

# 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