



HYGIÈNE ET SÉCURITÉ SANITAIRE

Diagnostiquer, évaluer, améliorer, résoudre....

Détermination de la DLC/DLUO des produits frais ou transformés

Découpe – Transformation

Challenges tests produits et procédés

Découpe – Transformation – Fournisseurs d'ingrédients – Fournisseurs d'équipement

Comportement des microorganismes pathogènes et d'altération dans les viandes et produits carnés

Impact des procédés, de la formulation (ingrédients et additifs) et du conditionnement sur la qualité sanitaire et organoleptique.

Appuis techniques/Audits en sécurité sanitaire (accidents de fabrications, biofilms, persistance microbienne...)

Découpe – Transformation

Caractérisation de l'écologie microbienne des produits

Abattage – Découpe – Transformation

Evaluation et amélioration de l'hygiène des surfaces, des équipements et des outils (nettoyage et désinfection) dans l'industrie de la viande

Abattage – Découpe – Transformation

Evaluation des procédés de décontamination (surfaces et produits)

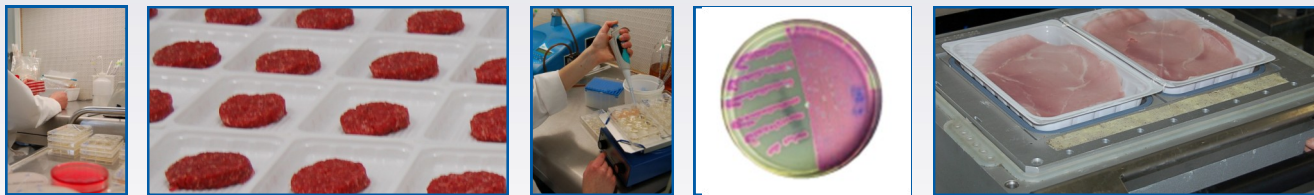
Abattage – Découpe – Transformation

- **PME et Grands Groupes des domaines de l'Abattage, Découpe, Transformation**
- **Producteurs de ferments / ingrédients**
- **Fournisseurs d'emballages**
- **Fournisseurs de produits de nettoyage et de désinfection**





HYGIÈNE ET SÉCURITÉ SANITAIRE



Quelques exemples de réalisation

- > Etudes du comportement des salmonelles au cours du procédé de fabrication et de la conservation des salaisons sèches et produits transformés
- > Challenge test pour l'évaluation de nouveaux produits et/ou de procédés
- > Appui à la mise en place d'un système de décontamination des outils
- > Audits préventifs et/ou curatifs en matière d'hygiène et de sécurité

Les moyens pour réussir vos projets

- **Une équipe de spécialistes en Hygiène et Sécurité Sanitaire composée d'un docteur, d'un ingénieur et d'une technicienne**
- **Un laboratoire et atelier P2+**
- **Un laboratoire d'analyses chimiques et microbiologiques**
- **1000 m2 de plateforme d'essai**
 - Agrément CEE pour les activités de découpe (toutes espèces) et de transformation (tous produits carnés)
 - Zone de vieillissement des produits
 - Cellule robotique
- **Des méthodes et outils issus de la biologie moléculaire**
- **Un savoir-faire et une expérience terrain des filières viandes**

Vos contacts

■ **Souad CHRISTIEANS** - Responsable du Pôle

Tél: +33 (04) 73.98.53.80

E-mail : souad.christieans@adiv.fr

- > Ecologie microbienne des viandes et produits carnés
- > Audit
- > Challenge test produits

■ **Marina RIVOLLIER**

E-mail : marina.rivollier@adiv.fr

- > Procédés de décontamination
- > Challenge test procédés

