



Providing your Contamination Risk Free Environment.



www.medtradex.com/alimentation



Qu'apprendrez-vous dans cette brochure?

Problématique	p. 04
Désinfection manuelle: 7 limitations	p. 05
Le Concept	p. 08
Quelle est la plus-value?	p. 09
Efficacité sur mesure de votre production	p. 10
NOCOSPRAY 2 [®]	p. 10
NOCOMAX EASY [®]	p. 10
NOCOMAX FIX	p. 11
Désinfectant	p. 12
Résumé	p. 13
Que pouvons-nous vous offrir?	p. 15

Problématique

Aujourd'hui nous voyons beaucoup de **procédures** relatives à l'**hygiène** qui se font **manuellement** et qui par conséquent entraînent des **désavantages importants**:

- Le **fait** que **chaque surface** ne **pourra pas** être **traitée**;
- L'**impossibilité** d'**éliminer** tous les **résidus** après un rinçage manuel;
- Le **risque** d'**erreurs humaines** dans un **environnement critique**;
- Maladies et absences du personnel;
- Le manque de reproductibilité.

Biofilm: dangers et réglementations

Un Biofilm survient quand un groupe de **micro-organismes** se **fixe** sur une **surface**. Ces micro-organismes sont en outre gluants et difficiles à supprimer. De ce fait, la contamination d'une surface apparemment propre ne peut être exclue, même après nettoyage¹.

Une **présence accrue** de tels **biofilms** dans un environnement de production tel que le secteur de l'agro-alimentaire **augmente** à son tour le **risque** de **contamination** microbienne des denrées alimentaires. Dans le pire des cas, ceci peut même conduire à des foyers bien connus de Listeria, Salmonelle et moisissures¹.

Raison pour laquelle il est d'une importance capitale d'**éviter** la **croissance** des **micro-organismes** (bactéries, virus, champignons, moisissures et spores) en **respectant** les **procédures strictes** de nettoyage et de désinfection.

¹ SOURCE: flandersfood.com



Désinfection manuelle: 7 limitations

1^{re} Limitation | Résidu

De nombreux produits, y compris l'ammonium quaternaire fréquemment utilisé, contiennent des produits chimiques qui restent sur les surfaces de l'environnement immédiat et sur lequel les produits alimentaires sont transformés.

Malgré un rinçage manuel, il n'est donc jamais certain qu'aucun résidu ne subsistera.

2^{me} Limitation | Inaccessibilité

Des aménagements complexes, de hauts plafonds, des systèmes de traitement de l'air, ... affecteront l'accessibilité des surfaces critiques, avec un risque considérable d'obtention d'un effet d'ombre. Par conséquent, certaines surfaces seront fréquemment et adéquatement traitées tandis que d'autres resteront mal désinfectées, peut-être même en dessous des limites critiques.

3^{me} Limitation | Travail manuel

Bien sûr, le mot lui-même le dit: la désinfection manuelle est basée sur le travail manuel. La personne en charge de la désinfection détermine en d'autres termes dans quelle mesure une procédure de désinfection prédéterminée est réellement effectuée.

4^{me} Limitation | Désinfection humide

L'ensemble des produits utilisés forme une désinfection humide, ce qui pose immédiatement la question de la compatibilité matérielle et de la durabilité à long terme.

5^{me} Limitation | Coûts élevés

Le déploiement de personnels pendant la désinfection entraîne des coûts de main-d'œuvre élevés. Ces coûts correspondent-ils au modèle de bénéfices dans votre transformation alimentaire et peuvent-ils être évités ou optimisés?

6^{me} Limitation | Non mesurable

Après une désinfection manuelle, il est impossible de vérifier si l'ensemble de la pièce a été suffisamment désinfecté. Souvent dans ce cas, ici et là des boîtes de pétri sont placées pour mesurer le résultat de la désinfection à cet endroit. Cependant, ce résultat n'est pas représentatif de toutes les surfaces de la pièce.

7^{me} Limitation | Non reproductible

La désinfection manuelle est par définition effectuée par des personnes, ce qui implique immédiatement que chaque désinfection se déroule différemment: une fois de manière plus approfondie qu'une autre, une fois une surface est omise, l'autre fois pas ...



Le Concept

La diminution du risque d'infection et l'optimisation du processus de désinfection est une étape cruciale et à ne pas sous-estimer dans le processus de préparation des aliments.

Le **Concept Nocotech®** se base sur la **pulvérisation** (par un appareil de nébulisation) d'un désinfectant bio-dégradable à base de H₂O₂ (Nocolyse). Durant cette pulvérisation, les particules sont chargées positivement grâce à l'ionisation du désinfectant.

Un **gaz sec** est créé dont ces particules positives seront attirées par les surfaces chargées négativement. Ce concept permet alors de **désinfecter automatiquement toutes les surfaces** d'une pièce.

Le concept est efficace contre les:

- **Bactéries:** Listeria, Salmonelle, E. coli
- **Virus:** Norovirus, Rotavirus
- **Moisissures**
- **Spores**

Ceci est également fait d'une **manière respectueuse** de l'**environnement**: le produit est décomposé en eau et oxygène (**100% biodégradable**) et ne contient pas d'allergènes ou d'autres dangers pour les humains.

“À long terme la qualité prime toujours!”

Eveline Verbrugghe (GILCO BVBA)
Responsable Qualité

Quelle est la plus-value?

Le **même résultat optimal** est atteint à **chaque fois**.
De plus, ce concept porte le **numéro d'admission belge** (9017B).
Une **garantie** qui peut également être présentée lors des **audits**.

Toutes les **surfaces** sont désinfectées **sans risque de corrosion**
ou d'**oxydation** et le système est rapide, pratique et économique:
seul 1ml de Nocolyse est suffisant pour désinfecter 1m³.
Ce produit a été développé selon les **normes ISO 9001/13485**.

Caractéristiques

- Désinfection automatique
- Pour des volumes de **10m³ jusque 20.000m³**
- Commande intuitive via un **touchpad**
- Reproductible
- Facile à **valider**
- **Compatibilité matérielle à 100%**
- Pas de corrosion ou d'oxydation
- **ISO 9001/13485**

Votre chaîne alimentaire: fait-elle ses preuves?

Téléchargez l'E-Book GRATUIT

www.medtradex.com/alimentation

Efficacité sur mesure de votre production

NOCOSPRAY 2®

Caractéristiques

- Volumes de **10m³ jusque 1.000m³**
- **1ml = suffisant pour 1m³**
- Mesurable et validable
- Commande intuitive via **touchpad**
- Stop automatique, départ différé
- Fabriqué avec un **design renforcé**
- Commande à distance
- L'appareil pèse **seulement 6 kg**
- 2 ans de garantie



NOCOMAX EASY®

Caractéristiques

- Volumes de **500m³ jusque 20.000m³**
- **1ml = suffisant pour 1m³**
- Mesurable et validable
- Commande intuitive via **touchpad**
- Stop automatique, départ différé
- Fabriqué avec un **design renforcé**
- **Facile à déplacer**
- 2 ans de garantie



NOCOMAX FIX

Caractéristiques

- Volumes de **10m³ jusque 20.000m³**
- **1ml = suffisant pour 1m³**
- Mesurable et validable
- Conçu pour **montage mural**
- Résistant à l'eau (peut accrocher dans l'espace)
- Stop automatique, départ différé
- 2 têtes de nébulisation **rotatives**
- **LED** indiquant la **limite de 5L**
- **Signal acoustique** 5 min avant la désinfection
- 2 ans de garantie



Désinfectant

NOCOLYSE FOOD

Nocolyse Food est la deuxième partie cruciale dans le **Concept Nocotech®**.

Nocolyse Food est un **bio-désinfectant** liquide contenant **7,9%** de **peroxyde d'hydrogène** et a été développé pour l'**industrie alimentaire**.

Le Nocolyse est efficace contre les spores, les bactéries, les virus et les champignons (*Listeria*, *Salmonelle*, *E. coli*, ...) et porte le **numéro d'admission belge** (9017B).



Résumé

Le **même résultat optimal** est atteint à **chaque fois**. De plus, ce concept porte le **numéro d'admission belge** (9017B). Une **garantie** qui peut également être présentée lors des **audits**.

Toutes les **surfaces** sont désinfectées **sans risque** de **corrosion** ou d'**oxydation**. Le système est rapide, pratique et économique: seul 1ml de Nocolyse est suffisant pour désinfecter 1m³. Ce produit a été développé selon les **normes ISO 9001/13485**.

Vos atouts en un coup d'œil

- o Ecologique
- o Pas d'effet allergénique
- o Rapide, pratique, économique
- o Pas de corrosion ou d'oxydation
- o Répond aux normes ISO 9001/13485
- o La Nocolyse est 100% bio-dégradable
- o Ne laisse pas de résidu - rinçage inutile
- o La désinfection est mesurable
- o La désinfection peut être validée





Que pouvons-nous vous offrir?

Analyse

Avec vous nous allons mesurer et faire une analyse de l'espace à traiter. Ceci pour obtenir le cadre idéal lors de la démonstration. Nous prendrons note d'éventuelles sensibilités dans votre désinfection.

Démo 24/7

La démo de désinfection gratuite sera planifiée selon vos préférences, ceci après votre production et votre cycle de nettoyage.

Validation

Suite à la désinfection réelle nous arrivons à l'aspect le plus important dans le trajet de la désinfection: la validation, qui se fera sur base de nos Nocotest/Nocobox, qui seront disposés sur différentes places dans l'espace traité. Naturellement Medtradex vous encourage à appliquer votre propre validation après la désinfection effectuée.

Suivi

Un monitoring méticuleux pendant la démonstration et d'éventuelles optimisations.

Rapport

Est-ce que la désinfection était efficace et dans quelle mesure? Des questions indispensables qui nécessitent des réponses indispensables. Après la démonstration un rapport sera établi suivi par une analyse sur mesure de la rentabilité sur l'espace traité.

Pas complètement convaincu?

Réservez dès maintenant une désinfection gratuite!

www.medtradex.com/alimentation



Providing your Contamination Risk Free Environment.

Comment pouvons-nous vous aider?

www.medtradex.com • blog.medtradex.com • follow us on:  [LinkedIn](#)

Copyright 2018 by Medtradex bvba, All rights reserved.



E.R: Medtradex bvba • Vriendschapsstraat 30 3090 Overijse • Belgium
Medtradex is a registered trademark. • Tel: +32 (0)2 769 70 00 • www.medtradex.com • blog.medtradex.com