

**SCHÜTZ**

01/2022

# newsflash +++



Pour assurer à ses emballages un niveau de sécurité et de propreté maximum, SCHÜTZ investit continuellement dans les équipements techniques de ses sites de production. C'est notamment le cas dans l'usine néerlandaise de Moerdijk, où le groupe a réalisé une mise à niveau complète de la zone de production FSSC (Food Safety System Certification).



SCHÜTZ Benelux

## HISSE LA FABRICATION FSSC À UN NIVEAU INÉDIT

**A** fin d'offrir à ses clients un niveau de sécurité maximal allant au-delà des exigences légales, SCHÜTZ fabrique dans le monde entier des emballages alimentaires et des emballages pour produits techniquement sensibles en appliquant la norme industrielle FSSC 22000 pour une sécurité alimentaire maximale. Cette norme inclut de nombreuses mesures de minimisation des risques, applicables notamment aux zones de travail, aux outils et aux vêtements des collaborateurs. Grâce à un investissement important, les

exigences élevées liées à la norme FSSC pour la production d'IBC ont été dépassées sur le site néerlandais de SCHÜTZ à Moerdijk. Pour parvenir à ce résultat, l'installation de soufflage et la ligne de montage attenante sont dorénavant totalement isolées de l'atmosphère du reste du bâtiment par une enceinte de protection supplémentaire.



## Sur le site néerlandais de SCHÜTZ à Moerdijk, les exigences élevées liées à la norme FSSC ont été dépassées au sein de la production d'IBC.

La qualité de l'air et le niveau de température de l'ensemble du hall, dans lequel se déroule également le processus désormais cloisonné, sont régulés par une technologie de ventilation sophistiquée, comprenant entre autres des systèmes spéciaux de filtrage de l'air entrant. La zone de production séparée est en outre tempérée de façon active, ce qui favorise la stabilité du processus de production et offre aux opérateurs un environnement de travail agréable en toute saison. Le but de ces mesures est de réduire le risque de contamination à un minimum absolu et d'établir de nouvelles normes de production pour une sécurité et une propreté maximales des emballages alimentaires.

L'intralogistique répond elle aussi aux principes de durabilité et de sécurité : la livraison de tous les composants nécessaires (p. ex. les bouchons) dans la production FSSC se fait à flux tendu et sans stockage intermédiaire. De plus, les protocoles de nettoyage ont une nouvelle fois été optimisés dans toute l'usine de Moerdijk. Selon le principe « Huis op Orde » (en français « Maison en ordre »), ces protocoles reprennent l'intégralité des principes de la méthode d'organisation du travail 5S.



### MENTIONS LÉGALES

Éditeur : Schütz GmbH & Co. KGaA, Schützstraße 12, D-56242 Selters, Tél. : +49 2626 77 0, E-mail : info1@schuetz.net, www.schuetz.net  
Source : www.shutterstock.com