



ACTUALITÉ

Le 6 juin 2024, à Marseille

Onet Propreté et Services s'engage à l'occasion de la journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments

À l'occasion de la 6^{ème} journée internationale de la sécurité sanitaire alimentaire qui se tient le 7 juin 2024, Onet Propreté et Services, acteur de référence de l'hygiène et du nettoyage en secteur agroalimentaire organise plusieurs actions, dont un événement qui permet à des entreprises du secteur de gagner un audit sanitaire de leurs installations, et une opération spéciale chez ses clients.

Pourquoi une journée internationale de la sécurité des aliments ?

La Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, qui aura lieu le 7 juin, organisée par l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) et l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), sensibilise et promeut des actions pour réduire les maladies d'origine alimentaire et protéger la santé publique. Elle est l'occasion de mettre en lumière un sujet d'intérêt général, au cœur des activités d'Onet et de ses préoccupations.

Les actions d'Onet à l'occasion de cette journée

À l'occasion de cette journée, Onet organise, à partir du 7 juin et pendant tout le mois, des audits sur des sites agroalimentaires de ses clients en France et en Espagne, réalisés par des directeurs d'agence et responsables régionaux. C'est l'opportunité de faire un état des lieux des prestations et d'aider les clients à aller plus loin dans leurs engagements en faveur de la sécurité sanitaire des aliments.

En parallèle, Onet Propreté et Services offre à trois entreprises l'opportunité de bénéficier d'un audit sanitaire. Les candidatures seront évaluées par un jury de trois experts sur [trois critères](#), notamment l'impact du nettoyage sur la sécurité alimentaire et l'implication potentielle du prestataire. Les trois meilleures propositions bénéficieront d'un audit sur site avec restitution qui intégrera notamment un diagnostic des infrastructures et de leur nettoyabilité, l'étude des conditions de sécurité, mais aussi le niveau d'intégration du nettoyage dans leur culture de la sécurité sanitaire des aliments.

Nettoyage et Hygiène : Clés de la sécurité sanitaire des aliments

Dans le secteur agroalimentaire, le nettoyage et l'hygiène préviennent les risques alimentaires en éliminant résidus et contaminants, réduisant ainsi les maladies. Ils éliminent les allergènes et assurent la conformité aux réglementations sanitaires, garantissant la sécurité des produits pour les consommateurs.

Onet Propreté et Services, acteur référent de l'hygiène et du nettoyage en secteur agroalimentaire

Onet Propreté et Services, fort de plus de 20 ans d'expérience dans les industries agroalimentaires, propose une approche globale du nettoyage dans les industries agroalimentaires pour la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments. Grâce à des cahiers des charges et des plans nettoyages co-construits avec ses clients, Onet est en mesure de garantir un nettoyage optimal et une traçabilité indispensable. Plus encore, l'innovation est au cœur de sa démarche : nettoyage par laser ou par cryogénie, conceptions de nouveaux produits de nettoyage ou mise en place de bras de lavage, ces exemples démontrent la capacité d'Onet à s'adapter à ces environnements et toute sa valeur ajoutée.

À propos d'Onet Propreté et Services

[Onet Propreté et Services](#), précurseur dans le métier de la propreté, a su développer des solutions innovantes et responsables afin de toujours mieux anticiper et répondre aux attentes de ses clients. Ces outils et méthodes de pointe accompagnent ses équipes au quotidien, lui assurant ainsi une position de référent sur le marché de la propreté. Avec 63 000 collaborateurs et 180 implantations à travers le monde, Onet Propreté et Services est également n°1 en France.

Contact presse :

Little Wing – Lucie Rétif – lucieretif@little-wing.fr