

2002

4^e trimestre

N°43

LA LETTRE DE CECALAIT

Vie de CECALAIT : Site internet CECALAIT - Matériaux de référence	1
Evaluation : Analyseur infrarouge, FT600®, critère lipolyse	2-3
Normes, projets et annulations	4-5
Carnet d'adresses : Normes - Dictionnaire bilingue	5 et 8
Réglementation France, Union européenne	6-7
Validations AFNOR	8
Résumé de validations : VIDAS SALMONELLA, double et simple voie	9
Revue de presse - Revue du net	10
Congrès, salons, colloques	11

En annexe : **DEUX NOUVEAUTES !!!!**:

L 'INDEX THEMATIQUE des articles parus de 1991 à 2002 (n° 0 à 43)

La NOUVELLE PRESENTATION des Références bibliographiques

AU GUI L'AN NEUF !

Toute l'équipe de CECALAIT vous présente ses meilleurs vœux pour l'année 2003.

VIE DE CECALAIT - VIE DE CECALAIT - VIE DE CECALAIT - VIE DE CECALAIT

POUR VOUS CONNECTER AU SITE INTERNET DE CECALAIT

Depuis le début de l'année 2003 le site internet de CECALAIT est en ligne à l'adresse : <http://www.cecalait.fr>

Pour votre information, vous pouvez consulter une présentation générale de CECALAIT, le rappel de ses missions et le descriptif de son fonctionnement. Pour vous servir, vous pouvez accéder au catalogue des services de CECALAIT et, aux articles de La lettre.

Catalogue - L'ensemble des informations relatives aux services proposés dans le catalogue est accessible par menu ou par un moteur de recherche.

- Essais d'aptitudes et matériaux de référence - Pour chaque type d'échantillon, figurent le descriptif technique, les tarifs et les dates d'envois. Vous pouvez également remplir en ligne un bulletin d'inscription pour les différents services souhaités. Il doit être imprimé et validé avant envoi à CECALAIT, par télécopie ou par

courrier. A cette occasion, une estimation du coût de la commande sera réalisée à titre indicatif. Il peut également remplir en ligne un formulaire d'adhésion à CECALAIT et le renvoyer par courrier ou télécopie après validation.

- Formation et Documentation - Chacune de ces rubriques décrit les prestations fournies par ces deux services.

La Lettre de CECALAIT - Actuellement en cours de construction, cette partie du site donne accès aux archives des articles de La Lettre (numéros antérieurs à ceux de l'année en cours). Elles sont accessibles par moteur de recherche ou après consultation de l'index thématique des articles (liste exhaustive). Le sommaire de La Lettre en cours sera également consultable.

LES MATERIAUX DE REFERENCE MICROBIOLOGIE

Depuis le début du mois de janvier 2003, les laboratoires ont à leur disposition les premiers matériaux de référence microbiologie. Ils sont destinés au contrôle de la méthode de détermination des microorganismes par comptage des colonies à 30°C.

Les échantillons se présentent sous forme lyophilisés. Ils doivent être reconstitués selon un protocole et à l'aide d'un diluant fournis en même temps que les échantillons. Comme

pour les autres matériaux de référence, les laboratoires ont la possibilité de souscrire soit à un abonnement annuel soit à des envois ponctuels au cours de l'année.

Un courrier spécifique a été envoyé à tous les laboratoires clients sur ce sujet, au début du mois de décembre dernier. Nous restons à votre service si vous souhaitez d'autres informations sur ces nouveaux types d'échantillons et leur utilisation.

CECALAIT dans "PROCESS"

Alors que CECALAIT va bientôt fêter son premier anniversaire dans ses nouveaux locaux, l'association est pour la seconde fois présente dans la presse professionnelle. Après RLF en octobre dernier, le magazine PROCESS lui consacre un

article d'une page accompagné de deux photos des laboratoires, dans son . Intitulé "Cecalait ne compte plus ses activités ... Ni ses mètres carrés !", l'article fait partie du dossier "La science, futur du lait." (Process, novembre 2002, n° 1187, p.8)

EVALUATION DE L'ANALYSEUR INFRA-ROUGE FT 6000® CRITERE LIPOLYSE

Le FT 6000® a été précédemment évalué par CECALAIT sur les paramètres de composition : matière grasse, matière protéique et lactose ainsi que sur un équivalent point de congélation et l'urée. La présente évaluation concerne la détermination de la lipolyse du lait qui pourrait constituer une méthode alternative aux méthodes actuellement utilisées. L'évaluation de la répétabilité indique que l'écart-type est plus élevé que celui de la méthode de référence BDI mais qu'il est du même ordre de grandeur que celui de la méthode de routine aux savons de cuivre. Les performances de justesse sont conformes aux valeurs annoncées par la société Foss.

PRINCIPE ET DESCRIPTION

Le FT 6000® est un appareil automatique d'analyse du lait fabriqué et commercialisé par la société FOSS. Il permet la détermination des paramètres de composition du lait (matière grasse, matière protéique, lactose) et un équivalent point de congélation, ces critères ayant été précédemment évalués et fait l'objet d'un article dans La Lettre de CECALAIT n°33. Il permet également d'analyser d'autres critères tels que la détermination de l'acidité de la matière grasse (AMG).

Sur le plan technique, il utilise un système infra-rouge mono faisceau à transformée de Fourier. L'appareil, couplé à un PC qui assure le pilotage et le traitement du signal permet deux types de calculs mathématiques : PLS traditionnel pour les composants majeurs et PLS spectrum pour tous les composants.

Les essais

Les essais d'évaluation ont été réalisés au laboratoire de physico-chimie de CECALAIT (analyses de référence et analyses infra-rouge) de mars à juillet 2002 et ont concerné le critère Acidité de la matière grasse (AMG). Ils ont porté sur les points suivants:

- Evaluation de la répétabilité.
- Evaluation de la justesse

● Répétabilité

Procédure

La répétabilité de l'appareil a été évaluée à partir de 260 laits de troupeaux en provenance du Massif Central. Compte-tenu de l'étendue du set de calibration utilisée par la société FOSS pour cette application, seuls les laits présentant une valeur inférieure à 1,5 meq/100 g ont été conservés pour l'évaluation de la répétabilité (soit 217 échantillons). Les échantillons ont été prélevés par série de vingt et acheminés par transport express en colis réfrigérés. Les analyses ont été réalisées le lendemain du prélèvement. Les dosages ont été effectués en mode d'analyse automatique en doublant, de manière non consécutive, chaque série de 20 échantillons.

L'évaluation de la répétabilité a été effectuée sur une population couvrant une plage de taux allant de 0.458 à 1.485 meq/100g (0.173 à 0.672 meq/l).

Tableau/Table 1 : Evaluation de la répétabilité/repeatability

	n	M	Sx	Sr	Sr (%)	r
AMG (meq/100g)	217	1.046	0.221	0.044	4.17	0.121
AMG (meq/l)		0.427	0.093	0.018	4.15	0.049

Avec / with : n: nombre de résultats / number of samples

M : moyenne des résultats / mean

Sx : écart-type des résultats / standard deviation of the results

Sr et Sr% : écart-type de répétabilité absolu e t relatif / relative and absolute standard deviation of repeatability

r : écart maximal de répétabilité dans 95 % des cas / maximal difference between duplicates in 95 % of occurrences

Conclusion

L'écart-type de répétabilité Sr est plus élevé que celui de la méthode de référence BDI (doc FIL 265/1991 $r \leq 0.05$ meq/100g MG soit $Sr \leq 0.018$ meq/100g MG ou 0,0072 meq/l).

Il est cependant du même ordre de grandeur que celui pour la méthode aux savons de cuivre utilisé dans le cadre des laboratoires interprofessionnels (CNIEL PROC LIP 0402/00 $Sr \leq 0.018$ meq/l).

2 Justesse

Procédure

L'appareil a été évalué à partir des mêmes échantillons de lait que ceux utilisés pour l'évaluation de la répétabilité (cf 1.1). Immédiatement après les analyses instrumentales, les échantillons ont été refroidis à 20 °C puis analysés par la méthode BDI.

Seuls les échantillons dont les valeurs de référence étaient inférieures à 1.5 meq/100g MG ont été retenus pour l'évaluation de la justesse (soit 189 échantillons).

Analyses Infra-rouge

Les analyses infra rouge ont été réalisées en double non consécutifs. La moyenne des deux répétitions a été calculée et utilisée pour la détermination des résultats.

L'évaluation a porté sur les valeurs obtenues à partir du calibrage réalisé par la société FOSS non ajustés avec des laits locaux.

Analyses de référence

La détermination des AMG a été effectuée, en double, par méthode BDI selon le bulletin FIL 265 : 1991. La valeur prise en compte pour l'évaluation de ce critère correspond à la moyenne des deux répétitions non consécutives.

Analyse statistique

La justesse est appréciée au moyen des moyennes des écarts, écarts types des écarts, des écarts types résiduels et des équations des régressions linéaires estimés en prenant en variable expliquée Y, la méthode de référence et en variable explicative X, le Milkoscan FT 6000.

Tableau/ Table 2 : évaluation de la justesse / accuracy

	AMG (meq/100g)	AMG (meq/l)
n	189	
Min	0.336	0.134
Max	1.479	0.598
Y	0.783	0.319
X	1.046	0.426
Sy	0.247	0.103
d	0.263	0.107
Sd	0.1439	0.0598
Sy,x	0.1411	0.0584
b	0.870	0.864
a	-0.127	-0.049

Avec / with : n: nombre de résultats / number of samples

M : moyenne des résultats / mean and absolute standard deviation

r : écart maximal de justesse dans 95 % des cas / maximal difference between duplicates in 95 % of occurrences

Sx : écart-type des résultats / standard deviation of the results

Sr et Sr% : écart-type de répétabilité absolu et relatif / relative and absolute standard deviation of accuracy

(P=1%). L' écart type résiduel de régression obtenu est de 0,0584 meq/litre.

Conclusion

Les performances de justesse obtenues lors de cette évaluation sont légèrement meilleure que les essais précédents réalisés par la société FOSS comparativement à la méthode BDI ($S_{y,x} = 0,184$ meq/100 g) et à la méthode aux savons de cuivre ($S_{y,x} = 0,066$ meq/litre).

Le décalage moyen observé (+ 0,26 meq/100 g) ainsi que la différence significative de la pente par rapport à 1 ($b = 0,870$) sont très vraisemblablement à mettre en relation avec la méthode BDI employée (il existe à ce jour différents protocoles conduisant à des résultats différents notamment en fonction de la nature et du pH de l'extractant). L'influence de l'origine géographique des laits (notamment en ce qui concerne le choix des échantillons pour le set de calibrage) reste encore un paramètre à déterminer.

CONCLUSION GENERALE

Les résultats de l'évaluation de l'analyseur infra-rouge FT6000 confirment les résultats obtenus lors des différents essais réalisés et communiqués par la société Foss.

A ce jour, les résultats ont été transmis à la Commission Scientifique et Technique du Ministère de l'Agriculture et au CNIEL qui statueront sur cette méthode alternative et au besoin définiront les modalités de son emploi dans le cadre du paiement du lait à la qualité.

Abréviations

AMG : acidité de la matière grasse

CNIEL : Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière / Interprofessional Center for the Dairy Economy

FIL : Fédération Internationale de Laiterie / IDF : International Dairy Federation

PLS : partial least square / moindres carrés partiels

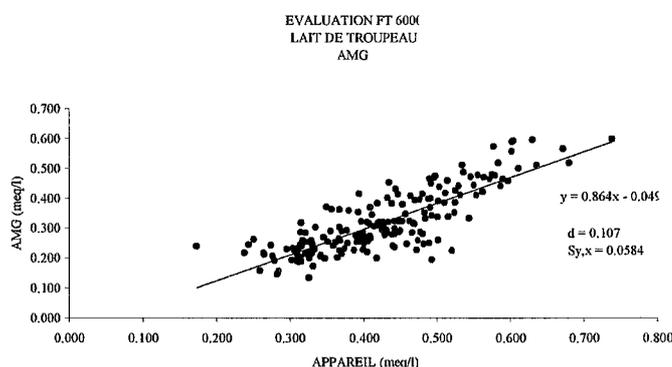
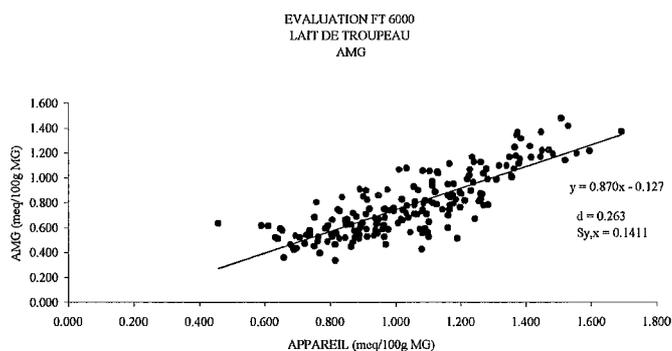
Bibliographie

■ CECALAIT, **Evaluation : le Milkoscan 6000** , La Lettre de CECALAIT, n° 33, 2^{ème} trimestre 2000, p. 2-7.

■ CNIEL, **Détermination de la lipolyse du lait : méthode aux savons de cuivre**, Réf. CNIEL PROT. MSCu 03-02/00, 15 p.

■ FIL / IDF, **Chapitre 5 : Routine Methods for Determination of Free Fatty Acids in Milk**, Bulletin of the IDF / Bulletin FIL, n° 265 / 1991, p. 26- 40.

■ QUERVEL X. et TROSSAT Ph. **Rapport d'évaluation de l'analyseur infra-rouge FT 6000** ® critère lipolyse , CECALAIT, 2002, Poligny, 5 p.



Le tableau et les figures ci-dessus présentent les résultats et les droites de régression obtenus.

La pente et l'ordonnée à l'origine de régression obtenues ($b = 0,864$; $a = - 0,049$) sont significativement différentes de 1 et 0

NORMES, PROJETS DE NORMES, NORMES ANNULEES (3^{ème} trim. 2002)

Classement alphabétique par thème (partie grisée)

1- NORMES PARUES

ANALYSE SENSORIELLE		
ISO		
SEUIL DE DETECTION / ODEUR / FLAVEUR / GOUT/ CHOIX FORCE /	ISO 13301 septembre 2002	ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie - Lignes directrices générales pour la mesure des seuils de détection d'odeur, de flaveur et de goût par une technique à choix forcé de 1 parmi 3 (3-AFC)
MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS		
AFNOR		
ESCHERICHIA COLI / DENOMBREMENT / METHODE HORIZONTALE / METHODE DE ROUTINE /	NF V 08-053 novembre 2002	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Méthode horizontale pour le dénombrement des <i>Escherichia coli</i> beta-glucuronidase positive par comptage des colonies à 44°C au moyen du 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide Méthode de routine
LEVURE / MOISSURE / DENOMBREMENT / METHODE DE ROUTINE /	NF V 08-059 novembre 2002	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Dénombrement des levures et moisissures par comptage des colonies à 25°C - Méthode de routine
NF / EN / ISO		
SALMONELLA / RECHERCHE / METHODE HORIZONTALE /	NF EN ISO 6579 (V 08-013) décembre 2002	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Méthode horizontale pour la recherche des <i>Salmonella</i> spp
PRODUITS ALIMENTAIRES		
NF / EN		
ELEMENT TRACE / DOSAGE /	NF EN 13804 (V 03-081) septembre 2002	PRODUITS ALIMENTAIRES Dosage des éléments-traces Critères de performance, généralités et préparation des échantillons
ELEMENT TRACE / DETERMINATION /	NF EN 13805 (V 03-081) septembre 2002	PRODUITS ALIMENTAIRES Détermination des éléments-traces Digestion sous pression
STATISTIQUE		
AFNOR		
AIDE AU CHOIX / METHODE STATISTIQUE NORMALISEE /	FD X 06-10 septembre 2002	APPLICATION DE LA STATISTIQUE Aide au choix de la méthode statistique normalisée répondant à un besoin d'utilisateur

2 - PROJETS de NORMES

MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS		
ISO / DIS		
ENTEROBACTERIACEAE / RECHERCHE / DENOMBREMENT / METHODE HORIZONTALE /	ISO / DIS 21528-8 mars 2003	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des Enterobacteriaceae Partie 1 : Recherche et dénombrement à l'aide de la technique NPP avec préenrichissement
SHIGELLA spp. / RECHERCHE / METHODE HORIZONTALE /	ISO / DIS 21567 décembre 2002	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Méthode horizontale pour la recherche de <i>Shigella spp.</i>
PRODUITS ALIMENTAIRES		
PR NF/ EN / ISO		
OGM / RECHERCHE / METHODE D'ANALYSE / ACIDE NUCLEIQUE /	PR NF EN ISO 21569 février 2003	PRODUITS ALIMENTAIRES Méthodes d'analyse pour la détection des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés Méthodes basées sur l'utilisation des acides nucléiques
OGM / RECHERCHE / ACIDE NUCLEIQUE / EXTRACTION /	PR NF EN ISO 21571 février 2003	PRODUITS ALIMENTAIRES Détection des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés Extraction des acides nucléiques
AFNOR		
OGM / RECHERCHE / METHODE D'ANALYSE / EXIGENCE / DEFINITION /	V 03-024 PR février 2003	PRODUITS ALIMENTAIRES Méthodes d'analyse pour la détection des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés Exigences générales et définitions

CARNET D'ADRESSES NORMES

CODEX ALIMENTARIUS
Liste complète des normes adoptées par la commission du Codex Alimentarius jusqu'en 2001 http://www.codexalimentarius.net/standard_list_fr.asp Recherche par formulaire : http://www.codexalimentarius.net/standards_search_fr.asp
FIL / ISO
Pour commander des normes FIL / ISO : sales@iso.org site : http://www.iso.ch Pour consulter le catalogue des normes communes FIL / ISO, site : http://www.fil-idf.org/listofstandards.htm
ISO
Pour l'achat de normes ISO : sales@iso.org site : http://www.iso.ch

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : FRANCE

Dans les tableaux suivants, le classement est établi par ordre alphabétique du premier mot-clé

AOC / FROMAGE / TOME DES BAUGES /

JORF 15/11/02 **Décret du 12 novembre 2002** relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Tome des Bauges »

http://www.legifrance.gouv.fr/citoyen/jorf_nor.ow?numjo=AGRP0201430D

DIOXINE / PCB / ANALYSE / ALIMENTATION HUMAINE /

JORF 14/01/03 **Arrêté du 6 janvier 2003** pris pour l'application du code de la consommation et fixant les modes de prélèvement d'échantillons et les méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en dioxines et en PCB de type dioxine dans certaines denrées servant à l'alimentation humaine

http://www.legifrance.gouv.fr/citoyen/jorf_nor.ow?numjo=ECOC0300001A

<http://tif.journal-officiel.gouv.fr/2003/00770001.pdf>

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE

Le classement est établi par ordre alphabétique du premier mot-clé

DIRECTIVES - DECISIONS-

IRRADIATION /

JOCE 25/10/02 **Décision 2002/840/EC** de la Commission du 23 octobre 2002 portant adoption de la liste des unités agréées dans les pays tiers pour l'irradiation des denrées alimentaires [notifiée sous le numéro C(2002) 3994] (1)

http://europa.eu.int/eur-lex/fr/dat/2002/l_287/l_28720021025fr00400041.pdf

PESTICIDE / TMR : TENEUR MAXIMALE RESIDU /

JOCE 28/10/02 **Directive 2002/79/CE** de la Commission, du 2 octobre 2002, **modifiant les annexes des directives 76/895/CEE, 86/362/CEE, 86/363/CEE et 90/642/CEE** du Conseil concernant la fixation de teneurs maximales pour les résidus de pesticides sur et dans les céréales, sur et dans les denrées alimentaires d'origine animale et sur et dans certaines denrées d'origine végétale, y compris les fruits et les légumes (1)

http://europa.eu.int/eur-lex/fr/dat/2002/l_291/l_29120021028fr00010019.pdf

SOUS-PRODUIT ANIMAL / CONDITION SANITAIRE /

19/11/02 **Directive 2002/33/CE** du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2002 **modifiant les directives 90/425/CEE et 92/118/CEE** du Conseil en ce qui concerne les conditions sanitaires applicables aux sous-produits animaux

http://europa.eu.int/eur-lex/fr/dat/2002/l_315/l_31520021119fr00140015.pdf

RAPPORTS- OPINIONS

ADDITIF /

DG SANCO 09/01/03 Scientific Committee on Food **Opinion** on chemically defined flavouring substances listed in the EU register, Flavouring Group Evaluation 2 (FGE.02): Branched- and straight-chain aliphatic saturated primary alcohols, aldehydes and related esters of primary alcohols and straight-chain carboxylic acids from chemical groups 1 and 2 (Commission Regulation (EC) No 1565/2000 of 18 July 2000) (expressed on 3 December 2002)

http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out159_en.pdf

CASEINE / PRODUIT LAITIER / CONTRÔLE / FRANCE /

DG SANCO 25/10/02 **Rapport** concernant une mission de l'Office alimentaire et vétérinaire en France du 17 au 20 juin 2002 afin d'évaluer des opérations de contrôle sur la production, le traitement et la mise sur le marché des caséines et autres produits à base de lait .y compris les produits laitiers non destinés à la consommation humaine

http://europa.eu.int/comm/food/fs/inspections/vi/reports/france/index_en.html

HYGIENE / DENREE ALIMENTAIRE /

Rapport sur la proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - commission de l'environnement, de la santé publique et de la politique des consommateurs

HTML

<http://www2.europarl.eu.int/omk/sipade2?PUBREF=-//EP//TEXT+REPORT+A5-2002-0129+0+DOC+XML+V0//FR&L=FR&LEVEL=2&NAV=S&LSTDOC=Y>

WORD

<http://www2.europarl.eu.int/omk/sipade2?PUBREF=-//EP//NONSGML+REPORT+A5-2002-0129+0+DOC+WORD+V0//FR&L=FR&LEVEL=2&NAV=S&LSTDOC=Y>

<http://www2.europarl.eu.int/omk/sipade2?PUBREF=-//EP//NONSGML+REPORT+A5-2002-0129+0+DOC+PDF+V0//FR&L=FR&LEVEL=2&NAV=S&LSTDOC=Y>

SALMONELLA / CONTRÔLE /

Rapport sur la proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques présents dans la chaîne alimentaire, et **modifiant les directives 64/432/CEE, 72/462/CEE et 90/539/CEE** du Conseil - Commission de l'environnement, de la santé publique et de la politique des consommateurs

HTML

<http://www2.europarl.eu.int/omk/sipade2?PUBREF=-//EP//TEXT+REPORT+A5-2002-0120+0+DOC+XML+V0//FR&L=FR&LEVEL=0&NAV=S&LSTDOC=Y>

WORD

<http://www2.europarl.eu.int/omk/sipade2?PUBREF=-//EP//NONSGML+REPORT+A5-2002-0120+0+DOC+WORD+V0//FR&L=FR&LEVEL=0&NAV=S&LSTDOC=Y>

PDF

<http://www2.europarl.eu.int/omk/sipade2?PUBREF=-//EP//NONSGML+REPORT+A5-2002-0120+0+DOC+PDF+V0//FR&L=FR&LEVEL=0&NAV=S&LSTDOC=Y>

VALIDATIONS AFNOR

Liste des méthodes alternatives d'analyses validées, en date du 29 novembre 2002, et transmises par AFNOR Certification.

Classement par ordre alphabétique d'intitulé à l'intérieur de chaque section.

Intitulé	Jusqu'au	N° d'attestation	Méthode - Domaine d'application
RECONDUCTION DE VALIDATIONS			
COMPASS L. Mono Agar (Recherche - 24 h)	28.11.2006	BKR 23/2 - 11/02	Test de détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement
COMPASS L. Mono Agar (Dénombrement)	28.11.2006	BKR 23/3 - 11/02	Test de dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i> Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement
KIT LOCATE	21.01.2006	RPD 09/1 - 11/93	Test de détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale
RAPID L'Mono (Recherche)	15.09.2006	SDP-07/4 - 09/98	Test de détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine
SYSTEME BAX™ <i>Salmonella</i> (automatisé)	28/11/2006	QUA 18/3 - 11/02	Test de détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale

Les demandes d'extensions de validations imposent des essais supplémentaires, dont les résultats sont examinés par la commission AFNOR de validation des méthodes alternatives d'analyse, de la même façon que la validation initiale.

Les textes des attestations de validation, ainsi qu'une liste récapitulative, sont disponibles auprès de : AFNOR Certification - 11 av. Francis de Pressensé - 93571 La Plaine St Denis cedex - Tél. : 01.41.62.80.00 – Fax : 01.49.17.90.00

CARNET D'ADRESSE

DICTIONNAIRE TECHNIQUE BILINGUE

Le grand dictionnaire terminologique rassemble un fonds terminologique d'environ 3 millions de termes français et anglais dans 200 domaines d'activité.

Parmi ces domaines on trouve la **laiterie, la physico-chimie et la microbiologie.**

Ce dictionnaire est accessible soit par un mot français, soit par un mot anglais. Vous y trouvez à la fois définitions et traductions. Il est régulièrement mis à jour et est très facile d'accès.

Il a été élaboré et produit par l'Office Québécois de la langue française.

http://www.granddictionnaire.com/_fs_global_01.htm

EXTRAITS DES VALIDATIONS PARUES

Les textes des validations présentées ici et signalées dans la Lettre n° 42 sont parus. Ils sont disponibles auprès de l'AFNOR.

VIDAS Salmonella (VIDAS SLM) Protocole double voie pour la détection rapide des *Salmonella* N° d'attestation BIO-12/1 - 04/94

Le test VIDAS Salmonella (VIDAS SLM) de la société BioMérieux a été validé le 06.04.1994, reconduit les 09.06.1998 et 18.09.2002. Fin de validité le 09.06.2006.

Domaine d'application : Tous produits d'alimentation humaine et alimentation pour animaux de compagnie.

Principe : "Le kit VIDAS SLM est un système automatisé utilisant un test immuno-enzymatique permettant la détection d'antigènes *Salmonella* par la méthode ELFA (Enzyme Linked Fluorescent Assay). La méthode VIDAS SLM consiste en un préenrichissement en eau peptonée tamponnée suivi d'un enrichissement en bouillon sélectif (**bouillon RVS et MKTTn** pendant 6 à 8 heures) suivi d'un post enrichissement en bouillon M pendant 16 à 20 heures à l'issue duquel est réalisé le test VIDAS. Chaque test se décompose en deux éléments (...)"
Tous les échantillons positifs à l'issue du test doivent être confirmés.

Restrictions : aucune

Le délai d'obtention des résultats : "L'obtention des résultats **négatifs** se fait en 2 jours avec le kit VIDAS SLM contre 3 à 6 jours avec la méthode de référence.

Les résultats **positifs** par la méthode VIDAS SLM avec confirmation **négative** par la méthode de référence sont obtenus en 3 à 6 jours.

L'obtention des résultats **positifs** se fait en 5 à 6 jours avec le kit VIDAS SLM (en incluant les tests classiques décrits dans la norme de référence y compris l'étape de purification) comme avec la méthode de référence".

Conclusion :

Limite de détection : "Les plus faibles concentrations en Salmonelles testées (5 - 7 UFC/25 g) ont été détectées par la méthode alternative et la méthode de référence."

Justesse : Le taux de concordance entre la méthode de référence et le test VIDAS SLM est de 99,7 %."

Fidélité : "Le pourcentage de concordance globale avec les résultats attendus est de 100 %. La méthode est fidèle."

VIDAS Salmonella (VIDAS SLM) Protocole simple voie pour la détection rapide des *Salmonella* N° d'attestation BIO-12/10 - 09/02

Le test VIDAS Salmonella (VIDAS SLM) de la société BioMérieux a été validé le 18.09.2002, fin de validité le 18.09.2006.

Domaine d'application : Tous produits d'alimentation humaine et alimentation pour animaux de compagnie.

Principe : "Le kit VIDAS SLM est un système automatisé utilisant un test immuno-enzymatique permettant la détection d'antigènes *Salmonella* par la méthode ELFA (Enzyme Linked Fluorescent Assay). La méthode VIDAS SLM consiste en un préenrichissement en eau peptonée tamponnée suivi d'un enrichissement en bouillon sélectif (**bouillon RVS** pendant 6 à 8 heures) suivi d'un post enrichissement en bouillon M pendant 16 à 20 heures à l'issue duquel est réalisé le test VIDAS. Chaque test se décompose en deux éléments (...)"
Tous les échantillons positifs à l'issue du test doivent être confirmés.

Restrictions : aucune

Les résultats **positifs** par la méthode VIDAS SLM avec confirmation **négative** par la méthode de référence sont obtenus en 3 à 6 jours.

L'obtention des résultats **positifs** se fait en 5 à 6 jours avec le kit VIDAS SLM (en incluant les tests classiques décrits dans la norme de référence y compris l'étape de purification) comme avec la méthode de référence".

Conclusion :

Limite de détection : "Les plus faibles concentrations en Salmonelles testées (5 - 7 UFC/25 g) ont été détectées par la méthode alternative et la méthode de référence."

Justesse : "Le taux de concordance entre la méthode de référence et le test VIDAS SLM est de 99,7 %."

Fidélité : "Le pourcentage de concordance globale avec les résultats attendus est de 100 %. La méthode est fidèle."

Le délai d'obtention des résultats : "L'obtention des résultats **négatifs** se fait en 2 jours avec le kit VIDAS SLM contre 3 jours avec la méthode de référence.

REVUE DE PRESSE -REVUE DU NET

ADDITIF /

Il s'agit d'un des dossiers de l'Université Pasteur de Strasbourg mis en ligne à l'adresse suivante :

<http://science-citoyen.u-strasbg.fr/dossiers/additifs/index.html>

ALLEGATION SANTE / ANIA /

"En attendant la future directive européenne sur les allégations, l'ANIA se dote d'un code de bonnes pratiques de communication nutritionnelle".

Pour lire le Communiqué de presse de l'ANIA du 16 décembre, 1 p. www.ania.net

ANALYSE SENSORIELLE / FROMAGE /

La qualité sensorielle du fromage Saint-Nectaire se joue conjointement à la fromagerie et à l'étable. INRA, 1 p. <http://www.inra.fr/presse/dec02/nb4.html>

"De la ferme à l'assiette, de nombreux facteurs interviennent dans l'élaboration de la qualité sensorielle d'un fromage. Il s'agit en particulier des conditions de production du lait (race des vaches, alimentation...) qui déterminent sa composition physico-chimique et microbiologique, et de la technologie de transformation du lait en fromage. Ces facteurs ne sont pas indépendants. C'est ce qu'a montré, sur l'exemple du fromage du Saint-Nectaire, une équipe de l'INRA."

ANTIBIOTIQUES / RESISTANCE /

Aperçu de la situation actuelle, en Suisse, en matière de résistance aux pathogènes *Salmonella* et *Campylobacter*. Résistance aux antibiotiques, Magazine de l'OVF, 3/2002, 2 p. http://www.bvet.admin.ch/info-service/ff/publikationen/magazin/2002/3/3_13-14.pdf

A Review of Antimicrobial Resistance in the Food Chain, FSA juillet 98, 171 p. Résumé : 1 p. (p.3). <http://archive.food.gov.uk/maff/pdf/resist.pdf>

Report of the Scientific Committee for Animal Nutrition on the Efficacy and Risk for Users of the Therapeutic Macrolides Antibiotics Tylosin and Spiramycin Used as Feed Additives. (opinion expressed on 05 February 1998) http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scan/out06_en.html

Un rapport passe en revue 7 substances. 2nd opinion on antimicrobial resistance, adopted on 10-11 May 2001, Scientific Steering Committee, 8 p. + annexe (1 p.) http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/ssc/out203_en.pdf

Biorésistance, AFSSA, 5 p. <http://www.afssa.fr/ftp/presentation/132-137.pdf>

AROME /

Actualisation de la page d'informations concernant les arômes, DG SANCO, 09/01/03.

http://europa.eu.int/comm/food/fs/sfp/addit_flavor/flavourings/index_fr.html

DIOXINE / SANTE /

How dioxins affect human health, The Age, 13/01/03 <http://www.theage.com.au/articles/2003/01/12/1041990178472.html>

LAIT CRU / SANTE /

Intérêt pour la santé du lait cru provenant de vaches nourries à l'herbe <http://fr.groups.yahoo.com/group/hygiene/files/ARTICLES/>

MYCOTOXINE /

Mycotoxin : Risks to Plants, Animals, and Humans, CAST : Council for Agricultural Science and Technology; dossier complet : 200 p., résumé : 2 p.

http://www.cast-science.org/pubs/mycotoxins_nr.pdf

<http://www.cast-science.org/pubs/mycotoxins.pdf>

Résumé (PDF file)

http://www.cast-science.org/pubs/mycotoxins_is.pdf

Mycotoxines, un prochain défi pour l'agro-alimentaire, Cahier de Recherche du CERA AF.

Ce laboratoire vient de publier les interventions des spécialistes réunis lors du "2ème Forum sur la sécurité alimentaire".

Extrait du sommaire :

- Mycotoxine : une nouvelle problématique pour l'agriculture et l'agro-alimentaire
- Les risques des mycotoxines pour la santé,
- Moisissures et mycotoxines

En vente au : CERA AF - BP 4 - La Chaussée Saint Victor - 51913 BLOIS - CEDEX 09 -

OGM /

Il s'agit d'un des dossiers de l'Université Pasteur de Strasbourg mis en ligne à l'adresse suivante : <http://science-citoyen.u-strasbg.fr/dossiers/>

PESTICIDE /

Pour consulter les archives de la liste Hygiène sur le sujet : <http://www.fortunecity.com/littleitaly/piacenza/90/veillepest.htm>

EPA - Pesticide Product Information System (PPIS) <http://www.epa.gov/opppmsd1/PPISdata/index.html>

Pesticide data program <http://www.ams.usda.gov/science/pdp/>

Sources :

- Liste Hygiène : <http://fr.groups.yahoo.com/group/hygiene/files/ARTICLES/>
- Britta Nutrition : <http://www.nutrinov.com>

CONGRES - SALONS – COLLOQUES – 2003

Date et lieu	Evènements	Information et contact
SALLE PROPRE / AUDIT / PREVENTION / CONTAMINANT / PARTICULE / CHIMIE / BIOLOGIE /		
10 – 13 mars 2003 Paris Espace Champerret	8^{ème} Forum CONTAMINEXPERT : l'audit en salle propre : évaluation et anticipation des résultats	http://www.salonsonline.com/data/event1478.html http://www.aspec.asso.fr
CREME GLACEE /		
4 – 16 mai 2003 Thessaloniki, Grèce	Second International Symposium on Ice Cream	Prof. Gregory K. ZERFIRIDIS gzerf@agro.auth.gr
ANALYSE /		
19 - 22 mai 2003 mercredi 21 mai Hostelbro, Danemark	Semaine analytique FIL / ISO / AOAC et Symposium sur les avancées dans les techniques analytiques	http://www.fil-idf.org Caroline BROOKS : CBrooks@fil-idf.org
TEXTURE / PROCESS / PERCEPTION /		
11 – 13 juin 2003 Papendal, Pays-Bas	3rd NIZO Dairy Conference : Dynamics of Texture, Process & Perception	http://www.nizo.com/ info@nizo.nl
PRODUIT LAITIER / NUTRITION / EMBALLAGE / MERCATIQUE /		
24 – 27 août 2003 Melbourne, Australie	IDF 2nd World Symposium of Dairy products in Human Health & Nutrition	www.2003foodsforlife.com
BIOTECHNOLOGIE /		
24-29 août 2003 Bâle, Suisse	11th European Congress On Biotechnology	Fax: +41 61 686 2185 Email: info@ecb11.ch
PRODUIT LAITIER /		
08 – 12 septembre 2003 Bruges, Belgique	Dairy Nature's Challenge	http://www.fil-idf.org
PRODUIT LAITIER /		
8 – 12 septembre 2003 Bruges, Belgique	Sommet laitier mondial FIL et centenaire	http://www.fil-idf.org

La Lettre de CECALAIT est éditée par CECALAIT, BP 129, 39802 POLIGNY CEDEX
CECALAIT : association. Président : Laurent DEVELET ; Vice-Président : Michel PLACE;
Trésorier : Valérie DAVID ; Secrétaire : Yolande NOEL ; Directeur : Hugues DAMOUR
Directeur de la publication : Laurent DEVELET
Créatrice : Annette BAPTISTE
Responsable de la rédaction : Isabelle BECAR - E-mail : i.becar@cecalait.fr
Ont collaborés à ce numéro : Carine TROUTET, Xavier QUERVEL
Relecture : H. DAMOUR, M. DUHAUSSAY, P. TROSSAT - E-mail : ph.trossat@cecalait.fr
Rédaction achevée le 16 janvier 2003
Impression : CECALAIT, BP 129, 39802 POLIGNY CEDEX - Tél. : 03.84.73.63.20 - Télécopie : 0384.73.63.29
4^e trimestre 2002
Dépôt légal : à parution
ISSN 1298-6976