

## Allergènes alimentaire

Allergènes alimentaire... un sujet courant dans l'industrie alimentaire. Cependant c'est souvent mal interprété quand il s'agit du nettoyage et de la désinfection.

Les sources d'allergènes alimentaires les plus connus sont gluten, crustacés, œufs, poisson, cacahouète, lait, noisettes, céleri, moutarde, sésame, sulfite, lupin et mollusques. Alors on peut définir les allergènes comme des protéines ou des fractions protéiques dans les aliments qui causent une allergie. Cette réaction allergique est provoquée par une réaction hypersensible du système immunitaire qui produit des anticorps contre les protéines/les fractions protéiques.



Alors on peut conclure qu'après la production des aliments, il est très important de nettoyer la production profondément pour éviter la contamination croisée à la prochaine batch.

Les allergènes sont des composants organiques qui peuvent être éliminés à l'aide d'un nettoyant alcalin. L'exécution du nettoyage est cruciale pour garantir l'enlèvement des allergènes. Un désinfectant par contre est développé pour tuer les micro-organismes. Par conséquent, les résultats de nettoyage sont mieux au niveau des allergènes, quand il y a plusieurs phases de rinçage pendant la totalité du nettoyage. Dans ce contexte on peut dire que la désinfection peut stimuler l'élimination des allergènes à cause d'une phase de rinçage supplémentaire. C'est à dire : une phase de pré-rinçage, une phase de nettoyage, une phase de rinçage, une phase de désinfection et souvent encore une phase de rinçage.

Afin d'évaluer l'enlèvement des allergènes il est important de valider les résultats après le nettoyage. Cela peut se faire à l'aide d'un contrôle visuel, un contrôle ATP ou par des tests spécifiques pour les allergènes. L'objectif est d'obtenir des résultats d'allergènes négatifs après le nettoyage, pour éviter la contamination croisée.

Conclusion: l'élimination des allergènes est liée à un bon nettoyage!