

E-BOOK

**Jusqu'à quel point la désinfection
alimentaire vous préoccupe-t-elle?**



E-BOOK

Jusqu'à quel point la désinfection alimentaire vous préoccupe-t-elle?

Faites le test

- Les bonnes pratiques d'hygiène* p.03
- Des Bactéries p.05
- Le Concept Nocolyse-Food p.07

Avez-vous pu cocher chacune des cases ci-dessus?

- OUI** Cela constitue déjà un bon début mais est-ce vraiment du 100%? Nous mettons, volontiers, en place un plan d'action pour vous!
- NON** Aucun souci!
Notre but est de travailler avec vous pour atteindre les 100%!

*SOURCE: Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
Brochure d'information destinée à d'autres services d'inspection
que ceux de l'AFSCA, qui effectuent des contrôles dans des
établissements où sont manipulées des denrées alimentaires.

2

lire plus sur le site web



E-BOOK

Jusqu'à quel point la désinfection alimentaire vous préoccupe-t-elle?

Les bonnes pratiques d'hygiène

HYGIÈNE PERSONNELLE*

- Lavez-vous toujours les mains avec du savon** en rentrant dans une zone où les denrées ne sont pas emballées. Le lavage des mains est efficace lorsqu'il dure au moins 15 secondes. Après le lavage des mains, se désinfecter les mains pendant au moins 10 secondes. Séchez-vous les mains avec un moyen de séchage hygiénique (par exemple du papier à usage unique).
- Portez des vêtements propres** - Idéalement des tabliers doivent être disponibles. Les vêtements peuvent introduire de la saleté et des germes pathogènes sur le lieu de travail. Porter un tablier, de préférence jetable, permet de prévenir ce problème et de protéger les vêtements de travail. Dans le cas où des allergènes sont utilisés, une protection supplémentaire – un pardessus - doit être portée.
- Attachez vos cheveux lorsqu'ils sont longs** - Lorsque les cheveux longs ne sont pas attachés, le risque est plus grand qu'ils tombent dans ou sur les produits alimentaires. Les cheveux sont une source importante de micro-organismes, même lorsqu'ils semblent propres. C'est pourquoi, dans les cas où cela s'applique, il faut toujours utiliser un filet à cheveux et à barbe.
- Évitez de tousser ou d'éternuer** à côté des denrées, de vous mettre les doigts dans le nez ou dans la bouche, de cracher, de goûter avec les doigts, de vous toucher le visage et les cheveux, etc. Ne fumez pas, ne buvez pas et ne mangez pas (pas même un chewing-gum) dans les locaux où des denrées alimentaires sont manipulées.
- Ne portez pas de montre ou de bijou**, gardez vos ongles courts et propres et ne portez pas de faux ongles. Montres, bijoux, longs ongles, ongles vernis et faux ongles peuvent facilement amasser des souillures et des germes pathogènes, ou tomber dans les aliments.

*SOURCE: Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
Brochure d'information destinée à d'autres services d'inspection
que ceux de l'AFSCA, qui effectuent des contrôles dans des
établissements où sont manipulées des denrées alimentaires.

3

lire plus sur le site web

E-BOOK

Jusqu'à quel point la désinfection alimentaire vous préoccupe-t-elle?

Les bonnes pratiques d'hygiène

SANTÉ*

- Soyez vigilant sur votre état de **santé générale** et suffisamment «en forme» pour travailler. Vous ne pouvez pas être atteint d'une infection ou d'une maladie pouvant causer un problème au niveau de la sécurité de la chaîne alimentaire (troubles gastrointestinaux ou infections O.R.L (nez-gorgeoreille)).

Des infections paraissant à première vue anodines et qui, généralement, ne vous conduisent pas chez le médecin, peuvent avoir de graves conséquences en raison de la contamination des denrées alimentaires par des germes pathogènes auxquels les consommateurs peuvent être très sensibles.

- Couvrez entièrement vos plaies** avec un pansement imperméable de couleur vive (par exemple bleu). Protéger les plaies permet d'empêcher la transmission des germes pathogènes via les denrées alimentaires manipulées. La couleur bleue augmente la visibilité du pansement au cas où il tomberait dans les aliments. De plus, ce pansement contient du métal ce qui permet de le détecter en utilisant un détecteur de métal.
- Vous devez disposer d'un certificat médical** attestant votre aptitude à manipuler des denrées alimentaires. Ce certificat atteste que votre santé vous permet de travailler en contact avec des denrées alimentaires et que vous n'êtes donc pas atteint d'une infection pouvant contaminer d'autres personnes via l'alimentation.

Il doit être renouvelé chaque an -lorsqu'il est question de manutention d'objets lourds- tous les 3 ans ou après guérison d'une maladie transmissible via les aliments.

*SOURCE: Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
Brochure d'information destinée à d'autres services d'inspection
que ceux de l'AFSCA, qui effectuent des contrôles dans des
établissements où sont manipulées des denrées alimentaires.

E-BOOK

Jusqu'à quel point la désinfection alimentaire vous préoccupe-t-elle?

Des Bactéries

DIVISER POUR RÉGNER...

Qu'est-ce que **SONT** les bactéries?*

Les bactéries sont des organismes unicellulaires. Elles sont partout mais on ne peut pas les voir à l'œil nu. La taille moyenne d'une bactérie est d'un micromètre ou encore d'un millième de millimètre.

La plupart des bactéries sont inoffensives ou même bénéfiques pour les hommes et les animaux mais quelques-unes d'entre elles provoquent des maladies.

Qu'est-ce que **FONT** les bactéries?*

Elles grandissent et elles se divisent. Plus les circonstances sont favorables pour la bactérie, plus elle pourra le faire rapidement. Une division signifie qu'à partir d'une bactérie, deux nouvelles sont formées qui elles-mêmes pourront se diviser en deux, etc...

Exemple

Dans des circonstances favorables, la **bactérie E-coli** peut se diviser en seulement 20 minutes. Cela veut dire que, dans un laps de temps de 20 minutes, une bactérie en devient deux, et qu'après 40 minutes, 4 bactéries se sont déjà formées, etc...

Au bout de 24 heures, cela représente
1.000.000.000.000.000.000 (1 trilliard) de bactéries.



Dans le cadre d'une **production**, la prévention des contaminations croisées est cruciale. L'expertise de Medtradex commence justement là où le champ d'action des nettoyages et des désinfections classiques s'arrête. Elle a pour but de faire en sorte que votre chaîne alimentaire soit débarrassée des infections et ...qu'elle le reste...

*SOURCE: www.fi.uu.nl/toepassing/en/00081/documents/20060922_werkblad.doc

5

lire plus sur le site web

E-BOOK

Jusqu'à quel point la désinfection alimentaire vous préoccupe-t-elle?

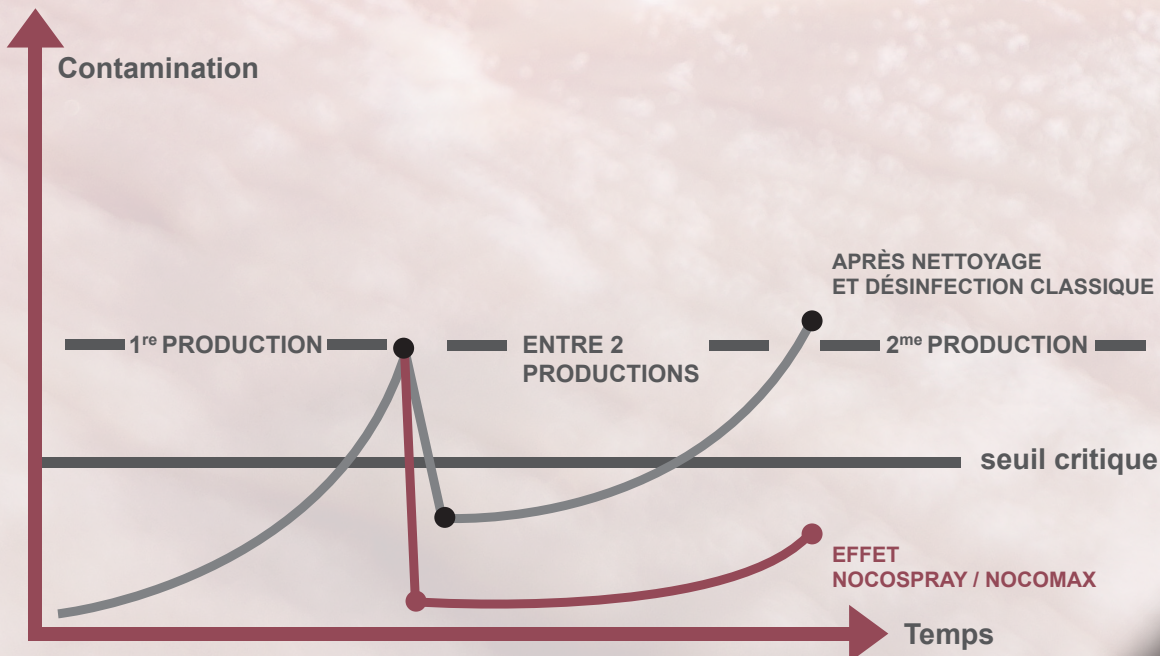
Des Bactéries

DIVISER POUR RÉGNER...

Les contaminations, qui ont eu lieu pendant la journée dans une salle de production, se retrouvent, après le nettoyage et la désinfection, bien en dessous du seuil critique.

Mais, dans l'intervalle de temps jusqu'au démarrage de la prochaine production, le niveau de contamination peut passer au-dessus du **seuil critique** (Veuillez cliquer [ici](#) pour le tableau résumant les causes les plus importantes d'infections alimentaires*).

Le système Nocolyse-Nocomax représente la solution idéale pour éviter cela.



*SOURCE: Intoxications alimentaires en Belgique en 2015 (Rapport annuel VTI 2015)
 Institut scientifique de Santé Publique
 Direction opérationnelle Maladies transmissibles et infectieuses
 Service scientifique Pathogènes alimentaires

E-BOOK

Jusqu'à quel point la désinfection alimentaire vous préoccupe-t-elle?

Le Concept Nocolyse-Food

CONCEPT NOCOLYSE-FOOD

Efficacité en fonction de l'espace de production

Une turbine à chaleur ionisée distribue le liquide Nocolyse -désinfectant biodégradable sous forme de pluie fine sèche. Le double effet du Nocospray/Nocomax d'un côté et de l'autre la Nocolyse permettent de désinfecter automatiquement les surfaces d'une pièce.

Vos atouts en quelques points

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



Pouvez-vous cocher chacune des cases ci-dessus sur base de votre espace de production...?

CLIQUEZ ICI et contactez-nous pour plus d'information.

7

lire plus sur le site web