



## COLLOQUE SECURITE ET QUALITE DES ALIMENTS 2007

### « Contaminations microbiologiques des aliments : Incidence des surfaces, de l'air et de l'eau »

#### **Brigitte CARPENTIER**

Directeur de recherche à l'AFSSA Lerqap

#### **AFSSA**

23, avenue du Général de Gaulle  
BP 332  
94706 MAISONS ALFORT CEDEX  
Tél. : 01 49 77 26 46  
Email : b.carpentier@afssa.fr



#### **TITRES ET DIPLOMES**

1986      Doctorat de 3ème Cycle en Algologie, Paris VI  
2000      HDR Université de Bourgogne

#### **POSTES OCCUPES**

1987-1989    Chercheur en séjour post-doctoral en tant que boursière de la Commission économique européenne au Laboratoire des sciences et technologies brassicoles, Université catholique de Louvain, Louvain-la-Neuve (Belgique)

1989-1991    Maître-assistant associé à l'ENSIA (École nationale supérieure des industries agro-alimentaires), Massy

1992-2004    Chargé de recherche au CNEVA Lerpac, (maintenant AFSSA Lerqap) –Mise place d'une activité de recherche : « Éco-physiologie microbienne et Hygiène des surfaces, »

Depuis  
2004      Directeur de recherche à l'AFSSA Lerqap (Laboratoire d'études et de recherches sur la qualité des aliments et sur les procédés agro-alimentaires), Responsable de l'équipe « Ecophysiologie microbienne des procédés de fabrication »

Depuis  
2005      Chef d'unité adjoint de l'Unité « Sécurité microbiologique en restauration hors foyer et dans les procédés industriels »

#### **EXPERTISE**

Depuis 1996    Membre de sous-groupe "méthode d'essai" de EHEDG (European Hygienic Engineering Design Group)

Depuis 2003    Expert au Comité d'experts spécialisé "Microbiologie" de l'AFSSA

Depuis 2005    Membre du comité éditorial de Journal of Food Protection

#### **ACTIVITES DE RECHERCHE**

**Ecophysiologie microbienne et hygiène des surfaces** : les travaux de recherche que j'encadre visent à créer de la connaissance sur les causes et les conséquences de la présence de communautés microbiennes plurispécifiques sur les surfaces inertes en contact direct ou indirect avec les aliments. L'objectif final des ces travaux est d'identifier les mesures permettant d'éviter la persistance de bactéries pathogènes sur les surfaces sous forme cultivable et viable non cultivable.