

## ÉVALUATION DU RISQUE DE CONTAMINATION D'UN PLAN DE TRAVAIL SUITE À LA MANIPULATION D'INGRÉDIENTS AVEC ALLERGÈNES

6

### OBJECTIF

Évaluer le risque de contamination croisée par l'air, d'un plan de travail, suite à la manipulation de sacs d'ingrédients pulvérulents avec allergènes (en zone de préparation et de pesée des ingrédients).

### MATÉRIEL UTILISÉ

Un sac de produit avec gluten : un sac de farine de blé « pâtissière » type 45.

Un plan de travail « propre » : table inox.

Une solution de lavage du matériel : un produit dégraissant et désinfectant pour la plonge manuelle (dosage à 2 % dans de l'eau chaude, temps de contact de cinq minutes minimum, rinçage ensuite à l'eau potable).

Une solution de lavage des mains : une lotion moussante antiseptique pour le lavage hygiénique des mains, utilisée en milieu agro-alimentaire.

### PROTOCOLE MIS EN PLACE

Les matériels et plan de travail sont nettoyés avec le produit dégraissant et désinfectant (trempage ou lavage et brossage, temps de contact de cinq minutes puis rinçage). Le manipulateur se lave les mains selon le protocole requis pour l'usage de la lotion moussante antiseptique.

Étape 1 : l'écouvillonnage de la surface du plan de travail « propre » est réalisé, puis le sac de farine de blé est posé sur cette table. Après quelques ouvertures et fermetures du sac, occasionnant un léger « nuage » de farine dans cette zone, la surface de la table aux abords du sac paraît visiblement « souillée ».



Traces visibles de farine de blé sur la table après manipulation du sac

## ÉVALUATION DU RISQUE DE CONTAMINATION D'UN PLAN DE TRAVAIL SUITE À LA MANIPULATION D'INGRÉDIENTS AVEC ALLERGÈNES

6

Étape 2 : l'écouvillonnage de la surface « souillée » du plan de travail est réalisé à deux endroits différents, soit à environ 20 cm du sac, pour la zone dite « proche » et à 1,5 mètre environ du sac pour la zone dite « lointaine », située à l'autre bout de la table.

### RÉSULTATS

Les surfaces proche et lointaine (respectivement à 20 cm et à 1,5 m environ du sac ouvert plusieurs fois) présentent des quantités de gluten supérieures à la limite de quantification haute du kit (> 400 ppm de gluten à l'étape 2).

### CONCLUSION

Cet essai démontre que l'air et les surfaces, dans un environnement où des produits pulvérulents et / ou des emballages d'ingrédients sont manipulés, sont bien contaminés (exemple : contamination des plans de travail, matériels, surfaces des emballages d'ingrédients... dans une zone de pesée des ingrédients). Cet essai met donc en évidence la nécessité de définir et d'appliquer des mesures de maîtrise adaptées, dans les zones de pesée des ingrédients « allergènes », notamment pour ceux qui sont volatils.



Écouvillonnage de la zone proche du sac

Écouvillonnage de la zone lointaine du sac