

Efficacité du nettoyage-désinfection des camions frigorifiques



Contexte et objectifs du travail

Lors d'une précédente étude (2003), les contrôles réalisés après nettoyage-désinfection des camions frigorifiques avaient fait apparaître une situation préoccupante avant chargement: les deux tiers des prélèvements étaient jugés comme microbiologiquement sales, et 15% des sites étaient contaminés en *Listeria monocytogenes*. Les protocoles mis en place étaient donc apparus comme insuffisants pour assurer le chargement des viandes dans des camions suffisamment nettoyés et désinfectés, au regard en particulier du danger *Listeria monocytogenes*.

En avril 2010, une nouvelle campagne d'observations a été réalisée dans 4 entreprises, avec différents types de protocoles basés sur des pratiques industrielles et/ou des recommandations de fournisseurs de produits de nettoyage-désinfection.

L'objectif de cette étude est de **définir et de valider un protocole standardisé pour le nettoyage et la désinfection des caisses de camion frigorifique utilisées pour le transport des viandes nues ou emballées.**

Principaux résultats

Les 7 protocoles testés sur un total de 39 camions se sont avérés plus efficaces que ceux de 2003, tant pour la détergence que la désinfection.

Près des deux-tiers des camions sont jugés visuellement propres, ce qui est confirmé par les mesures d'ATP évaluant la propreté organique (87 % de Note 1) ; ces bons résultats permettent d'obtenir une désinfection satisfaisante avec 44 % de Note 1 (<10 colonies/boîte).

Enfin, un seul camion a été trouvé positif en *Listeria monocytogenes* après-nettoyage désinfection.

Au vu des observations réalisées et des résultats obtenus, nos recommandations pour le nettoyage-désinfection des caisses frigorifiques sont :

Paramètres techniques				
Pression	T°C de l'eau	Produit Détergent-Désinfectant		
		Principe Actif	Concentration	Application
40 bars	35°C	Alcalin chloré	3 %	Pulvérisation ou canon à mousse
Protocole				
Application du produit (3')	Temps de contact (10')	Rinçage (8')	Durée : 21'	

Le respect des paramètres décrits précédemment permet de maîtriser l'étape de nettoyage-désinfection des caisses frigorifiques. Le transport est un maillon essentiel de la filière pour garantir la salubrité et le niveau de contamination des viandes ainsi que la maîtrise de la chaîne du froid.

Partenariats et collaborations

4 entreprises d'abattage-découpe de porc.

Financier :

Inaporc

Contact responsable de l'action

Alain LE ROUX
(alain.leroux@ifip.asso.fr)

En savoir +

Formations et interventions

Réunion Responsable qualité de la filière porcine, 15 Octobre 2010, Le Rheu.

Publications

- LE ROUX A., FRABOULET J-B., 2010, Nettoyage-désinfection des camions frigorifiques, Rapport IFIP, 19 pages.
- Article Techniporc en cours de rédaction.