Processus de nettoyage rigoureux et respect de normes internationales d'hygiène et de désinfection strictes pour une sécurité alimentaire optimale

La sécurité alimentaire est l'affaire de tous. Nos processus rigoureux garantissent que les bacs plastique réutilisables IFCO sont parfaitement sûrs pour le transport alimentaire chaque fois que vous les utilisez.

Boxcloser

Pour IFCO la sécurité alimentaire est primordiale et aussi importante pour ses clients que la fraîcheur et la qualité. C'est pourquoi nous exigeons que l'ensemble de nos sites de lavage respectent les normes internationales d'hygiène et de désinfection en vigueur les plus strictes.

Dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire, les agents pathogènes et les virus présentent un risque qui peut s'avérer préjudiciable aux personnes et aux cultures. Les aliments peuvent devenir dangereux lorsqu'ils sont contaminés par des bactéries, des virus, des parasites ou des produits chimiques pathogènes. La contamination peut survenir à n'importe quel stade de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

Nos bacs plastique réutilisables étant destinés à être réutilisés, leur nettoyage joue un rôle essentiel pour garantir une sécurité alimentaire optimale. C'est pourquoi nos processus de lavage et de désinfection reposent sur des procédés scientifiques et des technologies de pointe. Nous testons et contrôlons également en permanence nos bacs plastique réutilisables pour nous assurer que le processus de nettoyage est efficace et élimine toutes bactéries nocives.

Processus de nettoyage rigoureux à l'échelle mondiale sans cesse améliorés

Les bacs plastique réutilisables IFCO sont conçus et fabriqués en polypropylène durable de qualité alimentaire. Ce matériau peut être efficacement lavé et désinfecté.

À mesure que les bacs plastique réutilisables IFCO transitent par la chaîne d'approvisionnement alimentaire, ils sont soumis à une surveillance systématique par palette dans notre système de location-gestion SmartCycle™. Après chaque utilisation, les bacs plastique réutilisables IFCO sont collectés puis envoyés dans nos centres de lavage certifiés et hautement automatisés. Chaque bac plastique réutilisable IFCO est nettoyé individuellement selon les normes de sécurité alimentaire les plus strictes dans le respect d'un cahier des charges d'hygiène et de désinfection rigoureusement appliqué dans l'ensemble de nos centres de lavage à travers le monde.

Les installations de lavage IFCO suivent les procédures d'hygiène les plus rigoureuses et IFCO et appliquent des processus standardisés de nettoyage et de désinfection des bacs à la pointe de la technologie qui ont été certifiés par des laboratoires de recherche indépendants. Il est prouvé que nos processus de lavage, de rinçage et de désinfection éliminent ou neutralisent les contaminants, y compris les bactéries et les virus, de la surface des bacs plastique réutilisables.

Des systèmes éprouvés et une approche systématique

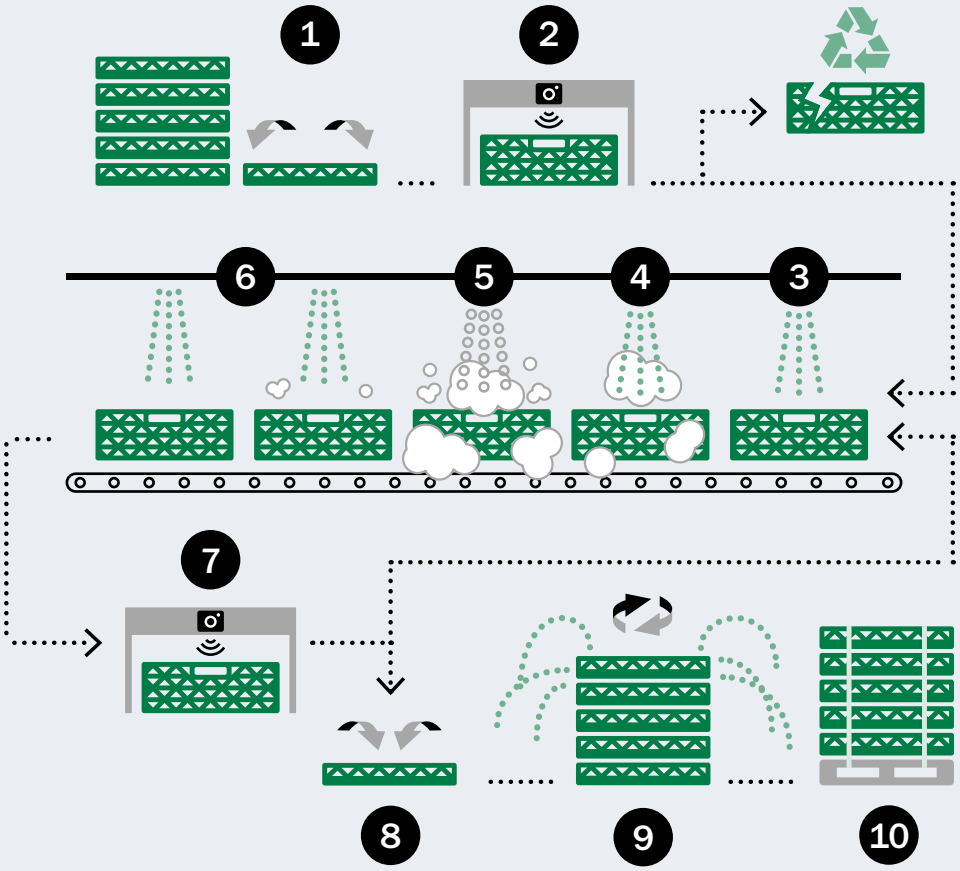
Le process de nettoyage et de désinfection exclusif d'IFCO utilise une combinaison idéale associant détergent, désinfectant, pression de pulvérisation, débit d'eau élevé, température de l'eau et temps de lavage pour obtenir des résultats optimaux en terme d'hygiène. L'efficacité des produits détergents et antimicrobiens utilisés dans le processus de nettoyage contre les agents pathogènes d'origine humaine et végétale a été validée.

De plus, la séparation physique des bacs entrants et sortants garantit qu'aucune contamination croisée n'est possible.

Le système haute technologie SmartGuardian™ d'IFCO (dispositif matériel et logiciel intégré) permet de suivre et de contrôler en permanence les processus de lavage dont les paramètres sont régulièrement validés.

Seule IFCO offre à l'échelle mondiale, dans l'ensemble de ses centres de services, ce niveau de sécurité ainsi que des processus de lavage et de désinfection certifiés.

Processus de lavage SmartCycle™ d'IFCO



1 Les bacs plastique sont réceptionnés par le centre de lavage IFCO et sont dépliés pour être nettoyés

2 Contrôle du fonctionnement mécanique : les bacs détectés endommagés sont écartés du processus et sont envoyés en réparation ou au recyclage.

3 Pré-rinçage à l'eau chaude sous haute pression pour enlever les résidus

4 Lavage principal à l'eau chaude sous haute pression avec utilisation de détergents hautement performants

5 Désinfection des bacs plastique réutilisables avec des produits à haute efficacité

6 Rinçage à l'eau claire pour retirer les traces de détergent et de désinfectant

7 Contrôle qualité : Les bacs plastique réutilisables détectés non conformes au cahier des charges de lavage IFCO sont écartés pour passer de nouveau par toutes les étapes du processus de lavage

8 Les bacs plastique réutilisables sont repliés et empilés automatiquement

9 Le processus de séchage centrifuge élimine l'eau en faisant tourner les bacs plastique empilés à très grande vitesse

10 Les piles sont ensuite palettisées puis cerclées automatiquement pour garantir la sécurité

© IFCO 06/2020 | Tous droits réservés

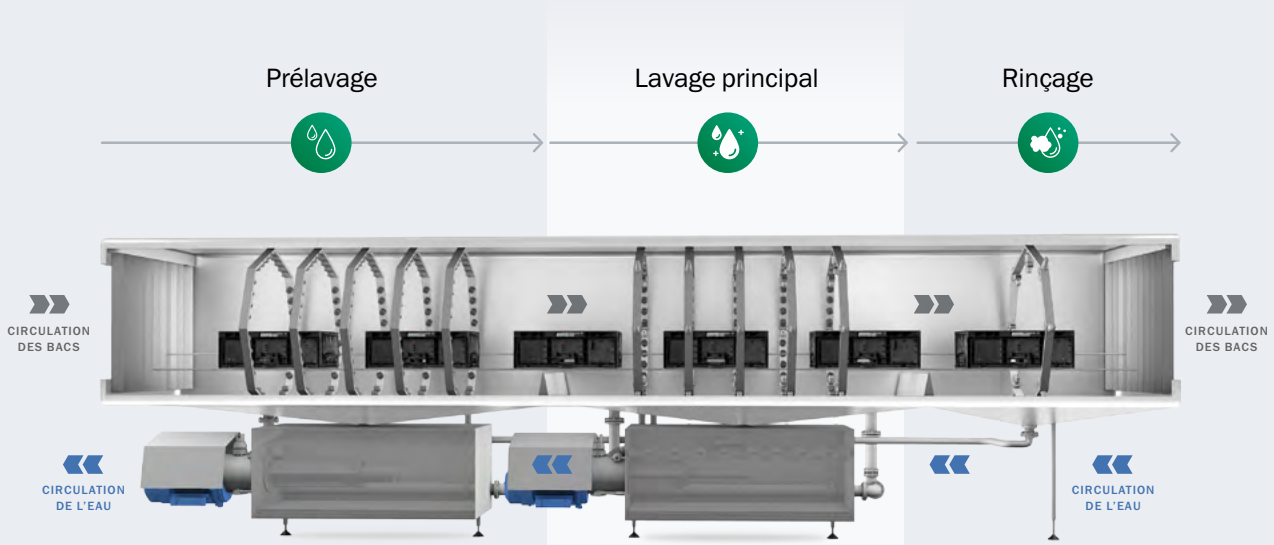
Les processus de lavage et de désinfection d'IFCO reposent sur une approche scientifique du nettoyage. Cette approche utilise une combinaison idéale associant quatre paramètres (agitation, concentration, température et temps de contact) pour obtenir des résultats optimaux en terme d'hygiène.

La maîtrise de l'approche scientifique de nos processus de nettoyage implique de comprendre et de maîtriser l'interaction de ces variables.

La bonne combinaison de celles-ci permet d'éliminer efficacement les débris, les résidus et les contaminants de tout type, ainsi que les agents pathogènes auxquels les bacs peuvent être exposés lors de leur déplacement tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

Grâce à l'application de méthodes scientifiques éprouvées, vous pouvez compter sur l'efficacité des processus de lavage et de désinfection d'IFCO. Vous avez l'assurance que chaque bac plastique réutilisable IFCO que vous utilisez satisfait aux normes internationales d'hygiène les plus pointues.

Système de lavage en tunnel d'IFCO



IFCO SmartGuardian™

Agitation

Le prélavage à haute pression couplé à l'utilisation de détergents est efficace pour éliminer la terre, les débris et les contaminants et les faire glisser de la surface soumise au lavage.

Concentration

Les concentrations spécifiques de détergent fonctionnent mieux à certaines températures pour éliminer les salissures cibles. Ainsi ces températures varient en fonction du type d'aliment ou du produit périssable transporté. La concentration de désinfectant dont l'efficacité antimicrobienne est reconnue varie en fonction des micro-organismes à éliminer.

Température

La chaleur est utilisée pour renforcer les propriétés tensio-actives, c'est-à-dire la capacité des composés à éliminer les contaminants des surfaces. Il s'agit de trouver l'équilibre idéal de température pour éliminer les protéines végétales et accroître l'efficacité des désinfectants.

Temps de contact

Le temps de contact optimal est la durée pendant laquelle les désinfectants doivent rester sur la surface du bac pour éliminer ou neutraliser les micro-organismes cibles. Nous utilisons des désinfectants oxydants car ils sont rapides, efficaces et performants contre un large spectre de micro-organismes.

© IFCO 11/2019 | Tous droits réservés

Surveillance et validation permanentes

Nous surveillons en permanence tous nos processus de lavage et validons leur efficacité à chaque étape. Notre système de haute technologie SmartGuardian™ (dispositif matériel et logiciel intégré) permet de suivre et de contrôler en permanence toutes les étapes du process de lavage des bacs plastique réutilisables afin de garantir que nous respectons les normes les plus élevées en matière de sécurité alimentaire.

Durant nos processus de nettoyage, nous mettons tout en oeuvre pour éliminer les agents pathogènes qui menacent la sécurité alimentaire. Nous adoptons une stratégie d'élimination en ce qui concerne les micro-organismes. Les bactéries ou les phytovirus pouvant être présents dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire n'ont aucune chance contre les détergents et désinfectants utilisés dans le processus de lavage rigoureux d'IFCO.

Surveillance Smart Guardian™

- SmartGuardian™ enregistre la température de l'eau ainsi que les détergents et désinfectants utilisés. Il interrompt le processus de lavage si une procédure ne fonctionne pas de manière optimale.
- SmartGuardian™ fournit un rapport quotidien des opérations.
- Sur chaque palette de bacs propres est apposée une étiquette de traçabilité attestant que ceux-ci satisfont à toutes les exigences du cahier des charges de lavage et de désinfection d'IFCO en vigueur.

Certification et validation par des organismes tiers indépendants

- Notre partenaire mondial pour la désinfection garantit que les détergents et les désinfectants sont efficaces contre un large éventail d'agents pathogènes d'origine humaine ou végétale.
- Le système de lavage en tunnel d'IFCO a été validé par un centre de recherche tiers pour son efficacité à éliminer les bactéries présentes sur la surface des bacs IFCO, mais aussi à éliminer ou neutraliser les phytovirus.

Programme de surveillance environnementale IFCO

Nos tests pathogènes incluent notamment:

- Salmonelles
- Listeria
- E. coli
- Campylobacter
- ToBRFV

Tests d'hygiène et vérification

IFCO et des experts indépendants en sécurité alimentaire vérifient régulièrement notre processus de lavage : une fois que nos bacs plastique réutilisables ont été lavés, rincés, désinfectés et séchés, ils sont collectés aléatoirement dans chaque machine de lavage et soumis à des prélèvements pour rechercher toute présence d'adénosine triphosphate (ATP) et de bactéries. Des tests et audits permanents prouvent que nos processus éliminent ou neutralisent efficacement les agents contaminants afin que les bacs plastique réutilisables IFCO puissent être réutilisés.

Prélèvement d'échantillons par zone

Nous effectuons des prélèvements d'échantillons bactériens tant sur les surfaces des bacs plastique réutilisables IFCO que sur celles des équipements de lavage. Ces tests permettent de vérifier que les bacs plastique réutilisables et les surfaces des machines de lavage ont été nettoyés efficacement. IFCO effectue le prélèvement d'échantillons d'organismes indicateurs par zone.

Zone 1 : La surface en contact avec les aliments des bacs plastique réutilisables. Cela permet de vérifier que les processus de lavage des bacs plastique réutilisables sont efficaces.

Zone 2 : Surfaces d'équipement sur les machines de lavage. Cela permet de vérifier que ces emplacements sont également nettoyés et entretenus efficacement.

Tests de présence d'ATP

Dans les centres de lavage, IFCO met en œuvre un système de contrôle de l'hygiène efficace incluant des prélèvements quotidiens d'échantillons d'adénosine triphosphate (ATP) sur les bacs plastique réutilisables lavés, rincés et désinfectés. La surveillance de l'ATP détecte instantanément la présence de matière organique. En cas de détection, nous pouvons immédiatement prendre des mesures correctives et reprendre le contrôle des processus.

La rigueur de ces tests et les efforts continus en terme de vérification et de la validation déployés par IFCO pour oeuvrer à une sécurité alimentaire optimale portent leur fruits.

En plus de 25 ans d'opérations de location-gestion, les bacs ont été utilisés pour des milliards d'expéditions de produits frais sans jamais avoir été identifiés comme étant à l'origine d'une quelconque contamination alimentaire.

IFCO est fortement engagée en faveur de la sécurité alimentaire et nous investissons nos ressources et notre savoir-faire pour garantir que nos bacs plastique réutilisables respectent les normes industrielles et internationales de sécurité alimentaire les plus strictes.

L a sécurité alimentaire constitue une priorité absolue pour IFCO. Nous nous conformons aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) et formons nos employés à la sécurité alimentaire, à l'hygiène personnelle et à la désinfection. Nos employés sont formés à la prévention des maladies d'origine alimentaire. Ils ont également une connaissance approfondie des processus de lavage et de désinfection des caisses alimentaires.

Leur travail consiste jour après jour à s'assurer que les bacs plastique réutilisables IFCO sont parfaitement sûrs pour le transport des denrées alimentaires.

Nos partenaires et clients bénéficient de notre expertise en matière de palettisation et d'entreposage appropriés des produits, et de mise en place de programmes de sécurité alimentaire.

Dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire, les agents pathogènes et les virus présentent un risque qui peut s'avérer préjudiciable aux personnes et aux cultures. Les aliments peuvent devenir dangereux lorsqu'ils sont contaminés par des bactéries, des virus, des parasites ou des produits chimiques pathogènes. La contamination peut survenir à n'importe quel stade de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

Pour éviter toute contamination et propagation d'agents pathogènes d'origine alimentaire, une manipulation adaptée des aliments dans l'ensemble de la supply chain est essentielle. De même que le recours à un emballage approprié et la sélection de bons fournisseurs. Fort de son expertise en matière de sécurité alimentaire, IFCO souhaite vous aider à élaborer un programme visant à atteindre une sécurité alimentaire optimale.

Conseil 1 : Développer un programme de sécurité alimentaire

Mettez en place un programme de sécurité alimentaire qui identifie les risques potentiels liés à toute manipulation dans votre entreprise, définissez le processus de contrôle des risques, clarifiez les besoins de formation et établissez des points de surveillance critiques. Sensibilisez les membres de vos équipes aux bonnes pratiques et de sorte à ce qu'ils deviennent des « Champions de la sécurité alimentaire ».

Conseil 2 : Utiliser le bon emballage

Choisissez des emballages réutilisables qui peuvent être efficacement nettoyés et désinfectés. Cela permet d'empêcher l'apparition de moisissures et de champignons, et de de parasites. Une ventilation optimale aide à éviter le mûrissement prématuré et ainsi la détérioration des produits frais. La conception robuste des bacs évite que les produits ne soient endommagés. Et vous optimisez la mise ne rayon des produits grâce à notre système « prêt à vendre ».

Conseil 3 : Stocker correctement les emballages vides

La sécurité alimentaire ne s'arrête pas une fois les bacs vidés de leur contenu. Vous pouvez participer à la sécurité alimentaire en empilant les bacs plastique réutilisables IFCO à l'intérieur et en ne les réutilisant pas pour conditionner des déchets.

Conseil 4 : Impliquer vos partenaires

Pour garantir une sécurité alimentaire optimale, vos fournisseurs doivent également suivre des directives strictes. Dans cette optique, nous partageons volontiers nos connaissances en matière de sécurité alimentaire et collaborons avec d'autres acteurs de la chaîne d'approvisionnement des produits frais pour protéger la santé publique ainsi que l'intégrité des cultures.

Depuis 1992 les bacs ont été utilisés pour des milliards d'expéditions de produits frais sans jamais avoir été liés à aucun problème de contamination alimentaire.

Pourquoi faire confiance à IFCO en matière de sécurité alimentaire ?

Nous travaillons sans relâche à la standardisation de nos processus afin de mettre en place un programme de sécurité alimentaire efficace sur l'ensemble de nos sites garantissant la sécurité alimentaire et permettant de livrer les aliments les plus frais aux consommateurs du monde entier.

- Notre processus de lavage est surveillé en permanence par notre système breveté SmartGuardian™ qui avertit les opérateurs si une partie du système ne fonctionne pas de manière optimale.
- Notre processus de lavage a été validé par des laboratoires de recherche tiers indépendants pour en établir les limites critiques.
- Nous effectuons en permanence des tests de vérification sur nos bacs plastique réutilisables afin de nous assurer que les bactéries et les virus ne survivent pas à notre processus de désinfection.
- Dans le cadre de notre plan d'amélioration continue et de prévention, nous surveillons en permanence l'apparition de nouvelles menaces potentielles pour la sécurité alimentaire et recherchons sans cesse des moyens d'éliminer les risques dans ce domaine.

Grâce à nos méthodes scientifiques éprouvées, vous pouvez être certain que chaque bac plastique réutilisable IFCO est dans un état de propreté et d'hygiène irréprochable pour le transport des aliments, et ce, chaque fois que vous l'utilisez.

Besoin d'aide ? Vous souhaitez en apprendre davantage ? N'hésitez pas à nous contacter !

Le moyen le plus simple de poser vos questions sur la sécurité alimentaire à IFCO est de contacter votre bureau régional. Nous sommes à votre disposition par téléphone, fax ou mail. Faites-nous part de toutes vos questions ou préoccupations à ce sujet. Nous serons ravis de répondre à toutes vos questions. Pour plus d'informations, consultez notre site IFCO.com

IFCO SYSTEMS France SAS
Parc Mail | 523, Cours du 3ème Millénaire – Bât D
69800 Saint-Priest | France
T: +33 437 259130 | F: +33 437 259137
www.ifco.com

IFCO accompagne les producteurs et les détaillants afin de proposer des aliments plus frais et plus sains aux consommateurs du monde entier. Pour plus d'informations, consultez notre site IFCO.com.

© IFCO-CB-316 | 07/2020 | Tous droits réservés