



www.iblspecific.com

Qu'est-ce que le biofilm et comment l'éliminer ?

Le biofilm est composé d'un amas de micro-organismes qui adhèrent à une surface en sécrétant une couche de protection. Celle-ci leur permet de résister et de se reproduire davantage, puis d'aller coloniser de nouvelles surfaces.

Comment limiter sa formation ?

Afin de limiter la formation du biofilm, qui devient par ailleurs de plus en plus résistant avec le temps, il est impératif de mettre en place un plan de nettoyage et de désinfection des surfaces des locaux. Ce plan doit prévoir un planning régulier des opérations, afin d'éviter l'implantation durable des micro-organismes et leur prolifération.

Les étapes à respecter pour limiter la formation des biofilms ou pour les retirer :

Il est fortement recommandé de nettoyer les surfaces avant de procéder à la désinfection, plutôt que de réaliser ces opérations en même temps. En effet, chacune a un rôle bien particulier :

- le nettoyage va enlever les souillures organiques, minérales et microbiennes.
- la désinfection élimine ou inactive à l'aide d'un produit désinfectant les micro-organismes qui n'ont pas été détruits par la phase de nettoyage. Parmi les produits efficaces à cette élimination, on retrouve l'acide peracétique, l'un des composants du produit Apabio commercialisé par IBL Specifik.

L'AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments) recommande également de prendre certaines dispositions pour limiter la concentration microbienne. Parmi ces recommandations, on retrouve :

- la conception de locaux et d'équipements respectant les règles de conception hygiénique,
- le choix de matériaux qui sont résistants à l'usure et faciles à nettoyer et désinfecter,
- le remplacement régulier (dès qu'ils sont abîmés) des matériaux fragiles,
- la minimisation des apports d'eau, car elle favorise la croissance microbienne et peut être un vecteur de contamination.



www.iblspecific.com

Quels sont les endroits favorables au développement des biofilms ?

A priori, le biofilm peut s'installer sur un grand nombre de surfaces (sauf le cuivre qui est toxique), mais il ne réussira à se développer que s'il n'est pas menacé par des mesures d'hygiène régulières et efficaces. Ainsi, en général il prolifère surtout dans les endroits difficilement accessibles au nettoyage et à la désinfection.

Source :

Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) : www.afssa.fr