



<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

JUIN 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>



**1988 – 2008  
ASEPT A 20 ANS**

**HACCP, VOUS AVEZ DONC DIT ANALYSE DE DANGERS**

**ET DE MAÎTRISE DES POINTS CRITIQUES**

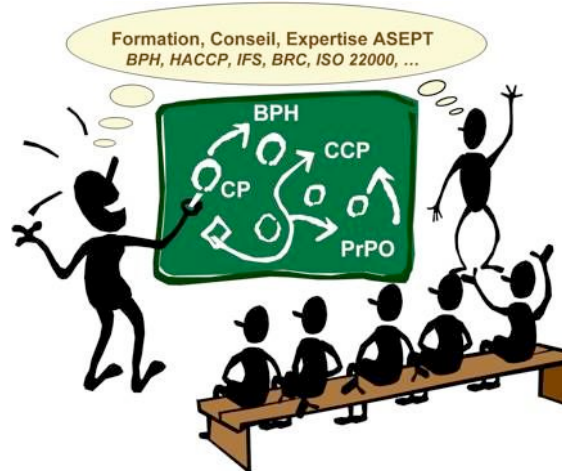
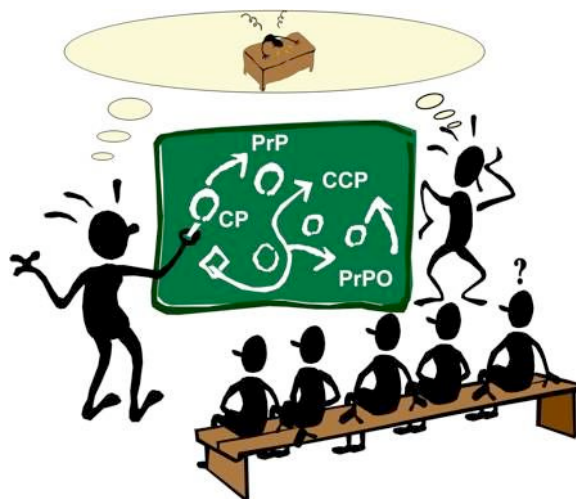
**Que faut-il avoir à l'esprit ?**

Depuis la Lettre d'Actualités d'avril, **ASEPT SAS** créateur en France en 1991 du premier stage **HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point) en France vous éclaire sur ce qu'est ou non cet outil de management de la sécurité des aliments.

A l'heure où les choses commencent à s'éclaircir, c'est-à-dire où l'on ne confondait plus **HACCP** et les règles d'hygiène (ou les **BPH**), où l'on n'avait plus une vingtaine de CCPs, à l'heure donc où tout semblait à peu près clair, désormais un « concept » (apparu dans une nouvelle norme, c'est de l'ISO 22 000 dont il s'agit) arrive avec la notion de programmes prérequis opérationnels ou PrPO (auparavant le PrPO était parfois

appelé point d'attention ou point de contrôle dans certains référentiels). Je ne discuterais pas ici du bien fondé ou non de ce concept (il doit y avoir des experts pour cela) mais surtout de savoir comment, sur le terrain, ce concept va être expliqué (communication indispensable) aux opérateurs chargés des autocontrôles (vous savez ceux qui remplissent les feuilles enregistrements des contrôles au pied des machines).

Par exemple, comment expliquer qu'une étape de détection des corps étrangers métalliques n'est plus un CCP mais un PrPO ou qu'un trancheur lames n'est pas ou plusieurs CCP mais un PrPO ? Plusieurs responsables qualité ayant la volonté d'aller vers la certification ISO 22000 m'ont fait part de leur appréhension voire de leur difficulté à expliquer ce concept aux opérateurs sur le terrain.



Cela dit, un CCP ou un PrPO n'est pas une machine ou un équipement mais une étape-clé d'un procédé de fabrication. Comme déjà dit à plusieurs reprises dans cette lettre d'Actualités, l'important au final n'est sans doute pas de savoir si c'est un CCP ou un PrPO, l'important est la maîtrise des contaminants.

**FORMATION, OPTIMISATION, AUDIT BPH & HACCP CHEZ VOUS** : Pour se rencontrer, [asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr)

**STAGE : PRÉVENTION ET MAÎTRISE DES CORPS ÉTRANGERS**, le 13 novembre 2008 à Laval



<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

JUIN 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, 23 au 25 septembre 2008
- La validation du nettoyage, 16 & 17 octobre 2008
- Formateur à la sécurité des aliments, 1 & 2 juillet 2008
- Manager de proximité : animez les BPH, 3 juillet 2008
- Les Bonnes Pratiques de Laboratoire en Microbiologie, 7 & 8 octobre 2008

Demandez le programme :

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

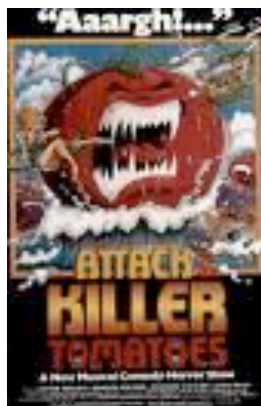
Depuis 12 ans, le BISSA,  
un Bulletin de Veille technologique  
vraiment pas comme les autres ...

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

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

## ... QUELQUES NOUVELLES BRÈVES ...

### ● Les tomates qui font un carton aux USA ... bientôt en France ?



L'affiche (ci-contre) du film, « Attack of the Killer Tomatoes », une parodie d'un film d'horreur sortie en salle il y a 30 ans, est presque devenue une réalité aux USA : voir l'investigation de l'épidémie d'infections dues à *Salmonella* sérotype Saintpaul touchant 228 personnes dans 23 Etats. Source CDC, <http://www.cdc.gov/salmonella/saintpaul/>

### ● Augmentation de l'incidence de la listériose en France et dans d'autres pays européens

De 1999 à 2005, l'incidence de la listériose en France a diminué de 4,5 à 3,5 cas par million d'habitants. En 2006, elle est passée à 4,7 cas par million d'habitants. Des enquêtes épidémiologiques en France ont exclu l'apparition de grandes flambées de maladies d'origine alimentaire. En outre, aucune augmentation de cas associés à la grossesse n'a eu lieu pendant ou parmi les personnes de moins de 60 ans sans maladie sous-jacente.

Les pays européens semblent aussi avoir connu une augmentation de l'incidence de la listériose chez les personnes de plus de 60 ans et la cause de cette augmentation de cette incidence sélective est inconnue. Source EID Mai 2008, <http://www.cdc.gov/eid/content/14/5/734.htm>

**NB** : Parmi les explications possibles, a) dans le nouveau Règlement européen 2073, les critères de sécurité pour les produits réfrigérés à risque vis-à-vis de *Listeria monocytogenes* une absence dans 25 g pour « les produits avant qu'ils ne quittent le contrôle immédiat de l'exploitant du secteur alimentaire, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation » ou soit une présence de 100 ufc/g « lorsque le fabricant est en mesure de démontrer que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant la durée de conservation. L'exploitant peut fixer, pendant le procédé, des valeurs intermédiaires suffisamment basses pour garantir que la limite de 100 ufc/g ne sera pas dépassée au terme de la durée de conservation ». Ces points-là sont-ils effectivement respectés ?

b) une tolérance acide de certaines souches de *Listeria monocytogenes* ou une plus faible excrétion d'acide est-elle possible ?

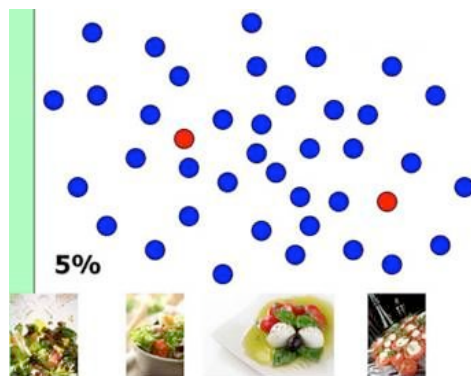
Sources *Bacterial Pathogens Gastric Acid May Help Protect Against Foodborne Diseases*. Infection and Immunity, Feb. 2008, p. 639-645 Vol. 76, N°2. *Resistance of Listeria monocytogenes F2365 Cells to Synthetic Gastric Fluid Is Greater following Growth on Ready-to-Eat Deli Turkey Meat Than in Brain Heart Infusion Broth*. J. Food Protection®, Volume 70, Number 11, November 2007, pp. 2589-2595(7).

### ● Tapis ou bande de convoyage, vous avez dit Hygiène ?

L'article « Conveyer belt hygiene » ou « Optimisation de l'hygiène des convoyeurs en industrie alimentaire » écrit par ASEPT est paru dans la revue européenne New Food Issue 2 2008 (<http://www.newfoodmagazine.com/index.php?id=885&parentid=0>).

**NB** : Parmi les questions-clés qu'il est légitime de se poser : a) mon tapis de convoyage est-il détachable ou débrayable ? Si la réponse est oui, vous pouvez le nettoyer. Si la réponse est non, il restera une source de contamination même après nettoyage ; b) quand mon fabricant de convoyeurs me fournira-t-il une validation du nettoyage comme cela est prévu mais non appliqué ? Une version française de cet article peut être adressée sur demande : [asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr)

### ● Microbiologie, Laboratoire, Plans d'échantillonnage, 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.

**VOTRE CONTACT :**

Muriel COIGNARD, [m.coignard@asept.fr](mailto:m.coignard@asept.fr)

### Concept du taux de défectueux

**NB** : Si 5% d'un groupe de 40 unités sont contaminés et que 5 échantillons sont testés, il y a 77% de chance que la contamination ne soit pas détectée.