

Assainissement



L'assainissement contrôle la source de contaminants dans l'environnement et empêche la contamination des produits alimentaires. L'assainissement élimine le sol et les micro-organismes (par exemple, les bactéries, les levures et les moisissures) de l'environnement, réduisant ainsi la possibilité de contamination croisée.

Assainissement quotidien

Les étapes requises pour l'assainissement quotidien des zones de travail et des équipements sont les suivantes :

- **Effectuer un prérinçage** avec de l'eau ou une solution de lavage après avoir enlevé la saleté grossière visuelle.
- **Appliquer les produits chimiques de nettoyage** en utilisant des brosses, des mousses et des vaporisateurs ou des tampons à recurer pour enlever la saleté de la surface. La concentration, la température et le temps d'exposition de la solution de nettoyage sont généralement recommandés par le fournisseur.
- **Rincer** à l'eau potable.
- **Inspecter** l'équipement et les zones de travail pour s'assurer qu'il est visuellement propre.
- **Désinfecter** avec une solution désinfectante (par exemple, chlore, iode, ammonium quaternaire, etc.) pour réduire le nombre de micro-organismes restants ou cachés.

Vérifier l'assainissement

Vous pouvez vous assurer que les objectifs d'assainissement ont été atteints, comme suit :

- **Examen des registres** (par exemple, concentrations chimiques, température de la solution, temps d'application, programme d'assainissement, etc.) pour vérifier les procédures d'assainissement.

- **Inspection visuelle** des zones de travail et des équipements pour la présence de résidus.
- Effectuer des **tests microbiens** (par exemple, écouvillonnage de surface, méthode à l'éponge, etc.) ou méthodes rapides (par exemple, ATP) sur les surfaces pour vérifier l'efficacité des activités de nettoyage et d'assainissement.
- Effectuer des **tests chimiques rapides** (par exemple, protéines, amidons ou tests allergènes).

Si des lacunes sont détectées, les procédures d'assainissement peuvent être corrigées et l'équipement nettoyé, désinfecté et inspecté une nouvelle fois.

Comment choisir un produit de nettoyage efficace

- Déterminez le type de surface de contact à nettoyer (par exemple, acier inoxydable, caoutchouc, plastique, etc.).
- Déterminez le type de dépôt à éliminer (par exemple, huile, gras, graisse, amidon, etc.) et sélectionnez le produit de nettoyage le plus approprié (voir tableau 1).

Tableau 1. Produits de nettoyage et utilisation

Produits nettoyants	Supprimer
Agents de surface	Salissure et résidus légers
Dégraissants	Graisses et huiles
Nettoyants acides	Minéraux et résidus de tartre
Nettoyants alcalins	Protéines et gras
Nettoyants abrasifs	Protéines et gras

Élaborer vos propres procédures opérationnelles normalisées d'assainissement (PONA)

Les PONA sont les procédures écrites de nettoyage de votre établissement. Elles doivent inclure une méthode étape par étape pour nettoyer et désinfecter correctement chaque pièce d'équipement et les zones de travail. Les éléments suivants doivent être inclus dans votre PONA :

- Portée
- Responsabilité
- Fréquence
- Fournitures
- Procédure
- Mesures correctives et vérification
- Registres

Formation

Une fois votre PONA établie, le personnel doit être formé à cette procédure. Pendant la formation, vous devez :

- Passer en revue les procédures générales ainsi que les tâches spécifiques avec les travailleurs pour s'assurer de leur compréhension.
- Insister sur la raison de chaque tâche et sur l'importance de l'assainissement.
- Vous concentrer sur les visuels et la formation pratique.
- Mettre l'accent sur les pratiques du personnel.
- Les horaires de nettoyage et d'assainissement doivent être bien compris.
- Passer en revue les horaires de nettoyage et d'assainissement.
- Offrir une formation annuelle de recyclage au personnel sur les pratiques et les procédures de nettoyage et de désinfection.
- Tenir des registres à jour de la formation (par exemple, les noms et les signatures des employés

qui ont reçu la formation, le sujet du matériel fourni).

Programme d'assainissement

Le but d'un programme d'assainissement est de fournir un environnement propre et hygiénique pour la manipulation des produits alimentaires.

- Désigner un responsable de l'assainissement de l'usine pour s'assurer que tous les équipements et zones de l'usine sont correctement nettoyés et désinfectés.
- Préparer vos PONA, y compris une liste des fournitures suivantes :
 - Matériel nécessaire au nettoyage et à la désinfection
 - Nettoyants et désinfectants
 - Vêtements et équipements de protection
- Déterminer les horaires de nettoyage. Cela fournira la fréquence à laquelle chaque tâche doit être effectuée et attribuera la responsabilité.
- Préparer et fournir une formation à l'équipe d'assainissement au besoin.
- Élaborer un programme d'auto-inspection (vérification). L'inspection doit inclure des inspections préopérationnelles de toutes les surfaces en contact avec les aliments et est effectuée avant le démarrage de la chaîne de transformation.
- Documenter l'inspection et les mesures correctives prises (si nécessaire).
- Un examen périodique du programme et des dossiers aidera à évaluer l'efficacité du programme d'assainissement.

Pour de plus amples renseignements sur la salubrité des aliments, veuillez communiquer avec la Direction de la salubrité et de l'inspection des aliments à l'adresse foodsafety@gov.mb.ca.