

MAÎTRISE DE LA DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS

LA MALLETTE PÉDAGOGIQUE

ACTIA . LE RÉSEAU FRANÇAIS DES INSTITUTS TECHNIQUES DE L'AGRO-ALIMENTAIRE . RMT ACTIA QUALIMA
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION . DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ALIMENTATION

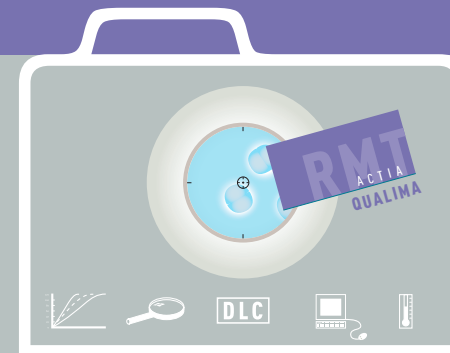
L'ACTIA, le RMT Actia Qualima et la DGAL (ministère de l'Agriculture) ont élaboré une mallette pédagogique en vue de former les inspecteurs et les opérateurs du secteur agro-alimentaire aux outils de détermination, de validation et de vérification de la durée de vie microbiologique des aliments (caractérisation de l'aliment, autocontrôles, tests de vieillissement, tests de croissance et microbiologie prévisionnelle).

Elle se compose de diaporamas et de documents techniques.
Elle présente la « durée de vie microbiologique » comme une mesure de maîtrise, dans le contexte réglementaire du Paquet Hygiène et illustre la complémentarité des outils disponibles pour déterminer ou vérifier la pertinence d'une durée de vie microbiologique.

Cette mallette précise les niveaux de responsabilité des opérateurs et des inspecteurs.

Le contenu technique et son application sont le résultat d'une réflexion pluridisciplinaire par les membres du RMT Actia Durée de vie microbiologique et du RMT Actia Qualima.

Des sessions de formation avec des programmes sur mesure sont proposées depuis 2016.



CONCEPTEURS
CONTRIBUTEURS

ACTIA - MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

(DIRECTION GÉNÉRALE
DE L'ALIMENTATION)

ITAI : AERIAL, ACTALIA,
ADIV, ADRIA, IFIP - ANSES

CONTACTS

CO-ANIMATION DU RMT :
VALÉRIE STAHL
V.STAHL@AERIAL-CRT.COM
CATHERINE DENIS
C.DENIS@ACTALIA.EU