



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

**ASEPT SAS VOUS PRÉSENTE
SES MEILLEURS VŒUX POUR 2008**

**1988 – 2008 :
ASEPT A 20 ANS**



HACCP et Surveillance

Pour ceux qui doutent de la surveillance d'un processus, voici une maxime à méditer : « In the absence of surveillance, absence of evidence is not proof of absence », ce qui peut se traduire par « *En l'absence d'une surveillance, l'absence d'événement (ou de problème ou de contaminant, ou de pathogène, etc.) n'est pas une preuve de son absence* ».

Sel marin

Avis de l'AFSSA relatif aux risques microbiologiques du sel marin artisanal de l'Atlantique lorsqu'il est utilisé comme sel de table ou comme sel destiné aux industries agroalimentaires. <http://www.afssa.fr/Documents/MIC2006sa0309.pdf>

NB : Document utile pour mettre à jour ses études HACCP. **Stage HACCP**, les 26 et 27 février 2007

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

JANVIER 2008

ASEPT, LA RÉPONSE TAILLÉE SUR-MESURE POUR EXHAUSER VOS VŒUX !

- 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>



Le risque biologique en Laboratoire

Les mesures techniques de prévention et les niveaux de confinement à mettre en œuvre dans les laboratoires y compris les laboratoires de contrôle industriel sont consignés dans cet arrêté : Arrêté du 16 juillet 2007 fixant les mesures techniques de prévention, notamment de confinement, à mettre en œuvre dans les laboratoires de recherche, d'enseignement, d'analyses, d'anatomie et cytologie pathologiques, les salles d'autopsie et les établissements industriels et agricoles où les travailleurs sont susceptibles d'être exposés à des agents biologiques pathogènes. Pour recevoir cet arrêté, contactez-nous : asept@asept.fr

STAGE Maîtrise des bactéries pathogènes, les 28-29 février 2008

Critères microbiologiques européens, une évolution ...

Depuis le 1 janvier 2006, date de sa publication, le Règlement 2073/CE/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires a fait couler beaucoup d'encre sans pour autant connaître de modifications. Voici donc le Règlement (CE) n°1441/2007 de la Commission du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Applicable depuis fin décembre 2007, il vient remplacer l'annexe 1. Document accessible sur ce lien Internet suivant :

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l_322/l_32220071207fr00120029.pdf

Pour en savoir plus, Muriel Coignard, m.coignard@asept.fr consulting en microbiologie : audit de votre laboratoire interne (qualité et technique, selon recommandations ANIA), aide pour l'obtention de l'accréditation, résolution de problème de contamination microbiologique, plans d'échantillonnage, etc.

UV et brosses à dents

Le modernisme ambiant ne reculant devant rien, stratégie marketing oblige, une société propose un système UV sensé réduire de 99% les bactéries présentes sur les poils des brosses à dents. Bien entendu il n'en est rien et il faut poursuivre sa démarche Hygiène chez soi comme en entreprise alimentaire en maintenant les brosses sèches après nettoyage ... comme après chaque utilisation de votre brosses à dents !

Pour développer une démarche Hygiène très cohérente, asept@asept.fr

Lettre d'Actualités éditée par ASEPT SAS



<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

JANVIER 2008

ASEPT, C'EST AUSSI ...

- **DES STAGES ... DÈS FÉVRIER**
www.asept.fr ou par Tél. 02 43 49 22 22
- **SPÉCIAL MAINTENANCE : LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE** appliquées à votre activité, le 12/02/2008
- **LA CONCEPTION HYGIÉNIQUE DES ÉQUIPEMENTS**, le 19/02/2008
- **METTRE EN PLACE HACCP PAS À PAS**, les 26 et 27/02/2008
- **LA MAÎTRISE DES BACTÉRIES PATHOGÈNES DANS VOS ATELIERS**, les 28 et 29/02/2008

Demandez le programme

asept@asept.fr

Les corps étrangers ou les dangers physiques

Certains dangers n'ont pas toujours droit au même traitement tout au long de l'année. Il en va ainsi chez nous de certains corps étrangers entre « tradition » et « réglementation » notamment avec la fameuse *Galette des Rois*, surtout que maintenant la présence de plusieurs fèves semble être désormais la règle.



ASEPT se propose de définir avec vous une politique en matière de corps étrangers avec des objectifs SMART, Spécifiques, Mesurables, Ambitieux, Réalistes, définis dans le Temps. Tout un programme ...

Pour faire le point sur les méthodes de prévention et de maîtrise des corps étrangers, inscrivez-vous au stage organisé sur le sujet le 4 mars 2008, contact : asept@asept.fr

Conception hygiénique et ingénierie des équipements

Depuis 1992, ASEPT SAS a largement contribué à faire connaître et à favoriser la diffusion des documents et des travaux de l'EHDG (European Hygienic Engineering & Design Group). Au travers un programme européen, HYFOMA, il est possible de consulter gracieusement (en langue anglaise) la quasi totalité des documents EHDG (format pdf) sur le lien Internet suivant : <http://www.food-info.net/uk/eng/ehedgdocs.htm>. Le document de référence (document EHDG n°8), « Critères de conception hygiénique des équipements », avril 2004, est désormais disponible en intégralité sur ce lien : <http://www.food-info.net/uk/eng/docs/doc8.htm>



Pour aller plus avant sur le sujet :

Conception hygiénique des équipements. Guide pour la rédaction d'un cahier des charges, ISBN 2-85400-469-8, 369 p.

Sommaire : <http://www.asept.fr/pages/publications/conception-hygiE9nique-des-E9quipements.php>

Bon de commande : <http://www.asept.fr/media/bdcp.pdf>

NB : Ces sources d'informations alimenteront les débats lors du **stage** sur ce thème organisé par ASEPT à Laval le **19 février 2008**. Vous souhaitez prendre part aux discussions lors de cette journée, contactez-nous : asept@asept.fr

DÉCOUVREZ NOTRE OFFRE e-learning et formation intra ou Sur-Mesure



Pour un rendez-vous de présentation :
asept@asept.fr
ou
Tél. 02 43 49 22 22

Télécharger notre catalogue de formation

<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 d'essai est adressé sur simple demande : asept@asept.fr

Clostridium botulinum et miel

Une revue des données épidémiologiques et de la littérature scientifique montre que *C. botulinum* et les autres *Clostridia* pouvant produire la neurotoxine botulique constituent à ce jour le seul danger microbiologique pour l'homme dans le miel.

NB : Pour une expertise de votre analyse des dangers, asept@asept.fr