



# LA PRÉVENTION DES CONTAMINATIONS CROISÉES DANS L'AGROALIMENTAIRE GRÂCE À DES ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS

Réalisé le 03/06/2025



# Les outils de nettoyage

Selon une étude de Campden BRI, 47% des outils de nettoyage sont testés positifs à la *Listeria*, une bactérie de petite taille, d'origine alimentaire, très résistante et qui croît de manière optimale dans des températures entre 30 et 37°C. Ce chiffre choc démontre l'importance d'utiliser des équipements adaptés et conçus pour limiter la prolifération bactérienne au maximum. Les matériaux faciles à désinfecter et un code couleur précis afin de différencier les zones de production sont essentiels pour garantir la sécurité alimentaire.



## Sécurité

Les brosses Vikan UST sont conçues pour minimiser la perte de fibres, réduisant ainsi le risque de contamination par un corps étranger. Leur durabilité est optimisée, offrant une utilisation prolongée sans compromettre la sécurité, contrairement aux modèles traditionnels.

Les produits Vikan Ultra Safe Technology (UST) ont démontré leur efficacité dans un grand site britannique de production de viandes et de charcuteries. Confronté à des outils difficile à nettoyer, ce site classé BRC A++ a choisi Vikan pour sa conception hygiénique et sa facilité d'entretien.

Résultat : un nettoyage optimisé, une meilleure durabilité des équipements et des économies significatives. Les brosses UST sont utilisées pour les surfaces en contact avec les aliments et les sols, garantissant un haut niveau d'hygiène.

Le responsable hygiène de cette entreprise recommande ces outils sans réserve pour renforcer la sécurité alimentaire.

## Hygiène

Avec leur conception hygiénique et leur moulage intégral, les brosses UST minimisent les zones où des contaminants peuvent se loger. Disponibles en plusieurs couleurs, elles assurent une meilleure organisation des outils pour une hygiène optimale, répondant aux normes strictes de sécurité alimentaire.

**+52%**  
de forces pour  
briser une brosse  
UST, en  
comparaison d'une  
brosse classique



# Les équipements de nettoyage

Pour les équipements de nettoyage, le problème est le même : il y a des risques de contaminations croisées. Ainsi, les entreprises utilisent de plus en plus la moyenne pression, le juste milieu entre la basse pression et la haute pression. Nos voisins de l'autre côté de l'Atlantique raffole de la haute pression mais les risques sont amplifiés.



**+62%**

de surface d'impact du jet d'eau en plus en moyenne pression. L'impact de rinçage est plus élevé, il élimine plus efficacement les résidus, et permet d'améliorer la qualité de l'environnement de travail

Maintenir une qualité constante assure la valeur d'une marque en garantissant hygiène et sécurité alimentaire. Les solutions mobiles open plant cleaning sont flexibles et économiques, consommant moins d'eau et de détergent. Plusieurs options : Les solutions manuelles, mobiles et/ou automatiques. Elles s'adaptent aux besoins spécifiques des sites agroalimentaires.

## Les chiffres

### Plus d'eau qui atteint la surface

84% d'eau supplémentaire atteint la surface grâce à la moyenne pression. Ainsi, une plus grande quantité d'eau sur une surface, réduit considérablement le temps de nettoyage.

**+84%**

### Aérosols

50% de moins d'aérosols qui se créent. Quand la pression est trop forte, cela peut créer des gouttelettes qui peuvent se répandre dans l'air et être facilement inhalées, et provoquer des problèmes respiratoires.

**-50%**

SYSTEM  
CLEANERS®



Assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire protège la marque et évite les rappels de produits. Les solutions open plant cleaning utilisent une technologie moyenne pression pour un nettoyage efficace, limitant la contamination et l'usure des équipements. Trois options existent : décentralisée (stockage local des détergents), centrale (distribution depuis un point unique) et hybride (mix des deux avec flexibilité accrue). Ces systèmes s'adaptent aux besoins des sites existants ou en développement.





PHS

FRANCE

---

---