



<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

MAI 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

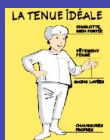
Communiquez Bonnes Pratiques d'Hygiène avec nos AFFICHES & AFFICHETTES

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 DIT ANALYSE DE DANGERS
OU ANALYSE DE RISQUES ?**

Que faut-il avoir à l'esprit ?

Nous en étions resté dans la Lettre d'Actualités d'avril à ce que **HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point) est bien une analyse des dangers et de maîtrise des points critiques. Mais on parle de plus en plus dans différents référentiels et documents divers de « procéder à une évaluation des risques » au cours d'une démarche Hygiène et Sécurité des aliments. Qu'en est-il ? « On passe donc d'une époque où la réflexion était centrée sur les causes de problèmes sanitaires, les dangers, à une époque où elle sera centrée sur les conséquences de ces derniers, donc sur les risques, de façon à respecter le niveau approprié de protection sanitaire de la population.

En d'autres termes, on passe d'une approche fondée sur les dangers à une approche fondée sur les risques. » (source L'innocuité des aliments : de la maîtrise des dangers à la gestion des risques par O. Cerf, ENV d'Alfort, In Revue Générale du Froid, N°1081 mars 2008).

PRP, PRPO, CCP ?

Pas de hiérarchie ! mais des dispositions différentes de maîtrise selon le ou les dangers identifiés.

PRPO OU CCP ?

Incontestablement il peut et doit y avoir débat car il existe (et c'est normal) de nombreuses divergences d'interprétation. Les PrPO n'ont généralement pas de seuils critiques bien définis et la surveillance n'est pas continue dans le sens ininterrompue du terme ! Un exemple pour illustrer le propos d'ASEPT :

L'ÉTAPE DE DÉTECTION DES CORPS ÉTRANGERS MÉTALLIQUES (LIÉ À UN APPAREIL DE DÉTECTION DE PARTICULES MÉTALLIQUES)

Pour de nombreuses entreprises, cette étape, qui a lieu après conditionnement, est considérée comme un CCP et cela semble relativement bien compris par les opérateurs, responsables des autocontrôles. Petite précision, un matériel n'est pas un CCP ou un PrPO, il s'agit donc ici de considérer l'étape de passage par le détecteur de corps étrangers.

Pourtant, dans un guide de BPH validé récemment, on trouve ceci : « le matériel de détection est régulièrement calibré (mesure de pilotage et non de surveillance); aucune mesure spécifique, autre que la mesure de pilotage (calibrage régulier), ne permet pas de s'assurer de la réalité de cette maîtrise (il n'y a pas de procédé de surveillance du bon fonctionnement du détecteur de métaux en continu). Il n'y a donc pas de CCP pour la maîtrise de corps étrangers, mais des mesures de bonnes pratiques, les détecteurs de corps étrangers étant gérés comme des PrPOs ». Comprenez qui pourra, mais l'important est la maîtrise !

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

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

NB : A propos des corps étrangers, parution d'un guide gratuit de Mettler Toledo de 66 pages, « Détection de métaux. Guide pour la réduction des contaminants métalliques ». Pour le recevoir, contactez Nathalie Braem (Nathalie.Braem@mt.com). Ce guide est utile même si la traduction française demeure approximative et qu'il semble y avoir une confusion entre les notions de « validation » et de « vérification » dans l'approche HACCP (voir à ce sujet la lettre d'Actualités ASEPT de mars 2008).



<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

MAI 2008

ASEPT, C'EST AUSSI ...

NOS PROCHAINS STAGES ...
www.asept.fr ou par Tél. 02 43 49 22 22

- La pratique du nettoyage, 27 mai 2008
- La validation du nettoyage, 16 & 17 octobre 2008
- Métrologie : applications aux masses et aux températures, 24 & 25 juin 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

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

... QUELQUES NOUVELLES BRÈVES ...

• Mythe ou réalité, le couteau avec un manche antibactérien ?

Une nouvelle gamme de couteaux hygiéniques possède un manche antibactérien. Il protège des contaminations croisées et des infections passives lors de la découpe des viandes. Information (<http://www.editionsduboisbaudry.fr/bi/article.php?action=pa&id=36199>) parue dans la NewLetter de PROCESS. Une question cependant, doit-on encore se laver les mains si le manche est aussi antibactérien que l'annonce le dit ?

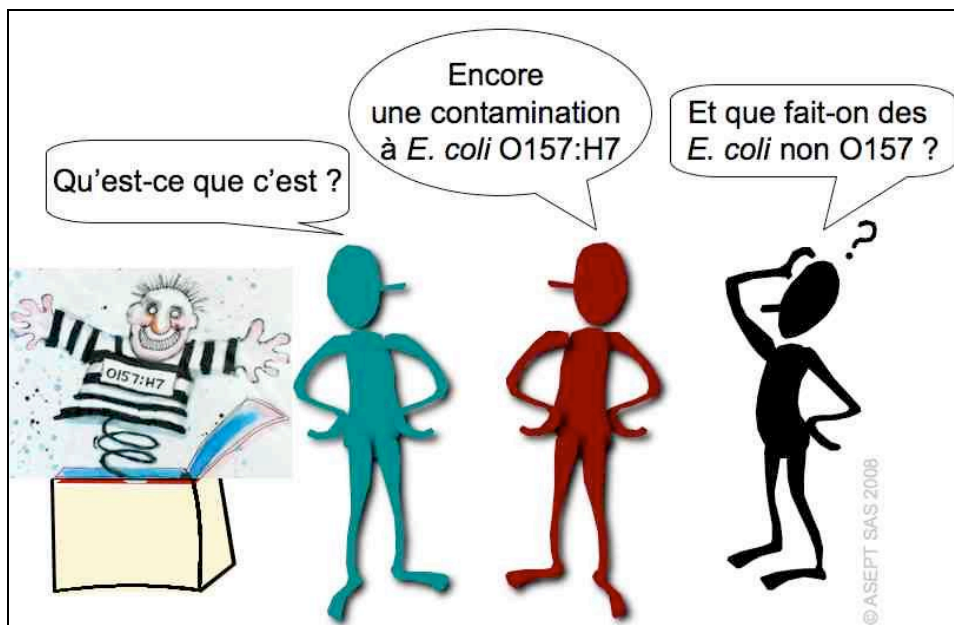
• De l'aiguillage des couteaux

Site qui a l'air d'être particulièrement bien fait (en anglais), <http://www.caseyspm.com/Knives.html>

• Pourquoi rédiger et faire valider un guide de bonnes pratiques d'hygiène ?

Les guides ont pour objectif d'aider les professionnels à maîtriser la sécurité sanitaire des aliments et à respecter leurs obligations réglementaires, notamment au titre des règlements (CE) n°852/2004 et 183/2005. Source Ministère de l'agriculture et de la pêche, <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire/guides-bonnes-pratiques>

NB : Il est bon de signaler que ces guides sont souvent des guides génériques des BPH et de HACCP (*contrairement à leur dénomination, ces guides ne parlent donc pas que d'hygiène mais aussi de la maîtrise du procédé selon HACCP*). Attention donc de ne pas tomber dans des travers passés et confondre Hygiène et HACCP, PrP et CCP, l'un ne va pas sans l'autre, mais ce n'est pas la même chose). Comme souligné, dans différents règlements, « les exploitants du secteur alimentaire (hygiène des denrées alimentaires et hygiène des aliments pour animaux) peuvent utiliser ces guides sur une base facultative ».



NOS STAGES LABORATOIRE : LA PRATIQUE DES TECHNIQUES MICROBIOLOGIQUES (23 au 25 septembre 2008)

CONCEVOIR UN PLAN D'ANALYSE ET INTERPRÉTER SES RÉSULTATS MICROBIOLOGIQUES (8 et 9 juillet 2008)

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

• 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 (<http://www.ifst.org/uploadedfiles/cms/store/ATTACHMENTS/vtec.pdf>).

Bonne synthèse récente du sujet et on y apprend entre autres que :

- Le contrôle du produit fini en STEC ou de tout autre pathogène n'est pas une stratégie de maîtrise efficace (*mais existe-il une meilleure stratégie que de mettre en œuvre des contrôles au sein de l'entreprise ?*).
- Les STEC sont détruits par un traitement thermique adapté : la cuisson interne de la viande hachée doit être de 70°C pendant 2 minutes (contrairement à ce qu'écrit le Ministère de l'Agriculture avec 65°C à cœur) et la pasteurisation protège les consommateurs d'une infection éventuelle.
- La plupart des méthodes normalisées de détection et de confirmation de *E. coli* ne sont pas adaptées car beaucoup de souches de STEC poussent faiblement ou pas du tout à 44°C. Il existe des méthodes sensibles normalisées de détection de STEC O157 des aliments ou des animaux.