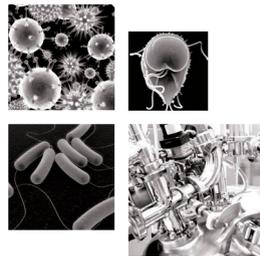


AIDER À RÉSOUDRE DES ACCIDENTS DE FABRICATION D'ORIGINE MICROBIOLOGIQUE



ACTALIA met à votre disposition une expertise et des outils pour identifier les contaminants microbiologiques, les origines de contamination et proposer des mesures correctives.

■ CONTEXTE

• Toute entreprise agroalimentaire peut être confrontée à une contamination microbiologique de ses produits au cours du procédé de fabrication. Ces contaminations peuvent engendrer des problèmes de **sécurité ou de salubrité** et sont de différentes natures (bactéries, virus, levures, moisissures, parasites). Dans le contexte du règlement (CE) n° 178/2002 et du Guide de gestion des alertes d'origine alimentaire (DGAL 2009), les entreprises ont une obligation de notification des alertes et de mise en œuvre d'actions correctives efficaces. La démarche concerne donc les contaminants pouvant être préjudiciables à la santé ou à l'origine de défauts organoleptiques.

■ OBJECTIFS

- Identifier le contaminant microbiologique,
- Évaluer le procédé et les mesures de maîtrise spécifiques au contaminant détecté,
- Rechercher les causes de l'accident,
- Proposer un plan d'action et des mesures correctives adaptées.

■ PUBLIC CONCERNÉ

- Toutes les filières agroalimentaires.



■ CONTENU

Phase 1 : identification du contaminant (optionnelle)

- analyse de l'historique du défaut,
- recueil d'informations sur les caractéristiques du produit,
- recueil d'informations sur le procédé,
- analyse et identification de l'espèce par biologie moléculaire.

Phase 2 : recherche des causes de l'accident

- historique des analyses,
- étude du plan HACCP /plan des locaux,
- diagnostic des sources de contamination en atelier pendant la production (échantillonnage, cartographie d'atelier),
- analyses et interprétation des résultats,
- préconisation de mesures correctives.

Phase 3 (optionnelle) : validation et vérification de l'efficacité des mesures de maîtrise.

Phase 4 (optionnelle) : formation du personnel à l'intégration des nouvelles consignes.

Remise d'un rapport détaillé à l'issue de chaque phase

■ SPÉCIFICITÉS ACTALIA

- > Des experts en management de la qualité et de la sécurité des aliments avec appui scientifique et technique en interne couvrant différents domaines:
 - Bactériologie, virologie et biologie moléculaire (détection, identification et typage de microorganismes),
 - Conception et hygiène des équipements, nettoyage et désinfection,
 - Technologie (impact des procédés et optimisation).
- > Laboratoires d'analyses microbiologiques accrédités COFRAC (accréditation n° 1-1026 portée disponible sur www.cofrac.fr).

■ MODALITÉS PRATIQUES

Etablissement d'une proposition sur mesure et d'un contrat de confidentialité

- Phase 1 (optionnelle) : 0,5 à 2 jours + coût analytique (selon la problématique).
- Phase 2 sur site : 1 à 3 jours (selon la problématique) + coût analytique,
- Phase 3 et phase 4 à définir selon les besoins.

Contacts:

Catherine Denis
c.denis@actalia.eu

Aurélie Hanin
a.hanin@actalia.eu

310 r Popielujko
50000 SAINT LÔ
Tél: 02.33.06.71.71
Fax : 02.3 1.77.49.43
www.actalia.eu

