

La formation des agents de nettoyage au cœur des sites industriels et l'encadrement mis en place sont deux éléments clés dans la prestation. (DR)

L'avis de l'expert

IAA : les bonnes pratiques, les bons gestes

Le nettoyage dans l'industrie agroalimentaire exige dans la chaîne du nettoyage un professionnalisme sans faille des agents qui doivent intégrer :

- > La maîtrise des gestes techniques particuliers.
- > Les validations constantes sur la qualité de travail.
- > Leur niveau de compétence et de formation.
- > Leur aptitude à manipuler des produits (désinfectants) parfois dangereux.

Toutes ces caractéristiques font que le personnel de nettoyage doit être hautement qualifié, formé aux méthodes d'entretien dans le secteur alimentaire, sensibilisé à l'importance du nettoyage dans le processus de fabrication et aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur dans cette industrie. Il travaille pour cela en concertation étroite avec les services QHSE (qualité, hygiène, sécurité, environnement) de l'entreprise.

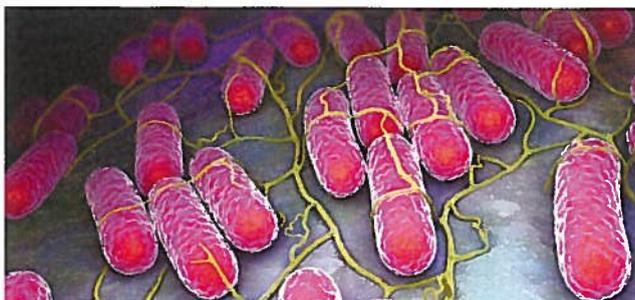
Toutes les industries agroalimentaires doivent mettre en place des plans de nettoyage qui précise un certain nombre d'informations, notamment :

- > Les espaces à nettoyer : le nettoyage en agroalimentaire doit être fait sur des volumes et non des surfaces.
- > Le nom, la nature des produits et leurs conditions d'utilisation.
- > La fréquence de nettoyage (en général fin de production).
- > Les procédures de nettoyage en elles-mêmes (protocoles, matériel, produits, etc.).
- > Les différents éléments à nettoyer (machines, plans de travail, chariots, sols, murs, portes, siphons, sanitaires, petits ustensiles).

Le séquençement des différentes opérations est également très organisé et normé. La prestation commence généralement par le rangement des locaux, des instruments, pour supprimer les matières organiques et le traitement des déchets. Viennent ensuite le grattage des surfaces sales, le nettoyage à l'aide de détergents et/ou de canons à mousse, et la désinfection pour supprimer les microbes. Le rinçage à l'eau pour enlever les traces de produits de nettoyage représente également une phase essentielle des opérations. Celui-ci précède le séchage qui limitera encore la présence de résidus sur les surfaces.

Marc Petrus, consultant-formateur, AT Patrimoine

Sécurité des aliments 1,5 million de cas par an, 200 décès



Selon une étude publiée récemment par le Bulletin épidémiologique hebdomadaire de l'agence sanitaire Santé publique France, les infections d'origine alimentaires représentent chaque année 1,5 million de cas dont plus de 17 000 hospitalisations et plus de 200 décès. 70 % de ces infections sont dues à des norovirus, aux bactéries campylobacter et aux salmonelles. ■