

# REFRICA GROUP

REFRICA - FRITECNO - FRINCO



## Salles blanches Clean Rooms

Les salles blanches sont des espaces réservés à la manipulation en toute sécurité de produits alimentaires dont nous voulons éviter qu'ils soient contaminés par des agents extérieurs, chimiques ou microbiologiques, et qu'ils contaminent eux-mêmes d'autres produits qui entreraient a posteriori dans lesdits espaces.

Il est important que la conception, l'installation et la certification des salles blanches soient réalisées par des entreprises spécialisées.

Clean rooms are spaces set aside for safely handling food products. They help avoid contamination with external agents, whether chemical or microbiological, as well as cross contamination with other products subsequently handled in the same clean room.

It is important that specialized companies design, install and qualify clean rooms.

Dryers · Secaderos | Cámaras de Descongelación · Thawing Rooms | Cámaras maduración · Aging Chambers | Túneles Congelación · Freezing Tunnels  
Enfriadora NH<sub>3</sub> · NH<sub>3</sub> - Chiller | Centrales de Frío · Refrigeration Plants | Control y Gestión · Control & Management



24 heures et 365 jours par an  
24 hours a day and 365 days a year



Responsabilité de Refrica  
Refrica responsibility

5.0

Refrica et l'industrie 5.0  
Refrica and Industry 5.0

## Les salles blanches et la **protection** du **produit**

- Garantir la conservation du produit en le préservant d'éventuelles contaminations.
- Séparation ou isolement de la salle par rapport à l'environnement extérieur.
- Éliminer le plus possible de la contamination provoquée par le personnel travaillant dans la salle.
- Éviter la contamination croisée entre produits au moyen de la séparation.
- Contrôle et gestion des flux de matériel au cours des étapes du processus, au moyen d'un agencement et d'une configuration corrects.
- Contrôle et gestion des mouvements du personnel grâce à l'optimisation des connexions entre salles.



## *Clean rooms and product safety*

- *Guarantees product preservation by preventing contamination.*
- *Separates or isolates from the external environment.*
- *Optimally eliminates contamination brought in from personnel working in the clean room.*
- *Separates to prevent cross contamination between products.*
- *Thanks to its optimal layout, it allows for proper control and management of the flow of materials during all phases of the process.*
- *Allows for the control and management of personnel traffic with optimal connections between rooms.*

## Les salles blanches et la **protection** des **personnes**

- Confinement du produit en évitant les expositions inutiles.
- Contrôle des risques résultants de la manipulation.
- Renouvellement correct de l'air et contrôle des particules en suspension au moyen du monitoring efficace de l'état de la salle.
- Conditions de confort pour le personnel (température, humidité, bruit).
- Ergonomie dans les mouvements et les flux, comme l'accès facile aux produits servant à réaliser la maintenance.

## *Clean rooms and people wellness*

- *Confinement of product to avoid unnecessary exposures.*
- *Control of handling risks.*
- *Proper air renewal and control of airborne particulates by effectively monitoring conditions in the room.*
- *Comfortable conditions for personnel (temperature, humidity, noise).*
- *Ergonomic design to facilitate traffic and flows, for example easy access to servicing components.*

## Les salles blanches et la **protection** de **l'environnement**

- Séparation ou isolement par rapport à l'environnement extérieur.
- Élimination ou dilution de la contamination produite par le procédé de fabrication lui-même, au moyen de systèmes de filtration de l'air et d'épuration des eaux.
- Diminution de l'espace nécessaire afin de réduire la consommation énergétique.

## *Clean rooms and environmental safety*

- *Separates and isolates from the external environment.*
- *Air filtering and water purifying systems eliminate or dilute pollution produced during the manufacturing process.*
- *Minimizes space needed thus reducing energy consumption.*

### **Refrica**

Ctra. Nacional Ila, 47 · 17458 Fornells de la Selva · Girona · Spain  
+34 972 476 253 · refrica@refrica.com · www.refrica.com

