

LABEYRIE  
FINE FOODS

EcoSec



# Nettoyage et désinfection

## *Efficacité peut-elle rimer avec durabilité?*

### 20 ans de travail et la lutte continue

Yves GASNIER-DIJON le 2 décembre 2014

LABEYRIE FINE FOOD: importance de la  
marque

L'AMÉLIORATION CONTINUE

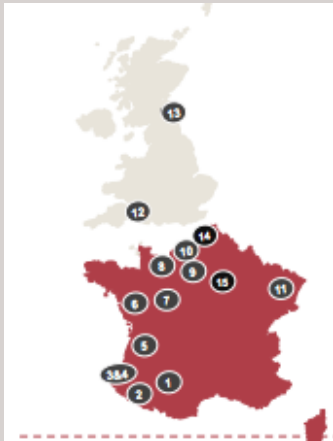
CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT SAUMON  
FUMÉ

LA MATURITÉ ET LA SITUATION EN 2014

LE DANGER LISTERIA: compréhension du  
problème

CONCLUSION

LES PREMIÈRES MESURES



## LABEYRIE FINE FOOD

Entreprise spécialisée dans la production de produits gastronomiques allant de l'apéritif au dessert

14 sites de production en France et en Grande Bretagne  
4000 salariés



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT SAUMON FUMÉ

Un produit fragile, gastronomique, fumé à froid qui ne recevra aucun traitement assainissant: thermique, physique, ... après son conditionnement

Un produit très saisonnier dont l'activité se concentre tout particulièrement sur la fin de l'année

Une matière première qui arrive rarement indemne de Listeria

## LE DANGER LISTERIA: compréhension du problème

Au départ, voilà bientôt 20 ans

- Une marque en cours de consolidation et déjà forte
- Prise de conscience du risque
- Un manque de culture microbiologique et d'outils analytiques; des délais de réponse analytique longs
- Une matière première dont nous ne connaissons pas les caractéristiques vis à vis de ce risque
- Un outil de production neuf et des équipes qualité récemment recrutées



## LES PREMIÈRES MESURES

- Acquérir des connaissances et d'équiper un premier laboratoire (premiers contacts avec AFSSA)
- Former les équipes qualité et laboratoire
- Identifier l'évolution des contaminations de l'entrée des matières premières au produits finis
  - Identification des premières actions
    1. Matières premières: floculation du mucus
    2. Sortie fumage non détection de LM
    3. Produits finis: contamination



## LES PREMIÈRES MESURES

- Comprendre et garantir l'absence de LM en sortie de fumage
  - AFSSA méthode de détection 1LM/5g
  - Travailler en priorité sur les étapes post fumage
    - Maîtrise des manipulations
    - Assainissement et mise en adéquation des locaux et des équipements
    - Captage de tous les débris ou déchets
    - Mise au point d'une méthode dite « nettoyage à sec » dans la journée sur les points identifiés comme critiques
    - Grand nettoyage de nuit avec assèchement obligatoire des locaux avant la reprise de l'activité:

## LES PREMIÈRES MESURES

→ Mise au point d'une méthode dite « nettoyage à sec » dans la journée sur les points identifiés comme critiques

- Identification des points critiques sur les surfaces en contact avec les produits
- Maîtrise de l'encrassement par adaptation des équipements
- Évacuation des déchets sous flux d'air comprimé dans une poche adaptée et désinfection avec un produit sans rinçage
- *Durée de l'opération: 15-20 mn par un personnel expérimenté*



## LES PREMIÈRES MESURES

→ Grand nettoyage de nuit avec assèchement obligatoire des locaux avant la reprise de l'activité:

- 4 étapes principales: 4h environ

1. Nettoyage /désinfection
2. Mise à sec des locaux et équipements: aspiration de l'eau et essuyages souvent manuels
3. Mise ne place de l'assècheur d'air en marche forcée
4. Remise en température des locaux

*→ À l'arrivée des équipes de production si présence d'eau, de matières, correction avant reprise d'activité*



## L'AMÉLIORATION CONTINUE

- Faire évoluer les locaux et équipements, les méthodes de travail en permanence:
  - État: ne pas accepter de défauts et/ou défaillances
  - Nettoyabilité parfaite (dès l'acquisition des outils)
  - Maîtrise de l'hygrométrie
  - Formation du personnel (production et de nettoyage)



## LA MATURITÉ EN 2014

- Avoir un produit salé de manière homogène
- Avoir un produit correctement fumé
- Avoir des pratiques respectueuses des exigences
  - Bonne surveillance de l'environnement
  - Bonne formation des personnels de production, de nettoyage, de maintenance
  - Bonnes pratiques en général

→ *À ce jour pas ou peu de soucis sur les produits finis*



## EN SYNTHÈSE:

- Les bonnes conditions environnementales de production
- La limitation des souillures (éviter l'installation de biofilms)
- Le nettoyage à sec en cours de journée
- Le grand nettoyage de nuit qui permet un assainissement réel des locaux, équipements, avec séchage



## EN SYNTHÈSE

- TOUTES CES PRATIQUES, ÉQUIPEMENTS (ASSÉCHEURS PAR EXEMPLE) PERMETTENT DE RÉALISER UNE OPÉRATION DE NETTOYAGE/DÉSINFECTION CORRECTE **AVEC:**
  - **De Meilleures conditions de travail**
  - **Une importante économie d'eau et de produits de nettoyage**
  - **Une réduction draconienne des débris et destructions de produits**

*Nous sommes réellement dans une démarche de durabilité*

**MERCI DE VOTRE ATTENTION**