Sécurité alimentaire : respect de normes internationales strictes dans le monde entier

Pour nos clients, la sécurité alimentaire est primordiale. Chez IFCO nous exigeons donc que l'ensemble de nos sites de lavage respectent scrupuleusement les normes internationales en vigueur.

Attentif à la sécurité alimentaire et à la qualité optimale des produits frais, IFCO souscrit aux normes internationales d'hygiène et de désinfection les plus rigoureuses et applique les règles d'hygiène les plus strictes du secteur dans l'ensemble de ses centres de services à travers le monde.

Nos bacs plastique réutilisables sont fabriqués en polypropylène (PP)[5], matériau que l'on retrouve dans les récipients micro-ondables réutilisables ainsi que dans les ustensiles de cuisine. Ce matériau est considéré comme l'un des plus sûrs pour les applications alimentaires – il n'émet pas de substances chimiques, ne contient pas d'agents pathogènes et ne transporte pas de contaminants.

Parallèlement, grâce au processus de nettoyage SmartCycle™ d'IFCO, vous avez l'assurance que chaque bac plastique réutilisable IFCO que vous utilisez satisfait aux exigences des normes d'hygiène les plus pointues en vigueur dans votre secteur d'activité.

IFCO a mis en œuvre, à l'échelle mondiale, des procédures standardisées pour le nettoyage et le séchage. De plus, des programmes d'amélioration continue sont déployés pour que ces procédures restent en permanence les plus efficaces et les plus rigoureuses possibles.

Nos processus font l'objet d'une surveillance électronique continue qui contrôle en permanence les étapes du lavage.

IFCO conserve les données relatives au lavage afin de pouvoir vous communiquer un historique par palette à des fins de sécurité alimentaire. En cas de problème de contamination dans votre chaîne d'approvisionnement, vous serez en mesure de démontrer que vos bacs plastique réutilisables IFCO répondent à toutes les normes de conformité nécessaires avant le chargement et la distribution.

Chacun de nos 75 centres de lavage de nos bacs plastique réutilisables :

- dispose de technologies et d'équipement de pointe ;
- utilise des détergents et désinfectants Diversey™, afin de conserver les teneurs résiduelles en micro-organismes, substances nocives et autres impuretés compatibles avec les niveaux maximaux autorisés ;
- est régulièrement audité par des sociétés tierces indépendantes selon les normes ISO 9001, garantissant une qualité élevée et constante.

Des processus de lavage rigoureux et améliorés en permanence

1 Les bacs plastique réutilisables 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 de lavage et sont envoyés en réparation ou au recyclage

3 Pré-rinçage à l'eau chaude sous haute pression pour détacher et retirer les débris résiduels

4 Lavage principal à l'eau chaude sous haute pression en utilisant des détergents Diversey™

5 Désinfection à l'aide des désinfectants Diversey™

6 Rinçage à l'eau claire pour retirer les traces de détergents et de désinfectants

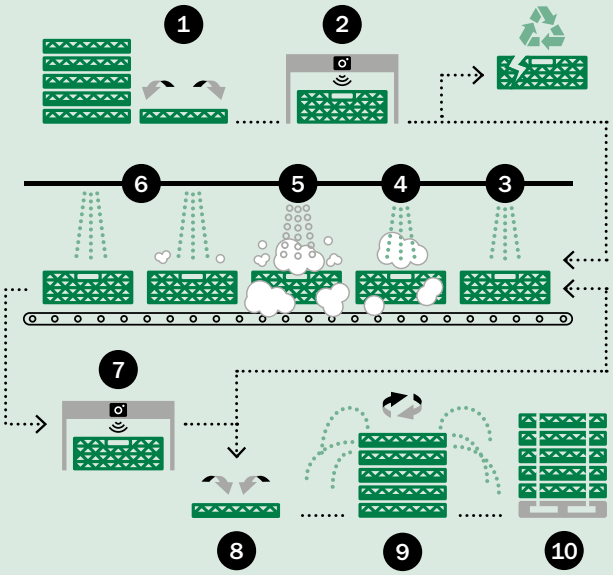
7 Contrôle qualité : les bacs détectés non conformes au cahier des charges de lavage d'IFCO sont écartés pour passer de nouveau par toutes les étapes du process de lavage

8 Les bacs plastique réutilisables sont repliés et empilés automatiquement

9 Le processus de séchage centrifuge retire l'eau en faisant tourner rapidement les bacs plastique réutilisables empilés

10 Les piles sont ensuite palettisées puis cerclées automatiquement

Le processus de lavage SmartCycle™



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.
A better supply chain serves us all. Let's eat.

© IFCO-AB310 | 04/2019 | Tous droits réservés