



MESURER L'EFFICACITÉ DES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION EN AGRO-ALIMENTAIRE

ACTALIA accompagne les professionnels pour une meilleure maîtrise de la qualité sanitaire des aliments.

Contexte

Le **Nettoyage et la Désinfection des équipements et des locaux** constituent des leviers incontournables pour la maîtrise de la qualité sanitaire des aliments. Les audits de terrain réalisés à la suite d'accidents de fabrication mettent en évidence une qualification insuffisante de cette opération unitaire au regard des **contaminants biologiques, des contaminants chimiques et des allergènes**. ACTALIA a développé une expertise sur cette thématique et s'est dotée d'une plateforme technologique confinée permettant la réalisation d'essais sur surfaces ouvertes, fermées (NEP) et en DSV (Décontamination des Surfaces par Voie Aérienne).

Des prestations sur-mesure, contractuelles et confidentielles (IAA, équipementiers, fournisseurs de produits actifs, prestataires de services...)

• Réalisation d'audits sur sites industriels :

- Analyse de la conception hygiénique et de la nettoyabilité des ateliers et des équipements
- Etude des procédures et des pratiques des opérateurs
- Prélèvements sur les points critiques identifiés pour analyses de laboratoire en microbiologie et physicochimie (air, surfaces, eaux de rinçage...)
- Proposition d'actions correctives



• Qualification de l'efficacité des produits et des procédures :

- En laboratoire selon les différentes normes : NFT 72-281, NF EN 13697, NF EN 1650...
- En atelier pilote dédié (plateforme confinée P3) sur surfaces ouvertes, fermées (NEP) et DSV avec :
 - Optimisation des paramètres opératoires (temps, concentration) sur des souches normatives ou industrielles (agents pathogènes, d'altération)
 - Constitution de biofilms
 - Efficacité du rinçage (élimination de résidus chimiques)
 - Essais avec de nouvelles technologies et de nouvelles molécules (ex : ozone)

• Formation / conseil (choix de molécules actives, bonnes pratiques, hygiène des équipements...)

Contacts

Nicolas ROSSI : Responsable Projets Procédés et Hygiène des Equipements
Certificateur EHEDG
n.rossi@actalia.eu

Antonin GOMBERT : Ingénieur Procédés et Hygiène des Equipements
a.gombert@actalia.eu

Bernard PICOCHÉ : Directeur Pôle Sécurité des Aliments
b.picoche@actalia.eu

ACTALIA : 310 Rue Popielujko – 50000 SAINT-LO – Tél. : 02.33.06.71.71
www.actalia.eu

ACTALIA – CENTRE D'EXPERTISE AGROALIMENTAIRE

Caractéristiques techniques

Une salle dédiée aux opérations de Nettoyage et Désinfection. Cette salle permet de réaliser des tests de N&D dans des conditions maîtrisées :

- 45 m² – 140 m³
- T°C : 7 à 30°C
- HR : ≈ 45 à 90 %
- Une pièce conçue selon les recommandations EHEDG afin de permettre une nettoyabilité optimale.



Des équipements spécifiques :

- 2 boucles de NEP : certification EHEDG et manipulation d'agents biologiques (pathogènes ou non) en milieu confiné :
 - 4 cuves (eau, détergent, acide, base) pour NEP en 7 phases
 - Chauffe du produit alimentaire / solution de nettoyage en cuve (thermoplongeur) ou en ligne (échangeur tubulaire)
 - Stérilisation en ligne de la boucle et du matériel
- Appareil de DSVA (Décontamination des Surfaces par Voie Aérienne) : Chauffe du biocide (APA, H2O2 ...) entre 30 et 50°C pour traiter des salles entre 30 à 500 m³
- Canon à mousse

Des techniques de caractérisation de NEP :

- Coupons inox calibrés,ensemencés (bactéries, phages...) et insérés dans la boucle,
- Contamination des surfaces intérieures de la boucle avec des spores en biofilm avant lancement du N et D.

Des méthodes d'analyse :

- Laboratoires (500m²) de confinement L2 et L3 pour les analyses en bactériologie, virologie, parasitologie et biologie moléculaire.
- Partenariats avec des laboratoires de référence pour des analyses spécifiques (allergènes, résidus de biocides, corrosion) et/ou utilisation d'outils de détection spécifiques préalablement évalués.



ACTALIA, un centre technique d'envergure et une expertise reconnue au niveau national



Centre R&D ACTALIA Saint-Lô

- Seul centre technique spécialisé en virologie et parasitologie des aliments.
- Seul centre expert autorisé à la certification EHEDG en France (COFRAC*).
- Plateforme technologique confinée P3 équipée de pilotes et unique en Europe (230m²)
- Laboratoire expert Sym'Previus et reconnu par la DGAL pour la réalisation de tests de croissance avec *Listeria monocytogenes*.
- Des laboratoires d'analyse COFRAC* en bactériologie et virologie
- Des laboratoires de R et D en bactériologie, parasitologie, virologie et biologie moléculaire
- Partenaire avec la recherche amont (ANSES, INRA, Universités...) et les Centres Techniques (publications scientifiques).
- Membre ACTIA - Eligible au CIR (Crédit Impôt Recherche) - Labellisé CRT et ITAI par les Ministères de la Recherche et de l'Agriculture.

* Accréditation n° I-1026 portée disponible sur www.cofrac.fr