

Livrer la satisfaction est notre priorité #1

Vérification de performance

Au cours de notre processus, nous conservons minutieusement les informations concernant les quantités de production et la condition des vêtements de votre programme à chacune des étapes. En plus de la vérification et de l'inspection des vêtements, nous contrôlons également notre équipement de production afin de s'assurer que certains réglages sont exacts et que les vérifications de contrôle sont faites telles que requises. Nous choisissons au hasard des vêtements afin d'effectuer une évaluation de qualité, incluant des tests bactériologiques pour s'assurer des niveaux de propreté. Et toutes ces données sont conservées en filière pour références ultérieures et vous sont disponibles pour examen en tout temps.

Programmes sur mesure

Nos programmes pour entreprises de transformation alimentaire offrent aux clients une variété d'options qui nous permettent de rencontrer efficacement leurs besoins spéciaux. Pour les vêtements, ces options incluent différents styles, couleurs, tissus, besoins en matière de manipulation, nettoyage, emballage et horaires de ramassage/livraison. Pour les produits d'hygiène, vous pouvez également choisir différents types de produits, emplacements et fréquences de service selon vos besoins.

UniFirst travaille avec vous pour s'assurer que chacun de ces éléments convient parfaitement à vos besoins et attentes individuelles. Si c'est important pour vous, c'est important pour nous.

‘Formés HACCP’

Tout le personnel d'UniFirst qui est impliqué dans le service de votre compte sur votre site, porte un écusson spécial sur leur uniforme. Cet écusson indique qu'ils ont complété avec succès un cours HACCP et ont été certifiés comme étant qualifiés. Cela aide à renforcer le programme que vous avez déjà mis en place, démontrant la qualité de nos produits et services à vos employés.



UniFirst s'adapte à votre entreprise

Les vêtements d'UniFirst, spécialisés pour les entreprises de transformation alimentaire, vous aident à rencontrer les critères de votre plan HACCP.

Que vous vouliez des sarraus codés de différentes couleurs vous permettant d'identifier les différentes équipes de travail, des uniformes résistant aux flammes (FR-Flame Resistant) conformes aux normes NFPA-70 E pour votre équipe de maintenance ou des items d'hygiène pour vous aider à maintenir la propreté et l'hygiène sur votre site, nous avons les solutions qui vous conviendront.



Notre sarrau alimentaire à boutons pression est disponible avec poignets en tricot ou ourlés et est disponible en 5 couleurs pour vous aider à la codification des départements (blanc, gris, bleu pâle, marine et beige).

For example, we manufacture our unique Food Processing Smocks from 100% spun polyester, to provide exceptional fabric strength, wear, and comfort. We removed all the outside pockets and buttons for safety, and added an inside lower pocket for convenience. Available with or without elastic cuffs, they're offered in 5 distinct colors so you can readily identify workers to their specified departments. It's just one of our many garment styles that help protect your process.

Et il y a plus encore!!! UniFirst peut également compléter votre programme d'uniformes avec des produits de savon et de soins de la peau reconnus (incluant ceux classés E-2), des rouleaux de papier hygiénique et de papier essuie-mains, différentes options d'assainisseurs d'air, des vadrouilles sèches et humides ainsi que la plus récente génération de chiffons et vadrouilles en microfibres. De plus, nous manufacturons notre propre ligne de tapis pour améliorer votre image. Cette ligne comprend des tapis-logo et tapis-messages colorés, des tapis décoratifs, des tapis-grattoir emprisonnant les saletés, des tapis "zone mouillée" anti-dérapant, des tapis anti-fatigue pour les travailleurs et plus encore.

Vous pouvez compter sur UniFirst pour les meilleurs uniformes pour les entreprises de transformation alimentaire et pour tous vos besoins en matière d'hygiène, de sécurité et de propreté.



UniFirst est membre du *ational Food Processors Association*, du *American Association of Meat Processors*, et du *International HACCP Alliance*.

UniFirst **U1st**

Pour de plus amples informations, appelez UniFirst sans-frais au (800) 263-4324 ou visitez-nous sur Internet au unifirst.ca

SL0035F



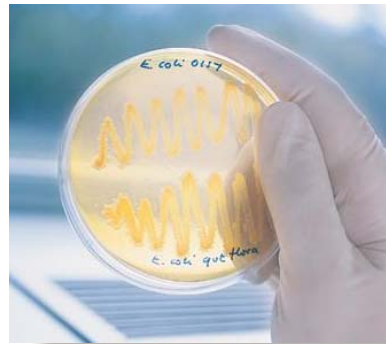
Transformation des produits alimentaires Services d'uniformes.

UniFirst **U1st**



Protéger vos produits

Si votre entreprise est dans le domaine de la transformation alimentaire, la sécurité de vos produits est primordiale. De plus, vous savez très bien que le bon contrôle de tout ce que vous produisez dans votre usine est essentiel pour atteindre les normes requises.



Les services d'uniformes sensibles à la HACCP permettent de protéger contre la contamination croisée pouvant causer une croissance des bactéries.

C'est là que votre plan HACCP entre en jeu. Il aide tous les membres de votre équipe à franchir les étapes pour reconnaître et prévenir les problèmes potentiels dans le but d'assurer une production constante de produits alimentaires non contaminés et sécuritaires pour la consommation.

Le Centers for Disease Control (CDC) calcule qu'il y a près de 76 millions de cas de maladies d'origine alimentaire par année, ce qui entraîne 325 000 hospitalisations et 5 000 décès. Des statistiques comme celles-là sont suffisamment convaincantes pour tenir les organismes de réglementation fédéraux occupés à assurer constamment le contrôle, la révision et la mise à jour des exigences en matière de salubrité des aliments. Leurs activités de surveillance rendent l'élaboration et la mise en place d'un programme de HACCP efficace et constamment mis à jour plus difficiles pour les gestionnaires occupés à transformer des produits alimentaires. Voilà une raison pour laquelle avoir un programme de vêtements de travail géré peut faciliter un peu la vie.

Mais il ne peut s'agir de n'importe quel programme géré. Il vous faut un programme offert par un fournisseur qui comprend vraiment vos exigences en matière de HACCP et dont les systèmes en place sont compatibles avec les objectifs que vous avez fixés pour le point de contrôle. Il vous faut un fournisseur qui a instauré des processus internes qui complètent les programmes préalables et les bonnes pratiques de fabrication (BPF) auxquels vous souscrivez et qui a formé son personnel pour qu'il comprenne et suive un régime de production et de service contrôlé des plus stricts. Il vous faut un fournisseur comme UniFirst... un chef de file national dans les programmes de services alignés avec la HACCP.

Le procédé UniSafeSM SM de UniFirst

Le procédé de protection de produit UniFirst (PPP) est une procédure, créée spécialement pour les entreprises de transformation alimentaire, qui commence sur les lieux de votre entreprise; lorsque les vêtements souillés sont initialement triés par type de tissu, par couleur et par niveau de souillure.



Le processus de lavage à haute température, qui est contrôlé par ordinateur, minimise les risques de contamination.

Après l'extraction de l'eau de rinçage, les vêtements sont mécaniquement déplacés vers les sècheuses afin d'en retirer l'humidité et d'ajouter l'assouplissant. Puis, ils sont pressés à des températures approximatives de 275°F. Enfin, les vêtements sont inspectés selon notre inspection en 10 points, puis sont emballés dans des plastiques, triés et entreposés par ordre de routes pour être livrés à votre entreprise.

Une fois que les vêtements ont été ramenés à notre usine, ils sont séparés, sécurisés et suivis. Chaque lot de vêtements est pesé et déplacé vers l'aire de lavage via un système de transport automatisé. Chaque lot est ensuite assigné à une laveuse selon ses spécificités (type et profil de souillure).

Une fois la brassée transférée dans la laveuse, les formules et les cycles de lavage appropriés sont déterminés à l'aide d'un microprocesseur précis. Des combinaisons de produits chimiques, de températures, de volume d'eau et d'agitation sont utilisées afin d'assurer un lavage optimal. C'est votre assurance que les vêtements qui sont livrés à votre personnel ont été lavés de façon hygiénique et selon les normes établies par la direction de votre entreprise.



L'emballage des vêtements dans des plastiques est l'une des options de service.

Avantages pour les entreprises de transformation alimentaire

Plusieurs composantes sont prises en considération lorsque nous débutons un service HACCP qui tient compte des situations particulières.

Couverture de larges territoires

Notre réseau de centres de service à travers les États-Unis et le Canada signifie que nous sommes bien équipés pour répondre à tous vos besoins en matière d'uniformes pratiquement partout en Amérique du Nord. De plus, nous savons précisément ce que nos futurs clients du domaine alimentaire attendent d'un programme d'uniformes. C'est pourquoi nous avons un instructeur accrédité HACCP qui travaille constamment avec nos partenaires et nos clients. C'est une approche qui permet à tous ceux qui sont impliqués dans le processus de service de mieux comprendre toute l'importance de la sécurité dans l'alimentation et comment un programme HACCP peut faire une différence positive dans l'atteinte des buts visés par nos clients.



Le tri et la séparation des vêtements empêchent la contamination avant le lavage.

Contrôle de la contamination croisée & formation

Nous savons qu'éviter la contamination croisée est un défi important que vous devez relever à chaque jour. C'est pourquoi nous avons spécialement développé un programme dans le but de minimiser cela. Les techniques et outils que nous utilisons pour le triage et le nettoyage des vêtements ainsi que pour la formation de notre personnel et le processus général, nous confirment que les produits que nous livrons satisferont les besoins les plus stricts de propreté dans votre environnement de production. Le fait que nous formions et certifions tout notre personnel aux points de contact pour les protocoles de base HACCP nous permet de nous assurer de l'intégrité du processus.

En plus des services spécialisés dans l'industrie alimentaire, UniFirst contribue à la prévention de la contamination croisée par leurs programmes de services de produits d'hygiène et de tapis.

