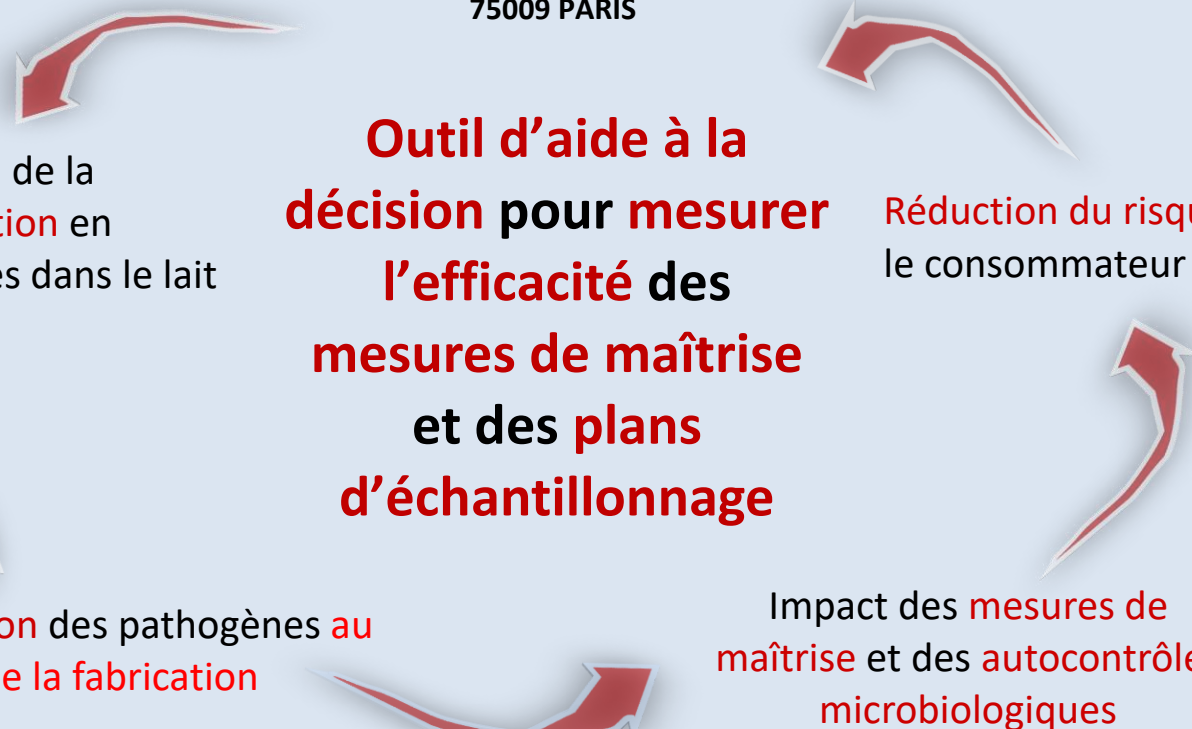


Formation à l'Interface AQR

2 sessions de formation :
Jeudi 13 JUIN 2019 / Mardi 19 novembre 2019
à la MAISON DU LAIT
42 rue du Châteaudun
75009 PARIS



Outil d'aide à la décision pour mesurer l'efficacité des mesures de maîtrise et des plans d'échantillonnage

Estimation de la
concentration en
pathogènes dans le lait

Réduction du **risque** pour
le consommateur

Evolution des pathogènes au
cours de la fabrication

Impact des **mesures** de
maîtrise et des autocontrôles
microbiologiques

Qu'est-ce que l'Appréciation Quantitative des Risques (AQR) ?

- L'Appréciation Quantitative des Risques (AQR), approche reconnue et recommandée par les autorités sanitaires (Paquet Hygiène, Codex alimentarius), **modélise le comportement bactérien en fonction des paramètres technologiques** afin d'estimer le niveau de contamination aux différentes étapes de la fabrication, et le risque d'effet néfaste pour la santé publique.
- Par **simulations numériques**, il est possible de tester **l'efficacité de mesures préventives et/ou correctives**.

Quels sont les **outils d'aide à la décision** développés par la filière ?

- De nombreux **modèles AQR** sont disponibles pour **plusieurs couples microorganisme/technologie laitière** (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, STEC dans différentes technologies fromagères au lait cru).
- Ils ont été **construits avec et pour les professionnels**. Ils permettent de **tester l'efficacité du tri du lait, d'un plan de contrôle, l'impact de paramètres physicochimiques, etc.**
- Ces modèles AQR sont accessibles aux professionnels laitiers, via **l'interface de simulation des modèles AQR de la filière laitière** www.aqr.maisondulait.fr.
- **La reconnaissance de l'approche par les autorités sanitaires** progresse : les inspecteurs peuvent s'appuyer sur ces résultats quantitatifs et objectifs pour **prendre des décisions**.

Comment s'inscrire à la **formation** ?

- **Formation organisée pour les professionnels du secteur laitier. Un focus sera fait sur les STEC dans les pâtes pressées non cuites**
- **Dates et lieu : Jeudi 13 JUIN 2019 / Mardi 19 novembre 2019 à la Maison du Lait**
- **Nombre de places limité**
- **Inscription** au lien suivant : http://bit.ly/formation_aqr **avant le 25 mai 2019**
- **Contacts:** Fanny Tenenhaus ftenenhaus@cniel.com 0149707120 / Janushan Christy j.christy@actalia.eu 0450979344

Programme de la formation



- **9h-9h30 : Café d'accueil**

- **9h30-12h30 :**
 - **L'Appréciation Quantitative des Risques, son utilité en filière laitière – Fanny TENENHAUS (CNIEL)**
 - **Présentation d'un modèle AQR - focus sur l'AQR STEC / Pâte pressée non cuite – Valérie Michel (ACTALIA)**
 - **Questions/discussion**
 - **Présentation de l'Interface AQR / démonstration - Janushan Christy (ACTALIA)**

- **12h30-13h30 : Déjeuner**
- - **Session de prise en main de l'interface AQR sur des ordinateurs dédiés**
 - **Interprétation des résultats et discussion**

- **16h15-16h30 : Conclusion de la journée**