



<http://www.asept.fr>  
[asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr)

1988 – 2008  
ASEPT A 20 ANS



CONTINUONS À PARLER « NETTOYAGE - DÉSINFECTION »

### Que faut-il avoir à l'esprit ?

Reproduire régulièrement et selon une fréquence définie le protocole de nettoyage et de désinfection !

Pour cela il vous faut conduire une validation. Qu'est-ce que la validation en matière de nettoyage ?

#### Validation du nettoyage :

Vérification documentée de l'opération de nettoyage réellement entreprise et de façon reproductible et qui est basée sur des méthodes reconnues de nettoyage et des critères d'acceptation du nettoyage.

La validation du nettoyage est nécessaire pour les équipements ou les surfaces ouvertes comme pour les équipements ou les surfaces fermées (NEP).

#### Vérification du nettoyage :

Confirmation par tout test ou tout essai approprié et objectif que les exigences spécifiées du nettoyage ont été mises en œuvre. La vérification du nettoyage doit être planifiée et documentée de la même façon que les études de validation.

#### Surveillance du nettoyage :

Confirmation par tout test ou essai de routine permettant la maîtrise de l'opération de nettoyage basée sur des critères reconnus d'acceptation du nettoyage. Les opérations de surveillances sont parties prenantes des BPH et de la maîtrise du produit fabriqué.

**POUR UNE APPROCHE MANAGÉRIALE** des opérations de nettoyage-désinfection avec des objectifs de validation tant sur le plan qualitatif que quantitatif. Pour se rencontrer, [asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr)

**STAGES** La pratique du nettoyage, le 27 mai 2008 et La validation du nettoyage, les 28 et 29 mai 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>

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

MARS 2008

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

- Nouveau catalogue 2008 – Nouvelle offre : [www.asept.fr](http://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** : 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>



L'interdiction d'arroser un siphon de sol ne figure ni dans les référentiels IFS et BRC, ni dans les prérequis de l'ISO 22000. Et pourtant, c'est une question de management des BPH.

RAPPELONS NOUS LE NETTOYAGE N'EST PAS MAGIQUE, MAIS CELA MARCHE !

**NETTOYAGE = ENLEVEMENT DES SOUILLURES**



<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

MARS 2008

ASEPT, C'EST AUSSI ...

**NOS PROCHAINS STAGES ...**  
[www.asept.fr](http://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
- Devenir formateur à la sécurité des aliments 1 & 2 avril 2008
- Manager de proximité : animez les BPH, 3 avril 2008
- Les Bonnes Pratiques de Laboratoire en Microbiologie, 29 & 30 avril 2008
- Un plan de lutte efficace contre les nuisibles, 20 mai 2008

Demandez le programme :

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

ou

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

**LAVAGE SUR DES MAINS**

Affiche gratuite sur simple demande :

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

## Le retour à des fondamentaux en matière de Bonnes Pratiques d'Hygiène

Des gestes simples pour des opérations qui doivent rester simples. En voici quelques exemples :

- Se laver les mains avec un savon liquide, n'est-ce pas suffisant ?
- Jeter le papier essuie-mains dans une poubelle « sans couvercle » !
- Est-il indispensable d'entrer dans un atelier en passant par un lave-bottes (chaussures sèches => lave-bottes = chaussures humides) pour aller vers une zone sèche <=> flux humide = zone humide = contamination croisée (cohérence des actions !).
- Si des matériels de nettoyage doivent être nettoyés et désinfectés, ne pas oublier de les rincer et de les faire sécher (pensez comme avec votre brosse à dents) !
- Penser méthode en matière de nettoyage et ne pas arroser le sol, un atelier « propre » est avant tout un atelier sec !

**NOS STAGES : FORMATEUR À LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS** (1 & 2 avril 2008) et **MANAGER DE PROXIMITÉ : ANIMEZ VOS BPH** (3 avril 2008).

**NB** : Pour tout complément d'information, contactez [asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr)

## Stratégie de validation et de maîtrise des contacts croisés avec des allergènes

Les objectifs de cette étude étaient :

- d'étudier l'incidence et la cause du contact croisé avec des allergènes,
- d'évaluer les bases scientifiques sur lesquelles se fondent le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments,
- d'identifier les meilleures pratiques de nettoyage des aliments allergènes à partir des surfaces en contact avec les aliments d'environnements de fabrication secs et humides et,
- de présenter les meilleures pratiques de validation et la vérification de l'efficacité du nettoyage des aliments allergènes.

Source Cleaning and Other Control and Validation Strategies To Prevent Allergen Cross-Contact in Food-Processing Operations. J. Food Protection, Vol. 71, No. 2, 2008, 445-458.

Résumé en anglais sur ce lien :

<http://www.ingentaconnect.com/content/iafp/jfp/2008/00000071/00000002/art00033> ; l'article peut aussi être obtenu auprès de Lauren Jackson, [lauren.jackson@fda.hhs.gov](mailto:lauren.jackson@fda.hhs.gov)

Sommaire :

- Généralités
- Séparation des aliments ou des ingrédients allergènes durant le stockage, la manipulation et la transformation,
- Programme de maîtrise des ingrédients et de leur étiquetages de la part du fournisseur,
- Prévention du contact croisé pendant la transformation ou fabrication,
- Revue de l'étiquetage du produit : utilisation de l'étiquetage et de l'emballage et actions de maîtrise,
- Programme validé de nettoyage des allergènes,
- Formation.

**NB** : Cette revue de la littérature présente les différentes composantes d'un plan de maîtrise des allergènes (ACP, Allergen Control Plan). Ce plan fait le plein des bonnes pratiques à suivre ainsi qu'un programme validé de nettoyage des allergènes. Il présente aussi les méthodes et les tests les plus communément utilisés pour la validation et la vérification du nettoyage des équipements de façon à réduire la fréquence d'utilisation dans les entreprises alimentaires.

**STAGE : MANAGEZ LE RISQUE ALLERGÈNE**, le 25 septembre 2008, contactez [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 d'essai est  
adressé sur simple demande :  
[asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr)