

Ansell



PRÉVENTION DE LA CONTAMINATION CROISÉE

PRÉVENTION DE LA CONTAMINATION CROISÉE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION DE LA VIANDE



Le risque de contamination croisée est une préoccupation majeure de la chaîne d'approvisionnement agroalimentaire. Le transfert de bactéries, virus ou autres substances toxiques potentiellement mortels présents sur des denrées ou surfaces contaminées peut avoir des répercussions catastrophiques. C'est pourquoi il est essentiel de minimiser le risque via le respect de pratiques de sécurité alimentaire strictes. Ces dangers sont particulièrement répandus dans les environnements de transformation, notamment le secteur de la production de viande, où le produit de base est un vecteur connu de bactéries, exigeant par conséquent la mise en place de mesures préventives adéquates.

Comprendre la contamination croisée

Il existe quatre causes principales de contamination croisée.

- **Biologique** – Survient quand les denrées alimentaires sont contaminées par des humains, des animaux, des bactéries, des virus ou des micro-organismes du fait de pratiques et de procédés de sécurité alimentaire insuffisants, pouvant aboutir à des maladies d'origine alimentaire.
- **Chimique** – Survient quand les denrées alimentaires sont contaminées par des substances chimiques toxiques, pouvant se traduire par un empoisonnement chimique des aliments.
- **Physique** – Survient quand un corps étranger se retrouve dans les denrées alimentaires au cours du processus de production ou de préparation, d'où un risque de contamination biologique, doublé d'un risque d'étouffement.
- **Allergénique** – Survient quand des quantités infimes d'allergènes migrent vers les denrées alimentaires lors de l'étape de transformation, entraînant un risque significatif pour les consommateurs présentant des allergies alimentaires.

« Le respect de pratiques de sécurité alimentaire strictes est essentiel »

ENRAYER LA SOURCE

La chaîne de transformation de la viande est exposée à de multiples risques de contamination croisée. La présence intrinsèque de bactéries et d'autres pathogènes au cœur même de la matière première induit immédiatement un risque de contamination biologique si les produits carnés sont mélangés avant, pendant ou après l'abattage. Les contacts entre produits ou les contacts répétés avec les surfaces usuelles utilisées pour la transformation, comme les mains de l'opérateur, peuvent rapidement aboutir à une contamination croisée.

D'autres risques de contamination biologique peuvent survenir lors du transport, si les mesures de gestion de la chaîne du froid appliquées sont inadéquates, pouvant de ce fait faciliter la prolifération des bactéries.

Les contaminations croisées d'origine chimique et physique sont aussi des éventualités à ne pas négliger. Elles peuvent prendre la forme de copeaux de métal qui se sont introduits dans les aliments en raison d'un mauvais entretien ou d'une mauvaise manipulation des équipements de transformation, ou provenir des pesticides et produits chimiques utilisés lors des opérations. Quant à la contamination croisée allergénique, elle peut survenir à n'importe quel stade du processus, que ce soit lors de la transformation, du conditionnement, du transport ou encore de l'entreposage.

Malgré la prévalence des multiples risques potentiels à chaque étape de la chaîne, dans la plupart des cas, la contamination croisée est parfaitement évitable, à condition de mettre en place un système de qualité rigoureux intégrant les bonnes pratiques de fabrication.

« Dans la plupart des cas, la contamination croisée est parfaitement évitable »



LA MEILLEURE PROTECTION, C'EST LA PRÉVENTION



Ce système doit intégrer la mise à disposition d'équipements de protection individuelle (EPI), incluant des solutions de protection des mains adaptées. Dans le cadre des environnements de transformation de la viande, le terme « adapté » se rapporte à des gants capables de protéger les porteurs contre un éventail de facteurs de risque, dont les suivants :

Résistance à la coupure – Exigence majeure des environnements de transformation de la viande, les gants de résistance à la coupure doivent être confectionnés à partir d'un matériau présentant des propriétés de protection appropriées, tout en offrant souplesse, liberté de mouvement et dextérité, afin de permettre à l'utilisateur d'accomplir ses tâches journalières sans entraves et de favoriser l'acceptation du port des gants permettant ainsi de minimiser le risque de blessure.

Protection thermique – La solution choisie doit assurer une protection contre les températures basses généralement associées aux environnements de transformation de la viande. Les gants doivent protéger le porteur contre les différentes conditions ambiantes de travail et prévenir parallèlement tout contact direct avec les produits carnés froids ou humides.

Préhension – Une mauvaise préhension est l'une des principales causes de blessures aux mains. Un gant ne permettant pas de tenir les outils et de piloter les machines correctement – en particulier dans des conditions difficiles – peut être à l'origine de glissements (augmentant ainsi la probabilité de blessure par coupure ou perforation), de foulures (dues à l'exercice d'une force excessive), de contraintes, de fatigue et de troubles musculosquelettiques.

« Les gants de résistance à la coupure doivent présenter des propriétés de protection appropriées, tout en offrant souplesse, liberté de mouvement et dextérité »

CONSIDÉRATIONS LIÉES AUX MATÉRIAUX

Facteur particulièrement important dans l'industrie de la transformation de la viande, les gants de protection doivent être confectionnés à partir d'un matériau autorisant un nettoyage en profondeur afin d'éliminer les risques de contamination croisée d'origine biologique, surtout lors des opérations de manipulation de produits crus.

« Les gants de protection doivent être confectionnés à partir d'un matériau autorisant un nettoyage en profondeur »

Les matériaux résistants à la coupe hautement technologiques d'aujourd'hui sont conçus pour protéger les mains des coupures et des accrocs, tout en offrant la liberté de mouvement, la dextérité et la protection nécessaire à l'application de pratiques de sécurité alimentaire supplémentaires, telles que le lavage des ustensiles et d'autres équipements.

Le large éventail de solutions de protection haute qualité aptes au contact alimentaire d'Ansell contribue à maîtriser et prévenir le risque de contamination croisée à travers l'ensemble de la chaîne de production alimentaire. Intégrant les technologies de matériaux les plus perfectionnées, nos solutions de protection sont certifiées aptes au contact alimentaire et sont conformes aux exigences gouvernementales et industrielles, permettant ainsi aux travailleurs d'accomplir leurs tâches avec l'assurance que leurs mains sont en sécurité.



Ansell Healthcare Products LLC
111 Wood Avenue, Suite 210
Iselin, NJ 08830 USA

Ansell Healthcare Europe NV
Riverside Business Park
Blvd International, 55,
1070 Bruxelles, Belgique

Ansell Limited
Level 3, 678 Victoria Street,
Richmond, Vic, 3121
Australie

Ansell Services (Asia) Sdn. Bhd.
Prima 6, Prima Avenue,
Block 3512, Jalan Teknokrat 6
63000 Cyberjaya, Malaysia

Ansell ainsi que le nom des produits suivis des symboles TM et [®] sont des marques commerciales ou déposées d'Ansell Limited ou de ses filiales, sauf indication contraire.

© 2020 Ansell Limited. Tous droits réservés.

