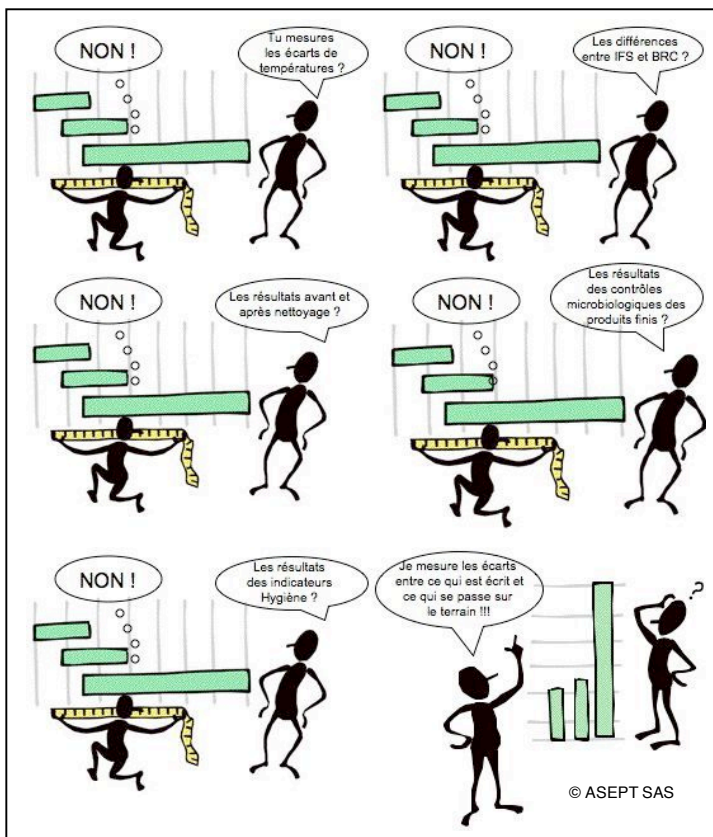


La mise en place des fondamentaux de l'Hygiène : La réponse des entreprises au Paquet Hygiène !



L'image ci-contre semble plus parlante qu'un long discours. Cela étant, discutons-en pour connaître et développer ces fondamentaux de l'hygiène sur le terrain, Sur-Mesure dans votre entreprise.

NB : Pour convenir d'un rendez-vous merci de me contacter à cette adresse : asept@asept.fr

Quelle cuisson pour les steaks hachés en France ? (suite du numéro d'avril 2007)

Les « accros » du HACCP savent que la cuisson se doit de respecter le couple temps-température. Pour autant les « accros » de la réglementation seront surpris par une Note d'information interministérielle destinée aux professionnels de la restauration collective (DGAL/SDSSA/O2007-8001 du 13/02/2007) qui 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* ». (...) Pour information, le site de MacDonalds France indique 69°C à cœur pour la cuisson des steaks hachés ; cela semble plus en conformité avec le risque éventuel de présence de *E. coli* O157:H7 que la note a pourtant pour objectif de prévenir : <http://www.mcdonalds.fr/qualite/la-qualite-en-restaurant/hygiene.html>

AFFICHES – AFFICHETTES : des bleues et/ou des jaunes ?

Après la nouvelle version de notre site Internet (<http://www.asept.fr/>), voici venu le temps de nos

AFFICHES – AFFICHETTES sur l'Hygiène. Illustrer les BPH au travers nos AFFICHES – AFFICHETTES qui se déclinent désormais en deux couleurs : fond jaune (que vous connaissez déjà bien) et ... fond bleu, sans oublier une 12^{ème} AFFICHE – AFFICHETTE « bonus » sur la séquence claire et simple du lavage des mains (quand et comment).

NB : Retrouvez-les sur notre site Internet <http://www.asept.fr/pages/affiches-affichettes.php> ou mieux charger au format pdf le bon de commande et les illustrations de nos AFFICHES – AFFICHETTES : <http://www.asept.fr/media/BCA.pdf>

Le nettoyage des éponges : pourquoi et comment ?

Les éponges n'ont pas bonne presse en matière d'hygiène mais le cas échéant, comment puis-je les nettoyer ? Des traitements simples et pratiques peuvent-ils m'aider à s'assurer que des éponges souillées ne répandent pas de micro-organismes pathogènes véhiculés par les aliments et/ou l'environnement de fabrication. Cette étude peut apporter des éléments de réponses à ceux qui souhaitent conserver des éponges avec une certaine qualité microbiologique. A vous de voir si cela peut vous intéresser. (Source USDA)

NB : Pour recevoir le texte 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 du « 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 par STAGES ou Sur-Mesure sont faits pour vous !**

UNE SÉLECTION DE NOS PROCHAINS STAGES A LAVAL (numéro de déclaration d'existence : 52 53 0040853) :

- **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
- **Devenir Animateur / Formateur à la sécurité alimentaire** : 12 au 14 juin 2007 (3 jours), 1100 euros HT
- **Dynamisez votre système HACCP** : 26 juin 2007 (1 jour), 500 euros HT
- **Plan d'échantillonnage et interprétation des analyses en microbiologie** : 21-22 juin 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 : asept@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>