

COMMENT OPTIMISER LA GESTION DE LA QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE DE VOS PRODUITS LAITIERS ?



ACTALIA Produits laitiers vous propose une expertise et des outils pour optimiser la gestion de la qualité microbologique de vos produits.

■ CONTEXTE

- En cas de contamination, les bactéries pathogènes sont susceptibles de se développer dans les produits laitiers. Le fabricant est garant de la salubrité de ses produits envers les consommateurs. L'Appréciation Quantitative des Risques (AQR), approche reconnue et recommandée par les autorités sanitaires (Paquet Hygiène, Codex Alimentarius), combine la modélisation du procédé de fabrication et du comportement bactérien pour :
 - estimer un niveau de contamination à différentes étapes de la vie du produit
 - estimer un risque d'effet néfaste pour le consommateur
 - optimiser des mesures préventives et/ou correctives vis-à-vis du danger.

■ OBJECTIFS

- Mieux comprendre le comportement des bactéries de la transformation à la fin de la durée de vie des produits
- Évaluer l'impact de différentes mesures de maîtrise
- Optimiser les plans d'échantillonnage

■ PROFESSIONNELS CONCERNÉS

- Tous les professionnels de la transformation laitière et plus spécifiquement les responsables qualité.

■ CONTENU

I/ Comportement des bactéries de la transformation à la fin de la durée de vie des produits

- Déterminer les conditions de croissance et de non-croissance pour un microorganisme donné
- Prédire le comportement bactérien dans le produit en fonction des conditions environnementales (température, pH, activité de l'eau, acides organiques, ...) et technologiques (moulage, pressage, affinage, mode de conservation, ...)



2/ Impact de différentes mesures de maîtrise

- Évaluer l'impact de conditions de transformation, affinage, emballage, ... sur les niveaux de contamination des produits
- Évaluer et comparer l'efficacité de mesures de maîtrise sur les niveaux de contamination des produits

3/ Optimisation des plans d'échantillonnage

- Évaluer l'impact d'un critère microbiologique
- Tester différents plans d'échantillonnage
- Optimiser le rapport coût/efficacité des plans d'échantillonnage

■ SPÉCIFICITÉS ACTALIA Produits laitiers

➤ Mise à votre disposition de notre expertise : du laboratoire ... à la modélisation

- Réalisation de challenge-tests
- Modélisation du comportement bactérien : pour une étape du procédé via le logiciel Sym'Previus ; tout au long de votre procédé de fabrication jusqu'à la fin de la DLUO via l'approche AQR
- Mise à disposition d'une interface web sécurisée pour consolider vos plans de maîtrise sanitaire (www.aqr.maisondulait.fr) par le CNIEL et ACTALIA Produits laitiers.

L'approche AQR à portée de clics !

Simple d'utilisation, cette interface rend accessible des modèles d'Appréciation Quantitative de l'Exposition ou du Risque conçus selon votre procédé de fabrication.



The screenshot shows the 'INTERFACE DE SIMULATION DES MODÈLES AQR' web application. It features a navigation bar with 'Espace simulation', user 'msmith', and 'Déconnexion / Mon compte' options. The main content area includes a 'Liste de vos modèles de simulation' with a dropdown menu set to 'Listeria monocytogenes / cheese Y' and a 'Télécharger le fichier excel' button. Below this is a 'Description du modèle de simulation' section containing the text: 'QMRA model for firm X in order to assess the exposition of Listeria monocytogenes in the cheese Y (milk contamination and surface contamination scenarios)'. At the bottom, there is a 'Historique des 2 simulations' table.

Emetteur de la demande	Nom de la simulation	Clé du modèle	Ref.	Statut	Résultat	Actions
SMITH M.	Bulk Milk tank (4 - 6°C)	exp_lis_1.00	exp_lis_1.00_207	En cours de traitement		✗
SMITH M.	Ripening (7 - 15°C)	exp_lis_1.00	exp_lis_1.00_206	Disponible	📄 ⓘ	✗

Copyright CNIEL 2011 | Contact

■ MODALITÉS PRATIQUES

Etablissement d'une proposition sur-mesure sous clause de confidentialité

Valérie MICHEL

v.michel@actalia.eu

419 route des champs laitiers
74 801 La Roche sur Foron
Tél : 04 50 97 93 44

www.actalia.eu

Frédérique PERRIN

f.perrin@actalia.eu

42 rue de Châteaudun
75009 PARIS
Tél : 01 49 70 71 61



FP – qualité microbio pds laitiers- 11 15