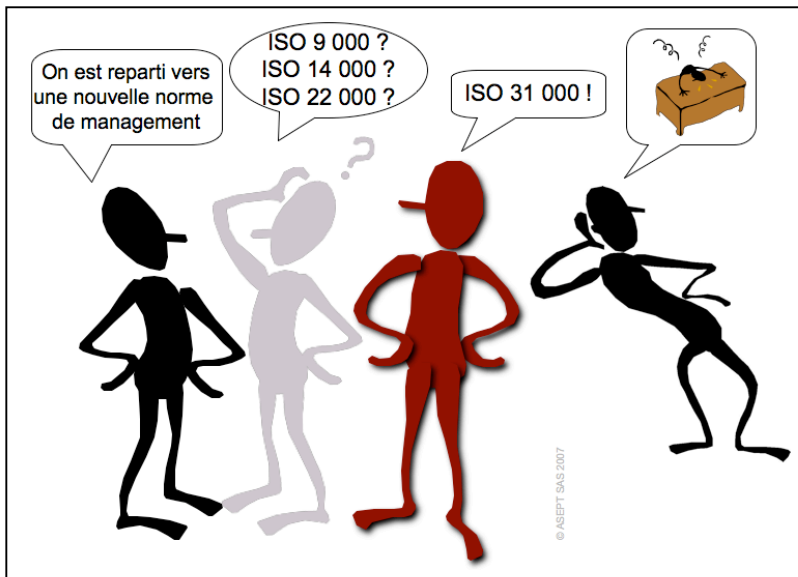


Pas de risque, pas de vie !



Révision de la norme ISO Guide 73 intitulée « Risk Management - Vocabulary - Guidelines for use in international standards » qui définit les concepts associés au risque. En prévision, la rédaction de la future norme ISO 31000 « Risk Management, Guidelines for principles and implementation of risk management » qui concerne les éléments des processus de management du risque. Ces deux normes « chapeau » ont pour ambition de donner un cadre commun aux nombreuses normes sectorielles existantes afin de faciliter la mise en oeuvre des dispositifs spécifiques de maîtrise des risques.

La nécessité d'établir un profil des risques majeurs dont les menaces peuvent notamment : affecter de manière substantielle le patrimoine de l'entreprise et nuire à l'atteinte des objectifs stratégiques

Ce profil des risques devra être établi de manière méthodique en utilisant un standard de gestion des risques reconnu. Il n'existe pas une réponse définitive, mais une solution adaptée à votre entreprise et vos objectifs. La norme ISO 31000 sera la future norme développée à travers le monde...

NB : Pour recevoir des compléments sur cette information, merci de me contacter à cette adresse : asept@asept.fr

Etat de santé et personnes travaillant au contact des aliments

Il s'agit d'un avis qui discute de l'application de la législation contenu dans le Paquet hygiène relative aux attestations médicales destinées aux personnes manipulant des denrées alimentaires.

Le souhait d'obtenir plus de clarté au sujet de l'application de la législation relative aux attestations médicales destinées aux personnes manipulant des denrées alimentaires a permis l'élaboration de ce document

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

L'eau électrolysée va-t-elle être désormais utilisable au contact des aliments ?

NB : Pour en savoir plus sur cette technologie, merci de me contacter à cette adresse : asept@asept.fr

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>

Lutte contre le terrorisme en entreprise alimentaire made in France

Guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes élaboré avec le concours de la DGAI. Quelques perles dans ce document (non réglementaire) au demeurant bien fait, par exemple, dans la partie, « Sécurité du personnel de l'établissement », paragraphe « Détecter les comportements hors normes » avec des « exemples de comportements anormaux » : présence en zone non autorisée, absence répétées et injustifiées.

Histoires de prélèvements de surfaces : le cas des écouvillons

De l'écouvillonnage d'une surface pour collecter des spores de Bacillus : Evaluation de l'efficacité et des limites de détection des spores de Bacillus en milieu sec à partir de surfaces non poreuses

Problème posés par l'écouvillonnage des surfaces : Comprendre les facteurs influençant la recherche micro-organismes des surfaces en utilisant la technique usuelle de l'écouvillonnage

NB : Deux articles traitent du sujet, pour recevoir les résumés, 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.