



Les appareils UVC installés devant les ailettes des évaporateurs empêchent la formation de biofilm et la contamination de l'air ambiant.

## Qualité optimale de la viande grâce à la désinfection UVC innovante

Keller GmbH, basée à Langenbach, est une boucherie traditionnelle familiale depuis 1908. Depuis toujours, elle attache la plus grande importance à la production de viandes et de charcuteries de haute qualité. Afin de garantir ces standards élevés dans son environnement de production moderne, Keller GmbH a recherché une solution innovante pour la désinfection de ses locaux et donc pour assurer la qualité de ses produits. Le choix s'est porté sur la technologie UVC de la société suisse sterilAir AG. Grâce aux installations UVC, Augustin Keller a pu mettre en place une solution d'hygiène sans produits chimiques, à la fois durable sur le plan écologique et génératrice d'économies.

### Défis dans le secteur de la boucherie

Dans la production de viandes et de charcuteries, le respect d'une hygiène irréprochable est indispensable. Cependant, la qualité microbiologique de l'air ambiant est souvent sous-estimée comme facteur d'hygiène décisif. Elle joue pourtant un rôle essentiel

pour la qualité finale et la durée de conservation des produits carnés. Les salles de production et de stockage frigorifique sont refroidies à l'aide de refroidisseurs d'air (évaporateurs). Beaucoup de producteurs ignorent qu'il s'agit là de la plus grande source de contamination. Les aérosols, générés par exemple lors du nettoyage

humide, sont aspirés par les refroidisseurs d'air. Ces microgouttelettes transportent poussières, résidus de produits et micro-organismes. Les germes s'accumulent sur l'évaporateur, s'y multiplient et recouvrent progressivement les ailettes et l'intérieur d'un biofilm. En raison du débit d'air élevé (encore renforcé par l'encrassement des ailettes), des particules du biofilm peuvent être dispersées dans la pièce. Elles contaminent alors l'air, les surfaces en contact avec les produits, voire même les produits finis prêts à être emballés.

### Amélioration de la qualité des produits

En étroite collaboration avec sterilAir AG, un concept d'hygiène a été élaboré afin que la qualité de l'air ne constitue plus un risque dans l'actuel site de production. La mise en

*„Les produits sont en général plus frais qu'auparavant. La viande et les charcuteries se conservent tout simplement plus longtemps. Dans notre chambre de maturation à sec, il y a toujours une odeur fraîche et la qualité de la viande reste constamment très élevée. Dans les salles de production, la formation de moisissures est très rare et reste freinée. Tous les évaporateurs frigorifiques restent propres plus longtemps et fonctionnent plus efficacement.“*, Augustin Keller, Directeur général, Keller GmbH

*„Lors de la maintenance des installations ou avant le contrôle de performance, nous sommes toujours informés. Ensuite, nous recevons très rapidement une offre et pouvons remplacer les tubes à temps, de sorte que le fonctionnement soit garanti à tout moment. Au cours des neuf dernières années, nous n'avons connu aucune panne. J'en suis très satisfait, car la qualité est extrêmement élevée. Nous mènerons toujours volontiers de nouveaux projets communs avec sterilAir à l'avenir.“*, conclut un Augustin Keller satisfait.

œuvre des solutions de désinfection UVC a eu des effets largement positifs sur les processus de la boucherie traditionnelle. Tous les refroidisseurs d'air ont été équipés de la Série E de sterilAir. La désinfection UVC en continu garantit que les évaporateurs restent exempts de biofilm et que l'ensemble de la pièce demeure sans moisissures. La technologie UVC de sterilAir assure un environnement hygiénique qui inhibe le développement de micro-organismes indésirables. Les améliorations se font également sentir dans les salles de production, conduisant à une sécurité accrue des produits et à une réduction des besoins de nettoyage – un avantage décisif qui a un impact direct sur la qualité des produits et garantit la satisfaction de la clientèle.

### Durée de conservation prolongée

La désinfection UVC contribue de manière déterminante à assurer des produits d'une qualité hygiénique optimale. M. Keller confirme un avantage essentiel de la technologie UVC: depuis la mise en service, il a constaté une nette réduction des contaminations. Cela se traduit par des produits plus frais, qui se conservent plus longtemps, et par

une satisfaction accrue des clients. La longue durée de conservation est d'une importance capitale tant pour lui que pour ses clients finaux. Augustin Keller souligne qu'il est remarquable que la technologie suisse UVC fonctionne de manière aussi fiable dans les conditions exigeantes d'une boucherie.

### Pas de contamination par des bactéries ou moisissures aéroportées

En plus de la Série E fonctionnant en continu, M. Keller a décidé d'installer un appareil UVC supplémentaire de sterilAir dans les salles de production et de lavage des caisses. Ces locaux présentent régulièrement une forte humidité due aux travaux de nettoyage ou à la vapeur des laveuses de caisses. Là où l'humidité est présente, la croissance des moisissures n'est jamais loin. Les aérosols en suspension peuvent transporter des bactéries comme les listeria. Si ces gouttelettes se déposent ensuite sur des surfaces de travail ou des machines fraîchement désinfectées, une contamination croisée dommageable est inévitable. Le stérilisateur d'air par recirculation UVR-4K maintient l'air exempt de germes. Avec une efficacité de désinfection allant jusqu'à



Pour les locaux sans circulation d'air, l'UVR-4K avec désinfection continue de l'air est la solution idéale.

90 % en un seul passage contre les spores de moisissures, il s'agit de l'appareil de désinfection de l'air le plus performant du marché. Pour l'UVR-4K, sterilAir utilise uniquement des matériaux de haute qualité et surtout résistants à la corrosion. M. Keller ne peut plus imaginer sa production sans le dispositif suisse de désinfection de l'air par UVC.

### Service fiable

Au-delà des avantages immédiats de la technologie UVC, le service excellent de sterilAir est également très apprécié. M. Keller loue la communication transparente et le déroulement sans accroc. Grâce à son propre outil de service, sterilAir AG accompagne ses clients dans la planification et l'exécution des opérations de maintenance récurrentes, comme le remplacement des tubes. La disponibilité permanente et l'expédition rapide des consommables font partie intégrante de la philosophie de sterilAir.

### Un partenariat d'avenir

Ce cas de réussite démontre clairement comment les solutions UVC de sterilAir améliorent non seulement la qualité et la durée de conservation des produits, mais contribuent également à des processus de production efficaces et hygiéniques. Vous souhaitez également améliorer la qualité de vos produits et optimiser vos processus? Nous vous invitons chaleureusement à découvrir sterilAir et ses solutions innovantes de désinfection.



Les appareils UVC de sterilAir s'intègrent facilement dans les processus existants.