

| | | | | | | |
|------------------|--------------|---------------|-------------|-------------|-------|-------------|
| TRANSLAIT | Codification | Date création | N° Révision | Mise à jour | Page | Responsable |
| | PR - 22211 | 15.12.2008 | 1 | 03.10.2011 | 1 - 1 | LOG |

Processus NEP (CIP)

Nettoyage sur place (Cleaning in Place)

Le processus ci-dessous présente d'une manière générale le déroulement d'une intervention de lavage citerne.

Les systèmes CIP offrent un nettoyage rapide, efficace et fiable pour tous types de processus d'entreprises alimentaires. C'est une méthode qui nettoie complètement les canalisations et les zones de stockage (compartiments) des citernes.

Par définitions, l'entreprise Translait SA effectue un nettoyage CIP entre chaque transport. Les exceptions peuvent toutefois être commanditées par les «Disponant», sous leur entière responsabilité. En aucun cas, un chauffeur ne peut prendre l'initiative de ne pas effectuer un nettoyage CIP entre 2 transports.

Les systèmes CIP sont divisés en différentes étapes :

- 1 Nettoyer à grandes eaux pour éliminer les résidus
- 2 Nettoyage alcalin : les détergents alcalins dissolvent les graisses et les protéines, et nettoie les dépôts qui sont difficiles à enlever
- 3 Rinçage intermédiaire à l'eau
- 4 Nettoyage à l'acide : sert à neutraliser les restes caustiques sur les surfaces de l'entreprise. Les détergents acides enlèvent les dépôts minéraux des surfaces
- 5 Rinçage final à l'eau : l'eau froide enlève les résidus acides

Le CIP est un système fermé où la solution de recirculation de nettoyage est appliquée généralement par aspersion (rampe de lavage) et nettoie, rince et désinfecte. Le système CIP est le plus souvent contrôlé automatiquement et les séquences de nettoyage sont programmées pour un temps optimal pour un nettoyage efficace de toutes les parties en contact avec les matières.

Cependant, un entretien efficace commence généralement par un nettoyage manuel de toutes les pièces qui ne pourront être nettoyé correctement par le système de lavage CIP automatique.

La plupart des sites de chargement et de déchargement utilisés par Translait SA sont équipés d'un système de nettoyage CIP. Si tel n'est pas le cas, les véhicules sont dirigés vers une station de nettoyage par CIP, afin de garantir un état hygiénique en tout temps des citernes de transports de la société Translait SA.

Principe simple et schématisé d'un nettoyage CIP :

| Phases | Nettoyage | Temps [min] | Produit |
|---|---|-------------------------------------|---|
| 1. Pré-rinçage | 3 rinçages à l'eau froide | 10 | Eau |
| 2. Nettoyage | Acide Soude Ou Produit composé (Cifo) | 10 à 72°C 10 à 72°C 10 à 72°C | Acide nitrique dosé à 1,8 à 2% Soude caustique dosé à 1,8 à 2% Alacide cifo / CIP 452 (Halag) |
| 3. Rinçage | Rinçage à l'eau fraîche | 10 | Eau propre et potable |
| 3 phases de 10 minutes pour un total de 30 min de nettoyages (CIP) | | | |

Le processus CIP peut être complété par une phase de stérilisation selon le principe suivant :

| Phases | Nettoyage | Temps [min] | Produit |
|---|------------------------|-------------|-----------------------|
| 4. Rinçage | Rinçage à l'eau chaude | 16 à 88°C | Eau propre et potable |
| Température de l'eau contrôlée sur la conduite de retour | | | |