

Journée de l'alimentation 2022 passionnante

Une panne de production est un cauchemar pour tout fabricant de produits alimentaires. Pour le spécialiste des frites Kadi de Langenthal, il est devenu réalité le 11 février 2016 au petit matin. Un incendie a contraint l'entreprise de cesser sa production de frites pendant plus de six mois. Lors de la Journée de l'alimentation du 7 avril à Lucerne, le directeur de Kadi, Christoph Lehmann, a raconté comment son entreprise avait géré cette crise et ce qu'il ferait mieux aujourd'hui.

Kadi a pu compter sur la solidarité de ses concurrents, qui lui ont fourni des frites pour lui permettre de continuer de livrer ses clients. Christoph Lehmann se félicite aussi d'avoir pu compter sur une assurance perte d'exploitation, décisive pour la reconstruction des installations. La communication a aussi été essentielle. Kadi a toujours été transparente vis-à-vis

des clients et des autres parties prenantes, que ce soit sur les conséquences de l'incendie, les produits disponibles ou le fait que les frites provenaient de tiers. En revanche, Christoph Lehmann aurait voulu pouvoir mieux protéger ses employés de la surcharge de travail. Alors qu'une grande partie du personnel n'avait rien à faire en raison de l'arrêt de la production, les cadres ont eu fort à faire, au point que certains ont préféré s'en aller.

La Journée de l'alimentation s'est aussi penchée sur le procédé de pasteurisation à haute pression ou HPP, qui inactive les levures, les moisissures et les bactéries, mais préserve les vitamines, les colorants et les arômes. Comme la température ne dépasse pas 20 degrés, le goût des aliments ne change pas non plus. Mais la méthode a aussi ses limites: elle ne convient pas aux produits secs ou aux aliments contenant beaucoup d'air. De plus, elle ne détruit pas tous les micro-organismes indésirables.

Les personnes présentes à Lucerne ont également pu se faire une idée de la technologie blockchain pour assurer la traçabilité tout au long de la chaîne de création de valeur dans le secteur alimentaire. Elles ont également eu l'occasion de s'interroger sur les questions de gestion des ressources dans le contexte de la crise climatique.

Promotion

Ein neues Zeitalter der Schnellanalyse – auch in der Lebensmittelindustrie?

NEMIS Technologies AG



Corona hat einen Trend zur präventiven Diagnostik im Gesundheitswesen ausgelöst. Rückblickend ist es klar, dass viele Staaten zu spät und zu wenig getestet haben. Zudem beschränkte die Abhängigkeit von überlasteten Servicelaboren die Effektivität vieler Massnahmen. Mit dem heutigen Wissen wäre die wichtigste Massnahme wohl,

so oft und so früh wie möglich zu testen – direkt von zuhause aus. Mit den richtigen Technologien bietet genau dieser Ansatz enorme Chancen in der Lebensmittelindustrie.

Auch die Grössten kann es treffen

E. coli in Tiefkühlpizza und Salmonellen in Kinderschokolade

– die Skandale der letzten Monate haben gezeigt, dass auch die Big Players der Lebensmittelindustrie nicht immun gegen Sicherheitsherausforderungen sind. Es wird nicht nur zu spät getestet, sondern auch zu wenig. Die Analyse einer einstelligen Anzahl von Lebensmittelproben aus Tonnen von Lebensmitteln ist niemals repräsentativ. Zudem ist die Konzentration auf die Untersuchung von Endprodukten statistisch bedeutungslos und unwirtschaftlich.

Neue Technologien ermöglichen neue Ansätze

Warum werden nicht viel mehr Kontrollen an der Quelle der Kontaminationen gemacht, d.h. in der Produktionsumgebung selbst? Der Grund ist, dass mikrobiologische Untersuchungen eine Laborinfrastruktur

und damit hohe Investitionskosten erfordern. NEMIS hat den Nachweis von pathogenen Bakterien neu erfunden und ermöglicht den durch die Pandemie bewährten Ansatz: lückenlose Kontrolle durch Schnelltests direkt vor Ort, um schnell effektive Massnahmen ergreifen zu können.

NEMIS trifft sich diese Woche mit Entscheidungsträgern am Europäischen Symposium für Lebensmittelsicherheit, um gemeinsam diesen lang überfälligen Paradigmenwechsel einzuführen.

NEMIS Technologies AG
Überlandstrasse 109
8600 Dübendorf
Tel. +41 44 820 71 52
info@nemistech.com
www.nemistech.com