



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

**BPH** **HACCP** **ISO 22.000** **PMS** **IFS v.5** **BRC**

... Et la coupe du monde de Rugby

**Nouveau Catalogue Formation**

**Veille Technologique**

**Rendez-vous Asept**

Juillet 2007      Septembre 2007

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

Septembre 2007

## Brèves

### Port des Bijoux, quels risques ?

S'agit-il d'un problème d'hygiène ou de sécurité des personnes ? La réponse peut paraître évidente mais elle est parfois difficile me semble-t-il à mettre en œuvre par le personnel de production. Un avis de la Commission de Sécurité des Consommateurs (CSC) vous apporte des éléments de réponse : « La CSC recommande aux consommateurs d'ôter les bagues et alliances lors des activités de bricolage et pendant toute manipulation d'objets lourds et de proscrire, lors de ces actions de préhension, le port de bijoux aux doigts les plus sollicités : pouce, index et majeur ».

Pour recevoir cette information : [asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr)

### Le concept d'aliment « non-stérile »

Bien que le concept d'aliment « non stérile » soit compris, très peu de personnes, qui ont été interrogées, ont réalisé que par exemple la poudre de lait infantile était réellement un produit alimentaire non stérile contenant des micro-organismes. De même il existe une idée reçue selon laquelle des boissons en boîtes ou en bouteille seraient des produits stériles, du moins jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes.

Pour en savoir plus : [asept@asept.fr](mailto:asept@asept.fr)

- IFS version 5**  
*Des témoignages et des expériences*  
 25 septembre 2007
- Nettoyage-Désinfection**  
*Des réponses aux questions-clés*  
 18 octobre 2007
- Bonnes Pratiques d'Hygiène**  
*Des fondamentaux au management des BPH*  
 8 novembre 2007
- Microbiologie, du laboratoire au terrain**  
*Connaître et Comprendre*  
 20 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>



## Nos prochains stages octobre – novembre 2007

- **9 octobre** : La certification ISO 22000 – 1 jour – 400 euros HT
- **10 octobre** : BRC-IoP, 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
- **29 novembre** : IFS version 5 – 1 jour – 400 euros HT

Bénéficier avec cette offre de nos nouveaux tarifs

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>



Notre nouveau catalogue de formation 2007-2008 est paru

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

Un bulletin de veille technologique, pas comme les autres...  
<http://www.asept.fr/pages/veille-technologique-bissa.php>

Bulletin d'Informations sur la Santé et la Sécurité Alimentaire



**AFFICHES & AFFICHETTES**  
**Informez 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-affichettes> ou charger le bon de commande <http://www.asept.fr/media/BCA.pdf>

