

HYGIÈNE

Ingrédients en vrac : trois conseils pour le dépotage

Apia Technologie fait le point sur les critères à prendre en compte pour maîtriser la sécurité sanitaire des ingrédients en vrac lors des opérations de dépotage.

La gestion des ingrédients alimentaires en vrac est un vrai casse-tête à réception pour les responsables qualité. « Il n'est pas possible d'en vérifier le contenu, ni de s'assurer que la citerne est bien scellée », commente Franck Deramond, directeur général d'Apia technologie, lors de la conférence de l'EHEDG France en juin dernier. Il reste néanmoins possible de garantir l'intégrité du produit dépoté. Voici les précautions à prendre.

1 CONTRÔLER LES CITERNES DE TRANSPORT

« Il est important de s'assurer du respect des garanties d'hygiène pendant le transport », souligne Franck Deramond. Ce qui implique de vérifier que la flotte de citernes est dédiée aux denrées alimentaires et qu'elles ont bien été nettoyées avant le chargement. « Pour cela, le chauffeur doit disposer d'une attestation », précise-t-il. Un autre point important est de s'assurer de l'absence de traces d'humidité après nettoyage.

2 MAÎTRISER LES CONDITIONS DE DÉPOTAGE

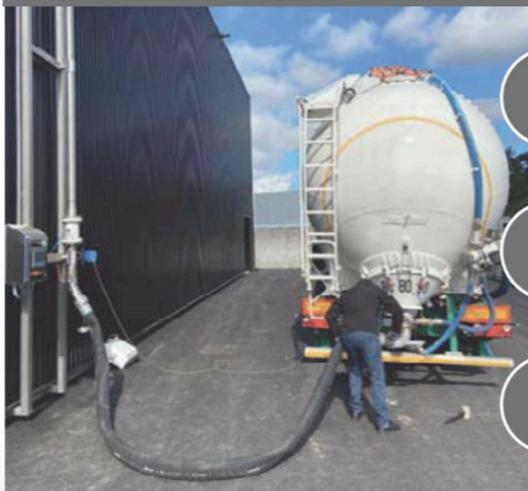
Pour être maîtrisée, l'étape de déchargement doit se faire en surpression. « Pour le sucre par exemple, il y a un risque de création de fines car plus la pression est élevée plus la vitesse de déplacement du produit est importante et plus il y a un risque d'attrition du sucre. D'où l'importance d'être vigilant sur la pression et le taux de dilution du produit dans l'air de transport », illustre-t-il.

De même, si la pression de dépotage est trop élevée, la température de l'air le sera également. Ce qui sera néfaste pour un produit sensible à la température. Un contrôle d'hygiène du raccordement est recommandé.

3 UTILISER DEUX SILOS

Lors du stockage, l'enjeu clef est la traçabilité des lots. « Il existe un phénomène de stagnation en partie basse des silos. De manière générale, les pulvérulents sont très changeants en termes de comportement », rappelle Franck Deramond. Ce qui entraîne un risque de contamination croisée. Pour y remédier, une solution est d'utiliser deux silos : un premier dédié à la réception et le second pour l'exploitation.  Marjolaine Cérou

LES TROIS ÉTAPES CLEFS



- 1 **Le lavage de la citerne de transport vrac.**
Il faut s'assurer de l'absence de traces d'humidité après nettoyage. Ce qui implique de contrôler le temps laissé entre les opérations de lavage et de remplissage.
- 2 **La maîtrise de la zone de dépotage**
L'usine doit disposer de son propre compresseur pour maîtriser la qualité de l'air de dépotage.
- 3 **La protection du silo et de la tuyauterie de dépotage contre les intempéries**
Les solutions en extérieur doivent être protégées contre les intempéries pour écarter tout risque de condensation.