

Management

Un jeu de plateau pour des formations plus interactives

Le laboratoire AQMC lance le jeu de plateau Kalissa pour aider les responsables qualité à animer des formations plus participatives et faciliter les échanges.

Le laboratoire d'analyses microbiologiques et d'allergènes AQMC vient de créer un jeu de plateau sur le thème de la sécurité sanitaire des aliments. Une astuce pour dynamiser les formations. « Ce secteur ne cesse d'évoluer et l'heure est à la création de *serious game* », explique Valérie Roubet, co-gérante du laboratoire et responsable des formations et des audits. Destiné aux responsables qualité, l'outil a été développé à l'aide de la société Bioviva, qui commercialise des jeux éducatifs. Son objectif est d'enseigner les principes de la sécurité sanitaire des aliments. « Une partie se joue avec un animateur et plusieurs participants. L'idée est de créer une dynamique et une interaction avec les opérateurs, car souvent il y a trop peu d'échanges au quotidien entre la qualité et la production. Cela donne une image moins ennuyeuse de la qualité et peut contribuer à la remontée des informations », indique Valérie Roubet.

Faciliter les échanges entre services

En pratique, le jeu se compose de quatre thématiques : les dangers alimentaires (chimiques, microbiologiques, biologiques, corps étrangers, etc.), les principes HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, le nettoyage et la désinfection ainsi que la traçabilité et l'étiquetage. « Les questions se présentent sous forme de quiz ou elles consistent à associer des bonnes réponses entre elles. L'opérateur interrogé peut également être amené à décrire un événement. Il devra dire si la



Quatre thématiques sont traitées dans le jeu Kalissa développé par le laboratoire AQMC. Les cartes quiz, savoir et événement favorisent un apprentissage progressif et ludique.

situation est conforme ou non », détaille Valérie Roubet. Selon l'objet de la formation, le responsable qualité peut choisir l'un des quatre parcours ou faire le jeu en entier. Des interséquences ont également été prévues. Elles se présentent sous la forme de jeux de rôle et décrivent une situation susceptible de se présenter dans l'entreprise. « Pour la marche en avant par exemple, l'opérateur a entre les mains un plan d'entreprise et, à l'aide de flèches autocollantes, il détermine les zones propres et sales. Puis, il identifie les points de croisements », illustre-t-elle. Des cartes sont transversales et d'autres plus spécifiques à des secteurs d'activité. Pour l'instant, des cartes pour les secteurs viandes et fromages ont été développées. Des fiches de calculs de points permettent d'évaluer les acquis.

A noter que dans le cadre du concours Sud Innov, AQMC prépare un *serious game* informatique. « Le jeu se présentera sous la forme d'un dessin animé avec des quiz intégrés », explique Valérie Roubet. ●

M. CÉROU



Une brosse à tête hygiénique chez Vikan

Après avoir réalisé des études mettant en avant que les brosses détectables n'offrent aucune sécurité et nuisaient à l'efficacité du nettoyage, le spécialiste danois des solutions d'hygiène Vikan a conçu des brosses Ultra Safe Technology. Elles se distinguent par la conception hygiénique de la tête de la brosse qui facilite les étapes de nettoyage et de séchage. À ce titre, les brosses suivent les recommandations de l'EHEDG.

« Les fibres sont moulées de manière individuelle dans le bloc plastique. C'est ce qui en fait son intérêt principal car cela supprime toutes les cavités à la base des fibres que l'on retrouve sur les brosses classiques (fixation à l'aide d'agrafes ou à l'aide de résine par exemple). Ceci a pour avantage d'éviter l'arrachement des fibres à l'usure et de faciliter la décontamination des brosses lors de leur nettoyage », commente Cédric Reynier, responsable marketing pour la France. L'espace entre les blocs de fibres permet à l'opérateur d'effectuer un contrôle visuel afin de vérifier que toutes les salissures et débris ont bien été éliminés. De plus, l'absence d'agrafes en métal réduit le risque de contamination par les corps étrangers.

La solution est ainsi conforme aux exigences du référentiel britannique BRC V7, ainsi qu'à celles du règlement européen sur les plastiques 10/2011. Plusieurs modèles existent selon les applications (balayettes pour retirer les particules sèches des tapis roulants, brosse à main ou les balais et lave-ponts).

Détection-dénombrement : une nouvelle version de la norme

// La norme **NF EN ISO 10272-1** (détection de *Campylobacter spp.*) et la spécification technique ISO/TS 10272-2 (dénombrement de *Campylobacter spp.*) ont fusionné en un seul document NF EN ISO 10272 (2017) partie 1 (détection) et partie 2 (dénombrement) publié en juillet dernier avec quelques changements mineurs déjà applicables. Le domaine d'application a ainsi été élargi mais ne change rien pour les industries agroalimentaires déjà concernées auparavant.

// **Trois modes opératoires de détection** sont dorénavant proposés au lieu d'un. Le mode A concerne la recherche par enrichissement

(bouillon Bolton comme auparavant, à 37 °C pendant quatre à six heures pour un préenrichissement, puis à 41,5 °C pendant 48 heures) pour des échantillons contenant de faibles nombres de *Campylobacter spp.*, peu de flore annexe et/ou des formes stressées (analyse de produits cuits ou surgelés par exemple). Le mode B utilise également un enrichissement, plus sélectif que Bolton (bouillon Preston à 41,5 °C pendant 24 heures) pour les échantillons contenant de faibles nombres de campylobacters, mais cette fois-ci avec beaucoup de flore annexe (viande de volaille crue ou lait cru par exemple). La prise d'essai est de

10 g (contre 25 g) ou 10 ml pour ces deux modes opératoires. Le mode opératoire C s'adresse aux échantillons contenant un nombre élevé de *Campylobacter spp.* (viande de volaille crue par exemple). La recherche se fait par ensemencement direct (ou après une dilution au 1/10^e). Si l'échantillon arrive au laboratoire avec peu d'informations pour sélectionner le meilleur mode opératoire, le mode C doit être utilisé en parallèle des modes A et/ou B. « Chaque laboratoire doit choisir entre A ou B, ce qui peut ne pas être simple ! » souligne Martine Denis, de l'Anses.

// **Les isolements doivent mainte-**



Campylobacter spp. existe sous forme de bacille incurvé ou spiralé. **BSIP**

nant être réalisés sur deux milieux : le mCCDA et un second milieu avec un principe de fonctionnement différent (Butzler, Brilliance Campycount, Campyfood, Casa, Rapid Campylobacter, Chromagar Campylobacter...).

➤ *pylobacter* pour l'homme pourrait être réduit de plus de 50 %. Sur cette base, un critère d'hygiène des procédés est paru le 23 août dernier, applicable au 1^{er} janvier 2018, pour *Campylobacter spp.* sur les carcasses de poulets de chair après ressuyage. Seuls les abat-toirs de volaille sont concernés. Cinquante unités doivent être analysées, soit cinq par semaine, pendant dix semaines consécutives. Une unité comprend 26 grammes de peau de cou

prélevés sur au moins trois carcasses du même lot (même plan d'échantillonnage que pour la salmonelle).

Davantage d'analyses

Si les deux bactéries sont analysées dans deux laboratoires différents, 36 grammes doivent être prélevés pour réaliser deux lots : 26 g pour la salmonelle, 10 g pour campylobacter. La méthode de référence pour le dénombrement est la nouvelle norme

EN ISO 10272 partie 2 (lire l'encadré). La qualité est jugée satisfaisante si plus de 30 unités sur 50 ne dépassent pas 1 000 UFC/g. Ce critère se durcira au fil du temps : il faudra atteindre 35 unités conformes à partir de 2020 et 40 unités dès 2025. En cas de résultats insatisfaisants, des actions correctives sont à mettre en place. « Pour l'instant, il n'est pas prévu de critère pour la viande bovine et le lait cru », souligne Martine Denis. **CHANTAL URVOI**



Kalissa aborde quatre thématiques : dangers alimentaires ; bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ainsi que HACCP ; traçabilité et étiquetage ; nettoyage et désinfection. **AQMC**

AQMC, un jeu pour la sécurité sanitaire

FORMATION ▶ Kalissa évalue les connaissances et forme à de meilleures pratiques.

Le laboratoire AQMC innove en lançant Kalissa, le premier jeu de formation sur la sécurité sanitaire des aliments en France. Quatre thématiques sont abordées : dangers alimentaires ; bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ainsi que HACCP ; traçabilité et étiquetage ; nettoyage et désinfection. « C'est un outil d'évaluation des connaissances des collaborateurs, explique Valérie Rouvet, cogérante du laboratoire. La mise en situation au travers de jeux de rôles met en avant les partici-

pants les plus impliqués, ainsi que ceux ayant des capacités de manager. Le résultat attendu est une amélioration des pratiques et une meilleure autonomie des opérateurs sur leur poste. »

Plus d'interactivité

Le temps de jeu est de 2 h 30 environ, mais il est modulable par l'animateur, qui peut expliquer les cartes après la réponse des participants. Il est également possible de ne jouer qu'un seul parcours (une thématique) à chaque session. « Kalissa permet de

renouveler les formations auprès de tout nouvel arrivant en évaluant ses connaissances de base puis en lui permettant d'acquérir de nouvelles informations, d'assurer des sessions de recyclage auprès des opérateurs en poste, de rendre les formations plus participatives et de faciliter les échanges entre service qualité et opérateurs sur poste. » Lancé depuis début novembre après avoir été testé par des clients d'AQMC, Kalissa intéresse déjà des industriels mais également des consultants. **CH. U**