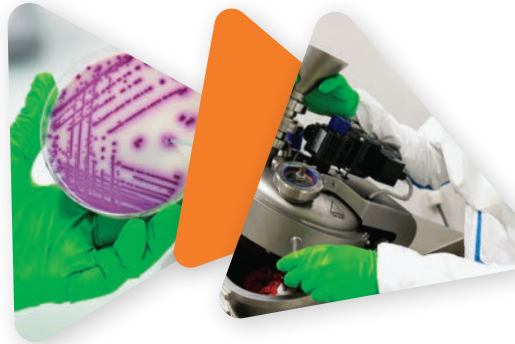


UNE EXPERTISE DE HAUT NIVEAU EN SÉCURITÉ DES ALIMENTS

DES PRESTATIONS SUR-MESURE

- ▶ **Résolution d'accidents de fabrication d'origine microbiologique** (bactéries, levures, moisissures) en lien avec l'altération et la sécurité des aliments
- ▶ **Détermination et validation de la Durée de Vie Microbiologique (DVM)** des aliments
- ▶ **Diagnostic sur site de la conception hygiénique** des lignes de production
- ▶ **Certification EHEDG des équipements**
- ▶ **Qualification de l'efficacité des procédures de nettoyage et désinfection**
- ▶ **Qualification de l'efficacité des technologies actuelles et innovantes** sur les dangers biologiques (bactéries, virus, parasites) et les flores d'altération
- ▶ **Intégration des nouveaux dangers** que sont les virus (norovirus, VHA) et les parasites (*Cryptosporidium*, *Giardia*, *Toxoplasma*) dans le plan HACCP



DES COMPÉTENCES RECONNUES AU PLAN EUROPEEN



- ▶ **Seul centre technique français** spécialisé en virologie et parasitologie des aliments



- ▶ **Seul centre expert français pour la certification EHEDG** (European Hygienic Engineering and Design Group), ATL et AEO



- ▶ **Laboratoire reconnu par la DGAL** (réalisation de tests de croissance pour *Listeria monocytogenes*, dossier de validation de DVM) et laboratoire expert Sym'Previus (microbiologie prévisionnelle)



- ▶ **Nombreux partenariats avec la recherche académique** (Universités, Anses, INRA, CNRS...)

- ▶ **Membre ACTIA labellisé CRT et ITAI** par les Ministères de la Recherche et de l'Agriculture

- ▶ **Enregistré au titre de la formation professionnelle N° 25 50 00743 50**

PRESTATIONS CONTRACTUELLES ET CONFIDENTIELLES
(AGRÈMENT CIR AVEC DOUBLEMENT DE L'ASSIETTE DES DÉPENSES)

DES MOYENS A LA POINTE

- ▶ **Une plateforme technologique confinée P3 de 230 m² unique en Europe** pour la qualification de l'efficacité des technologies et des procédures de nettoyage et désinfection (3 ateliers dédiés)
- ▶ **Un atelier technologique multi-filières de 500 m²** pour essais et mini-productions (agrément sanitaire)
- ▶ **Des laboratoires d'analyses COFRAC*** en microbiologie, virologie et hygiène des équipements
- ▶ **Des laboratoires de R&D** en microbiologie, virologie, parasitologie et biologie moléculaire

*Accréditations n° 1.1026 et 1.6246 avec portée disponible sur www.cofrac.fr



UNE PLATEFORME TECHNOLOGIQUE CONFINÉE P3 UNIQUE EN EUROPE

POUR QUALIFIER L'EFFICACITÉ
MICROBIOLOGIQUE DES TECHNOLOGIES
ET DES BIOCIDES EN AGRO-ALIMENTAIRE

QUALIFIER VOS TECHNOLOGIES ACTUELLES EXIGENCES DES RÉFÉRENTIELS IFS, ISO 22 000... PAR EXEMPLE :



- ▶ **Impact des procédés** (étuvage, fumage, salage, auxiliaire technologique...) sur les pathogènes (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Bacillus cereus*, ...)
- ▶ **Efficacité de la surgélation** sur la destruction des parasites protozoaires dans les matières premières crues (*Cryptosporidium*, *Giardia*, *Toxoplasma*)
- ▶ **Efficacité de la pasteurisation** sur les virus entériques (norovirus, VHA) dans les purées de fruits
- ▶ **Impact des barèmes thermiques** sur la destruction de flores à l'origine d'accidents de fabrication (bactéries pathogènes, spores bactériennes, levures - moisissures...)

OPTIMISER LES PROCÉDURES DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION ÉCONOMIES, DÉVELOPPEMENT DURABLE... PAR EXEMPLE :

- ▶ **Impact de la Décontamination par Voie Aérienne (DVA)** sur le devenir de bactéries pathogènes dans l'environnement de l'atelier (norme T72-281)
- ▶ **Potentialités de l'ozone gazeux en DVA**
- ▶ **Utilisation d'une boucle de Nettoyage et désinfection En Place (NEP) pour :**
 - évaluer la résistance des micro-organismes pathogènes ou d'altération
 - mesurer l'efficacité biocide en conditions réelles
 - quantifier l'impact des molécules actives sur les matériaux
- ▶ **Élimination des allergènes** sur les surfaces ouvertes



ÉVALUER LE POTENTIEL DES NOUVELLES TECHNOLOGIES INNOVATION, TRANSFERT DE TECHNOLOGIE... PAR EXEMPLE :



- ▶ **Potentialités de l'ozone** pour le lavage des végétaux
- ▶ **Intérêt de la biopréservation** (flores barrières) pour la conservation des produits frais
- ▶ **Efficacité des hautes pressions** sur les virus entériques et les parasites protozoaires dans des purées de fruits
- ▶ **Potentialités des technologies athermiques**, des ingrédients actifs ... sur la conservation des aliments

CONTACT

Philippe TROSSAT

Directeur Pôle Sécurité des Aliments - p.trossat@actalia.eu

ACTALIA, 310 Rue Popielujko - 50000 SAINT-LÔ - Tél. : 02 33 06 71 71 www.actalia.eu