

est un autre sujet de préoccupation pour les consommateurs dont l'industrie manque de connaissances. Alimentaire les maladies semblent se produire plus fréquemment, et ceux-ci ont eu des effets majeurs sur certaines industries et certains types d'aliments : ESB (céphalopathie spongiforme bovine) sur la filière bovine, toxines algales sur conchyliculture, Escherichia coli 0157:H7 sur charcuterie et Listeria monocytogènes sur charcuterie nourriture. De telles épidémies sont maintenant rapidement signalées autour le monde et peut affecter des marchés éloignés. Le danger approche d'analyse et de maîtrise des points critiques (HACCP) était à l'origine utilisé comme un outil de processus pour assurer la nourriture sécurité, identifier les points critiques du processus, étudier les variables liées à la sécurité alimentaire puis au contrôle les variables pour assurer une alimentation sûre. L'application de la démarche HACCP est aujourd'hui étendue pour assurer les normes officielles de certification des produits notamment marchés, les normes de bien-être animal et les normes de qualité des produits. La combinaison de la gestion de la qualité totale (TQM) avec HACCP, les normes qualité ISO 9000 et les normes environnementales ISO 1400 vont représenter un l'innovation de qualité des produits qui transformera l'alimentation industrie. Ces systèmes de sécurité et de qualité sont coordonnés depuis la culture des aliments jusqu'à la récolte, transformation, fabrication, distribution et préparation pour la consommation. Cela entraînera une intégration verticale de l'ensemble du système alimentaire pour des garanties de qualité alimentaire, soulignant la nécessité de plus de recherche sur la relation entre les variables de transformation et la qualité des aliments ? ». 11 11 .Les enjeux et les apports du design alim