

Guide

*des bonnes pratiques d'hygiène pour
les fabrications de produits laitiers
et fromages fermiers*

■ ***La désinfection***

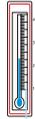
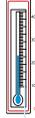
■ La désinfection

La désinfection consiste à éliminer les germes.

En technologie fromagère laitière, mieux vaut un bon nettoyage sans désinfection qu'une désinfection sans nettoyage. En effet, afin de préserver les flores naturelles et l'équilibre de l'écosystème microbien, la désinfection systématique des équipements et matériels n'est pas recommandée en fromagerie fermière. **Dans ce cas**, l'usage de la désinfection est laissée à l'appréciation du professionnel.

Pour les produits laitiers autres que le fromage, il est recommandé de désinfecter régulièrement.

Dans des situations d'accidents de fromagerie, ou en cas de doute sur l'efficacité de la procédure de désinfection pratiquée, l'éleveur pourra demander à son technicien de procéder à un contrôle de la désinfection par utilisation de boîtes ou de lames-contacts.

Étapes technologiques à maîtriser	Pourquoi faut-il être vigilant ?	Moyens de maîtrise Actions préventives	Contrôle, Surveillance	Actions correctives
Nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> Les souillures résiduelles inactivent la désinfection 	<ul style="list-style-type: none"> Voir fiche « <i>Nettoyage</i> » : Toujours nettoyer une surface avant de la désinfecter Rincer suffisamment avant de procéder à la désinfection 		
Désinfection	<ul style="list-style-type: none"> Une désinfection mal effectuée ou mal adaptée n'aura pas l'effet escompté 	<ul style="list-style-type: none"> En cas de désinfection à l'eau chaude, veiller à ce que sa température soit suffisante 	<ul style="list-style-type: none"> Thermomètre  	<ul style="list-style-type: none"> <i>Action corrective immédiate</i> : refaire une désinfection
	<ul style="list-style-type: none"> Une technique de désinfection inadaptée rend celle-ci inefficace 	<ul style="list-style-type: none"> Veiller à une température de la solution désinfectante adaptée Veiller à une concentration du produit désinfectant adaptée Veiller à un temps de contact entre le produit désinfectant et la surface à désinfecter suffisant 	<ul style="list-style-type: none"> Thermomètre  Dose de produit Durée  	<ul style="list-style-type: none"> <i>Action corrective différée</i> : Réajuster la température Réajuster la température et/ou la dose et/ou de désinfectant et/ou la durée

■ La désinfection

Étapes technologiques à maîtriser	Pourquoi faut-il être vigilant ?	Moyens de maîtrise Actions préventives	Contrôle, Surveillance	Actions correctives
Désinfection (suite)	<ul style="list-style-type: none"> Un produit désinfectant inadapté à la surface rend la désinfection inefficace 	<ul style="list-style-type: none"> Suivre les recommandations d'utilisation sur l'étiquette des produits désinfectants <ul style="list-style-type: none"> Ex: Utiliser de l'eau de javel à froid car chaude, elle perd ses propriétés de désinfectant en s'évaporant Ex: L'eau de javel est déconseillée pour l'aluminium (des bidons de lait) Ex: L'eau de javel en trempage est déconseillée pour l'acier inoxydable 	<ul style="list-style-type: none"> Fiche technique des produits 	<ul style="list-style-type: none"> <i>Action corrective différée</i>: changer de produit
	<ul style="list-style-type: none"> Des surfaces difficiles à désinfecter peuvent être une source de contamination 	<ul style="list-style-type: none"> Éviter d'utiliser du matériel fissuré, rayé ou piqué... 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel du matériel (état, propreté)  	<ul style="list-style-type: none"> <i>Action corrective différée</i>: changer le matériel altéré
Rinçage	<ul style="list-style-type: none"> Possibilité de laisser des traces de désinfectants, ce qui peut perturber la fabrication ultérieure Possibilité de contamination par l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> Rincer suffisamment 	<ul style="list-style-type: none"> Durée  Quantité d'eau  	<ul style="list-style-type: none"> <i>Action corrective immédiate</i>: Renouveler le rinçage <i>Action corrective différée</i>: Revoir les procédures
	<ul style="list-style-type: none"> Possibilité d'eau stagnante favorisant la multiplication de germes indésirables 	<ul style="list-style-type: none"> Disposer le matériel de façon à ce que l'égouttage puisse se faire facilement (sur une table, étagère ou égouttoir) ou le suspendre Les sols doivent avoir une pente suffisante permettant l'écoulement des eaux usées Entreposer le matériel en cours de séchage à l'abri des éclaboussures et de la vapeur 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel et absence de sensation d'humidité au toucher  	<ul style="list-style-type: none"> <i>Action corrective immédiate</i>: Évacuer l'eau stagnante <i>Action corrective différée</i>: modifier le lieu de séchage du matériel

■ Pour aller plus loin, consulter les fiches : • Hygiène générale • Désinfection • Utilisation d'eau