



UNE BONNE QUALITÉ DE L'AIR, LÀ OÙ IL EN FAUT.

PARCE QUE L'AIR PROPRE EST ESSENTIEL POUR LES PRODUITS ET LES SALARIÉS

LE DÉFI

Dans l'industrie de la transformation de viande, l'accent est mis sur les technologies de ventilation pour prévenir les épidémies virales. En raison du manque de réglementation dans ce secteur en matière de ventilation, il existe très peu de directives sur les exigences relatives à l'air propre d'une installation.

Des études scientifiques ont montré que le recyclage de l'air autour d'une installation pouvait provoquer la propagation de virus. Ces études ont montré que dans les zones de mauvaise ventilation, le virus pouvait rester dans l'air jusqu'à 3 heures.

Dans cette installation, la zone de production utilisait suffisamment d'air d'alimentation. La température dans les zones de production devait être maintenue entre 6 et 10°C, ce qui était contrôlé par le système de recyclage de l'air.

La pièce utilisait de l'air recyclé, ce qui signifiait que l'air dans certaines zones était réutilisé dans d'autres zones. Ce type de système est souvent utilisé pour aider à réduire la consommation d'énergie, mais il peut avoir des effets néfastes. Sans filtration adéquate, les virus peuvent se propager dans tout un bâtiment.

Lors d'une pandémie virale, ce système doit être traité et une approche équilibrée en matière d'hygiène doit être adoptée.

Le défi pour Camfil était de créer une solution qui permettait de garantir que l'air propre introduit dans l'installation protégerait la santé des salariés et garantirait également l'optimisation des initiatives en matière de faible consommation d'énergie mises en place.

LA SOLUTION

Outre les précautions générales à prendre lors d'une pandémie (comme les masques à porter, la distance sociale à respecter et les cloisons de travail à installer), l'entreprise a souhaité se concentrer sur la qualité de l'air et sur les moyens pour protéger la main d'œuvre.

Pour s'assurer que l'air avait été nettoyé aux normes requises (afin de protéger les salariés des entreprises), des filtres haute performance devaient être utilisés. Des filtres haute efficacité aideraient à capturer les virus aéropoés et garantiraient que le système de traitement d'air utilisé réduirait les risques.



Fakten Luftreiniger CC 6000:

- Des salariés en meilleure santé
- Amélioration du bien-être des salariés
- Réduction des frais de nettoyage
- Réduction de l'impact sur l'environnement
- Répartition uniforme de la température dans toutes les zones de production.

Les entreprises de transformation de la viande ont besoin d'un air propre pour réduire le niveau de particules dans l'installation afin d'améliorer les conditions dans la salle de production et de se protéger contre la propagation des virus aéroportés. La raison en est que les virus utilisent les particules aéroportées pour voyager et en diminuant le nombre de particules, ce risque est réduit. En guise de solution, Camfil a pu proposer notre gamme de purificateurs d'air CC6000 et CC 2000, équipés de filtres HEPA 14.

Après la conception technique et l'installation de ces purificateurs d'air brevetés, une équipe d'experts, comprenant des hygiénistes du travail et des médecins du travail d'une université reconnue, a effectué des tests sur site pendant plusieurs jours en prenant des mesures de fumée froide et de particules. Les systèmes étaient fixés au mur et au plafond pour permettre un bon débit d'air et une distribution uniforme de l'air au niveau du sol de l'espace de production.

LES RESULTATS :

L'utilisation des purificateurs d'air Camfil a éliminé les microbes et les particules aéroportées de manière suffisante pour garantir un environnement de production sûr pour le personnel et les process impliqués.

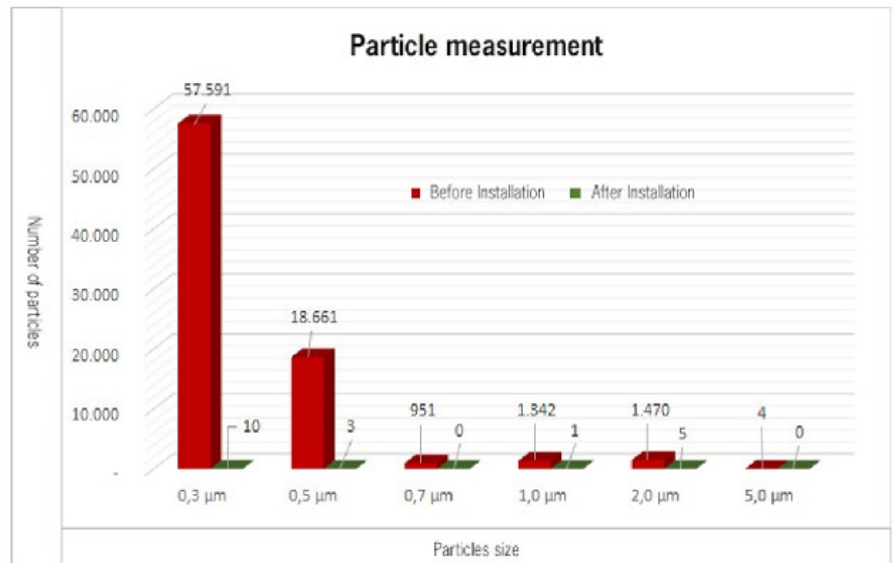
Les tests ont démontré une performance fiable et optimale de la solution de purification de l'air dans le cadre du programme de prévention de la pandémie. Ce système a permis à l'usine de redevenir opérationnelle après une épidémie virale au sein de l'établissement.

CERTIFICATION PROSAFE

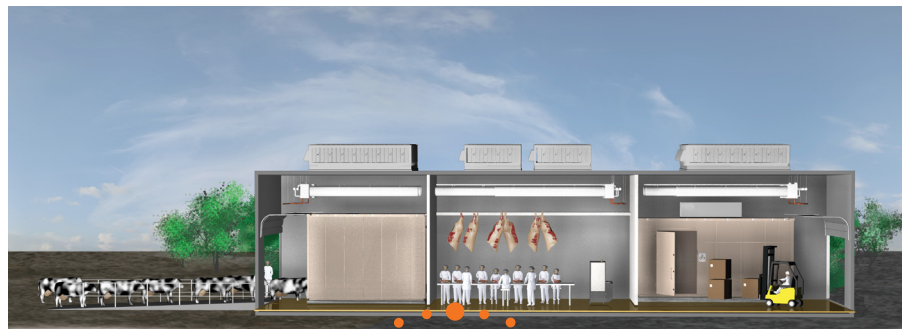
Les produits de filtre à air doté du logo ProSafe sont synonymes de performances garanties utilisant des matériaux de haute qualité pour une fiabilité maximale du process. Prosafe est également entièrement traçable pour le contrôle des matériaux et des process.

PROSAFE : AVANTAGES EN UN COUP D'OEIL

- Conforme à la norme BRC Global Food Safety Standard 8.0
- Résistance biologique et croissance antimicrobienne, testé selon la norme ISO 846
- Sécurité alimentaire : EC 1935/2004
- Ventilation hygiénique et QAI garanties : conformité à la VDI 6022



RÉSULTATS DU TEST : Peu de temps après la mise en marche des purificateurs d'air, le niveau de particules a été réduit de plus de moitié



Plus d'informations sur camfil.com