



AGROHALL

Evreux

Centre régional d'Innovation et de Transfert de Technologie en agro-alimentaire de Haute-Normandie

MOTS CLEFS

Hygiène
DLC
Formation
HACCP
Dossiers d'agrément
Réglementation
Normes et Référentiels

Fiche Compétences "qualité"

OBJECTIFS DU CRITT

Apporter aux PME/PMI, artisans, agriculteurs et transformateurs, les moyens humains, techniques et matériels permettant de résoudre leurs problèmes ou de les aider à concevoir les nouveaux produits ou procédés qu'ils envisagent pour leur développement.

Apporter notre expertise concernant la maîtrise de l'hygiène et le respect de la réglementation dans ce domaine ainsi que nos moyens d'essais pour les validations nécessaires (DLC, Barèmes, HACCP,...).

Aider les entreprises dans leurs démarches de certification (ISO 22000, BRC, IFS,...).

ACTIVITES ET COMPETENCES

Agro-Hall a maintenant des compétences bien établies dans le domaine de la qualité :

Maîtrise des produits :

- études de détermination ou de validation de barèmes de stérilisation ou de pasteurisation
- études d'optimisation et de validation de DLC (date limite de consommation)
- ensemencements volontaires en *Listeria monocytogenes* (Recommandations AFSSA)
- microbiologie prévisionnelle
- validation de vitesses de refroidissement, de cuissons, etc

Maîtrise des procédés et de l'hygiène du personnel :

- formation continue des salariés à l'hygiène, à l'interprétation des résultats d'analyses microbiologiques, à l'organisation et au suivi des autocontrôles
- analyse HACCP d'étapes à risque

- validation de procédures de nettoyage-désinfection (prélèvements de surface, ATPmétrie, tests protéiques)
- études d'écologie d'atelier pour repérer l'origine de contaminations diffuses par exemple par Listeria monocytogenes et pouvoir prendre les bonnes mesures (identification des contaminants par biologie moléculaire c'est-à-dire pulsotypage et sérotypage)
- suivi de la contamination aérienne et mise en place de traitements de destruction des germes atmosphériques

Réponse aux contraintes réglementaires :

- conception ou aide à la conception de dossier de demande d'agrément communautaire
- conception ou aide à la conception de système HACCP ou de plan de nettoyage-désinfection ou autres procédures
- audits ou diagnostics de système HACCP, de dossier d'agrément ou des outils de maîtrise de l'hygiène
- aide à l'application de la nouvelle réglementation (Paquet Hygiène)

La maîtrise des normes et des référentiels qualités :

- audits, diagnostics ou aide à la mise en place de normes ou référentiels qualités

ISO 9001 : 2000 : Système de management de la qualité - Exigences -



BRC : British Retail Consortium

IFS : International Food Standard



ISO 22000 : Système de management de la sécurité des denrées alimentaires



MOYENS MATERIELS

- ATPmètre pour le contrôle rapide de la désinfection
- Aérobiocollecteur (mesure de la charge microbienne de l'air)
- Conductimètre (suivi des nettoyages en place)
- Nébulisateur de désinfectant (traitement d'ambiances)
- Moyens de contrôles de l'hygiène des surfaces
- Laboratoire de microbiologie alimentaire avec étuve pour simulation de ruptures de chaîne du froid
- Fermenteur et incubateurs pour ensemencements volontaires sur site

- Analyseur de gaz (O₂, CO₂) pour l'amélioration de la DLC
- Atelier pilote avec divers moyens de chauffage et/ou de destruction des germes
- Vérification des activités bactéricides, sporicides, fongicides selon les normes AFNOR de produits désinfectants
- Capillaires, sondes embarquables et bioindicateurs (validation de barèmes de stérilisation ou de destruction thermique et la détermination de la résistance à la chaleur de germes.

N'hésitez pas à nous parler de vos projets, nous sommes là pour vous aider à les faire avancer !

Contacts : Aurélie CAUTE ou Adrien AGOULON

Agro-Hall – 55, rue Saint-Germain – F 27000 Evreux

Tél. 02 32 39 49 66 – Fax 02 32 33 50 56

E-mail : aurelie.caute@agrohall.fr ou adrien.agoulon@agrohall.fr

Pour plus d'informations, visitez notre site www.agrohall.fr