



TECHNOVAL'DLC*

Technologies athermiques et dangers biologiques émergents

DÉMARCHE

La sécurité microbiologique des aliments est assurée par la maîtrise des dangers. Outre les microorganismes faisant l'objet de critères de sécurité réglementaire, **il existe des dangers biologiques émergents que le professionnel doit intégrer dans son plan HACCP** à partir du moment où il y a risque pour la santé humaine ; c'est le cas, par exemple, des virus et des parasites dans les denrées végétales et les fruits de mer. Les procédés et notamment de nouvelles technologies athermiques (hautes pressions, biopréservation, par exemple) peuvent apporter des leviers de maîtrise innovants sur la qualité microbiologique des aliments.

Ces thématiques seront abordées lors de 2 réunions gratuites, organisées sur la journée du jeudi 20 Novembre, dans les locaux d'ACTALIA à Villers-Bocage :

PROGRAMME

9h30 à 12h30

Technologies athermiques et aliments

- les hautes pressions
- la lumière pulsée
- la biopréservation

Présentation de la technologie et des équipements, de la réglementation et des applications industrielles.

14h à 17h

Dangers biologiques émergents

- les Virus entériques (VHA, Norovirus)
- les Parasites protozoaires (*Giardia*, *Cryptosporidium*, *Toxoplasma*)

Présentation des symptômes, des méthodes d'analyse et de la prévalence dans les aliments, de la réglementation actuelle, de l'efficacité des technologies et de la désinfection.

INSCRIPTIONS

Pour plus de renseignements contacter Bernard Picoche, 02.31.25.43.00

Inscription par mail dès à présent et avant le 10 Novembre (à l'une ou aux deux réunions) à l'adresse suivante : b.picoche@actalia.eu

- et / ou
- Technologies athermiques et aliments
 - Dangers biologiques émergents

ACTALIA

Boulevard du 13 juin 1944, 14310 Villers-Bocage - www.actalia.eu

* Projet soutenu par l'Europe (Fonds FEDER) et la Région Basse Normandie