

Contamination croisée



La contamination croisée est le transfert involontaire de micro-organismes, de contaminants chimiques (y compris les allergènes) ou de toute substance étrangère d'un aliment, d'une personne ou d'un objet vers un autre produit alimentaire. Elle se produit généralement d'aliments crus vers des produits prêts-à-manger (PAM) ou entre des produits contenant des allergènes et des produits sans allergènes. La contamination croisée peut provoquer une intoxication alimentaire lorsque des bactéries nocives sont transférées à des produits PAM qui ne subissent pas de traitement supplémentaire pour éliminer les bactéries.

Comment se produit la contamination croisée?

Les aliments, l'équipement, les surfaces en contact avec les aliments et les personnes sont considérés comme des sources importantes de contamination croisée :

Nourriture : les aliments crus qui peuvent contenir des bactéries nocives peuvent contaminer d'autres produits alimentaires lorsqu'ils entrent en contact direct. Exemples :

- Contamination des produits PAM par des agents pathogènes transférés par le sang qui s'égoutte de la viande crue pendant le stockage (si les produits PAM sont stockés à découvert et sous les produits à base de viande crue)
- Contamination des produits alimentaires par des agents pathogènes transférés à partir de boîtes qui fuient ou de cartons cassés contenant des produits crus lors de la réception

Équipements et surfaces de contact alimentaire : les résidus alimentaires sur l'équipement et d'autres surfaces en contact avec les aliments peuvent offrir des possibilités de contamination croisée des produits alimentaires. Exemples :

- Contamination des produits PAM par des bactéries ou des allergènes due à un lavage et un assainissement inappropriés des équipements et ustensiles

- Contamination des produits alimentaires par des bactéries ou des allergènes due à l'utilisation de chiffons sales pour nettoyer la surface des tables
- Contamination des produits PAM par des agents pathogènes lors de l'emballage en raison de l'utilisation de matériaux d'emballage contaminés
- Contamination d'un produit sans allergène par des allergènes résiduels sur la surface de l'équipement en raison d'un nettoyage inefficace
- Contamination des produits PAM par des résidus de produits chimiques (utilisés pour laver et désinfecter les tables et le matériel) et d'allergènes en raison de procédures de désinfection inappropriées

Personnes : les travailleurs du secteur alimentaire qui ne respectent pas les bonnes pratiques de fabrication (BPF) peuvent transférer des micro-organismes et des allergènes dans les aliments.

Exemples :

- Contamination des produits alimentaires par des agents pathogènes ou des allergènes causée par le non-respect des procédures prescrites de manipulation des aliments (par exemple, prendre des raccourcis)
- Contamination des produits PAM due à des uniformes et gants souillés ou des bottes sales

Comment éviter la contamination croisée?

La contamination croisée est généralement évitable.

Pour réduire les risques de contamination croisée, séparez les produits crus et cuits et séparez les aliments allergènes et les produits sans allergène.

D'autres conseils pour éviter la contamination croisée sont énumérés ci-dessous.

Mise en œuvre des BPF

La contamination des produits alimentaires et des surfaces en contact avec les aliments est évitée de la manière suivante :

- Se laver les mains au début du travail, en changeant de tâche, après être allé aux toilettes et après les pauses
- Utiliser des stations de lavage des mains avec du savon et un désinfectant (par exemple, une solution de chlore à 30 à 50 ppm)
- Utiliser des stations de lavage des pieds à la porte d'entrée des employés
- Utiliser différents ustensiles pour les aliments crus et préparés
- Ne pas placer des conteneurs ou des boîtes qui peuvent avoir été stockés sur le sol sur des surfaces en contact avec les aliments
- Nettoyer et désinfecter les ustensiles entre les utilisations
- Suivre des procédures d'assainissement correctes pour tous les ustensiles et équipements
- Changer de blouse et tremper ou changer de bottes avant d'entrer dans une zone avec des aliments PAM

Entreposage

- Conservez les aliments crus et les aliments PAM séparément.
- Conservez les ingrédients contenant des allergènes en dessous ou à l'écart des ingrédients sans allergènes (par exemple, ne pas stocker de sacs de noix en vrac au-dessus d'un bac de farine ouvert).

- Si les produits crus et PAM sont conservés dans le même réfrigérateur, conservez les aliments PAM au-dessus des aliments crus.
- Gardez les produits alimentaires couverts et hors du sol pendant le stockage.
- Stockez les produits de nettoyage et autres produits chimiques séparément des produits alimentaires.

Conception de l'usine et flux de production

- Le déroulement des opérations dans une installation de transformation des aliments doit limiter au minimum la probabilité de contamination croisée (par exemple, les employés travaillant dans la zone de transformation des matières premières ne doivent pas accéder à la zone PAM).
- La séparation physique des produits alimentaires crus des produits cuits est essentielle.
- De l'air propre et filtré doit s'écouler des zones de produits finis ou d'emballage vers les zones de manipulation des produits crus.
- La condensation doit être contrôlée dans la zone de traitement; notamment les salles de PAM et de conditionnement.

Nettoyage et désinfection

- Utilisez des ustensiles de nettoyage codés par couleur pour les différentes sections de l'usine.
- Utilisez des brosses pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments.
- Si vous utilisez des chiffons pour essuyer les surfaces en contact avec les aliments, trempez le chiffon dans de l'eau désinfectée entre les utilisations.

Formation

- Les employés doivent être formés aux BPF.
- Les employés doivent être en mesure de déterminer une situation potentielle de contamination croisée et de l'empêcher de se produire.
- Les visiteurs doivent être sensibilisés pour s'assurer qu'ils suivent les BPF.

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.