

## PRÉSENTATION

Les entreprises alimentaires sont parfois confrontées à des problèmes de contaminations microbiologiques des produits qu'elles fabriquent. La source de ces contaminations, souvent récurrentes, est difficile à détecter. Notre équipe d'expert vous propose un diagnostic poussé pour déterminer les sources et causes de ces contaminations, mettant en œuvre parfois des prélèvements spécifiques pour analyses microbiologiques.



## BÉNÉFICES ATTENDUS

- Identifier les sources et causes de la contamination
- Maîtriser ces contaminations dans les produits finis
- Améliorer la performance de l'entreprise

## OBJECTIFS ET DÉROULEMENT

### Objectifs

- Réaliser un diagnostic « état des lieux »
  - Analyse de la situation
  - Visite des ateliers
  - Etude exhaustive des sources possibles de contamination
- Déterminer les différentes causes possibles de la contamination
- Proposer un plan d'action
- Suivre la mise en place du plan d'action

### Déroulement

#### Diagnostic « état des lieux »

- Étude documentaire de la situation de l'entreprise face à la contamination du ou des produits finis
- Diagnostic sur site du fonctionnement de l'entreprise (process, bâtiments, équipements, flux de circulation, personnel)
- Diagnostic sur site du fonctionnement de l'entreprise (process, bâtiments, équipements, flux de circulation, personnel)
- Complément d'étude possible : analyses microbiologiques de produits finis, prélèvements d'environnement et de produits en cours de fabrication

#### Détermination des causes possibles de la contamination

- A partir des éléments recensés au cours du diagnostic sur site, un rapport est rédigé et présente les diverses causes possibles de la contamination des produits finis
- Un plan d'action est proposé à l'entreprise : il comprend en général des actions simples à mettre en œuvre immédiatement mais aussi des actions pouvant nécessiter des investissements.

#### Suivi de la mise en place du plans d'actions

- A l'issue de cette première mission, nous pouvons prendre en charge l'élaboration de votre plan de formation à la maîtrise de la sécurité alimentaire pour aider votre entreprise à surmonter à long terme les problèmes de contamination des produits finis.
- Des journées de conseil et suivi peuvent aussi être proposées pour aider à la dynamique de mise en place du plan d'action

## POUR QUI ?

Tous fabricants de produits alimentaires de France et d'Europe :

- Industriels de tous secteurs d'activité
- Restaurateurs
- Distributeurs
- Métiers de bouches



## DURÉE

En fonction des projets, notre expérience montre qu'il faut entre 2 et 15 jours de travail sur ces missions (selon les options retenues).



### Pour nous contacter:

Eurofins Biosciences – 9 rue de Laponie – 91978 COURTABOEUF CEDEX

Tel : 01.69.10.88.88 – Fax : 01.69.10.88.98

E-mail : [MicrobioFrance@eurofins.com](mailto:MicrobioFrance@eurofins.com)

Siège Social : Rue Pierre Adolphe Bobierre - Site de la Géraudière - 44323 Nantes cedex 3  
SAS AU CAPITAL DE 1.430.000 € SIREN 331 554 428 - RCS NANTES - FR 76 331 554 428 - APE 7120B