

Nicolas ROSSI

Responsable Projets Procédés et Hygiène
des Equipements - Expert EHEDG
n.rossi@actalia.eu

Antonin GOMBERT

Ingénieur Procédés et Hygiène
des Equipements
a.gombert@actalia.eu

Bernard PICOCHÉ

Directeur Pôle Sécurité des Aliments
b.picoche@actalia.eu

Téléphone : 02 31 25 43 00

Adresse : 310 rue Popielujko
50000 SAINT-LÔ

Nos reconnaissances

- Seul centre expert autorisé à la certification EHEDG en France (COFRAC*).
- Seul centre technique spécialisé en virologie et parasitologie des aliments.
- Partenariat avec la recherche amont (Anses, INRA, Universités...) et les Centres Techniques (publications scientifiques).
- Laboratoire expert Sym'Previus et reconnu par la DGAL pour la réalisation de tests de croissance avec *Listeria monocytogenes*.
- Membre ACTIA - Eligible au CIR (Crédit Impôt Recherche) et labellisé CRT et ITAI par les Ministères de la Recherche et de l'Agriculture.
- Enregistré au titre de la formation professionnelle sous le numéro de déclaration d'activité 25 50 00743 50 auprès du préfet de Région.

*accréditation n°1-1026 portée disponible sur www.cofrac.fr



310 rue Popielujko
50000 SAINT-LÔ

Tél. 02 31 25 43 00

Site internet : www.actalia.eu

Un centre de conseil technique, labellisé ITAI (Institut Technique Agro Industriel) par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-Alimentaire et de la Forêt, labellisé CRT (Centre de Ressources Technologiques) par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, au service des entreprises agroalimentaires pour la maîtrise de la qualité et l'accompagnement de l'innovation.



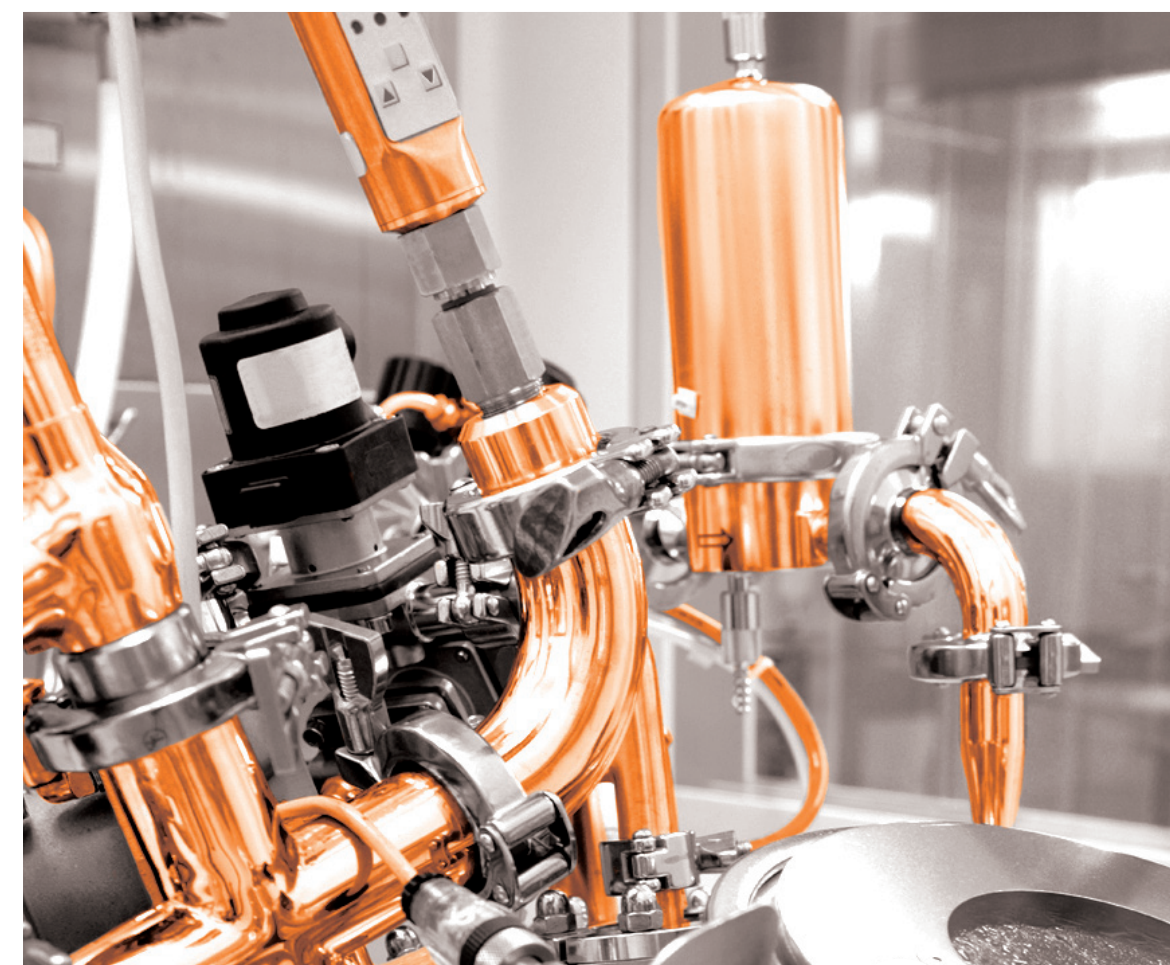
ACTALIA

12 implantations en France
et une équipe pluridisciplinaire
de 160 collaborateurs

Hygiène des équipements

Un levier pour l'innovation et la maîtrise
de la qualité sanitaire de l'aliment

Certifier, tester, conseiller...



Contexte

La législation européenne demande que la préparation, le traitement et le conditionnement d'aliments soient faits hygiéniquement, des machines aux locaux. La conception hygiénique concerne donc aussi bien l'amont que l'aval de la filière, les fournisseurs d'équipements que les utilisateurs finaux.

Quelques exemples de prestations ACTALIA

- Certification EHEDG de nouveaux design d'équipements (capteur hygiénique, vanne...).
- Résolution d'accident de fabrication par audit sur site (levures, moisissures, *Listeria monocytogenes*... sur aliments prêts à la consommation).
- Essais de décontamination d'ambiance sur mesure et selon la norme NFT 72 281.

Des moyens technologiques et analytiques performants

- Un laboratoire d'hygiène des équipements COFRAC* pour la certification EHEDG.
- Une plateforme confinée P3 de 230m² unique en Europe, pour mesurer l'efficacité des technologies de transformation des aliments et du nettoyage / désinfection sur des micro-organismes pathogènes ou d'altération en agroalimentaire.
- Des laboratoires de R&D en microbiologie, parasitologie, virologie et biologie moléculaire.
- Des laboratoires d'analyse COFRAC* en microbiologie et virologie.
- Une halle technologique conventionnelle de 420m² dotée d'une cuisine professionnelle et d'ateliers de transformation multi-filières (mise au point produit, préséries commerciales).

*accréditation n° I-1026 portée disponible sur www.cofrac.fr

Tests et certifications EHEDG*

ACTALIA, seul institut français autorisé EHEDG

- Validation de la nettoyabilité d'équipements
- Boucle de NEP (nettoyage en place)

*European Hygienic and Engineering Design Group

Réalisation d'essais

Plateforme confinée P3
ou halle technologique conventionnelle

- Validation de procédures de nettoyage et désinfection (surfaces ouvertes, surfaces fermées, DSVA)
- Essais d'endurance de matériels



Formation / conseil

Intégrer la conception hygiénique lors de la conception des équipements ou de leurs évolutions
(éligible formation professionnelle)

Formation / conseil

Mieux comprendre les enjeux de la conception hygiénique en entreprise

- **Form'action :**
Une formation personnalisée avec examen de cas pratiques issus d'un audit de ligne préalable (éligible formation professionnelle)

Résolution d'accidents de fabrication en atelier

- Expertise conjointe en conception hygiénique / sécurité des aliments / management et prestations analytiques (microbiologie, résidus chimiques, corps étrangers, allergènes)



Accompagnement sur mesure

- Diagnostic de lignes de fabrication et de procédures de N&D
Identification des points clés, hiérarchisation de la criticité, préconisations
- Formalisation cahier des charges lors d'achats de matériels
- Contrôle à réception d'équipements & d'ateliers



Plateforme confinée P3