Winterhalter Gastronom AG • Hirschensprungstrasse 4 • CH-9464 Rüthi

Winterhalter Gastronom AG
Gewerbliche Spülsysteme
Hirschensprungstrasse 4
CH-9464 Rüthi
T +41(0)71 767 80 00
F +41(0)71 767 80 60
info@winterhalter.ch
www.winterhalter.ch

Date	Référence	Ligne directe	Date
11. Mai 2020	Jens Steck	5232	Avril 2020

Le nouveau coronavirus (SARS-CoV-2) et les systèmes de lavage Winterhalter

Madame, Monsieur,

Winterhalter Gastronom GmbH fabrique, parallèlement à des lave-vaisselles de qualité pour la restauration, des consommables appropriés comme les détergents et les liquides de rinçage. L'entreprise offre ainsi une solution complète à sa clientèle pour relever tous les défis d'une laverie. À cet égard, Winterhalter Gastronom GmbH place la sécurité des clients et de l'environnement au premier plan.

Des certificats d'hygiène établis selon la norme DIN Spec 10534 existent pour tous les lave-vaisselles Winterhalter. Résultat: dès lors que les machines Winterhalter sont utilisées dans les règles de l'art, avec les détergents adaptés, on obtient une réduction des germes de plus de 5 log. Le germe d'essai utilisé à cet effet, le E. faecium, est réputé très résistant, ce qui en fait un représentant probant d'une multitude de germes, dont les virus font aussi partie. Le (nouveau) coronavirus, qui fait actuellement la une des médias, n'en est qu'un parmi d'autres.

Ainsi, la vaisselle qui est nettoyée dans un lave-vaisselle professionnel est un élément extrêmement hygiénique dans la chaîne de nettoyage et de manutention d'une cuisine, qui est bien plus sûr que la vaisselle à la main. Sous l'action conjuguée des plans d'hygiène locaux (notamment le règlement HACCP), surtout pour ce qui concerne la gestion rigoureuse de la vaisselle contaminée, ceci permet de limiter avec une très grande efficacité la propagation des germes dans la cuisine.

L'Institut Robert-Koch a publié le 07.02.2020 une recommandation pour les mesures d'hygiène*. Celle-ci indique que la vaisselle contaminée «peut être nettoyée comme d'habitude».

* https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Hygiene.html

Avec nos meilleures salutations,

Winterhalter Gastronom AG

p. p. Jens Steck
Direction gestion internationale des produits

pour ordre Dr. Andreas Witt
Direction développement des produits BUC