

# UN AIR PUR POUR DES FROMAGES SAVOUREUX ET SÛRS

Un groupe fromager fait appel aux experts  
LCB food safety pour prévenir la présence  
de *Mucor sp* sur un site de production.

**CONTEXTE :** Un groupe coopératif laitier (4,500 producteurs, 16 sites industriels) transforme chaque année plus de 1 000 millions de litres de lait (*chèvre + vache*). Les fromages d'un de ses sites de production sont contaminés de façon récurrente, par le *Mucor sp*. La présence de cette moisissure provoque un défaut d'aspect des produits finis, les rendant non-commercialisables.

La non-conformité des fromages est une menace sérieuse pour l'équilibre économique de cette entreprise. Le client souhaite mettre en place des mesures préventives pour éliminer les

mucorales. L'air étant le principal vecteur de contamination, l'entreprise doit maîtriser la qualité de l'air dans les zones à risques afin d'éviter la dissémination des mucorales dans l'ensemble de son process de fabrication.

## RÉDUCTION SIGNIFICATIVE DE LA FLORE TOTALE DANS LA ZONE À RISQUE

L'audit mené par les experts LCB food safety permet d'identifier le contaminant et de déterminer les zones à risques qui en favorisent la dissémination. L'industriel suit les recommandations et installe l'appareil PURE AIR dans sa salle de conditionnement. Cette salle de travail était très chargée en flore fongique et en flore totale à cause de l'importance des flux d'opérateurs, de produits finis et d'emballage. Les flux d'air chargés en moisissures revenaient en amont du process de fabrication, en phase d'affinage, étape la plus critique pour le développement du *Mucor sp*. L'installation de PURE AIR a ainsi permis la décontamination de l'air en continu, en présence du personnel et des produits finis.

Après 3 mois de fonctionnement du PURE AIR, l'étude terrain a démontré :

- Une quasi-élimination de la flore initialement présente dans la salle de conditionnement : **taux d'abattement de 91% sur flore totale et de 93% sur flore fongique**
- que PURE AIR éliminait au fur et à mesure les contaminations générées par l'activité de conditionnement.

**RÉSULTAT :** l'industriel a réduit de façon très importante le nombre de fromages non conformes.

## NOS EXPERTS VOUS RÉPONDENT

**L'audit modifie-t-il l'organisation de mon planning de production ?**

Non. L'audit est réalisé en cours de production en s'adaptant à vos horaires, sans interférence sur votre organisation. Nos experts évoluent de manière autonome.

**Quelles peuvent être les conséquences d'une mauvaise maîtrise de l'air ?**

Des flux d'air mal maîtrisés sont souvent à l'origine de contaminations importantes et dangereuses. En effet, différentes matières peuvent être véhiculées par l'air : les poussières minérales et organiques, les éléments végétaux ou animaux, les micro-organismes liés aux cycles saisonniers. Les experts LCB food safety étudient vos flux d'air pour améliorer la maîtrise de votre environnement produit.

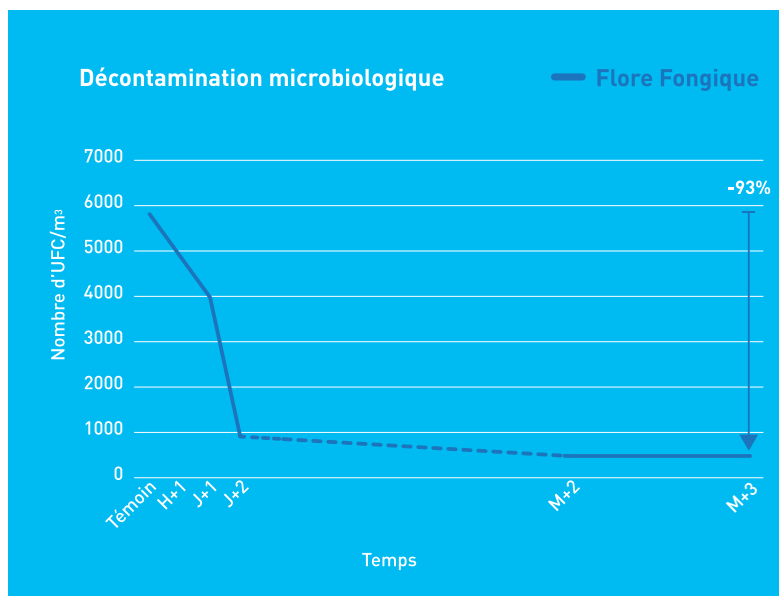
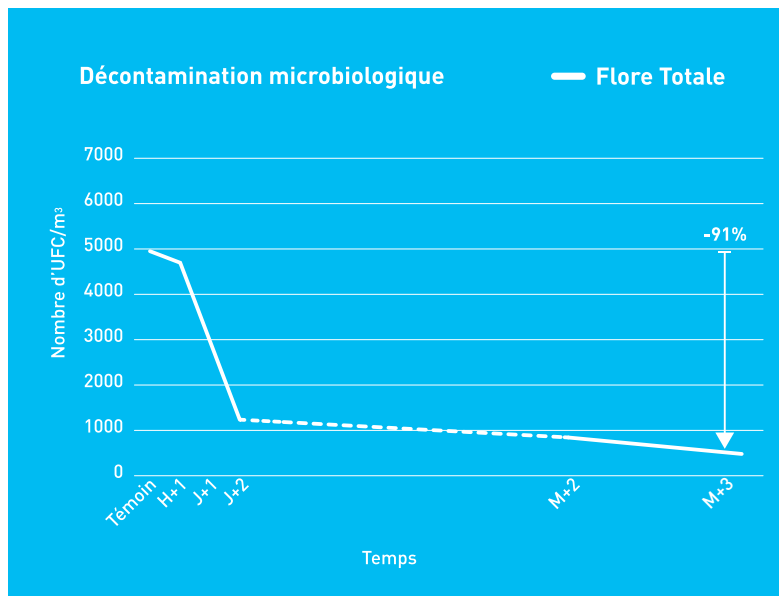
La recommandation se construit en 3 phases :

- un audit terrain par des experts, permettant de visualiser les flux d'air, de mesurer les fuites, de contrôler l'efficacité réelle des surpressions,
- un diagnostic des informations recensées, la création d'une cartographie de vos flux d'air et la détermination de zones à risque, sources et vectrices de contamination microbiologique,
- la préconisation de solutions dédiées personnalisées de maîtrise des flux d'air et du risque microbiologique (en fonction des zones cartographiées) : maîtrise de la qualité de l'air par maintien de l'équilibre microbiologique ; mesure de la sécurité chimique par dosage des gaz dans l'air.



## L'utilisation de PURE AIR a entraîné une réduction supérieure à 90% de la flore présente en zone conditionnement

Après 3 mois d'utilisation du module PURE AIR, l'industriel a constaté un abattement de 91% de la flore totale et de 93% de la flore fongique.



DEPUIS 50 ANS, LCB FOOD SAFETY S'ENGAGE À METTRE EN ŒUVRE LES MOYENS POUR PRÉVENIR ET RÉSOUDRE LES PROBLÈMES DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS À CHAQUE ÉTAPE DE LA CHAÎNE AGRO-ALIMENTAIRE, DE LA FERME À LA FOURCHETTE.

RETROUVEZ L'ENSEMBLE DE NOTRE OFFRE SUR NOTRE SITE [www.lcbfoodsafety.com](http://www.lcbfoodsafety.com)