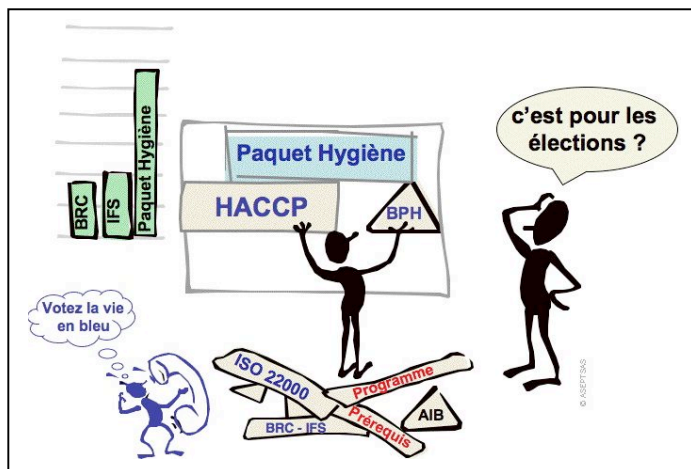


Pour qui faut-il voter ? Paquet Hygiène, IFS, BRC, ISO 22 000, ...



Existe-t-il une différence, une hiérarchie entre tous ces textes ? Bien sûr que oui !

Le bon conseil :

Votez pour les fondamentaux de l'hygiène, à savoir les Bonnes Pratiques d'Hygiène et HACCP

Votez Paquet Hygiène !

Source ISO 22003. « La certification d'un SMSDA (système de management de la sécurité des denrées alimentaires) n'atteste pas la sécurité ou l'aptitude à l'emploi des produits d'une organisation appartenant à la chaîne alimentaire. Cependant, l'ISO 22000:2005 exige qu'une organisation satisfasse à l'ensemble des exigences législatives et réglementaires en vigueur liées à la sécurité des denrées alimentaires par son système de management ».

Autrement dit pour tous les pays de l'UE, dont la France, il faut suivre le Paquet Hygiène. Cela va peut-être mieux en le disant !

Quelle cuisson pour les steaks hachés en France ?

A l'heure où pour assainir un aliment, la cuisson se doit de respecter le couple temps-température, une Note d'information interministérielle destinée aux professionnels de la restauration collective, DGAL/SDSSA/O2007-8001 du 13/02/2007 introduit plutôt le couple température-couleur de la viande. Cette note indique la température interne de cuisson des steaks hachés distribués dans la restauration collective et qu'« il faut impérativement pour les consommateurs sensibles cuire à cœur les steaks hachés à 65°C ». (...) « Lors de l'élaboration des procédures de contrôle de la température de cuisson des steaks hachés, une méthode simple pour s'assurer que les barèmes sont suffisamment respectés est de vérifier visuellement que la viande n'est plus rosée à cœur. » (rosé = à point).

NB : Pour accéder à un complément d'informations, merci de me contacter à cette adresse : asept@asept.fr

Les salmonelles sont vraiment partout

Une cause bien inhabituelle de contamination par des salmonelles de beurre d'arachide ou de cacahuètes aux USA vient d'être mise en évidence. La présence de salmonelles a entraîné autour de 400 cas d'infections d'origine alimentaire. La relation entre beurre et salmonelles n'est pas évidente. Pour la comprendre, il faut aller chercher dans les sources potentielles d'humidité présentes dans les ateliers et pouvant se diffuser assez facilement dans l'air ambiant. Vous avez trouvé ? Non, alors lorsque vous serez dans votre atelier, levez la tête et observez l'installation de lutte contre l'incendie, connu sous le nom de sprinklage. N'est-ce pas une source d'humidité permanente ? N'avez-vous pas quelques sprinkleurs défectueux ou des orages récents n'ont-ils pas contribué à l'apport d'humidité ou bien encore l'étanchéité de votre toit est-elle correcte ? Cela peut suffire à des taux faibles de salmonelles présentes dans l'environnement de se développer. Un état des lieux peut s'avérer utile ...

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

Nouveau visage du site Internet : www.asept.fr

Créé dès 1996, notre site Internet vient de faire peau neuve ! Le nouveau site continue de conserver sa spécificité à savoir une précieuse source d'informations et de partenariat avec les industriels en Hygiène et Sécurité des aliments. Pour vous aider à vous y retrouver le plus simplement, cliquez sur la page « plan du site » sur le lien Internet suivant : <http://www.asept.fr/pages/plan-du-site.php> ou tapez le thème recherché sur le moteur de recherche.

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.

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 (numéro de déclaration d'existence : 52 53 0040853) :

- **Devenir Animateur / Formateur à la sécurité alimentaire** : 5 au 7 juin 2007 (3 jours), 1100 euros HT
- **Validation du nettoyage** : 30-31 mai 2007 (2 jours), 850 euros HT
- **Evaluer et gérer le risque Légionelles** : 23 et 24 mai 2007 (2 jours), 850 euros HT
- **Les Bonnes Pratiques de Laboratoire en Microbiologie** : 26 et 27 avril 2007, (2 jours), 850 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

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>