

## Evaluation des Mesures de Maîtrise : l'Appréciation Quantitative de l'Exposition (AQE), un outil en cours de généralisation

Paris, Maison du Lait, Mardi 2 Juin 2015

*Cette journée thématique est l'occasion pour tous les professionnels de l'industrie agroalimentaire, pour les fédérations, les organismes professionnels, les centres techniques, de faire le point des avancées récentes sur l'AQE.*

Les objectifs de cette journée sont :

- d'informer les filières sur la méthode en repositionnant cette démarche dans un contexte réglementaire et international,
- d'échanger à travers des exemples de cas concrets issus de différentes filières sur les utilisations possibles de l'AQE (Appréciation Quantitative de l'Exposition) ou AQR (Appréciation Quantitative du Risque).

### Programme

09h15 Accueil

09h45 Ouverture de la journée et présentation du RMT ACTIA QUALIMA (V STAHL - Aérial et C DENIS - ACTALIA, Coordinateurs du RMT Qualima)

10h00 Contexte de la journée

#### Contexte réglementaire et AQE

10h10 Validation des mesures de maîtrise : contexte réglementaire (L Montaut - DGAL)

10h40 AQE/AQR : définitions et utilisation (JM Membré - Oniris)

#### Exemples d'utilisation avec témoignage professionnel

11h15 Impact de la température de transport des carcasses de porc sur leur qualité microbiologique (L Guillier - Anses, B Minvielle - IFIP)

11h55 Appréciation de l'exposition: des modèles évolutifs avec l'avancée des connaissances ; exemple de *L monocytogenes* dans la filière produits de la mer (C Denis - ACTALIA, JC Augustin - ENVA, V Stahl - Aérial)

12h40 Repas

#### Exemples d'utilisation avec témoignage professionnel

14h Les outils AQR/AQE pour optimiser les mesures de maîtrise des risques : application aux fromages (F Audiat-Perrin - ACTALIA)

14h40 Validation d'un procédé historique par l'AQR dans la filière foie gras : Appréciation Quantitative du Risque botulique dans les conserves de foie gras (S André - CTCPA)

#### AQE et Contexte international

15h20 Témoignage (M Zwietering - Wageningen University-Laboratory of Food Microbiology)

15h45 Conclusions

16h00 Clôture de la journée

**Avec la participation de**



**Renseignements pratiques**

**Date :** mardi 2 juin 2015 **Lieu :** Maison du Lait, 42 Rue de Châteaudun-75009 Paris (Plan joint)

**Coût :** 100 € HT (TVA : 20%) soit 120 € TTC (inclus : inscription, documents, déjeuner)

**Public ciblé :** industries agroalimentaires, fédérations, groupements professionnels, centres techniques et de transfert, pouvoirs publics.

**Contact inscription:** Aérial

Bulletin d'inscription (en y joignant, le cas échéant, le bon de commande de votre société) à renvoyer avant le 15 mai 2015 à : [v.stahl@aerial-crt.com](mailto:v.stahl@aerial-crt.com)

**Nombre de places limité**

**Journée thématique :** Evaluation des Mesures de Maîtrise : l'Appréciation Quantitative de l'Exposition (AQE), un outil en cours de généralisation

**Société :** .....

**Adresse :** .....

**Code Postal :** ..... **Ville :** .....

**Tél. :** ..... **Fax :** .....

**N° TVA :** ..... **N° SIRET :** .....

**Activité :** ..... **NAF / APE :** .....

**Participant :**

**Nom, prénom :** .....

**Fonction :** .....

**Tél. :** ..... **Courriel :** .....

**Facturation :**

**Nom, prénom du destinataire de la facture :** .....

**Adresse :** .....

**Tél. :** .....

**Cachet de l'entreprise :**

**Date :** .....

**Signature :**

*Cette journée est coordonnée par le RMT ACTIA QUALIMA « Maîtrise de la qualité microbiologique des aliments » - coordination Aérial, Valérie STAHL / ACTALIA, Catherine DENIS  
En cas de nécessité, l'organisation et le contenu du présent programme peuvent être modifiés*