

HACCP c'est simple ! Le concept HACCP et la démarche hygiène et sécurité des aliments

Document de 12 pages comportant des questions que l'on peut se poser et des éléments de réponses.

Exemple de questions :



1. Bonnes Pratiques d'Hygiène ⇔ HACCP : quelles relations et quelles différences ?
2. Les BPH, des préalables indispensables à l'HACCP
3. Plan HACCP et l'engagement de la Direction
4. HACCP et sa mise en place
5. HACCP et son déroulement
6. Formation à l'HACCP et l'équipe HACCP
7. Danger ou Risque ?
8. Analyse de dangers ou analyse de risques ?
9. Peut-on faire de l'HACCP sans CCP ?
10. HACCP et nombre de CCPs
11. HACCP : outil de la qualité ou de la sécurité des aliments ?
12. HACCP à toutes les sauces ?
13. HACCP et le contrôle du produit fini
14. Les CCPs doivent-ils être surveillés de façon continue ?
15. Les aimants, les tamis, les lavages, l'épierrage, le piégeage d'insectes sont-ils des CCPs ?
16. Les détecteurs de métaux sont-ils ou non des CCPs ?
17. Qu'entend-on par maîtriser ou une action de maîtrise ?
18. HACCP et ISO 22 000
19. BPH, Préalables, Programmes Prérequis, Programmes Prérequis Opérationnels
20. Les CCPs : mode d'emploi

NB : Pour recevoir ce document, merci de me

contacter à cette adresse : asept@asept.fr

Les méthodes de détection en microbiologie : en route vers le futur ...

Il s'agit un document de 47 pages : Pourquoi détecter les micro-organismes, Méthodes usuelles de laboratoire, Nouvelles méthodes de détection et Perspectives ...

NB : Pour recevoir ce document, merci de me contacter à cette adresse : asept@asept.fr

Alternance des désinfectants : mythe ou réalité ?

Un article scientifique récent fait le point sur le sujet entre croyance en des résistances ou supposées et la réalité scientifique actuelle.

NB : Pour recevoir le résumé en anglais de cet article (l'article complet est soumis à copyright), merci de me contacter à cette adresse : asept@asept.fr

Air très humide et contamination des tuyaux d'eau

L'humidité, la condensation ou la mise en oeuvre d'aérosols d'eau, notamment pendant les opérations de nettoyage-désinfection, entraîne un risque élevé de contamination croisée et notamment un risque de contamination des tuyaux d'eau. C'est cet aspect qu'a étudié un article français récent qui montre la réalité de cette pratique très contaminante.

NB : Pour recevoir le résumé en anglais de cet article (l'article complet est soumis à copyright), merci de me contacter à cette adresse : asept@asept.fr

Veille technologique

Plus qu'une simple veille réglementaire, voici un « Bulletin d'Informations » scientifiques et fiables que nous publions depuis 1997, chaque mois, chez vous au format électronique.

NOUVEAU : Recevez à titre d'essai, sans engagement, pendant 3 mois, le Bulletin de Veille Technologique, merci de me contacter à cette adresse <asept@asept.fr> pour connaître les modalités de cette offre.

Formations ASEPT en 2007

Plus que tout autre organisme ASEPT SAS s'attache à apporter en permanence une réponse fondée sur des bases scientifiques reconnues.

Les programmes des formations INTER ou en INTRA sont faits pour vous !

Notre catalogue 2007 de formations et de prestations (format pdf) est disponible sur ce lien :

http://www.asept.fr/2007_web.pdf

NB : Pour recevoir le ou les programmes ou notre catalogue, n'hésitez pas à nous contacter ou pour tout besoin de formation dans les domaines de l'hygiène et de la sécurité des aliments. Une seule adresse : contact@asept.fr

ASEPT SAS - Rue des Docteurs Calmette et Guérin - BP 2047 - 53020 Laval Cedex 9

Tél. 02 43 49 22 22 Fax 02 43 53 36 53 E-mail : asept@asept.fr Internet : <http://www.asept.fr>