PAYS :France
PAGE(S) :63
SURFACE :95 %
PERIODICITE :Mensuel
DIFFUSION :3828
JOURNALISTE :Laurent Bénard
► 1 mars 2018 - N°798

QUALITÉ

GSF garantit l'élimination des allergènes sur les surfaces

NETTOYAGE ▸ L'entreprise a mis au point un protocole de nettoyage en milieu agroalimentaire, validé par Actalia, qui assure une réduction de 3 à 4 log de la masse d'allergènes présente sur les surfaces ouvertes.

Le risque allergène est en augmentation. En effet, selon les chiffres communiqués par GSF, groupe spécialisé dans les prestations de nettoyage, les allergies alimentaires touchent 10 à 25 % des jeunes enfants. Ces derniers sont particulièrement sensibles à l'œuf, au lait et à l'arachide. Chez les adultes (10 % concernés), on redoute surtout le poisson, l'arachide, les fruits à coque et les crevettes. « Face à cette problématique, nos clients industriels de l'agroalimentaire* nous ont demandé de quelle façon nous pouvions leur garantir l'absence d'allergènes sur les surfaces ouvertes après nos interventions », explique Olivier Couraud, ingénieur agroalimentaire au service R & D de GSF.

Pour disposer d'une méthode reproductible en conditions réelles, GSF a choisi de faire appel aux tests bandelettes enzymatiques qui doivent être négatifs après toute intervention. Selon GSF, pour qu'un test gluten soit négatif après écouvillonnage, il faut qu'il reste moins de 10 g de farine répartis sur 6 250 m² de surfaces ouvertes dans l'usine. PHOTO : E.PAIN/HYPRED/GSF

L'expertise d'Actalia

Pour y parvenir, GSF s'est rapproché d'Actalia afin de définir une démarche scientifique permettant d'analyser la persistance des allergènes sur les surfaces et valider les méthodes de nettoyage dans les situations les plus complexes. « Après recherches bibliographiques, nous nous sommes focalisés sur les allergènes dont la fréquence et la persistance posent le plus de problèmes, à savoir le gluten, le lait et l'œuf. Nous avons ensuite défini des encrassements standardisés sur des surfaces cibles (PVC, Inox 304 L et PP) puis décidé de prendre comme standard de détection les tests par bandelettes enzymatiques pour que notre méthodologie soit opérationnelle en usine... sachant que le niveau de détection de ces tests sur le gluten est de 10 g de farine répartis sur 6 250 m² de surface », note Olivier Couraud.

Les conclusions sont sans appel. Avec un protocole classique, le nettoyage en milieu humide se révèle efficace et assure une réduction de 3 à 4 log du taux d'allergènes, soit l'équivalent d'une désinfection. En revanche, en secteur sec et notamment en conditions difficiles, par exemple lorsque de la pâte à pain a séché et adhère fortement sur les surfaces, le résultat n'était pas satisfaisant. « Nous avons donc réaménagé nos protocoles de nettoyage, en y ajoutant des étapes intermédiaires. Nous avons également qualifié des types de détergent et de lingettes efficaces par allergène, mais aussi le nombre de fois où l'on doit brosser une surface et de quelle façon. Ces protocoles établis, Actalia a confirmé que dans 100 % des cas le test bandelettes était négatif et correspondait donc à un abaissement de la charge d'allergènes de 3 à 4 log », conclut-il.

LAURENT BÉNARD

*GSF évalue le CA des produits sans allergènes en France à 215 M€ en 2016.

REPÈRES

Le groupe
- 32 500 collaborateurs.
- 840 M€ de CA.

L'agroalimentaire chez GSF
- 12 % du chiffre d'affaires du groupe.
- GSF propreté et services associés intervient depuis plus de 40 ans dans ce secteur.

Tous droits de reproduction réservés