



NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT DE L'ÉQUIPEMENT



L'ensemble de l'équipement en contact avec les aliments, comme les lames des moissonneuses, les convoyeurs et les tables de triage, est susceptible d'être contaminé et de transmettre des bactéries pathogènes aux produits et, par conséquent, aux consommateurs. Il est donc essentiel que les fournisseurs de fruits et légumes frais mettent en place un programme de nettoyage et d'assainissement efficace visant l'équipement, les contenants et les locaux.

Un programme de nettoyage efficace doit d'abord s'assurer que le nouveau équipement est facile à nettoyer et que les surfaces en contact avec les aliments sont fabriquées d'un matériau non poreux (sauf les rouleaux et les brosses).

Ensuite, un tel programme doit prévoir des procédures de nettoyage et d'assainissement efficaces visant l'équipement, les contenants et les locaux. Les guides du programme CanadaGAP indiquent quel équipement et quels contenants doivent être nettoyés, ainsi que la fréquence de nettoyage. Toutefois, vous devez aussi décrire comment vous nettoyez chaque pièce d'équipement qui peut avoir un effet sur la salubrité des aliments.

L'équipement utilisé diffère d'une installation à l'autre, et aucune méthode de nettoyage ne pourrait convenir à tous les types d'équipement. En outre, certaines pièces d'équipement ne doivent pas être mises en contact avec de l'eau ou des désinfectants puissants, comme le chlore. Lors de la rédaction des procédures de nettoyage, il convient de consulter le manuel de l'utilisateur de l'équipement ou de communiquer avec le fabricant afin de définir des méthodes de nettoyage appropriées.

Les programmes de nettoyage et d'assainissement doivent s'assurer que toutes les parties de l'établissement sont propres et doivent inclure le nettoyage ainsi que l'entreposage adéquat du matériel comme les brosses, les balais et les boyaux. Il convient de s'assurer que les produits chimiques de nettoyage sont appropriés à l'utilisation envisagée et qu'ils sont utilisés conformément aux directives contenues sur les étiquettes.

Consultez l'annexe N pour obtenir de plus amples renseignements sur la rédaction des Procédures normalisées d'assainissement (PNA).

En général, le nettoyage peut être effectué à l'aide de méthodes physiques (chaleur, épuration, écoulement turbulent, nettoyage à haute pression) et chimiques (détergents, alcalis ou acides). La procédure de nettoyage idéale doit comprendre les deux étapes principales suivantes :

1. Le nettoyage : enlève la terre et les micro-organismes.

2. L'assainissement : élimine les micro-organismes restants à l'aide d'un désinfectant, tel que le chlore ou l'ammonium quaternaire.

Le nettoyage doit constituer l'étape la plus importante afin de minimiser la contamination microbienne et d'enlever les micro-organismes présents. Les savons et les détergents s'avèrent d'une grande importance pour certains types de terre et de saleté (graisses, amidons, protéines, etc.), comme pour enlever les saletés et les graisses lors du lavage des mains.

Une procédure de nettoyage générale peut inclure, le cas échéant :

- l'enlèvement des déchets bruts (feuilles, sable, poussière, etc.) des surfaces;
- l'application d'un détergent (savon) avec un mouvement de friction (par exemple, épuration) afin de décoller la terre et le film bactérien, et de les retenir dans la solution;
- le rinçage à l'eau potable afin d'enlever la terre décollée et les résidus de détergent;
- l'épuration par voie sèche (air à haute pression, brossage, etc.) ou par toute autre méthode appropriée afin d'enlever et de recueillir les résidus et les débris;
- une étape d'assainissement supplémentaire et de rinçage, sauf si l'étiquette du désinfectant utilisé préconise le contraire.

CANADAGAP®

Programme CanadaGAP

245, place Menten, bureau 312

Ottawa (Ontario) • K2H 9E8

Tél. : (613) 829-4711 • Téléc. : (613) 829-9379

info@canadagap.ca • www.canadagap.ca