



**La méthode HACCP dans le secteur  
de l'agroalimentaire et de la restauration.  
Les solutions de SCHELL.**

## Logique hygiénique.

### Application de la méthode HACCP dans les entreprises agroalimentaires et restaurations avec les solutions SCHELL.

Dans l'industrie agroalimentaires et la restauration, les sanitaires et vestiaires sont une obligations et font donc partie intégrante du système HACCP. Pour les lavages des mains obligatoires, des lavabos dotés des robinets sans contact de SCHELL sont recommandés.

#### Système d'assurance qualité HACCP

La méthode HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), imposée par le règlement CE 852/2004, est essentielle dans l'agroalimentaire pour garantir l'hygiène à chaque étape, y compris dans les locaux communs et sanitaires. Ces entreprises sont tenues de procéder à une analyse des dangers sur les points de contrôles critiques selon la méthode HACCP et définir un procédé d'hygiène sur mesure pour leurs activités.

#### L'hygiène dans les locaux communs et sanitaires

La méthode HACCP ne s'applique pas uniquement aux locaux de production ou logistique, mais également aux zones comme les kitchenettes, sanitaires ou vestiaires, fréquentées quotidiennement par différents utilisateurs. Ces zones doivent respecter des normes strictes. L'ASR A4.2 impose notamment des points d'eau accessibles. Les robinets sans contact sont fortement recommandés pour limiter les risques de contamination.

#### Des robinets pour lavabo sans contact de SCHELL

À bec mural ou à poser, avec des longueurs d'écoulement différentes : les robinets à capteur de SCHELL ont fait leurs preuves dans les situations de montage les plus diverses. Un déclenchement sans contact via un capteur infrarouge aide ici à éviter tout contact avec le robinet lors du lavage des mains et ainsi à réduire le risque d'infection par contact.

#### SCHELL dans les kitchenettes

Le robinet de cuisine GRANDIS E de SCHELL peut également être déclenché sans contact grâce à un capteur infrarouge, améliorant l'hygiène des utilisateurs dans les cuisines des bureaux, ainsi que dans les sanitaires des locaux communs. Le GRANDIS E est parfait pour les usages nécessitant un écoulement continu (ex : machines à café).

#### Les conseils de SCHELL pour la mise en œuvre de la méthode de gestion HACCP

En respectant la méthode HACCP les entreprises de l'agroalimentaires et de la restauration favorisent la santé de leur collaborateurs et collaboratrices et renforcent la confiance de leurs clients. Les produits SCHELL sont recommandés pour répondre pleinement aux exigences du système d'assurance qualité.

Vous avez d'autres questions sur nos produits ?  
L'équipe de service SCHELL se fera un plaisir de vous conseiller !

**SCHELL Belgium BV/SRL : +32 52 37 17 70**  
**VK DISTRIBUTION : +33 3 87 98 02 60**

Vous trouverez l'ensemble de la gamme des produits SCHELL à l'adresse [www.schell.eu](http://www.schell.eu)



Belgique



France

#### Les atouts des solutions SCHELL pour vous :

- Vous respectez les prescriptions HACCP.
- L'utilisation de robinets sans contact permet d'économiser jusqu'à 70 % d'eau par rapport aux mitigeurs monocommande traditionnels.
- Grâce aux rinçages anti-stagnation automatiques, la mise en réseau de robinets électroniques via le système de gestion de l'eau SWS de SCHELL offre une aide utile pour la préservation de la qualité de l'eau potable.
- Vous vous acquittez aisément de vos obligations en tant qu'exploitant.

## Un catalogue complet.

Robinetts SCHELL pour l'hygiène des utilisateurs dans les locaux communs et sanitaires des entreprises agroalimentaires et de restauration.



Robinet électronique pour lavabo  
**XERIS E²**

- Capteur électronique Time-Of-Flight (ToF) avec zone de détection ajustée automatiquement
- 3 dimensions
- Fonctionne sur piles ou réseau
- Eau froide ou mitigée sous haute pression
- Avec thermostat sur le modèle XERIS E²-T
- Paramétrage possible via l'App SCHELL
- Compatible avec le système SWS



Robinet électronique pour lavabo  
**PURIS E²**

- Capteur électronique Time-Of-Flight (ToF) avec zone de détection ajustée automatiquement
- Fonctionne sur piles ou réseau
- Eau froide ou mitigée sous haute pression
- Paramétrage possible via l'App SCHELL
- Compatible avec le système SWS



Robinet électronique pour lavabo  
**CELIS E²**

- Capteur électronique Time-Of-Flight (ToF) avec zone de détection ajustée automatiquement
- Fonctionne sur piles ou réseau
- Eau froide ou mitigée sous haute pression
- Paramétrage possible via l'App SCHELL
- Compatible avec le système SWS



Robinet électronique pour lavabo  
**MODUS E**

- Utilisation sans contact
- Fonctionne sur piles ou réseau
- Eau froide ou mitigée sous haute pression



Robinet électronique apparent pour lavabo  
**MODUS E**

- Utilisation sans contact
- Eau froide haute pression ou eau prémitigée
- Fonctionne sur piles



Robinet électronique apparent pour lavabo  
**VITUS VW-E-T**

- Utilisation sans contact
- Fonctionne sur piles
- Eau mitigée haute pression
- Avec thermostat
- Compatible SSC et SWS



Robinet électronique pour lavabo  
**WALIS E**

- Utilisation sans contact
- Fonctionne sur piles
- Eau mitigée haute pression
- Avec adaptateur de montage WALIS E de SCHELL, aussi pour installations avec tubes apparents
- Compatible SSC et SWS



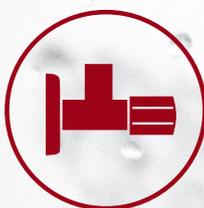
Robinet électronique à encastrer pour lavabo  
**LINUS W-E**

- Utilisation sans contact
- Fonctionne sur piles ou réseau
- Eau froide ou mitigée sous haute pression
- 3 longueurs de bec différentes
- Plaque frontale en laiton chromé ou acier inoxydable
- Compatible SSC et SWS



Robinet électronique pour cuisine  
**GRANDIS E**

- Utilisation sans contact
- Utilisation au moyen d'un levier monocommande possible
- Système de blocage de l'eau chaude afin de protéger les utilisateurs
- Eau froide ou mitigée sous haute pression
- Fonctionne sur piles ou réseau
- Compatible SSC et SWS



**SCHELL GmbH & Co. KG**

Raiffeisenstraße 31  
57462 Olpe  
Germany  
Tél. +49 2761 892-0  
Fax +49 2761 892-199  
info@schell.eu  
www.schell.eu

**SCHELL Belgium BV/SRL**

Brusselsesteenweg 171  
BE-1785 Merchtem  
Belgique  
Tél. +32 52 37 17 70  
Fax +32 52 37 43 64  
schell.be@schell.eu  
www.schell.eu

**VK DISTRIBUTION**

ZI, 4A Rue Gutenberg  
FR-57200 Sarreguemines  
France  
Tél. +33 3 87 98 02 60  
Fax +33 3 87 98 43 70  
france@schell.eu  
www.schell.eu

**Service clientèle :**

customer.service@schell.eu  
Tél. +49 2761 892-340