



Virologie alimentaire

... une expertise multidisciplinaire

L'ADRIA Normandie vous propose de faire réaliser en 2011 les **analyses virologiques** de vos matières premières (fruits, légumes, épices, aromates, et mollusques bivalves) par son équipe spécialisée.

La présence de **Norovirus, Virus de l'Hépatite A** et autres virus entériques sera recherchée par RT-PCR en temps réel en utilisant les kits de détection CEERAM TOOLS®.

L'ADRIA Normandie a développé une expertise reconnue en virologie alimentaire à travers de nombreux projets de recherche menés en collaboration avec l'ANSES et différentes universités. Ces projets avaient pour objectifs de mettre en place des méthodes analytiques performantes et de mesurer l'efficacité virucide de différents procédés et traitements de désinfection.

Des études de prévalence sur salades, fruits rouges et épices/herbes aromatiques, sont actuellement en cours afin de déterminer les taux moyens de contamination de ces différentes matières premières.

L'ADRIA Normandie propose, en complément de l'autocontrôle analytique, une action spécifique d'aide à l'**intégration du danger viral au sein de votre plan HACCP**.

Le contenu de cette action « HACCP » est détaillé ci-après.

Contact :

Thierry MORIN, Responsable de projets Virologie
Tel : 02 31 25 43 00 / tmorin@adriane.org



Intégrer le danger «virus» dans votre plan HACCP

L'ADRIA Normandie vous propose une démarche proactive d'évaluation et de préconisation de mesures de maîtrise adaptées.

CONTEXTE

Les virus entériques représentent aujourd'hui un **risque sanitaire incontournable** en industrie agroalimentaire. Selon les dernières estimations, ces virus seraient **responsables de 12 à 39% des toxi-infections alimentaires** recensées annuellement en Europe et aux Etats-Unis (ESFA 2009 ; CDC 2010). L'environnement de l'aliment, lors de la production primaire ou de la transformation industrielle, est une source diversifiée de contamination difficile à contrôler. Les traitements technologiques et hygiéniques présentent des niveaux d'efficacité variables sur ces virus, caractérisés par une très forte résistance intrinsèque. Sur le plan réglementaire, **ces pathogènes rentrent dans le cadre général du Paquet Hygiène** et doivent donc être intégrés dans le plan HACCP.

OBJECTIFS

- Déterminer l'importance du danger « virus » pour votre activité,
- Réaliser un diagnostic spécifique de votre plan HACCP,
- Valider et/ou optimiser l'efficacité de vos mesures de maîtrise.

PUBLIC CONCERNE

- Toutes les filières agroalimentaires.

CONTENU

Phase 1 : état des lieux et évaluation des mesures de maîtrise du danger « virus »

- intégration des caractéristiques des matières premières, du procédé, du produit fini et de son utilisation,
- détermination des sources potentielles de contamination,
- examen de l'efficacité de vos mesures de maîtrise,
- définition d'axes d'amélioration, si nécessaire.

Phase 2 : optimisation et validation des mesures de maîtrise du danger

- mise en place des axes d'amélioration préconisés à l'issue de la phase 1 (modification de barèmes thermiques, de procédures de désinfection...),
- validation théorique et, si nécessaire, expérimentale,
- soutien à la mise en œuvre d'un plan de contrôle analytique.

Phase 3 (optionnelle) : formation du personnel aux bonnes pratiques d'hygiène (encadrement, opérateurs).

Phase 4 (optionnelle) : formation aux méthodes analytiques du personnel dédié au contrôle qualité / assistance à la mise en place opérationnelle sur site.

➔ Remise d'un rapport détaillé à l'issue de chaque phase

SPECIFICITES ADRIA NORMANDIE

- Intervention d'experts en management de la qualité avec appui de spécialistes en virologie et génie des procédés,
- Laboratoires de biologie moléculaire et de culture cellulaire pour la réalisation de contrôles analytiques et de validations (procédé, désinfection),
- Utilisation de la synthèse bibliographique « Virus » rédigée par l'ADRIA Normandie et accès à des sources d'informations scientifiques et techniques spécifiques,
- Participation à différents groupes d'experts (Comité Experts Microbiologie ANSES, Groupe Miroir Virus AFNOR, Groupe Européen COST 929...) et partenariat de recherche (UMT) avec l'Unité Virologie des Aliments et de l'Eau du LSA - ANSES.

MODALITES PRATIQUES

- **Phase 1** : 0,5 à 2 jours (étude de documents).
- **Phase 2** : 1 à 3 jours (en fonction des résultats de la phase 1) + coût analytique

Attestation individuelle de formation

Renseignements :

Thierry MORIN

Virologie

Tel : 02 31 25 43 00

