

Journée d'actualité 2 février 2010

Critères microbiologiques : le point

Bulletin d'inscription
à retourner :

par fax :
03 20 43 89 26

par mail :
formation@pasteur-lille.fr

ou par courrier :
Institut Pasteur de Lille
Service Formation
1, rue du Pr Calmette
BP 245
59019 LILLE Cedex

Renseignements pratiques

Lieu : Institut Pasteur de Lille
Service Formation
1, rue du Professeur Calmette
BP 245
59019 Lille cedex
Métro ligne 2 - arrêt «Lille Grand Palais»

Tarif : 450 € HT la journée (déjeuner compris)

Contact

Pour tout renseignement, vous pouvez contacter :

Claudie Ducornez
Institut Pasteur de Lille
Service Formation
1, rue du Professeur Calmette
BP 245 - 59019 LILLE Cedex
Tél. : 03 20 43 89 33 - Fax : 03 20 43 89 26
E.mail : formation@pasteur-lille.fr

Conformément à la Loi informatique et libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès, de modification et de suppression des données vous concernant. Les informations recueillies dans ce document sont indispensables au traitement de votre demande. Elles pourront être utilisées ultérieurement pour d'autres offres. Si vous ne le souhaitez pas, merci de cocher la case ci-contre



Fondation reconnue
d'utilité publique
1, rue du Professeur Calmette
BP 245 - 59019 LILLE Cedex
Tél. 03 20 87 78 00 - Fax : 03 20 87 79 06

www.pasteur-lille.fr

Journée d'actualité

Critères microbiologiques : le point



2
février
2010



Journée d'actualité

Critères microbiologiques : le point

Public :

Directeurs, responsables qualité, responsables HACCP en agro-alimentaire : laboratoires d'analyses microbiologiques, restauration collective, distribution, industrie.

Contexte :

Parution du règlement européen 2073 /2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Abrogation de l'arrêté français du 21 Décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale. Autant d'événements qui soulèvent des interrogations tant pour les exploitants du secteur alimentaire que pour les laboratoires d'analyses. Cette journée se propose de faire le point sur les problématiques critères et analyse microbiologiques.

Coordonnateur : **Alexandre Leclercq** - Institut Pasteur à Paris

9 h 00 - 9 h 15

Introduction

A. Leclercq - IPP

9 h 15 - 10 h 45

Les analyses microbiologiques dans le contexte réglementaire du Paquet Hygiène

L. Giuliani - DGAL

- Les critères réglementaires (règlement 2073/2005)
- Autocontrôles et PMS (rôle des contrôles microbiologiques, exploitation des résultats, suivi de l'évolution)
- Les critères d'hygiène des procédés non réglementaires
- Discussion

11 h 00 - 12 h 00

Les avis et recommandations de l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments : synthèse

L. Guillet - AFSSA

12 h 00 - 12 h 30

Critères microbiologiques : mise en place d'une démarche de fédération professionnelle

M. Bocquet - FCD

- Retour d'expérience de la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution

12 h 30 - 14 h 00 : REPAS

14 h 00 - 14 h 30

Exploitation des résultats des analyses microbiologiques : choix des paramètres analytiques

A. Leite - Institut Pasteur de Lille

- Retour d'expérience sur une activité de restauration collective

14 h 30 - 15 h 30

Exploitation des résultats des analyses microbiologiques : retour d'expérience d'industries agroalimentaires

- Industrie des produits laitiers
M. Place - 3A Coop
- Industrie des produits carnés
P. Beaubois - SOCOPA

15 h 30 - 16 h 00

Analyse microbiologique et durée de vie des produits

A. Pinon - Institut Pasteur de Lille

16 h 00 - 16 h 30

Analyse microbiologique et contrôle officiel

H. Baillon - DDSV du Nord

16 h 30 - 17 h 00

Table ronde

Bulletin d'inscription

Participant :

Mme Mlle M.

Nom :

Prénom :

Fonction :

Entreprise :

Service :

Adresse :

Code Postal : _ _ _ _ _

Ville :

Pays :

Tél. :

Fax :

E.mail :

Responsable hiérarchique :

Nom :

Prénom :

E.mail :

s'inscrit à la journée : 450 € HT (déjeuner compris)

Règlement (à réception de la facture) :

Règlement par l'entreprise -

Raison sociale et adresse complète de facturation (si différente de l'entreprise) :
.....
.....

Règlement par le fonds d'assurance formation (merci de nous faire parvenir le contrat de prestations de service)

Raison sociale et adresse complète :
.....
.....

Tél. :

Fax :

Date : le / / et Signature :