

Nettoyage

Hygiène

L'usage d'un conteneur isotherme sale et souillé peut être un risque de contamination alimentaire. C'est pourquoi nous vous conseillons une politique sanitaire adaptée.

Si vos produits sont emballés, un lavage du conteneur à chaque utilisation n'est pas indispensable sauf incident particulier. Pour le transport de produits de la mer conditionnés avec de la glace hydrique produisant un écoulement aqueux, un lavage rigoureux du conteneur avant chaque utilisation est indispensable.

L'utilisateur doit tenir compte de son activité afin de déterminer la méthode et la fréquence des opérations de lavage.

Nettoyage

Le nettoyage doit combiner action mécanique telle que brossage ou nettoyage haute pression et action chimique par l'utilisation d'un détergent. Le matériel doit être ensuite rincé à l'eau. Les formules associant détergent et désinfectant peuvent être utilisées. Ces agents de lavage doivent être non toxiques.

Afin d'éviter toute contamination croisée, il est conseillé de procéder au lavage du conteneur à son retour à vide et avant qu'il effectue un nouveau transport. L'usage d'une machine haute pression est une méthode appropriée et fortement conseillée. Nous préconisons de régler le jet à une pression inférieure à 100 bars et l'eau à une température inférieure à 60°C. Lors du lavage l'opérateur doit veiller à ne pas dégrader de parties vitales telles que joint ou traceur température,

Si vous n'êtes pas équipé d'une machine haute pression, un nettoyage manuel est bien sûr conforme.

Entretien

L'état technique du conteneur doit être vérifié avant chaque utilisation. Cet examen systématique peut être très rapide et ne doit pas être confondu avec une révision approfondie du matériel.

Contrôle technique rapide

Il peut être organisé à la réception du conteneur lorsqu'il revient à vide de tournée ou avant la phase de lavage lorsque celle-ci est systématique. A ce point du circuit, le conteneur ne satisfaisant pas au contrôle rapide sera mis de côté et orienté vers le service technique en charge de la maintenance du matériel.

Ce contrôle est un examen rapide et en partie visuel pouvant se concentrer sur les points fonctionnels vitaux :

État des parois de la caisse

Parois extérieure et intérieure ne doivent pas présenter de perforation ou d'arrachement mettant à nu le matériau isolant. Une exposition prolongée à la lumière et à l'humidité ambiante dégrade considérablement le matériau isolant et affecte d'une manière irréversible l'isothermie du conteneur et de ce fait sa performance.

Joint d'étanchéité

Il assure l'étanchéité caisse/porte ou caisse/couvercle. L'opérateur doit s'assurer visuellement que le joint est bien fixé et qu'il n'est pas, même partiellement, arraché de la paroi. Le contrôle visuel doit également s'assurer du bon état du joint lui-même : pas de déchirure ou de griffure du profilé.

Fermeture

Au stade du contrôle rapide, l'opérateur peut se contenter d'ouvrir et de fermer le conteneur afin de s'assurer que la manœuvre se fait normalement. Certains systèmes de fermeture présentent plusieurs points de serrage. Dans ce cas l'opérateur doit visuellement vérifier que tous les points de serrage sont bien "attrapés" par la partie dynamique de la fermeture.

Manutention

Les conteneurs peuvent indifféremment être équipés de roues, de pieds ou d'une palette. Un conteneur présentant une roue défectueuse sera difficile à manutentionner. Il peut être la cause d'accidents et encourage une manutention brutale du matériel entraînant sa dégradation. L'opérateur se contentera de manutentionner le conteneur afin de vérifier que la manœuvre est aisée.

Maintenance

OLIVO a développé au fil des années des documents et des procédures afin de vous accompagner dans l'exploitation de ses conteneurs isothermes. Vous pouvez obtenir ces aides documentaires sur simple demande :

- Guide de bonnes pratiques
- Guide de maintenance
- Catalogue de pièces détachées
- Formation à la maintenance