

LCB Food Safety, leur obsession : la sécurité alimentaire

LCB Food Safety développe des solutions d'hygiène permettant d'assurer la sécurité alimentaire tout le long de la chaîne de production alimentaire. Très tôt, l'entreprise a su se positionner sur des solutions gara...

Modifier le protocole de nettoyage et de désinfection chez un fabricant de jus de fruits, maîtriser la contamination de l'air et des surfaces dans des industries fromagères, réduire durablement les contaminations de bruit de fond dans une usine de pâtisserie industrielle... autant de défis auxquels répond [LCB Food Safety](#). Cette entreprise est devenue, en plus de cinquante ans, spécialiste de la maîtrise des risques sanitaires, dans l'industrie agroalimentaire, où les problématiques sont liées à la présence de bactéries (salmonelles, Listeria, etc.), moisissures (Aspergillus), levures (Candida, etc.) et virus.

LCB Food Safety a développé la solution Ultrad®, spécialement conçue pour assurer la sécurité alimentaire des entreprises agroalimentaires. Cette solution offre un très bon compromis efficacité/dose. Elle substitue les substances les plus nocives telles que le glutaraldéhyde, limite les résidus dans les produits finis et minimise également l'impact sur l'environnement.

Ultradiffusion®, une technologie LCB Food Safety unique et particulièrement efficace de dispersion de substances actives

Pour éliminer bactéries et moisissures, LCB Food Safety propose la technologie Ultradiffusion®. Il s'agit d'une solution particulièrement efficace de diffusion de substances actives, qui permet la désinfection sèche des surfaces par voie aérienne. Ses avantages : pas d'utilisation d'eau et une sécurité optimale pour les opérateurs. Cette technique de diffusion homogène et de très haute densité permet à toute substance active de se disperser dans l'ensemble du volume de la pièce à traiter, y compris dans les zones difficiles d'accès, pour des volumes pouvant être supérieurs à 10 000 m³.

La technologie Ultradiffusion® est appliquée à Ultrad® HA, un désinfectant bactéricide et fongicide permettant de lutter contre les aérobiocontaminations tout en préservant l'équilibre microbiologique. Grâce à un compromis efficacité/dose optimal, le désinfectant Ultrad® HA permet de lutter contre les principales bactéries, levures et moisissures rencontrées en process alimentaires (Listeria, salmonelles, E.Coli, Candida, etc.) pour garantir une plus grande sécurité alimentaire des consommateurs.

Une offre large pour répondre à chaque problématique de sécurité alimentaire

La solution Ultrad® comprend d'autres produits qui complètent la panoplie nécessaire pour maîtriser les risques sanitaires. L'aérobiocollecteur AirTest®, permet de mesurer la qualité microbiologique des environnements de production, en collectant des micro-organismes allant de 1 à plus de 10 µM. Quant à l'appareil de traitement de l'air PureAir, il permet de maîtriser les flux d'air dans les zones critiques en décontaminant, dépolluant et désodorisant l'air. Un appareil sans produit chimique, sans eau ni rejet de résidus ou autres polluants, tel que l'ozone si nocif à la santé des opérateurs.

Clearzym est par exemple un éco-détergent tri-enzymatique, certifié Ecocert - l'organisme international de contrôle et de certification pour l'agriculture et l'alimentation biologiques-, utilisé afin de détruire les biofilms et souillures organiques, sur les surfaces, dans les circuits ouverts et tunnels. Très efficace, ce détergent est non corrosif et permet des économies d'eau ainsi qu'un gain de temps.

LCB Food Safety : un accompagnement des IAA sur toute la ligne

Grâce à son expertise, LCB Food Safety accompagne les industriels tout au long de la définition et de la mise en œuvre d'une politique de sécurité alimentaire, ainsi que de son évolution. Ceci passe par des audits in situ afin d'identifier les sources de contamination et de les éliminer. Mais aussi par la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène.

L'entreprise dispose d'un département R&D et d'un laboratoire d'analyse microbiologique, avec une mycothèque référençant plus de 95 % des sources de contamination. Ce qui permet aux experts -qui peuvent intervenir de jour comme de nuit- de livrer un rapport d'analyse ainsi qu'une bibliographie de la souche du contaminant (genre et espèce) et d'apporter un accompagnement dans le choix des mesures adaptées. Une cartographie microbiologique et un schéma aéraulique du site de production sont alors réalisés.

En plus du diagnostic, des conseils et préconisations pour le site, LCB food safety assure une veille de la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments et une formation du personnel.

Le réseau de distributeurs de LCB Food Safety est présent dans plus de cinquante pays. L'entreprise connaît actuellement une forte croissance à l'export.

Source : agro-media.fr/ 03/11/2015