



<http://www.asept.fr>
asept@asept.fr



1988 – 2008
ASEPT A 20 ANS

NETTOYAGE DES ÉQUIPEMENTS OU COMMENT S'ORGANISER ? Que faut-il avoir à l'esprit ?

La récente mise en cause de deux trancheurs de viande au Canada (<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/meavia/listprevf.shtml>) dans le cadre d'une écloison de plusieurs dizaines de cas de listériose met en avant la problématique du nettoyage et, le cas échéant de la désinfection, des surfaces entrant en contact avec les aliments ?

Le nettoyage des surfaces a beaucoup évolué ces dernières années et pour bien comprendre les enjeux, voici les trois éléments-clés à prendre en compte nécessairement.

Par avance, le lecteur doit être prévenu, il ne s'agit pas d'une recette mais de la prise en compte d'exigences spécifiques simples ...

PREMIER POINT : LA CONCEPTION HYGIENIQUE

La prise en compte de la conception hygiénique des équipements est un des atouts essentiels tant au niveau de la maintenance et de l'entretien que la production. Il apparaît important que l'équipement ou plus encore les surfaces en contact avec un aliment ne contribuent pas à la contamination des autres produits fabriqués dans un atelier donné. Certains équipements peuvent s'avérer complexes et des niches ou des anfractuosités peuvent héberger des souillures qui peuvent ainsi devenir des dangers potentiels de contamination microbiologique ou des sources de contamination croisée notamment avec le cas des allergènes. De la prise en compte de la conception hygiénique naît l'aptitude au nettoyage des équipements ou des machines, ne l'oublions pas !

DEUXIEME POINT : LE RESPONSABLE DU NETTOYAGE

Très simplement, il faut savoir qu'une équipe de nettoyage a besoin d'un encadrant. Oui, l'équipement de nettoyage a besoin d'une personne qui ne nettoie pas mais qui participe activement à l'élaboration du plan de nettoyage des équipements (de préférence bien conçus), des procédures, etc., et surtout d'un manager de terrain ! Il apparaît difficile de réaliser un plan de nettoyage validé avec ses différentes phases-clés sans un encadrement adapté.

TROISIEME POINT : UNE SEQUENCE D'ETAPES-CLES

Bien entendu, il y a une séquence d'étapes-clés comme chacun s'en doute en utilisant dans les premières phases le moins d'eau possible. Particulièrement dans les phases de rangement, démontage, de débarrassage, de préparation au nettoyage proprement dit ; le rôle de l'eau doit être plus que limité. Ne pas oublier que les opérations de nettoyage obéissent à une logique simple. Que veut-on avoir comme surfaces propres, les sols, les murs ou les surfaces en contact avec les aliments ? Le choix est simple !

● ANECDOTE :

Vous vous intéressez certainement après cette lecture à l'hygiène des équipements.

ASEPT SAS
Rue des Docteurs Calmette et Guérin
BP 2046 – 53020 Laval Cedex 9
Tél. 02 43 49 22 22 Fax 02 43 53 36 53

SEPTEMBRE 2008

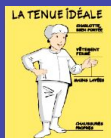
**ASEPT SAS,
LA RÉPONSE TAILLÉE
SUR-MESURE**

Communiquez Bonnes Pratiques d'Hygiène avec nos AFFICHES & AFFICHETTES

Fond jaune ou fond bleu, sans oublier une 12ème affiche ou affichette « bonus » sur la séquence simple du lavage des mains.

Attention : les affiches et les affichettes sont protégées par un copyright, Ne vous mettez pas en infraction !

<http://www.asept.fr/pages/affiches-affichettes.php>
ou télécharger le bon de commande
<http://www.asept.fr/media/BCA.pdf>



Pour aller plus loin, ASEPT vous conseille d'utiliser comme cahier des charges de vos équipements la norme ISO 14159, (*Sécurité des machines - Prescriptions relatives à l'hygiène lors de la conception des machines*). Cette norme est utile dans plusieurs domaines dont l'hygiène et la sécurité des machines et participe à sa façon à l'élaboration de votre plan HACCP. Les concepts ayant la vie dure, cette norme ISO, qui date de 2002, est devenue par la grâce de la fée Afnor, NF EN ISO 14159, et est datée de 2008. Comme quoi tout évolue et tout arrive !

**FORMATION
OPTIMISATION
AUDIT**

**BPH & HACCP
CONCEPTION HYGIÉNIQUE & NETTOYAGE
CHEZ VOUS :**

pour se rencontrer : asept@asept.fr



<http://www.asept.fr>
asept@asept.fr

ASEPT SAS
Rue des Docteurs Calmette et Guérin
BP 2046 – 53020 Laval Cedex 9
Tél. 02 43 49 22 22 Fax 02 43 53 36 53

SEPTEMBRE 2008

ASEPT, C'EST AUSSI ...

NOS PROCHAINS STAGES ...
www.asept.fr ou par Tél. 02 43 49 22 22

- **Formateur à la sécurité des aliments, 7 & 8 octobre 2008**
- **Manager de proximité : animez les BPH, 9 octobre 2008**
- **Les Bonnes Pratiques de Laboratoire en Microbiologie, 7 & 8 octobre 2008**
- **La pratique des techniques microbiologiques, 25 au 27 novembre 2008**
- **Les enjeux du nettoyage, 2 décembre 2008**
- **Le management des opérations de nettoyage, 3 & 4 décembre 2008**

Demandez le programme

2008 – 2009 :

asept@asept.fr

ou

http://www.asept.fr/media/formation/catalogue_web

Depuis 12 ans, le BISSA,
un Bulletin de Veille technologique
vraiment pas comme les autres ...

<http://www.asept.fr/pages/veille-technologique-bissa.php>

Un exemplaire est adressé sur simple
demande : asept@asept.fr

Selon le rapport 2007 du système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux en Europe (RASFF, http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/report2007_en.pdf), 9% des aliments ont fait l'objet d'une notification en raison de la présence de corps étrangers.

Qu'en est-il réellement des corps étrangers dans les aliments ? De l'aliment lui-même comme corps étranger à la présence inopinée de corps étrangers plus ou moins dangereux, les dangers physiques ou corps étrangers représentent un défi au quotidien pour les ateliers de production alimentaire.

Un rendez-vous professionnel est organisé le 15 octobre 2008 à Laval (09h30-16h30)

DE LA PRÉVENTION DES CORPS ÉTRANGERS EN ENTREPRISE ALIMENTAIRE

La réduction des corps étrangers métalliques : mythe ou réalité ?

Programme, inscription & renseignement :

<http://www.asept.fr/media/rdv/RDV15oct08.pdf>

... QUELQUES BRÈVES ...

● La journée mondiale du lavage des mains avec un savon !



La toute première Journée mondiale du lavage des mains aura lieu le mercredi 15 octobre 2008. L'Assemblée générale des Nations Unies a désigné 2008, comme l'année internationale de l'assainissement et la journée internationale du lavage des mains en écho pour renforcer son appel en faveur de l'amélioration des pratiques d'hygiène.

Pour toute information, <http://www.globalhandwashing.org/> et Bon lavage des mains avec du savon !

● Listeria et listériose : Recrudescence ou augmentation de la recrudescence ?



Suggestion d'étiquetage pour les aliments sensés contenir des *Listeria*

La lettre d'Actualités ASEPT de juin 2008 vous avait informé de cet aspect (http://www.asept.fr/media/newsletters/actu_juin_2008.pdf) et vous avait fourni quelques pistes de réflexion.

Cet été a été, comme l'on dit, assez tonique pour un certain nombre de produits alimentaires et notamment au Canada pour des produits réfrigérés à base de viande prêts à consommer et encore ces derniers jours au Québec avec des rappels importants de fromages contaminés.

Et en France me direz-vous ?

Pour en savoir parfois plus, il faut s'en référer à des sources en provenance d'autres pays (l'Irlande par exemple) ou de l'Union européenne.

Selon le Bulletin de notifications des alertes de l'UE pour la semaine 35 (dernière semaine d'août, http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/reports/week35-2008_en.pdf), on y voit un rappel de saucisson tranché (<10, <10, 45, 50, 290, 450 UFC/g fr) et un autre de fromages avec des taux de *Listeria monocytogenes* allant entre 150 000 et 2 200 000 UFC/g). Des taux non vus depuis bien longtemps !

Cela annonce-t-il le grand retour de *Listeria* ou pour reprendre le titre d'un roman et d'un récent film, « Pars vite et reviens tard » ?

Nul ne doute que tous ces événements sont suivis avec attention par nombre de responsables d'entreprise alimentaire.

NB : Pour tout contact sur ce sujet, que ce soit sur le « terrain » ou au laboratoire, Muriel COIGNARD, m.coignard@asept.fr

● Validation des mesures de maîtrise de la sécurité des aliments

La maîtrise des dangers potentiellement liés aux aliments comprend normalement l'application de mesures de maîtrise à des points précis de la chaîne alimentaire (production primaire, transformation, consommation). Dans l'environnement actuel des contrôles de la sécurité sanitaire des aliments basés sur des systèmes (plan HACCP par exemple) offrant une flexibilité quant au choix des mesures de maîtrise, la validation de ces mesures devient absolument capitale. C'est grâce au processus de validation que l'on est en mesure de prouver que les mesures de maîtrise sélectionnées sont effectivement capables, de manière constante, de maîtriser le danger au niveau désiré.

Il est important de faire une nette distinction entre le rôle de l'industrie et celui des autorités compétentes concernant la validation des mesures de maîtrise. L'industrie est responsable de la validation des mesures de maîtrise, alors que les autorités compétentes s'assurent que l'industrie possède des systèmes de validation efficaces et vérifie que les mesures de maîtrise sont correctement validées.

Les directives du *Codex Alimentarius* comportent des renseignements sur le concept et la nature de la validation, sur les étapes préalables, le processus de validation et la justification de procéder à la revalidation. http://www.codexalimentarius.net/download/standards/11022/cxg_069f.pdf

NB : Pour un contact sur HACCP, de l'identification des dangers à la validation des mesures de maîtrise, Magali RAYNAUD, m.raynaud@asept.fr