

Industrial Food



Concepts vestimentaires HACCP durables pour **l'industrie alimentaire, pharmaceutique et cosmétique.**

APERÇU DE LA COLLECTION



4066605069404



La collection BP Industrial Food® relève tous les défis pour le travail au quotidien dans l'industrie alimentaire, pharmaceutique, cosmétique ou de l'emballage : **conformité avec l'ensemble des normes des différentes classes de risques HACCP, choix intéressant des couleurs, très bonne aptitude au lavage industriel**, nombreuses possibilités d'ennoblissement, **système de tailles adapté à toutes les statures.**



BP Industrial Food® – plus qu'un simple concept HACCP.



Les classes de risques HACCP.

Souhaitant assurer la production et l'emballage à 100 % hygiéniques des aliments pouvant être consommés par les astronautes dans l'espace, la NASA a joué un rôle crucial dans la mise au point du système HACCP. Déjà établi dans le monde industriel en 1971, le système HACCP offre aujourd'hui un cadre juridique important pour la production et la distribution de produits dans les secteurs exigeant des mesures d'hygiène particulières. Les vêtements professionnels des employés travaillant dans ces zones de production constituent bien entendu eux aussi un maillon important de la chaîne des mesures HACCP.

HACCP signifie **Hazard Analysis Critical Control Point** (analyse des risques – point critiques pour leur maîtrise). Depuis 2006, les denrées alimentaires ne peuvent être commercialisées et importées dans l'Union européenne que si elles sont conformes aux directives HACCP.

Le système HACCP permet d'examiner et de documenter les étapes du processus de transformation des denrées alimentaires, afin de détecter et d'éviter toute anomalie susceptible d'entraîner un risque hygiénique. Les exigences qui en découlent pour les vêtements de travail, leur entretien et leur conservation sont définies dans la norme DIN 10524.

En tant que solution de vêtements d'hygiène **certifiée selon la norme DIN 10524** pour les classes de risques 1 à 3, la collection BP Industrial Food® constitue un élément essentiel de votre système HACCP individuel.

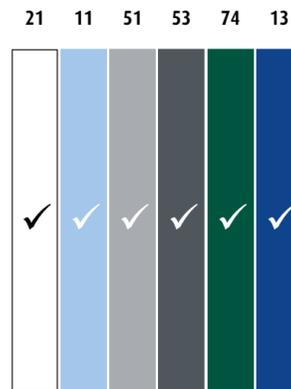


Plus de sécurité pour l'industrie alimentaire.

1 Classe 1 : la fonction protectrice exigée des vêtements de travail est faible.

Risque hygiénique minimale : maniement de denrées alimentaires ou d'ingrédients très peu périssables. Le produit est transformé ou lavé ultérieurement par le fabricant ou le consommateur. Les vêtements de travail sont en général changés une fois par semaine ; en cas de salissures, il est éventuellement nécessaire de les changer plus fréquemment.

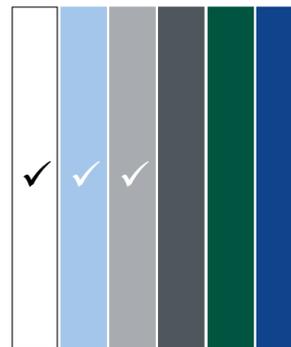
Emploi dans l'industrie pharmaceutique, cosmétique ou alimentaire, par exemple pour le maniement des fruits, légumes, poissons frais, farines (mouture), herbes, épices, aliments surgelés emballés, pâtes, bocaux, boîtes.



2 Classe 2 : les vêtements de travail doivent offrir une fonction protectrice élevée.

Risque hygiénique élevé : maniement de denrées alimentaires ou d'ingrédients facilement périssables et non emballés. Cela s'applique particulièrement lorsque les denrées alimentaires ne sont pas destinées à une transformation ultérieure et que des microorganismes sont susceptibles de se développer dans ou sur les denrées. Les vêtements de travail sont en général changés une fois par jour ; en cas de salissures, il est éventuellement nécessaire de les changer plus fréquemment.

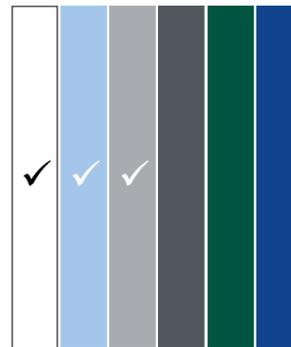
Emploi dans l'industrie pharmaceutique, cosmétique ou alimentaire, par exemple pour le maniement des denrées alimentaires non emballées, charcuterie, fromages, salades, pâtisseries, boissons rafraîchissantes, boissons alcoolisées, confiseries ou pour les processus de salage/fumage, fermentation, conservation.



3 Classe 3 : les vêtements de travail doivent garantir une fonction protectrice très élevée.

Risque hygiénique maximal : maniement des denrées alimentaires non emballées, prêtes à la consommation et hautement périssables (qui ne seront plus réchauffées). Les vêtements de travail sont changés tous les jours et doivent de plus être changés dès qu'ils présentent des salissures.

Emploi dans l'industrie pharmaceutique, cosmétique ou alimentaire, par exemple pour le maniement des poissons, tartares, salades préparées, plats cuisinés réfrigérés, glaces, produits laitiers.



1670
BP® Veste unisexe HACCP
Tailles S5-XLS, XSñ-3XLñ, SÌ-2XLÌ
21 : tailles XS5-XLS, XSñ-4XLñ, SÌ-3XLÌ
65 % polyester/35 % coton, env. 210 g/m²
☕ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹



1670-500-21 Blanc Classes de risques 1-3
1670-500-11 Bleu clair Classes de risques 1-3
1670-500-51 Gris clair Classes de risques 1-3
1670-500-74 Vert moyen Classe de risques 1

1682
BP® Veste de travail unisexe HACCP avec poches aux fonctions polyvalentes
Tailles XSñ-3XLñ, SÌ-2XLÌ
65 % polyester/35 % coton, env. 245 g/m²
☕ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹



1682-558-21 Blanc Classes de risques 1-3
1682-558-51 Gris clair Classes de risques 1-3
1682-558-53 Gris foncé Classe de risques 1
1682-558-74 Vert moyen Classe de risques 1
1682-558-13 Bleu roi Classe de risques 1

1673
BP® Blouse unisexe HACCP
Tailles S5-XLS, XSñ-3XLñ, SÌ-2XLÌ
21 : tailles XS5-XLS, XSñ-4XLñ, SÌ-3XLÌ
51 : tailles S5-XLS, XSñ-3XLñ, SÌ-3XLÌ
65 % polyester/35 % coton, env. 210 g/m²
☕ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹



1673-500-21 Blanc Classes de risques 1-3
1673-500-11 Bleu clair Classes de risques 1-3
1673-500-51 Gris clair Classes de risques 1-3
1673-500-53 Gris foncé Classe de risques 1
1673-500-74 Vert moyen Classe de risques 1
1673-500-13 Bleu roi Classe de risques 1

1684
BP® Veste matelassée HACCP unisexe



1684-665-21 Blanc Classes de risques 1-3

1685
BP® Pantalon matelassé HACCP unisexe



1685-665-21 Blanc Classes de risques 1-3

Tous les articles matelassés :
Tailles XSñ-3XLñ
Extérieur : 67 % polyester/33 % coton
Doublure : 100 % polyester
Intérieur : 50 % coton/50 % polyester
env. 500 g/m²
☕ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹

- ✓ certifié selon la norme DIN 10524
- ✓ tissu thermique soudé à haute fréquence
- ✓ tissus aux propriétés chauffantes



1672
BP® Pantalon unisexe HACCP
Tailles S5-XLS, XSñ-3XLñ, SÌ-2XLÌ
21 : tailles XS5-XLS, XSñ-4XLñ, SÌ-3XLÌ
65 % polyester/35 % coton, env. 245 g/m²
☕ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹



1672-558-21 Blanc Classes de risques 1-3
1672-558-11 Bleu clair Classes de risques 1-3
1672-558-51 Gris clair Classes de risques 1-3

1680
BP® Pantalon de travail unisexe HACCP avec poches aux fonctions polyvalentes
Tailles S5-XLS, XSñ-3XLñ, SÌ-2XLÌ
21 : tailles XS5-XLS, XSñ-3XLñ, SÌ-2XLÌ
65 % polyester/35 % coton, env. 245 g/m²
☕ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹



1680-558-21 Blanc Classes de risques 1-3
1680-558-51 Gris clair Classes de risques 1-3
1680-558-53 Gris foncé Classe de risques 1
1680-558-74 Vert moyen Classe de risques 1
1680-558-13 Bleu roi Classe de risques 1

1675
BP® Cotte à bretelles unisexe HACCP
Tailles S5-XLS, XSñ-3XLñ, SÌ-2XLÌ
21 : tailles XS5-XLS, XSñ-4XLñ, SÌ-3XLÌ
65 % polyester/35 % coton, env. 245 g/m²
☕ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹



1675-558-21 Blanc Classes de risques 1-3
1675-558-51 Gris clair Classes de risques 1-3

1681
BP® Cotte de travail à bretelles unisexe HACCP avec poches aux fonctions polyvalentes
Tailles S5-XLS, XSñ-3XLñ, SÌ-2XLÌ
21 : tailles XS5-XLS, XSñ-4XLñ, SÌ-3XLÌ
65 % polyester/35 % coton, env. 245 g/m²
☕ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹



1681-558-21 Blanc Classes de risques 1-3
1681-558-51 Gris clair Classes de risques 1-3
1681-558-53 Gris foncé Classe de risques 1
1681-558-74 Vert moyen Classe de risques 1
1681-558-13 Bleu roi Classe de risques 1



Cliquez et découvrez :
Tous les articles BP® de cette page sont reliés aux informations de la boutique en ligne BP®.



Le complément parfait

1080
BP® Ceinture, paquet de 3
Taille 001 = 110 cm, Taille 002 = 130 cm
100 % polyester
Adaptée au lavage industriel selon ISO 15797



1080-001-21 Blanc

1676
BP® Combinaison unisexe HACCP
Tailles S5-XLS, XSñ-3XLñ, SÌ-2XLÌ
21 : tailles XS5-XLS, XSñ-4XLñ, SÌ-3XLÌ
65 % polyester/35 % coton, env. 245 g/m²
☕ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹



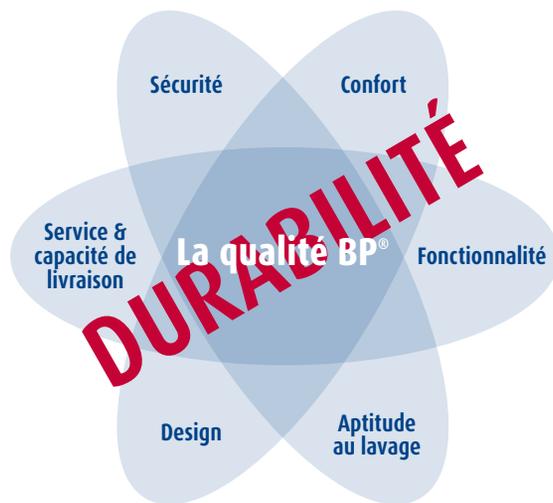
1676-558-21 Blanc Classes de risques 1-3
1676-558-51 Gris clair Classes de risques 1-3



www.bp-online.com

La meilleure qualité pour plus de durabilité : c'est ce qui nous motive chez BP® et nous rend meilleurs chaque jour.

En savoir plus sur le développement durable chez BP®.



Pour en savoir plus sur BP® :

www.bp-online.com

Abonnez-vous dès maintenant à notre newsletter pour en savoir plus sur nos nouveaux produits et nos promotions et ne

jamais manquer les offres spéciales en ligne.



Suivez-nous sur

