



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

ASEPT SAS  
Rue des Docteurs Calmette et Guérin  
BP2047 - 53020 LAVAL Cedex 9  
Tél. 02 43 49 22 22 - Fax 02 43 53 36 53

Octobre 2007

## Nos prochains stages octobre - novembre

■ **9 octobre** : La certification ISO 22000 - 1 jour - 400 euros HT

■ **10 octobre** : BRC-loP, optimisez l'hygiène de vos emballages - 1 jour - 400 euros HT

■ **11 et 12 octobre** : Les bonnes Pratiques de Laboratoire en Microbiologie - 2 jours - 700 euros HT

■ **16 octobre** : La pratique du nettoyage - 1 jour - 400 euros HT

■ **17 et 18 octobre** : Validation du nettoyage - 2 jours - 700 euros HT

■ **21 et 22 novembre** : Devenez Formateur à la sécurité alimentaire - 2 jours - 700 euros HT

■ **23 novembre** : Manager de proximité : animation des BPH - 1 jour - 400 euros HT

Retrouver notre offre complète dans notre nouveau catalogue de formation

Pour recevoir un programme détaillé [asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr) ou tél. 02 43 49 22 22 ou à télécharger notre nouveau catalogue de formation <http://www.asept.fr/pages/formation.php>

## Découvrez notre offre e-learning et formation intra

Pour un rendez-vous de présentation : [asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr) ou tél. 02 43 49 22 22

Télécharger notre catalogue de formation <http://www.asept.fr/pages/formation.php>

# Lettre d'actualités



## IFS v.5

Suite à la parution récente d'IFS v.5, nous vous proposons de faire le point sur le nouveau référentiel le 7 novembre 2007

Pour recevoir le programme : [asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr) ou tél. 02 43 49 22 22 ou à télécharger <http://www.asept.fr/pages/rendezvous-asept.php>

## Le retour aux fondamentaux en matière d'hygiène

L'IFS v.5 est pour. Nous aussi et depuis longtemps !

Un des 6 nouveaux K.O. d'IFS porte sur l'hygiène du personnel.

Nous vous proposons le 8 novembre de faire le point avec nos experts sur le sujet.

Pour recevoir le programme : [asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr) ou tél. 02 43 49 22 22 ou à télécharger <http://www.asept.fr/pages/rendezvous-asept.php>

## Le lavage des mains est l'exemple type de la bonne pratique, dès lors pourquoi faire compliqué quand on peut (ou doit) faire simple !

Plusieurs points sont évoqués dans un document réalisé par Albert Amgar ([asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr))

- Le lavage des mains versus la désinfection des mains : mais au fait qui fait quoi ?

Le lavage des mains doit-il être réservé dans les zones à faible risque ou que pour les vestiaires ? La désinfection a un rôle à jouer, oui mais lequel ?

Comprendre le rôle des différentes séquences du lavage des mains pour aborder le lavage des mains en toute simplicité et en toute sécurité pour les aliments manipulés.

- Que penser des brosses à ongles pour se nettoyer les mains : une étude documentée récente fait le point sur le sujet.

- Le lavage des mains avec un savon va-t-il faire son retour à l'hôpital? Selon une étude récente, il est le plus efficace contre *C. difficile*, infection émergente particulièrement virulente. *Clostridium difficile* est la première cause de diarrhées infectieuses nosocomiales chez l'adulte.

**Avec ASEPT,**

**Sortez de la mêlée**



**Position du Comité technique du GFSI sur ISO 22000**

Vous pouvez télécharger le document : <http://businessassurance.com/downloads/2007/09/what-is-iso-22000-s>

Vous souhaitez être accompagné pour la mise en place d'ISO 22000.

Contactez Olivier Rondouin, responsable du pôle formation, conseil et expertise : [o.rondouin@asept.fr](mailto:o.rondouin@asept.fr)

## Les audits par tierce partie aident-ils vraiment à l'efficacité du management de la sécurité sanitaire des aliments ?

Un récent article pose le problème avec plein de bon sens ; en voici quelques extraits : « Recently, one of the authors was in a conversation with a food processing client. The client stated that they used a third party audit firm to conduct sanitation audits of suppliers on their behalf. The audit report gave a glowing account of the operational effectiveness of the supplier ; however, when the client visited the supplier several weeks after the audit, they encountered numerous audit findings »

Pour obtenir, l'article complet, veuillez en faire la demande : [asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr)

## Vous en avez assez des audits « cases à cocher »

Nos clients nous disent vos audits ne sont pas comme les autres.

Nos experts savent sortir des cases des référentiels pour analyser et proposer des solutions réalistes à vos problématiques de maîtrise de la sécurité de vos fabrications

Contact : [o.rondouin@asept.fr](mailto:o.rondouin@asept.fr)



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

## Guidelines on HACCP, Good Management Practice, Good Hygiene Practice for ASEAN food SMEs

A comprehensive hand-book to assess your hygiene practices and HACCP system. EC-ASEAN Economic Cooperation Programme on Standards, Quality and Conformity Assessment Project co-financed by the EU Food Sub-Programme Project co-financed by the ASEAN

Pour obtenir ce document : [http://ec.europa.eu/food/training/haccp\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/training/haccp_en.pdf)

## Plan de maîtrise sanitaire, où en êtes-vous ?

Nous pouvons vous aider à constituer votre dossier et revoir votre plan HACCP, plan de nettoyage et plan de lutte contre les nuisibles...

Contactez Agnès OTT ([a.ott@asept.fr](mailto:a.ott@asept.fr))

## HACCP, faites le test !



Contactez céline Tournier ([c.tournier@asept.fr](mailto:c.tournier@asept.fr)) pour un test gratuit personnalisé sur vos compétences HACCP

## Etes-vous REACH ?

La nouvelle réglementation européenne sur les substances chimiques (REACH) est entrée en vigueur le 1er juin 2007

Pour en savoir plus : [http://ec.europa.eu/enterprise/reach/index\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/enterprise/reach/index_fr.htm)

Lors de notre prochain rendez-vous du 18 octobre sur le Nettoyage, nous vous proposons de faire un point sur cette actualité

Pour recevoir le programme : [asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr) ou tél. 02 43 49 22 22 ou à télécharger

<http://www.asept.fr/pages/rendezvous-asept.php>

## Les rappels à répétition font revenir le sentiment d'insécurité alimentaire

Une étude révèle un sentiment national d'apathie face aux rappels à répétition. UK consumers are increasingly turned off by product recalls and food scares - with almost 70% of shoppers saying they are hardly aware of national product alerts and fewer than 20% trusting the manufacturer or retailer to give them accurate information, a new nationwide survey reveals. De façon ironique, au moment où les instances de l'EU et du Royaume-Uni publiaient un rapport sur la baisse des rappels l'an passé, le sentiment d'insécurité alimentaire semble augmenter chez les consommateurs. Etude conduite par European risk management et PR experts Razor d'un coût de 250 £ + TVA, contact Kate Hessian : [kate.hessian@razor-pr.com](mailto:kate.hessian@razor-pr.com) Source Recall scares may backfire on safety effectiveness, <http://www.razor-pr.com/news-detail.lasso?n=24>

Comment être bien informé ? Abonnez-vous à notre veille BISSA. Douze numéros par an sur toute l'actualité de la sécurité alimentaire. Un outil indispensable pour trouver des solutions. Nos anciens numéros sont disponibles. Vous pouvez consulter leur sommaire sur notre site Internet.

Pour en savoir plus : [www.asept.fr](http://www.asept.fr)  
 Contactez : [asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr)

## Critères microbiologiques et plans de contrôles, ne restez pas dans l'incertitude !

La validation de vos plans est statistiquement possible.

Nos experts sont à votre service : Muriel Coignard, consultante en microbiologie et experte au bureau technique AFNOR ([m.coignard@asept.fr](mailto:m.coignard@asept.fr))

Eric Fresneau recherche vos témoignages sur vos problématiques de lavage des mains. N'hésitez pas à le contacter pour échanger ([e.fresneau@asept.fr](mailto:e.fresneau@asept.fr))

ASEPT SAS  
 Rue des Docteurs Calmette et Guérin  
 BP2047 - 53020 LAVAL Cedex 9  
 Tél. 02 43 49 22 22 - Fax 02 43 53 36 53

Octobre 2007

## Formations sur-mesure chez vous

### Le saviez-vous ?

Nous proposons depuis cette année des formations à la sécurité au poste de travail pouvant être couplées à des formations aux bonnes pratiques d'hygiène

Contact : [c.tournier@asept.fr](mailto:c.tournier@asept.fr) ou [secu@asept.fr](mailto:secu@asept.fr)

### La formation dont le stagiaire est le héros : YGI-D

Contactez-nous pour découvrir ce concept de formation innovant permettant de booster le message de l'hygiène auprès de votre personnel

Contact : [o.rondouin@asept.fr](mailto:o.rondouin@asept.fr)



Nous proposons des formations à la carte compatibles DIF - période de professionnalisation  
 En savoir plus sur le DIF <http://www.agefaforia.com/>

*Un bulletin de veille technologique, pas comme les autres...*

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



## AFFICHES & AFFICHETTES Informer sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène

Fond jaune ou fond bleu, sans oublier une 12<sup>ème</sup> 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-affic>  
 ou charger le bon de commande  
<http://www.asept.fr/media/BCA.pdf>

