

Stratégies et Innovations en sécurité alimentaire



Resalab présente les nouvelles techniques pour maîtriser les pathogènes, tant en amont qu'en aval de la filière alimentaire...

Afin de mieux prévenir les risques et assurer la sécurité sanitaire de demain, il est primordial d'anticiper et d'innover, de la production à la transformation... Pour cela, les laboratoires Resalab, experts en santé animale et hygiène alimentaire, organisent une manifestation sur le thème de la sécurité sanitaire,

**le jeudi 30 septembre 2010
à l'Abbaye de Villeneuve à Nantes**

La sécurité sanitaire est une préoccupation majeure. Notre recherche est donc constante afin de trouver les solutions adaptées à des situations évolutives et maîtriser les risques de demain. Nos expertises en microbiologie et R&D permettent ainsi à nos clients de garantir la qualité de leurs produits.

Il est aujourd'hui indispensable de recourir à une démarche de prévention qui évalue et atténue les risques de la production à la transformation, dans le but d'assurer la sécurité sanitaire des animaux et par conséquent, celle de l'Homme.

**Gilles Salvat et Marianne Chemaly AFSSA Ploufragan,
Jean-Pierre Tillon Groupe InVivo,**
interviendront sur les principaux sujets.

A propos de RESALAB

Fort de ses laboratoires ayant obtenus accréditations Cofrac et reconnaissance de la DGAL, notre société a su développer un partenariat entre 18 laboratoires de proximité formant ainsi un réseau national de pôles d'analyses. Notre technicité et expertise sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, nous permettent de proposer une offre de l'amont à l'aval de la filière.

Resalab est une société du Groupe Cristal qui bénéficie des compétences et de l'expertise de près de 150 vétérinaires, impliqués dans toutes les filières animales, contribuant au quotidien à garantir la sécurité sanitaire nécessaire à vos produits.

Exploitant ou industriel, votre secteur d'activité comporte des risques ; notre expérience et notre savoir-faire vous donnent les meilleurs outils pour vous aider à fournir un produit de qualité sanitaire et répondre à vos exigences.

**Vous souhaitez participer à notre journée d'information ?
Contactez-nous !**

Contacts

Florine Durand, 02 51 91 02 53, evenementiel@resalab.fr

RESALAB
ZAC de la Buzenière – BP 539 – 85505 Les Herbiers cedex
Tel : 02 51 91 02 53 - www.groupecristal.fr

Pré-programme :

MATIN

- RESALAB, la proximité au service de la sécurité sanitaire
- De l'amont à l'aval de la filière...
- Les risques liés aux *campylobacters*

DEJEUNER – Cocktail

APRES-MIDI

- *Listeria monocytogenes*
- Les nouvelles méthodes de détection en *salmonelle/listeria*
- Critères microbiologiques : ce qu'il faut savoir pour faire un choix pertinent