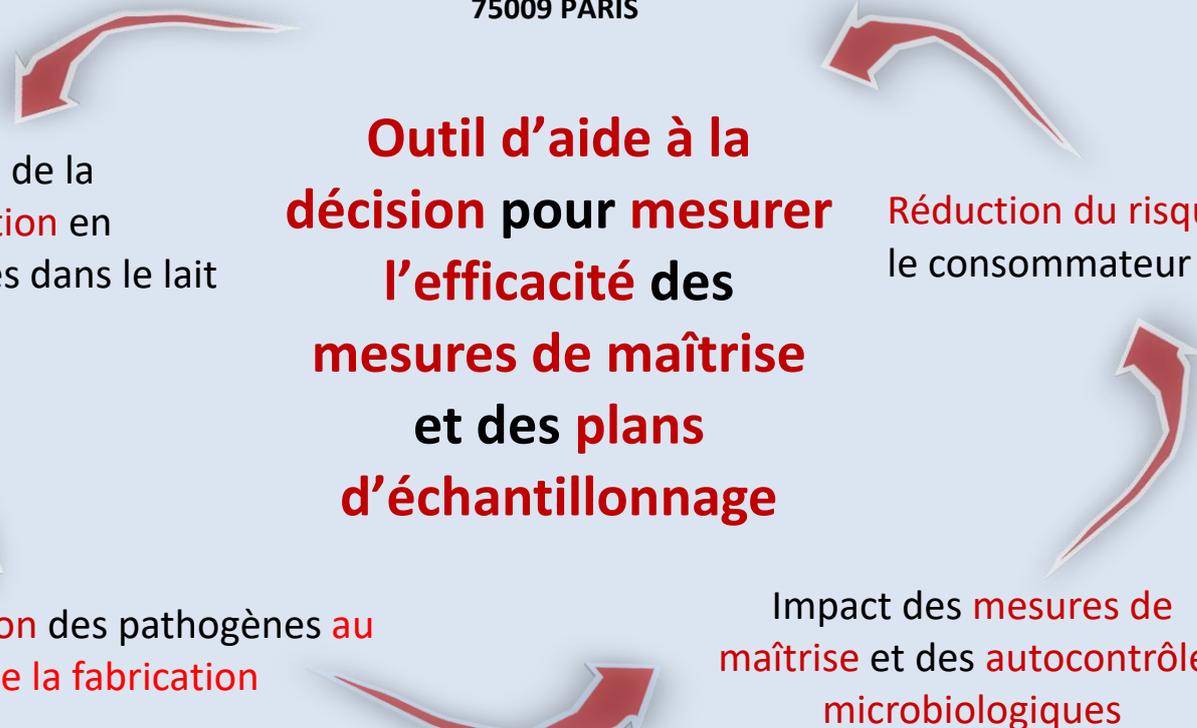


# Formation à l'Interface AQR

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](http://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](http://bit.ly/formation_aqr) **avant le 25 mai 2019**
- **Contacts:** Fanny Tenenhaus [ftenenhaus@cniel.com](mailto:ftenenhaus@cniel.com) 0149707120 / Janushan Christy [j.christy@actalia.eu](mailto: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**