

QUALITÉ
EFSA Premier rapport sur les résidus de pesticides

L'Agence européenne de sécurité des aliments publie une étude qui fournit une vue d'ensemble sur l'année 2007 et pour l'ensemble de l'Union de l'exposition des consommateurs aux résidus de pesticides dans leur alimentation. La majorité des échantillons est conforme aux limites maximales de résidus (LMR). Seuls 4 % dépasseraient ces seuils. Au total 74 000 échantillons issus de près de 350 types d'aliments ont été analysés. La portée des méthodes analytiques couvre 870 pesticides. L'Efsa, dans cette étude, distingue les expositions chroniques des expositions aiguës et, afin de protéger le consommateur, applique une approche de précaution et envisage les scénarii les plus pessimistes. Les résultats présentés indiquent une légère amélioration par rapport aux années précédentes. En savoir plus : www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753816_1211902667778.htm

AQUA-TOOLS Audit & investigation

Aqua-Tools a développé une nouvelle activité d'audit pour aider les exploitants de stations d'épuration à réduire leurs coûts énergétiques. Pour ce faire, il utilise un kit de quantification de la biomasse par ATP métrie. Le but est d'estimer l'état de santé des microorganismes en tout point des bassins et dans le temps et ainsi d'anticiper sur des changements de production ou de quantifier des procédures d'amélioration comme l'optimisation des périodes d'oxygénation et de brassage.

TFN Achat de Véolia Propreté

TFN, 500 M€ de CA en 2008 (28 000 salariés), devient le deuxième acteur du marché de la propreté en France grâce au rachat de Véolia Propreté Nettoyage et Multiservices (130 M€ de CA).

BG Appro certifié Iso 22000

RESTAURATION L'unité d'approvisionnement et de distribution de la chaîne Buffalo Grill vient d'être certifiée Iso 22000.

L'unité de découpe de viande et centrale de distribution des produits frais et surgelés de Buffalo Grill vient d'être certifiée Iso 22000 de la réception des matières premières à la livraison des restaurants. Cet établissement, implanté à Bondoufle (91), qui dessert plus de 300 restaurants sur toute la France, emploie 107 personnes dont une vingtaine dans l'atelier de découpe des muscles. La viande est livrée sous-vide, parée, tranchée puis reconditionnée sous-vide pour être expédiée vers les restaurants. La certification délivrée par l'auditeur LRQA a été obtenue le 27 avril 2009.

Direction impliquée

La démarche de management de la sécurité des aliments a bénéficié de solides appuis. « Dès 2006, la direction du site s'est investie dans une formation à la certification 22000 », souligne Farah Ouaguenouni, directrice qualité de BG Appro. « L'outil de production a également fortement facilité le développement des procédures

Les points favorables à la norme


- **Implication du personnel** : Formation à la norme de la direction générale dès la décision prise et accompagnement par le conseil Exaris (formation et audit) spécialiste de l'Iso 22000.
- **Site entièrement neuf** : Investissement de 10 M€ pour la création de l'unité (transformation, stockage et distribution). Mise en service en juin 2008.

qualité. Nous sommes, en effet, installés dans un site entièrement neuf qui est conçu pour le respect de la marche en avant et de la traçabilité totale ». Dès leur réception, les pièces de viande sont identifiées par un numéro de lot qui correspond au numéro figurant sur le bon de livraison du fournisseur. Ensuite, chaque étape est tracée jusqu'à la livraison dans le restaurant *via* une flotte

interne de 17 camions bi-température. « L'Iso 22000 correspond parfaitement aux besoins de notre métier où la tradition orale impose que les procédures écrites soient fréquemment relayées verbalement ». Le site traite 6 000 t de viande par an (dont 2 600 t tranchées en atelier) et l'activité négose gère 20 000 t de produits dont 12 000 en surgelé.

DENIS LEMOINE

NOUVEAUTÉS
Epi.3D Protections auditives

Lubri, d'Epi.3D, est un équipement de protection d'oreilles, moulé et auto-lubrifié. Il garantit une atténuation conséquente des nuisances sonores. Son point remarquable est l'auto-lubrification du silicone. En effet, avec un silicone classique, le matériau adhère à la peau ce qui induit une gêne et ainsi un temps d'adaptation long. Avec Lubri, la mise en place est aisée : à la fin de l'utilisation, il suffit de l'essuyer et il s'auto-lubrifie automatiquement pour la prochaine application. Epi.3D garantit la protection contre tout vice de fabrication pendant quatre ans et les empreintes personnalisées sont enregistrées par



procédé de numérisation. La couleur très voyante des protections permet de vérifier facilement si les opérateurs se conforment aux règles de sécurité.

Service lecteur ➔ 04204

Mettler Pesée de véhicules

Le terminal de pesée de véhicules IND310, de Mettler Toledo, un des indicateurs de poids les plus robustes, dispose d'une base de données intégrées, d'un écran LCD et maintenant d'une mémoire compact flash. Le système identifie le transporteur, le client, le produit et le logiciel de gestion permet de faire des totalisations par fichiers. Il contrôle jusqu'à deux ponts-basculés et est compatible avec des capteurs analogiques ou numériques.

Service lecteur ➔ 04206

