



DE LA BELLE PÂTISSERIE BONNE ET SÛRE...

Un des leaders européens de la pâtisserie industrielle fait appel aux Experts LCB food safety pour améliorer la qualité organoleptique des produits en maîtrisant les contaminations de bruit de fond.

CONTEXTE : L'entreprise est équipée de 6 lignes de fabrication. Le flux du process reprend le principe de la marche en avant par l'enchaînement des étapes suivantes: pétrissage, cuisson, refroidissement et conditionnement. Une particularité de ce process: la phase de refroidissement pendant le convoyage des produits de la sortie du four jusqu'au conditionnement confronte le client à des **contaminations fongiques ponctuelles sur les produits finis**. Ces contaminations fongiques altèrent les caractéristiques organoleptiques des produits.

Un niveau de qualité insuffisamment constant pour le consommateur final et des possibilités de déréférencement en GMS sont des menaces sérieuses pour l'équilibre économique de l'entreprise. L'industriel souhaite une élimination totale des contaminations de bruit de fond en mettant en place un plan de surveillance et une optimisation de son plan de désinfection.

RÉSULTATS : DISPARITION DES CONTAMINATIONS DE BRUIT DE FOND ET ZERO RÉCLAMATION CLIENT LIÉE AU GOÛT DES PRODUITS

La mise en place rapide d'audits exploratoires selon la méthode des 5M a permis de mieux cerner l'environnement de travail, d'élaborer la cartographie microbiologique et le schéma aéraulique du site de production. A la suite des recommandations des Experts LCB food safety, l'industriel a réorganisé ses flux de matières, de personnel et de matériels pour respecter le principe de la marche en avant du produit. Il a mis en place un plan de désinfection par **Ultradiffusion®**. Ce protocole favorise l'équilibre microbiologique en zone de refroidissement / conditionnement et prévient le risque de sédimentation sur le produit en cours de refroidissement. Parallèlement, l'entreprise surveille la qualité microbiologique de l'air à l'aide de l'aérobiocollecteur AIR TEST®. Depuis, les contaminations en bruit de fond ont disparu; et plus aucune réclamation clients liée aux qualités organoleptiques.

NOS EXPERTS VOUS RÉPONDENT

Comment préparez-vous votre intervention ?

Nous réalisons une étude préalable sur la base des plans des ateliers, étude du process, historique de la problématique... Ces informations nous permettent d'élaborer notre plan de contrôle. Chaque prestation est sur mesure et adaptée à la taille de l'entreprise.

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.

L'audit m'apporte-t-il des solutions opérationnelles ?

L'objectif est de mieux connaître votre environnement de travail par un ensemble de mesures. Leur interprétation permet de vous fournir des préconisations terrains et un état des lieux permettant d'engager des actions concrètes d'amélioration.

L'audit exploratoire peut-il m'indiquer mon environnement microbiologique ?

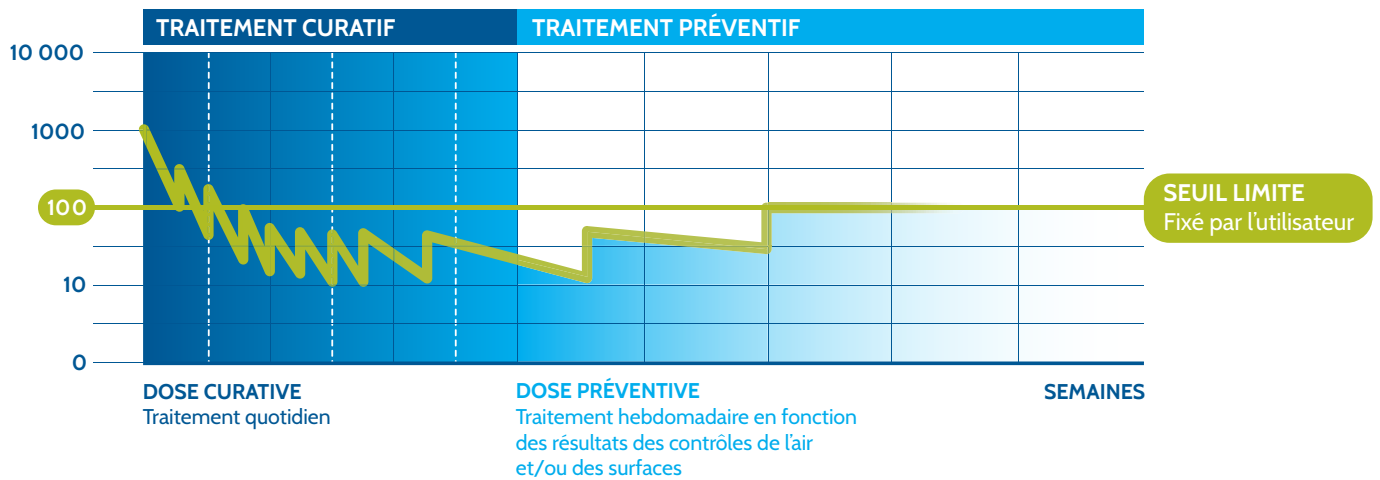
Oui, car nous réalisons un screening de la flore fongique par genre. Ex : 65 % Penicillium sp., 15% Cladosporium sp., 5% Trichoderma sp., 15% de levures.



EN APPLIQUANT UN PLAN DE TRAITEMENT RAISONNÉ SELON LE BILAN DE CONTAMINATION

AÉROBIOCONTAMINATION

En UFC/m³ (unités formant colonie)



Prélèvements microbiologiques de l'air au niveau des diffuseurs des CTA

Codes prélèvement Ω	Volume prélevé	Nb UFC*/boîte	Nb UFC*/m ³	Moyenne
A2	V 1	15	154	139
	V2	29	123	
A3	V1	17	175	170
	V2	38	164	
A4	V1	18	186	173
	V2	29	123	

* UFC = unités formant colonie

Prélèvement d'air par sédimentation mettant en évidence la présence de moisissure dans la zone de refroidissement

Code	Nb UFC/boîte	Ouverture boîtes Temps
D1	0	4,5 mn
D2	0	
D3	1	20 mn
D4	2	
D5	2	17 mn
D6	1	

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