



# Une hygiène sans faille avec Relacare®



**vanBaerle**

vanBaerle hygiene solutions from Ecolab



Une gestion moderne de l'hygiène de A à Z.

La gestion de l'hygiène en phase avec son temps – effective, complète, durable.

## La santé est notre bien le plus précieux.

La mesure la plus importante pour la protection de notre santé est le respect d'une hygiène absolue. Ceci est valable pour tous les aspects de la vie, mais principalement pour les établissements qui travaillent avec les denrées alimentaires. Car c'est justement dans la gastronomie et l'hôtellerie, dans les homes, les écoles, les entreprises de transport et l'industrie de transformation des produits alimentaires que guettent des dangers qui ne sont pas toujours manifestes.

## Le diable se cache dans les détails.

Des virus ou des bactéries pathogènes sont indécélables à l'œil nu, et pourtant très dangereux. Une cuisine proprement nettoyée, une vaisselle reluisante et des textiles lavés on ne peut plus soigneusement révèlent, lors d'un examen approfondi, nombre de dangers. Aujourd'hui comme hier, le transfert des agents pathogènes s'opère aisément et ne se remarque pas. Comment pouvez-vous vous protéger? Comment pouvez-vous sensibiliser vos collaborateurs et les intégrer dans le processus? Nous avons la solution la plus effective.

## Eteignez tous les foyers de danger de manière systématique. Avec Relacare®.

Relacare® vous offre une protection intégrale et durable. Grâce à notre assortiment complet de produits de nettoyage efficaces et respectueux de l'environnement, nos contrôles d'hygiène réguliers pour le perfectionnement de vos processus d'hygiène individuels et par des formations d'hygiène ciblées, qui facilitent pour votre personnel l'implémentation sans accroc des mesures recommandées par nous. C'est ainsi que nous introduisons la sécurité et une prise de conscience aiguisée pour les manipulations faisant partie intégrante de tous les domaines de l'hygiène. En parallèle sont également optimisés tous les déroulements de tâches à long terme. C'est ça, une gestion efficace et moderne de l'hygiène.

## L'hygiène est notre compétence clé. Depuis plus de 130 ans.

Relacare® est le résultat de notre compétence acquise au cours de dizaines d'années dans tous les aspects d'une hygiène complète. Notre expérience nous confère une connaissance parfaite des exigences cantonales et des processus d'inspection. Dans le domaine de la cuisine et de la restauration de toutes les entreprises de l'industrie alimentaire, nous travaillons avec nos analyses des risques spécifiques à l'entreprise suivant le principe HACCP selon le Codex Alimentarius (Sécurité sanitaire dans la restauration). Dans le domaine de la buanderie s'applique la gestion de la qualité RABC (Risk Analysis and Biocontamination Control-System).

RELACARE®





Une protection globale grâce à nos solutions d'hygiène professionnelles.



Concepts d'hygiène

Vers le succès en seulement trois étapes.



Contrôle d'hygiène



Formation en hygiène

## Relacare® s'adapte parfaitement à votre établissement.

La première étape vers le concept d'hygiène parfait consiste à nous impliquer dans une analyse détaillée de l'état actuel. Une fois cet état des lieux terminé, suit l'élaboration d'une gestion de l'hygiène ajustée très précisément à vos besoins.

## Nos formations en hygiène. Ciblées et rentables.

Des formations personnalisées dans votre établissement garantissent l'implémentation sans accroc des mesures que nous avons recommandées. Le résultat: des collaboratrices et collaborateurs motivés et sensibilisés à tout ce qui touche à l'hygiène, une protection accrue contre les risques ainsi que des procédures de travail optimisées. Un autre avantage, et non des moindres: des collaborateurs bien formés et des processus optimisés vous permettent de gagner un temps précieux que vous pouvez investir dans le bien-être de vos clients.

## Contrôles d'hygiène – des états des lieux pour tous les domaines.

Nos analyses de risques spécifiques à l'établissement selon les orientations de la loi sur l'organisation judiciaire (Bonnes pratiques en hôtellerie et restauration) qui s'appuient sur le concept HACCP, la gestion de la qualité pour l'hygiène en buanderie / RABC (Risk Analysis and Biocontamination Control-System) et la documentation nécessaire à cet égard ramènent les risques à un minimum absolu. Vous vous conformez ainsi sans problème à toutes les prescriptions légales. Notre expérience nous confère une connaissance parfaite des exigences cantonales et des processus d'inspection. A souligner également que nos concepts d'hygiène vous aident à réduire votre investissement en temps et en coûts.



## Une protection globale. Taillée exactement pour VOUS.

Les systèmes HACCP et le système RABC vous aident à identifier les risques sanitaires potentiels lors de la fabrication des produits alimentaires et du nettoyage des textiles, et de définir des mesures pour éviter les dégâts. L'obligation de procéder à des autocontrôles constitue un pilier complémentaire de la garantie de l'hygiène interne à l'entreprise. C'est uniquement lorsque l'hygiène générale de l'entreprise et que les bonnes pratiques d'hygiène sont assurées que l'introduction d'un système HACCP remplit son office. Dans ce but, nous ne nous limitons pas à vous proposer des contrôles d'hygiène réguliers et durables, mais nous accompagnons l'optimisation de vos processus d'hygiène également dans la pratique.

- **La sécurité pour vos collaborateurs et vos clients**
- **La protection de la santé de tous les intéressés**
- **Un précieux gain de temps qui vous permet de mieux vous occuper de vos clients**
- **Une conservation sensible de la valeur de vos biens immobiliers et mobiliers**
- **Une économie des ressources grâce à l'optimisation de vos processus**

## Une hygiène complète est obligatoire.

Toute personne qui manipule des denrées alimentaires doit endosser la responsabilité de la sécurité de ses produits. Les entreprises du secteur alimentaire sont tenues de prendre acte de leur responsabilité d'après les « Bonnes pratiques d'hygiène ». Celle-ci englobe bien d'autres éléments qu'uniquement le nettoyage et la désinfection. Elle garantit l'hygiène de base dans l'établissement et se rapporte à une manipulation impeccable des denrées alimentaires sur le plan hygiénique, outre l'équipement structurel. Ceci englobe également l'hygiène personnelle.

## Que contiennent exactement les « Bonnes pratiques d'hygiène »:

### Une manipulation irréprochable des denrées alimentaires

Les cycles de travail propres et sales doivent être séparés de manière cohérente. Les contaminations croisées doivent être évitées. Les températures et durées prescrites doivent être observées.

### Hygiène personnelle

Les mains doivent être soigneusement lavées. Elles constituent une cause principale du transfert de bactéries présentant un danger pour la santé.

### Élimination correcte des déchets

Lors de l'élimination des déchets, il faut s'assurer que ceux-ci ne présentent pas de risque de contamination.

### Nettoyage et désinfection

Il est nécessaire d'établir un plan de désinfection pour les cuisines et les réserves: qu'est-ce qui est nettoyé quand, à quelle fréquence, par qui, avec quoi et comment? Nous sommes le partenaire idéal pour la mise en place d'un système de gestion complète de l'hygiène. C'est avec plaisir que nous répondons à vos questions.



Nos offres pour des concepts d'hygiène englobent les prestations ci-dessous:



Nos offres pour des formations englobent les prestations ci-dessous:



HACCP



## Concept d'hygiène en cuisine

Sur la base de la directive « Bonne procédure dans l'hôtellerie et la restauration » de GastroSuisse, hotelleriesuisse, CafeterieSuisse.



## Concept d'hygiène en buanderie

Buanderie selon RABC (basé sur le concept HACCP éprouvé)



## Hygiène en cuisine

- Les bactéries et leur croissance
- Les germes pathogènes
- Valeurs indicatives légales
- Hygiène personnelle
- Hygiène des mains
- L'autocontrôle dans l'établissement
- Bonne pratique de fabrication (BPF)
- Bonnes pratiques d'hygiène
- Parcours des aliments et mets précuits
- Températures et entreposage des aliments
- Nettoyage et désinfection



## Hygiène en buanderie

- Formation en hygiène
- Points de contrôle critiques
- Bases de l'hygiène et 1 x 1 du nettoyage
- Contrôle des connaissances acquises lors du cours à l'aide d'un questionnaire
- Hygiène des mains et hygiène personnelle
- Nettoyage et désinfection
- Sécurité du travail et atelier d'hygiène individuel selon les directives CFST
- Contamination du linge
- Certificats de formation
- Tri du linge



## Formations sur les produits

- Utilisation et application de techniques de nettoyage modernes dans tous les domaines





## Etat des lieux

- Relevé de l'état actuel
- Analyse de la situation
- Détermination des besoins



## Contrôle d'hygiène en cuisine et en station

- Visite de l'endroit
- Contrôle des températures
- Contrôle de l'huile de friture (si besoin)
- Contrôle de la manipulation correcte et du dosage des produits de nettoyage
- Sécurité du travail
- Analyse des risques suivant le principe HACCP selon le Codex Alimentarius (Sécurité sanitaire dans la restauration)
- Rapport de contrôle d'hygiène avec reportage photographique
- 5 prélèvements microbiologiques
- 3 échantillons alimentaires



## Contrôle d'hygiène dans les étages / les spas

- Visite de l'endroit
- Contrôle des températures
- Contrôle de la manipulation correcte et du dosage des produits de nettoyage
- Sécurité du travail
- Rapport de contrôle d'hygiène avec reportage photographique
- Test de détection de protéines



## Quick-Check Spa

- Visite de l'endroit
- Contrôle des températures
- Contrôle de la manipulation correcte et du dosage des produits de nettoyage
- Sécurité du travail
- Rapport de contrôle d'hygiène





## Standard

- Analyses de surface (10 prélèvements microbiologiques, 3 germes)
- Etat des lieux de l'hygiène dans la buanderie
- Contrôle de la documentation de nettoyage et des instructions de sécurité en buanderie
- Contrôle de l'entreposage des produits chimiques
- Rapport de contrôle d'hygiène avec reportage photographique



## Plus

- Analyses de surface (10 prélèvements microbiologiques, 3 germes)
- Analyse de l'eau de rinçage
- Etat des lieux de l'hygiène dans la buanderie
- Réalisation de procédures de travail
- Réalisation de plans de nettoyage et de désinfection
- Contrôle de la documentation de nettoyage et des instructions de sécurité en buanderie
- Contrôle de l'entreposage des produits chimiques
- Rapport de contrôle d'hygiène avec reportage photographique
- Hygiène des mains et hygiène personnelle



## Hygiène en buanderie selon RABC

- Analyses de surface (10 prélèvements microbiologiques, 3 germes)
- Analyse de l'eau de rinçage
- Etat des lieux de l'hygiène dans la buanderie
- Réalisation de procédures de travail
- Réalisation de plans de nettoyage et de désinfection
- Contrôle de la documentation de nettoyage et des instructions de sécurité en buanderie
- Contrôle de l'entreposage des produits chimiques
- Analyse des risques à l'aide de points de contrôle critiques définis
- Contrôle de la sécurité du travail selon les directives CFST
- Réalisation d'un concept RABC d'après la norme DIN EN 14065
- Formation en hygiène
- Points de contrôle critiques
- Bases de l'hygiène et 1 x 1 du nettoyage
- Contrôle des connaissances acquises lors du cours à l'aide d'un questionnaire
- Hygiène des mains et hygiène personnelle
- Nettoyage et désinfection
- Sécurité du travail et atelier d'hygiène individuel selon les directives CFST
- Contamination du linge
- Certificats de formation
- Tri du linge





## Contrôles d'hygiène

9034	Etat des lieux	CHF	140.00 / h
9006	Contrôle d'hygiène en cuisine	CHF	140.00 / h
9036	Contrôle d'hygiène en station	CHF	140.00 / h
9033	Contrôle d'hygiène dans les étages	CHF	140.00 / h
9035	Contrôle d'hygiène dans les spas	CHF	140.00 / h
9062	Quick-Check Spa	CHF	190.00
9040	Hygiène en buanderie BaseCheck à partir de	CHF	540.00
9041	Hygiène en buanderie Standard	CHF	140.00 / h
	Prix forfaitaire* à partir de	CHF	820.00
9042	Hygiène en buanderie Plus	CHF	140.00 / h
	Prix forfaitaire* à partir de	CHF	1'300.00
9045	Hygiène en buanderie	CHF	140.00 / h

\* : en fonction de la taille de l'établissement



## Concepts d'hygiène

9010	Concept d'hygiène en cuisine	CHF	140.00 / h
9045	Hygiène en buanderie	CHF	140.00 / h



## Formation en hygiène

9021	Formation en hygiène Cuisine	CHF	500.00
9043	Formation en hygiène	CHF	500.00
9020	Formation sur les produits	CHF	360.00



## Divers

9001	5 prélèvements microbiologiques (3 germes à CHF 16.00)	CHF	80.00
9003	Détection de légionelles	CHF	120.00
9030	Analyse spéciale	CHF	selon charge
9005	Analyse alimentaire standard	CHF	selon charge
9016	Analyse de l'eau potable	CHF	120.00
9050	Biomonitoring (2 germes par programme de lavage)	CHF	selon charge
9051	Analyse de l'eau de rinçage	CHF	120.00
9052	Contrôle de la température (par programme de lavage)	CHF	30.00
9011	Forfait de déplacement	CHF	120.00
9012	Autres prestations	CHF	140.00 /h



Rien qu'un mouvement du doigt pour gagner du temps et réduire les dépenses.  
**flowtify – Gestion numérique de l'hygiène.**

## Qu'est-ce que Flowtify?

Vous connaissez la procédure lourde, onéreuse et qui demande beaucoup de temps. Les analyses des risques et autocontrôles HACCP sous forme papier sont synonymes d'une charge énorme. L'impression, la distribution, la collecte, le contrôle, la signature, la contresignature et l'archivage sans fin représentent une charge monumentale pour toutes les parties prenantes. En outre, les listes papier présentent quelques risques étant donné qu'elles sont aisément falsifiables et susceptibles de receler des manques. Dans le pire des cas, ce problème pourrait vous coûter votre réputation. Une autre faiblesse grave est le délai de réaction bien trop long en cas de problèmes survenant de manière soudaine.

flowtify met définitivement un terme à tous ces problèmes en opérant une transposition de documentations HACCP propres à l'établissement selon le règlement 852 / 2004 de la CE, ce sans lacunes et de manière traçable sur tablettes, smartphones et ordinateurs. Les listes de contrôle sont documentées sans recours au papier et archivées dans le cloud. Même les collaborateurs non qualifiés peuvent exécuter ces tâches de manière autonome après peu de temps à l'aide de photos, de vidéos et de documents PDF. En cas de divergences, par exemple au niveau des températures, le poste compétent peut être informé de manière automatique, ce qui réduit la circulation de l'information à une durée de quelques secondes.

## Soyez constamment à jour.

flowtify vous permet un accès direct à toutes les données pertinentes partout et à tout moment. En cas de survenance d'irrégularités ou même de dysfonctionnements, vous êtes informé en quelques secondes.

## Diminuez les durées et les coûts.

flowtify vous permet d'optimiser les procédés de travail dans la préparation, l'exécution et le suivi des mesures de qualité. Vous pouvez ainsi profiter en même temps d'économies significatives au niveau des frais de papier, d'impression et de transport des listes de contrôle, des coûts d'archivage, des frais de personnel et de taxes pour des contrôles de suivi. L'intégration de capteurs, possible à tout moment, pour des systèmes de refroidissement, la protection des objets, les compteurs et beaucoup d'autres éléments accroît la sécurité et permet également un important gain de temps.

## Déchargez votre personnel.

flowtify vous permet de réduire la charge administrative à un minimum absolu. La reproduction, la distribution, le remplissage et l'évaluation de listes papier appartiennent au passé, d'où accessoirement un allègement de la charge sur notre environnement. L'interface utilisateur logique et intuitive se maîtrise rapidement et sa manipulation est d'une simplicité enfantine.

## Simplifiez vos processus de travail.

flowtify vous permet de simplifier la création, le traitement, l'évaluation et l'archivage des listes de contrôle. De manière extrêmement simple et rapide via tablette, smartphone ou ordinateur. Des photos, des vidéos et des fichiers textuels permettent à vos collaborateurs un accès rapide aux documentations et aux instructions. Le respect de manière conséquente du système de contrôle propre à l'établissement parallèlement à la satisfaction aux exigences relatives à des documentations HACCP traçables et sans lacunes est garanti en permanence.



Contrôlez la température et l'humidité atmosphérique de manière simple et fiable. Avec les enregistreurs de données et les AiroSensor SenseAnywhere.

flowtify, la gestion numérique homogène de l'hygiène et de la qualité selon les principes HACCP, reçoit du renfort. Vous pouvez maintenant opérer un contrôle de la température de manière très simple, par exemple dans vos installations frigorifiques et vos magasins, et réagir en un quart de seconde en cas de divergences.

## Comment fonctionne l'enregistreur de données SenseAnywhere ?

Les enregistreurs de données SenseAnywhere enregistrent vos données de mesure de manière fiable avant de les transférer par onde radio à l'AccessPoint. Les données récupérées sont sauvegardées dans une mémoire interne. Elles sont ainsi sécurisées en cas de panne de la liaison radioélectrique, de l'AccessPoint, du routeur ou d'internet. La transmission sans fil vous procure en outre une souplesse maximale pour un positionnement quelconque des enregistreurs de données.

## Comment fonctionne l'AiroSensor SenseAnywhere ?

Un élément compact, précis et robuste. A peine plus gros qu'une boîte d'allumettes, l'AiroSensor contrôle de manière fiable la température, l'humidité atmosphérique et le mouvement. Il communique et stocke les données dans le cloud flowtify. Grâce à leur construction robuste, les capteurs peuvent également être utilisés sans problème dans des conditions difficiles comme dans les transporteurs réfrigérés, les glacières et les incubateurs. L'installation, la manipulation et la maintenance sont très simples. Le design ultra-basse énergie garantit une durée de vie extrêmement longue pouvant aller jusqu'à dix ans sans changement de pile.

Vous trouverez de plus amples informations concernant la gestion numérique de l'hygiène sous le lien suivant: [vanbaerle.com/flowtify](http://vanbaerle.com/flowtify)



### AccessPoint 20-01-10 Récepteur de données Indoor.

Collecte les données de vos enregistreurs de données SenseAnywhere sans câble et de manière entièrement automatique et les stocke dans le cloud flowtify.  
CHF 216.-\*  
**No. art. 90700**

\*Profitez de notre redondance de connectivité attractive de 3.- CHF par enregistreur de données dans le mois.

### AiroSensor 20-20-30 Enregistreur de données radio pour la température.

Portée 100 m  
CHF 150.-\*  
**No. art. 90703**

### AiroSensor 20-20-31 Enregistreur de données radio pour la température.

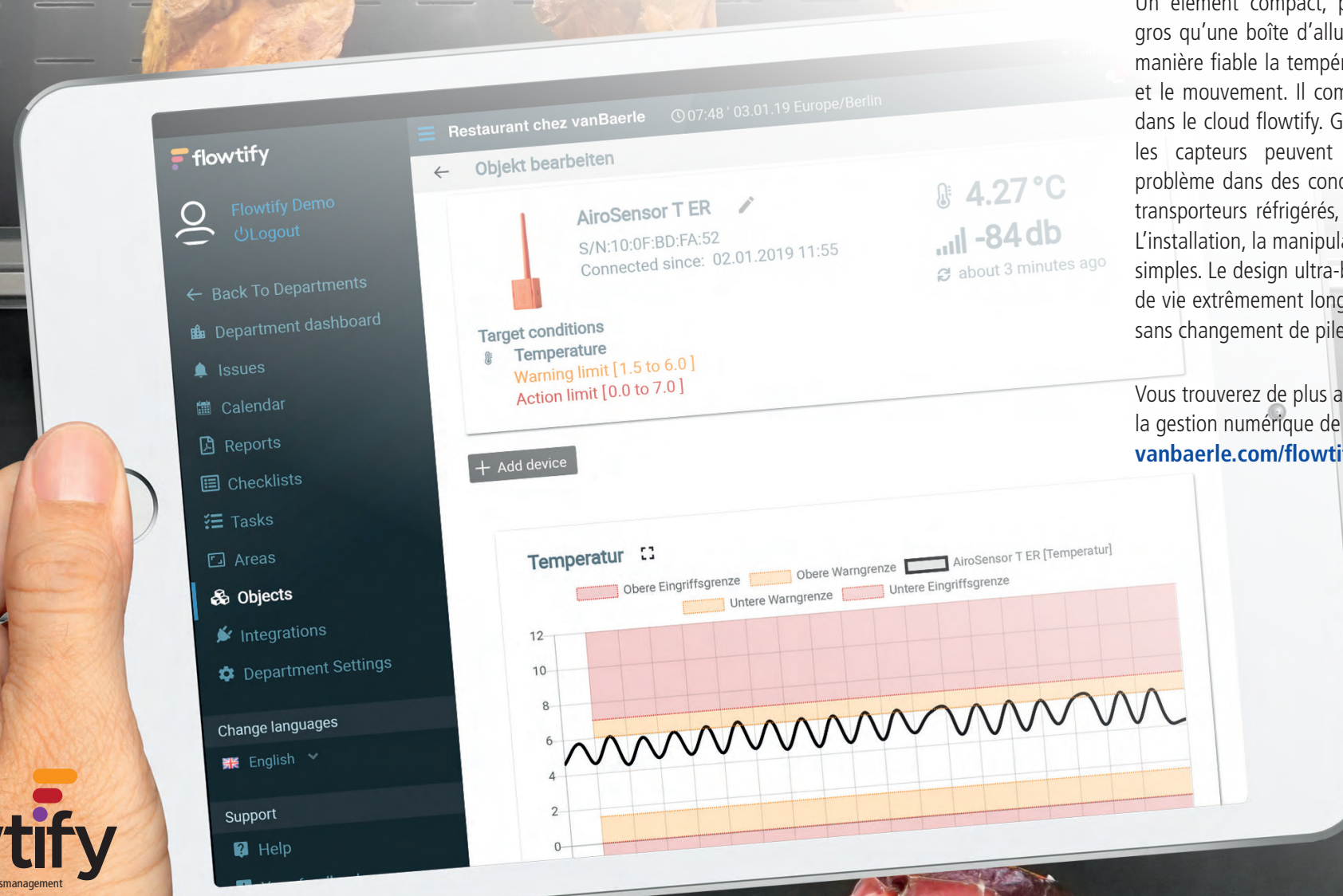
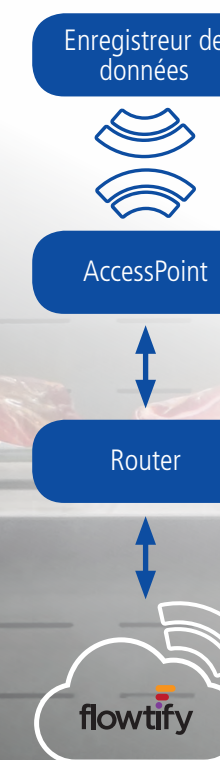
Portée 600 m  
CHF 168.-\*  
**No. art. 90704**

### AiroSensor 20-20-24 Enregistreur de données radio pour la température et l'humidité atmosphérique.

Portée 100 m  
CHF 168.-\*  
**No. art. 90701**

### AiroSensor 20-20-25 Enregistreur de données radio pour la température et l'humidité atmosphérique.

Portée 600 m  
CHF 186.-\*  
**No. art. 90702**





# Notre formule pour une gestion globale de l'hygiène

Laissez-vous convaincre par notre compétence,  
nos produits et nos prestations.

## Vous souhaitez des conseils plus détaillés?

Envoyez-nous simplement un courriel à  
[hygiene@vanbaerle.com](mailto:hygiene@vanbaerle.com) ou appelez-nous au  
+41 61 466 94 50.

Vous trouvez de plus amples informations sur nos  
concepts d'hygiène et nos produits sur  
[www.ecolab.com/about/our-businesses/  
institutional/vanbaerle](http://www.ecolab.com/about/our-businesses/institutional/vanbaerle)

## Ecolab Schweiz

Kägenstrasse 10  
CH-4153 Reinach