

***Pseudomonas aeruginosa* – comment s'en prévenir et/ou comment lutter contre ?**

POUR INFORMATION

Résumé

Ces derniers mois, de nombreux restaurants ont dû faire face à la présence de *Pseudomonas aeruginosa* dans leurs glaçons.

La confrontation régulière avec ce germe a permis à QA d'acquérir de l'expérience dans la prévention et la lutte de ce micro-organisme particulièrement difficile à éradiquer.

Vous trouverez ci-dessous les conseils que nous pouvons vous donner.

Détails

Rien qu'en 2015, 50 restaurants ont été confrontés à *Pseudomonas aeruginosa*.

L'éradication de ce germe est difficile entre autres :

- parce qu'il possède une flagelle qui lui permet de se déplacer et donc potentiellement de remonter dans vos conduites s'il est présent (p.ex. dans vos glaçons),



- parce qu'il mute très rapidement ce qui implique qu'il s'adapte à de très nombreux moyens de lutte notamment chimique.

Grâce à l'expérience accumulée ces derniers mois, nous sommes en mesure de vous proposer quelques mesures pour vous prévenir de la présence de ce germe et aussi de vous en débarrasser s'il est déjà présent.

Habitat :

Les *Pseudomonas* sont présents dans des zones eau froides. On les trouve très souvent dans les égouts et ce chemin est le chemin de contamination le plus probable. Il est fréquent également qu'ils se propagent par l'air.

Prévention :

- Dispositif de goutte à goutte pour le tuyau d'alimentation en eau de la machine à glaçons (pas de connexion directe au système des eaux usées).
- Lavage de la machine à glaçons avec des pattes propres.
- Les filtres à eau font une première barrière contre l'entrée des germes par l'eau fraîche. Si ce système de filtres est bien entretenu, il sera efficace pour assurer la qualité d'eau à l'entrée.
- Installer un appareil sur la machine à glaçons – **IceZone**.
Cet appareil va former un plasma d'ozone qui va détruire les germes présents (*Pseudomonas aeruginosa* mais aussi tous les autres germes).
- Installer un appareil sur l'arrivée d'eau dans la machine à glaçons – une **lampe UV**. Cela permettra d'éviter que les germes ne remontent les conduits du restaurant et ne contaminent tout votre réseau d'eau potable.
- Sybille ou Clémentine vous donneront les informations nécessaires (références, coûts, installation,...) en cas d'intérêt.

Lutte :

- Si vous êtes déjà confrontés à ce problème, merci de contacter votre personne de contact QA (Sybille ou Clémentine) afin qu'elle puisse vous soutenir et vous accompagner.
- McD travaille avec un consultant externe expert dans ce domaine – **Hygiactive**.
- Certains restaurants ont déjà travaillé avec Hygiactive et pourront probablement vous livrer leurs impressions concernant le professionnalisme de cette entreprise.

Parallèlement, QA et Equipment évaluent une nouvelle machine à glaçons de Manitowoc qui devrait proposer une alternative « système McD » au problème de *Pseudomonas aeruginosa*.

Nous vous tiendrons informés quand les résultats seront connus.

Si vous avez d'autres questions, n'hésitez surtout pas à contacter QA.

Pour PEQA
Sybille : 021 631 11 20

Pour PEQA
Clémentine : 021 631 11 86