



TÉMOIGNAGE CLIENT

Del Monte Foods

Identification des sources de contamination microbienne sur une ligne de maïs en crème

À propos de Del Monte Foods

Del Monte Foods, Inc. est l'un des plus grands producteurs et distributeurs de marque alimentaire de qualité supérieure sur le marché américain. Del Monte® Foods propose une gamme de fruits et légumes frais et en conserve. Leurs marques incluent Del Monte®, Contadina®, College Inn® et S&W®. La société a son siège social à Walnut Creek, en Californie, et dispose de 8 usines et plusieurs installations de production partagée à travers le pays et le monde.

Défi

Del Monte a connu pendant plusieurs années des problèmes de détérioration sporadiques sur la ligne de maïs en crème de son usine de Toppenish, WA. L'équipe de qualité a effectué un travail de fond pour déterminer quel était l'organisme de détérioration et où se trouvaient les éventuelles sources. Ils ont émis quelques hypothèses sur l'origine potentielle des problèmes. L'hypothèse incluait des sources potentielles de contamination, y compris sur les matières premières, en particulier les réservoirs de sirop. Cependant, l'échantillonnage et l'investigation des réservoirs de sirop ont donné des résultats négatifs. Ils ont donc pensé que la détérioration était potentiellement due au nettoyage.

Un véritable dilemme : comment trouver la ou les source(s) de contamination dans une chaîne de fabrication de maïs en crème s'étendant sur plusieurs équipements, y compris deux tuyaux de 5 centimètres de large et plus de 30 mètres de long ou une cuvette de remplissage avec 40 à 50 têtes de remplissage ?

Solution

Lorsque Novolyze a présenté l'application de marqueurs abiotiques pour comprendre la contamination microbienne dans les installations de transformation des aliments, Derrick a trouvé une réelle valeur pour sa ligne de maïs en crème.



Il n'est pas toujours facile de remonter jusqu'à la contamination en faisant des prélèvements. Avec ce marqueur abiotique, nous voyons où se trouve les résidus de produit et où sont localisées les zones de nettoyage qui peuvent poser problème, a déclaré Derrick.

Réalisation des essais :

Del Monte a reçu une quantité de marqueur abiotique colorant suffisante pour inoculer 1 250 kg de maïs en crème et une caméra serpent personnalisée de 40 mètres avec une lampe de poche UV intégrée pour l'inspection visuelle de la ligne.

Del Monte a préparé le produit inoculé en suivant la procédure fournie par Novolyze et l'a introduit dans le système. Lorsque le produit a été distribué à travers le processus, le système a été arrêté et une première inspection visuelle a eu lieu avant le nettoyage. Les protocoles NEP et NHP ont été appliqués pour le nettoyage standard de chaque zone et une deuxième inspection visuelle a été effectuée.

Résultat

Grâce à l'utilisation du marqueur abiotique de Novolyze, Del Monte a pu identifier les zones problématiques, en particulier sous la tête de remplissage, qui sont des zones difficiles à visualiser dans les conditions quotidiennes. Ils ont également pu écarter l'hypothèse selon laquelle la contamination pouvait provenir d'un résidu de produit dans la conduite, soit d'un raccordement avec un joint, soit d'une mauvaise soudure. Selon Derrick “ L'utilisation du système de caméra fourni par Novolyze était un réel avantage. Nous avons dû démonter un minimum de tuyaux, au lieu de décomposer le système en sections de 3 mètres, et le projet a pu être réalisé en une demi-journée “.

En se référant aux résultats du projet, l'équipe qualité de Del Monte administre désormais un examen plus approfondi des zones qui ont été identifiées par le marqueur abiotique et leur protocole de nettoyage a été modifié. Ils utilisent maintenant un processus manuel pour nettoyer les zones difficilement accessibles qui ont été identifiées au cours du projet.



Derrick Bautista
Directeur de l'assurance qualité

Derrick Bautista a obtenu son master et son doctorat en microbiologie alimentaire à l'Université de Guelph. Il est actuellement directeur de l'assurance qualité chez Del Monte Foods, Inc. Il gère plusieurs installations de production partagée internationales et nationales et garantit la conformité aux normes de Del Monte Foods et aux exigences fédérales et étatiques. Il offre également à son entreprise son expertise en microbiologie alimentaire et fournit des conseils pour les enquêtes de détérioration, le nettoyage, la validation des processus et la stratégie de sécurité des aliments.

Derrick est membre de plusieurs organisations professionnelles, il a publié des articles dans des revues spécialisées et a collaboré pour plusieurs brevets.



“Travailler avec l'équipe Novolyze a été un processus complet avec une interaction constante pour améliorer le processus du début à la fin. J'ai vraiment apprécié l'interaction constante dans les deux sens et le dialogue amical.”