

## Détermination et Validation des DLC

*Méthodologie et apports de la microbiologie prévisionnelle*

### FORMATION OFFERTE AUX ENTREPRISES

La Date Limite de Consommation représente la période pendant laquelle le fabricant garantit l'innocuité de son produit dans le cadre d'une utilisation normale.

Aujourd'hui, il n'existe pas de méthode universelle pour déterminer la DLC. Dans les cas les plus simples, elle est directement définie dans les textes réglementaires, mais le plus souvent, il s'agit d'un savoir-faire purement professionnel ou d'une détermination sous la seule responsabilité de l'industriel.

### OBJECTIFS

- Définir un protocole de validation de la Date Limite de Consommation (DLC),
- Connaître la réglementation encadrant la détermination de la DLC,
- Appréhender la microbiologie prévisionnelle comme outil d'aide à la détermination de la DLC,
- Découvrir les logiciels Sym'Previus et comprendre leurs utilisations
- Appréhender l'analyse des risques.

### PUBLIC CONCERNE

Directions, Responsables des services Qualité et Recherche et Développement, ou toute personne en charge de la détermination des durées de vie des produits.

### ORGANISATION et ANIMATION

Cette session sera animée par Dominique Thuault, Directeur Recherche et Innovation d'ADRIA Développement.

### DATE et LIEU

- Vendredi 26 mars 2010 à l'ANIA (Paris)
- de 9h00 à 17h00

### METHODES et OUTILS

- Nombre de stagiaires limité à 20
- Support power point et dossier remis aux participants
- Exercices pratiques
- Déjeuner-rencontre pris en commun avec le responsable pédagogique
- Complémentarité des intervenants : théorie et pratique
- Illustration par des exemples pratiques
- Débat : questions/réponses
- Evaluation du stage

### COUT et MODALITES d'INSCRIPTION

- La Formation est financée par la Commission européenne. **Elle est donc gratuite pour les entreprises.**
- Une attestation individuelle de stage sera fournie à chaque participant.
- Bulletin de participation à retourner à l'ANIA.

## PROGRAMME

### Détermination et Validation des DLC

*Méthodologie et apports de la microbiologie prévisionnelle*

**9h00 : Accueil des participants et présentations**

***PROTOCOLE DE VALIDATION DE LA DUREE DE VIE MICROBIOLOGIQUE D'UN PRODUIT ALIMENTAIRE***

- Norme AFNOR 01-003 et Norme AFNOR V01-009

***CONTEXTE REGLEMENTAIRE***

- Durée de vie des aliments et application du « Paquet hygiène » sur les critères microbiologiques.

Le guide européen pour la détermination de la durée de vie

**12h30 à 14h00 : Pause déjeuner (offert)**

**14h00 à 17h00 :**

**Les connaissances nécessaires pour déterminer la durée de vie microbiologique des aliments**

- La croissance bactérienne en fonction de la formulation, du stockage,...
- Les cinétiques de destruction thermique (pasteurisation, stérilisation, quantification d'un traitement thermique).
- Impact d'un traitement thermique (pacto, stérilisation) en fonction de la formulation
- Evaluation de la formulation du produit (pH, aw, inhibiteurs) et des conditions de stockage (T°) sur le développement microbien

***PRESENTATION DES LOGICIELS SYM'PREVIUS***

**Intérêts et fonctionnement de la base de données pour la détermination de DLC.**

- Présentation de la base de données et des programmes de simulation
- Présentation de cas pratiques.

## Bulletin d'inscription

A retourner à Françoise Gorga à l'ANIA - tél. 01 53 83 86 17 – e-mail : [fgorga@ania.net](mailto:fgorga@ania.net)

Société .....

Secteur d'activité .....

Nom .....Prénom .....

Fonction .....

Adresse .....

Code Postal .....Ville .....

Tél. : .....E-mail .....

PARTICIPERA à la journée de formation : « Détermination et Validation des DLC »

Vendredi 26 mars 2010 à l'ANIA – 21 rue Leblanc – 75015 Paris

*L'ANIA se réserve le droit d'annuler ou de reporter les stages dont l'effectif serait insuffisant.*