

NETTOYAGE DES ALLERGENES DE PRODUITS DE LA MER

Les produits de la mer font partie des principaux allergènes à déclaration obligatoire d'origine animale. Les crustacés, les mollusques et le poisson représentent respectivement 7%, 3% et 2% des cas d'anaphylaxie sévère recensés entre 2011 et 2017. Le nettoyage est un levier puissant pour la maîtrise du risque allergène en atelier agro-alimentaire.

1.

AVANT LE NETTOYAGE

Je qualifie les procédures de nettoyage

- Définition des objectifs de propreté
- Identification des zones critiques
- Intégrité des équipements nettoyés
- Choix et vérification du matériel de nettoyage

J'adapte mon équipe de nettoyage au travail nécessaire

- Dimensionnement des équipes et du temps alloué
- Formation et accompagnement du personnel : fiches procédures, affichages
- Sensibilisation au risque allergène

2.

PENDANT LE NETTOYAGE



J'observe rigoureusement le TACT

Je suis les bonnes pratiques

- Dégrossi à l'eau, P < 20 bar pour éliminer les résidus en limitant la diffusion des allergènes
- T° < 60°C pour éviter l'adhésion des protéines sur les surfaces
- Actionnement des parties mobiles pour favoriser l'accessibilité
- Application de type mousse pour visualiser les zones traitées et favoriser le contact sur toutes les surfaces

Je surveille et j'enregistre les données de suivi

Je remonte les éventuels problèmes rencontrés

3.

APRES LE NETTOYAGE

Je contrôle l'efficacité du nettoyage

- Autocontrôle in situ / contrôles ex situ
- Vigilance sur les points et la méthode de prélèvement
- Interprétation des résultats (qualitatifs, quantitatifs)

J'enregistre les résultats et les compare aux objectifs recherchés

J'engage les actions nécessaires

- Reprise de production si résultats satisfaisants
- Actions correctives si résultats non satisfaisants

