Yersinia* spp.

Surveillance et identification des souches humaines entéropathogènes de *Yersinia* spp. Avis de l'EFSA Question n° EFSA-Q-2007-037

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753816_1178669841351.htm

Ce qui semble acquis, c'est que toutes les souches de *Y. enterocolitica* ne sont pas pathogènes pour l'Homme. Cela étant il n'est pas aisé de faire le tri, d'où cet avis.

NB : N'hésitez pas à contacter notre Laboratoire, asept@asept.fr

● Les biofilms bactériens : des agents pathogènes sous abri

Conférence le 11 mars 2008 à l'Institut Pasteur par Jean-Marc Ghigo (Unité de Génétique des biofilms). Mieux connaître les propriétés particulières que les bactéries acquièrent lorsqu'elles forment des biofilms et mettre au point des moyens de lutte contre ces micro-organismes constitue actuellement un défi scientifique majeur.

<http://www.pasteur.fr/ip/portal/action/WebdriveActionEvent/oid/01s-00000i-05b>

NB : La maîtrise de vos opérations de nettoyage, asept@asept.fr

● A propos des analyses microbiologiques des aliments et de l'exploitation des résultats

Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8009 du 14/01/2008. Précisions relatives aux modalités de mise en oeuvre des analyses microbiologiques de denrées alimentaires et d'exploitation des résultats.

http://agriculture.gouv.fr/sections/publications/bulletin-officiel/2008/bo-n-03-du-18-01-08/note-service-dgal-sdssa/downloadFile/FichierAttache_1_f0/DGALN20088009.pdf?nocache=1134040585

Cette note rappelle entre autre les intérêts et les limites des critères microbiologiques :

- Satisfaire aux critères microbiologiques offre l'assurance que certains agents pathogènes ne sont pas présents à des niveaux de contamination élevés, mais ne peut pas garantir l'absence de ces pathogènes dans les aliments.
- La conformité aux critères de sécurité et le respect des dispositions du règlement (CE) n°2073/2005 (y compris celles relatives à la flexibilité) est une obligation pour les exploitants du secteur alimentaire.
- La seule pratique de contrôles microbiologiques peut néanmoins conduire à une fausse impression de sécurité du fait des limites statistiques liées aux plans d'échantillonnage, notamment au cas où un danger présente un risque inacceptable à des concentrations faibles et/ou à des prévalences (fréquences de contamination) basses ou variables.

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

**Microbiologie, Laboratoire,
Critères microbiologiques, ...**

Expertise en Microbiologie alimentaire :

Audit de votre laboratoire interne (qualité et technique, 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.

MURIEL COIGNARD, m.coignard@asept.fr