

Faut-il voir la vie en bleu ou en rose ? Les entreprises alimentaires semblent voter pour le bleu !



Lavage des mains : quelques questions courtes avec des réponses tout aussi courtes que simples

Lors du lavage des mains (qui est assez voir très fréquent), la température de l'eau joue-t-elle ou non un rôle dans l'efficacité du lavage des mains ?

Le lavage des mains et la « gastro » d'origine virale et notamment à norovirus.

L'efficacité du lavage des mains vis-à-vis des norovirus a été démontrée auprès de personnes volontaires. Le résultat de cette étude indique que le lavage des mains avec un savon « classique » liquide a le meilleur résultat pour enlever la contamination virale. Le lavage des mains avec un savon liquide antibactérien obtient un résultat inférieur. Les antiseptiques à base d'alcool ne sont que peu ou pas efficaces vis-à-vis des virus.

Si les produits avaient été bleus, les résultats seraient-ils pour autant différents ?

NB : Pour recevoir des réponses (prouvées sur le plan expérimental) à ces questions, merci de me contacter à cette adresse : asept@asept.fr

Le système HACCP, chef d'œuvre en péril ?

La mise en place de HACCP (règlement (CE) n°852/2004) au niveau des PME est « susceptible de représenter un coût annuel sensible au niveau de l'UE (estimé à 220 000 000 d'euros) », trois options sont actuellement en discussion au sein de la Commission :

- Option 1 : Aucun changement de politique
- Option 2 : Exempter certaines entreprises des exigences «HACCP»
- Option 3 : Supprimer les procédures «HACCP» pour l'ensemble des entreprises

NB : Voter pour l'une de ces options ou opter pour recevoir ce document, en me contactant : asept@asept.fr

Escherichia coli O157:H7 fait une apparition dans la viande porc

Un premier épisode familial d'infections à *Escherichia coli* O157 lié à de la viande porc. L'aliment impliqué est peu commun en raison de son origine mais aussi de la fermentation et des étapes de séchage du procédé de fabrication.

NB : Pour recevoir le résumé en anglais de cette information, merci de me contacter à cette adresse : asept@asept.fr

Veille technologique

Il ne s'agit pas d'une veille réglementaire de plus, vous trouverez tous les mois une information scientifique crédible dans un « Bulletin d'Informations » que nous publions depuis 1997, chaque mois, chez vous au format électronique.

UTILE : Recevez à titre d'essai, sans engagement, un exemplaire de ce « fameux » Bulletin, merci de me contacter à cette adresse <asept@asept.fr> pour recevoir un exemplaire gratuitement.

RENDEZ-VOUS professionnel le 27 mars 2007 à Laval : NETTOYAGE-DÉSINFECTION

de 10h-16h30, Nettoyage-Désinfection : Quelles démarches à adopter ? avec les interventions suivantes :

- Enjeux et problématiques du nettoyage-désinfection
- L'organisation d'un chantier de nettoyage
- Les détergents trienzymatiques
- Le matériel de nettoyage : un atout
- Le nettoyage-désinfection concrètement

Programme, modalités & inscription en pièce jointe ou sur http://www.asept.fr/RDV03_07.pdf

Formations ASEPT en mars 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 !**

PROCHAINS STAGES A LAVAL :

- **Devenir Animateur / Formateur à la sécurité alimentaire** : 27 au 29 mars 2007 (3 jours), 800 euros au lieu de 1100 euros HT
- **Validation du nettoyage** : nouvelle date : 4 et 5 avril, 680 euros HT au lieu de 850 euros HT
- **Dynamiser votre système HACCP** : 6 avril, 400 euros HT au lieu de 500 euros HT
- **Prévention et maîtrise des corps étrangers** : 6 avril, 400 euros HT au lieu de 500 euros HT
- **IFS/BRC** : 12 et 13 avril, 680 euros HT au lieu de 850 euros HT
- **BRC/loP** : 25 avril, 400 euros HT au lieu de 500 euros HT

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