

LABEYRIE
FINE FOODS

EcoSec



Nettoyage et désinfection

Efficacité peut-elle rimer avec durabilité?

20 ans de travail et la lutte continue

Yves GASNIER- THEIX le 1^{er} OCTOBRE 2015

LABEYRIE FINE FOOD: importance de la
marque

L'AMÉLIORATION CONTINUE

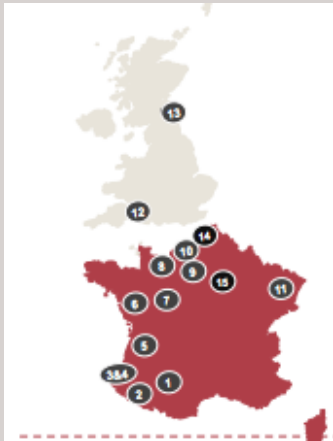
CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT SAUMON
FUMÉ

LA MATURITÉ TE 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

17 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 2015

- 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