

HYGIENE DES LOCAUX ET DES MATERIELS :

Situation :

Maxence est en stage au restaurant « La Belle vue ».

Lors de son stage, il a comme activité la remise en état et le bionettoyage de la cuisine pendant 1 semaine.

Il doit :

- Appliquer la législation en vigueur sur l'hygiène des locaux et des matériels.
- Utiliser différents types de produits avec précaution.
- Appliquer des modes opératoires de nettoyage et de désinfection et leurs fréquences.



Ces activités sont capitales afin de limiter les risques microbiens dans une cuisine d'un restaurant.

Objectif : Etre capable de classer et d'utiliser les produits selon leur mode d'action.

Etre capable d'établir un plan de nettoyage et de désinfection.

1. La réglementation et définition :

1.1 réglementation :

EXTRAIT DE L'ARRETE :

Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

Chapitre II : Equipements.

Article 5 : -1 (...) tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact, notamment les comptoirs de vente, les gondoles, les tables et les ustensiles, doivent être maintenus en permanence propres et :

a) Construits et entretenus de manière à éviter les risques de contamination des denrées alimentaires ;

b) Construits et entretenus de manière à permettre un nettoyage efficace et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, une désinfection adéquate, à l'exception des conteneurs et emballages perdus ;

c) Installés de manière à permettre le nettoyage de la zone environnante.

Chapitre VII : Contrôles et vérifications.

Article 17 : - Les responsables des établissements...doivent procéder,..., à des contrôles réguliers...

Ces contrôles doivent notamment... porter sur les conditions de conservation, ainsi que sur les méthodes de nettoyage et de désinfection.

Extrait arrêté du 29 septembre 1997 : fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social

Article 7 : -... tout établissement mentionné à l'article 1er doit comporter au minimum :...

j) Des revêtements de sol faciles à nettoyer et à désinfecter constitués de matériaux étanches, non absorbants, résistants aux chocs, imputrescibles, de couleur claire, lavables et non toxiques ;

k) Au besoin, des dispositifs d'évacuation des eaux de lavage efficaces ;

l) Des surfaces murales faciles à nettoyer et à désinfecter, constituées de matériaux étanches, non absorbants, résistants aux chocs, de couleur claire, imputrescibles, lavables, non toxiques, et présentant une surface lisse ;

m) Des angles d'intersection entre le sol et les surfaces murales permettant le maintien en permanence de l'état de propreté ;

Article 8 : De manière générale, les différentes surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments sont faciles à nettoyer et à désinfecter, constituées de matériaux lisses, de couleur claire, imputrescibles, lavables et non toxiques.

Chapitre II : Utilisation et entretien des locaux et du matériel, gestion des déchets.

Article 12 :- Un plan de nettoyage et de désinfection de l'ensemble des locaux, y compris des vestiaires et des sanitaires, et du matériel est défini par écrit de façon claire et précise, conformément aux dispositions de l'article 5. Pour chacun des équipements et des différentes parties des locaux, ce plan comprend au moins les indications suivantes.

a) La fréquence et les moments de la journée auxquels les différentes opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées ;

b) Le mode opératoire précis comportant notamment, pour chaque produit utilisé, la dilution, la température d'utilisation, le temps d'application et la nécessité d'un rinçage éventuel ;

c) Le responsable des opérations de nettoyage et de désinfection pour chaque secteur ;

d) Les moyens mis en place pour vérifier l'efficacité du plan.

1.2 Définition :

Nettoyage :

.....

.....

Décontamination:

.....

.....

Désinfection :

Bionettoyage:

2. Les produits de nettoyage et produits de désinfection:

Document : Extrait du plan de nettoyage et de désinfection du restaurant Miro

Lieu ou secteur Où ? quoi ?	Fréquence Quand ?	Mode opératoire				Rinçage	Responsable Qui ?	Contrôle de l'efficacité
		Produit à utiliser	Dilution à effectuer	Température D'utilisation	Temps D'application			
Quai de livraison	Quotidien	Détergent	1%	30°C	5min	A l'eau Courante	Magasinier : Gilles	Visuel
Chambre froide	1 fois par semaine	Détergent Désinfectant alimentaire	1%	30°C	15min	A l'eau Courante	Chef cuisinier Philippe	Visuel
Petits matériels Coupe légumes Eplucheuse Hachoir Batteur mélangeur Trancheur Planche à découper	Après chaque utilisation	Détergent désinfectant en milieu alimentaire	1%	30°C	Pièces à trempier dans la solution : 30 min	A l'eau courante	Chef cuisinier Philippe	prélèvement
Micro-ondes	Quotidien	Détergent Désinfectant alimentaire	1%	30°C	3min	Essuyer à la lavette humide	Cuisinier Michel	Visuel
Surfaces inox : zone alimentaire	Quotidien	Détergent Désinfectant alimentaire	1%	30°C	5min	A l'eau chaude	Chef cuisinier Philippe	Prélèvement
Surfaces inox : zone non alimentaire	Quotidien	Détergent désinfectant	1%	30°C	5min	A l'eau courante	Cuisinier Michel	Visuel
Sois zone à risque	Quotidien	Détergent désinfectant	3%	30°C	15min	A l'eau courante	Cuisinier Michel	Visuel
Salle de restaurant	Quotidien	Détergent	1%	30°C	5min	A l'eau courante	Chef de salle : Stanny	Visuel
Poubelles	Quotidien	Détergent	1%	30°C	5min	A l'eau courante	Magasinier : Gilles	Visuel
Sanitaires	Quotidien	Détergent Désinfectant	5%	30°C	15min	A l'eau courante	M Bref	Visuel

A partir du document ci-dessus : déduire et définir.

2.1 Les différents types de produits :

-
-
-

2.2 La fréquence journalière pour la désinfection des zones alimentaires :

.....

.....

.....

2.3 La classification des produits et leur mode d'action :

Document : *Tuer les micro-organismes, c'est déjà éviter les contaminations microbiennes*

Les agents chimiques appelés désinfectants agissent sur des milieux inertes et ont différentes modes d'actions sur les micro-organismes. Ainsi certains sont bactéricides, fongicides, sporicides ou virucides c'est-à-dire qu'ils permettent de détruire et tuer respectivement des bactéries, des mycètes ou

champignons microscopiques, des spores ou des virus suivants les conditions d'emploi. D'autres sont par contre, bactériostatiques ou fongistatiques c'est-à-dire que les bactéries ou les mycètes ont leur multiplication inhibée par les produits.



Document : *Les désinfectants et les normes AFNOR*

La norme AFNOR définit les caractéristiques des désinfectants selon leur activité spécifique. La conformité du produit est vérifiée par un laboratoire selon la méthode indiquée dans la norme. On trouve ainsi :

- Normes de base « **bactéricides** » NF T72-150 ou 151 ; NF T72-170 ou 171.

- Normes de base « **fongicides** » NF T72-200 ou 201 ; NF T72-300 ou NF T72-190.
- Normes de base « **sporicides** » NF T72-230 ou 231 ; NF T72-300 un 301.
- Normes de « **virucides** » : NF T72-180 ou 181.



Document : *Détergent et désinfectant courants*

ACTISENE C300
DETERGENT DEGRAISSANT DESINFECTANT EN MILIEU ALIMENTAIRE
 Mode d'emploi : Actisene C300 peut s'utiliser manuellement, en centrale de désinfection, ou en nettoyeur haute pression.

EN UTILISATION COURANTE : diluer Actisene C300 à 1%. Laisser agir au moins 5 minutes pour un traitement bactéricide et 15 minutes pour un traitement fongicide. Rincer soigneusement à l'eau potable

EN CAS DE SALISSURES PLUS IMPORTANTES : augmenter le dosage

- Précautions**
- produit à usage professionnel
 - à n'utiliser que dilué dans l'eau
 - ne mélanger à aucun autre produit
 - porter un vêtement de protection approprié des gants
 - ne pas utiliser sur les métaux et alliages légers (aluminium)

Composition
 ammonium quaternaire, polyalkylamine, tensio actifs non ioniques, agents alcalins, agents séquestrants

Propriétés microbiologiques
 L'activité anti-microbienne d'Actisene C300 a été démontrée selon les normes AFNOR suivantes :
 - bactéricide EN 1040 NF T72-151 et NF T72-171
 - fongicide NF T72-201 et NF T72-301
 Actif sur *Listeria monocytogenes*, *Salmonella enterica* et *Escherichia Coli*

Utilisations
 Actisene C300 est un produit dégraissant désinfectant pour toutes les surfaces en milieu alimentaire

Caractéristiques physico-chimiques
 Aspect : liquide jaune pâle sans colorant ni parfum
 pH en solution aqueuse à 1% : 12,5 environ
 densité à 20°C : 1,05
 biodégradabilité : 90%

Législation
 Ce produit est soumis à la réglementation des préparations dangereuses : produit classé **CORROSIF**
 Produit conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires



BACTANIOS 2000
DESINFECTION DES SURFACES
 Sols, murs, tables, petit matériel et extérieur des machines

INDICATIONS
 - désinfection des circuits, du matériel et des surfaces
 - produit neutre non corrosif vis à vis des matériaux
 - autorisé sur les surfaces du matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES
 Homologation en traitement bactéricide (0,3%) et fongicide (6%) n°2000 493 (locaux de préparation, matériel de transport de nourriture d'animaux domestiques, matériel de stockage et de récolte (POV), locaux de stockage et matériel de transport (POA, POV) matériel de laiterie)

DOSE D'EMPLOI
 Utilisation en dilution de 0,3 à 6%
 Rincer à l'eau potable

PROPRIETES TECHNOLOGIQUES
 Compatible en présence d'une solution acide et de soude
 Pas de dégagement gazeux
 Stabilité jusqu'à +80°C
 Produit neutre, non corrosif vis à vis des matériaux
 Produit dosable

PRECAUTIONS D'EMPLOI
 Irritant pour les yeux
 Produit d'usage externe, ne pas avaler
 Conserver hors de la portée des enfants
 Eviter le contact avec la peau et les yeux
 En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste
 Porter des gants appropriés

CONDITIONNEMENT
 Bidon de 25 kg, container de 200 kg



DL 02 Détergent multi-usages

il nettoie rapidement toutes les surfaces supportant d'être mouillées. Rinçage facile
 le taux élevé de tensio actifs permet d'émulsionner rapidement toutes les salissures grasses
 L'absence d'alcalins dans le produit permet d'être utilisé sur tous types de surface sans risques pour celles-ci ainsi qu'un rinçage facile

Respecte l'épiderme
 Son pH neutre préserve la peau des utilisateurs

MODE D'EMPLOI

- 1) Diluer le produit à une concentration de 2% soit un verre pour 10 litres d'eau (1 seau)
- 2) Appliquer le produit sur les surfaces avec une

Propriétés spécifiques
 - pH 1% : 7 environ
 - densité : 0,98 à 1,08

Conformité
 DL 02 est conforme au décret n° 98-507 du 17-06-98 réglementant les produits pour collectivités destinées au nettoyage des appareils et récipients au contact des denrées alimentaires

IL N'Y A PAS D'EAU DE JAVEL

DESINFECTE-DESODORISE

- WC
 Verser un verre et 1/2 sur les parois de la cuvette laisser agir 15 minutes puis actionner la chasse d'eau (SANS DANGER POUR LES FOSSES SÈCHES)

- POUBELLES
 Diluer 2 verres d'eau de Javel dans un litre d'eau. Frotter, laisser agir 15 minutes, rincer

NETTOIE

- SOLS, CARRELAGES ET SANITAIRES
 Diluer un verre dans 5 litres d'eau

* À ce jour aucune souche microbienne résistante à l'eau de Javel n'a été trouvée

Attention ! ne pas utiliser en combinaison avec d'autres produits

Dénomination des produits	Bactanios	DL02 Henkel	Eau de javel	Actisène C300
Mode d'actions				
Bactéricide				
Bactériostatique				
Fongicide				
Fongistatique				
Virucide				
Sporicide				

- Citer les différentes souches microbiennes sur lesquelles le détergent désinfectant alimentaire « actisène C300 » est efficace :.....

.....

.....

2.4 Définition :

Désinfectant:

.....

.....

Bactéricide:

.....

.....

Fongicide :

.....

.....

Virucide :

.....

.....






Sporicide :

.....


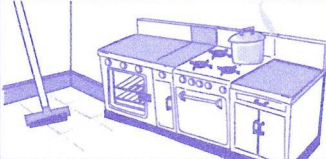


.....

3. Le bionettoyage :

3.1 Les différentes étapes du bionettoyage :

Bionettoyage en 5 étapes pour l'entretien des surfaces en zones à haut et très haut risque	Justification
 <p>① Pré-nettoyage</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
 <p>② Nettoyage avec un détergent alimentaire alcalin</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
 <p>③ Rinçage avec de l'eau chaude</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
 <p>④ Désinfection avec un désinfectant alimentaire</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
 <p>⑤ Rinçage</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

3.2 Les différents paramètres liés à l'efficacité d'une opération de nettoyage :

			
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

L'association de ces 4 paramètres s'appelle :.....

4. Les mesures de sécurité de ces produits :

4.1 Mesures de sécurité liées à l'utilisation.

D'après les documents page 4, citer :

- 2 précautions d'emploi à prendre lors de l'utilisation de l'eau de Javel :

→.....
→.....

- 5 mesures à prendre lors de l'utilisation d'un produit chimique :

→.....
→.....
→.....
→.....
→.....

4.2 Mesures de sécurité liées au stockage.

- 3 mesures à prendre pour stocker les produits :

→.....
→.....
→.....

Source des documents : Sciences appliqués à la nutrition et à l'hygiène, Casteilla, S.Morançais

HYGIENE DES LOCAUX ET DES MATERIELS :

Correction

1. La réglementation et définition :

1.1 réglementation :

EXTRAIT DE L'ARRETE :

Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

Chapitre II : Equipements.

Article 5 : -1 (...) tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact, notamment les comptoirs de vente, les gondoles, les tables et les ustensiles, doivent être maintenus en permanence propres et :

- a) Construits et entretenus de manière à éviter les risques de contamination des denrées alimentaires ;
- b) Construits et entretenus de manière à permettre un nettoyage efficace et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, une désinfection adéquate, à l'exception des conteneurs et emballages perdus ;
- c) Installés de manière à permettre le nettoyage de la zone environnante.

Chapitre VII : Contrôles et vérifications.

Article 17 : - Les responsables des établissements...doivent procéder,..., à des contrôles réguliers... Ces contrôles doivent notamment... porter sur les conditions de conservation, ainsi que sur les méthodes de nettoyage et de désinfection.

Extrait arrêté du 29 septembre 1997 : fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social

Article 7 : -... tout établissement mentionné à l'article 1er doit comporter au minimum :...

- j) Des revêtements de sol faciles à nettoyer et à désinfecter constitués de matériaux étanches, non absorbants, résistants aux chocs, imputrescibles, de couleur claire, lavables et non toxiques ;
- k) Au besoin, des dispositifs d'évacuation des eaux de lavage efficaces ;
- l) Des surfaces murales faciles à nettoyer et à désinfecter, constituées de matériaux étanches, non absorbants, résistants aux chocs, de couleur claire, imputrescibles, lavables, non toxiques, et présentant une surface lisse ;
- m) Des angles d'intersection entre le sol et les surfaces murales permettant le maintien en permanence de l'état de propreté ;

Article 8 : De manière générale, les différentes surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments sont faciles à nettoyer et à désinfecter, constituées de matériaux lisses, de couleur claire, imputrescibles, lavables et non toxiques.

Chapitre II : Utilisation et entretien des locaux et du matériel, gestion des déchets.

Article 12 :- Un plan de nettoyage et de désinfection de l'ensemble des locaux, y compris des vestiaires et des sanitaires, et du matériel est défini par écrit de façon claire et précise, conformément aux dispositions de l'article 5. Pour chacun des équipements et des différentes parties des locaux, ce plan comprend au moins les indications suivantes.

- a) La fréquence et les moments de la journée auxquels les différentes opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées ;
- b) Le mode opératoire précis comportant notamment, pour chaque produit utilisé, la dilution, la température d'utilisation, le temps d'application et la nécessité d'un rinçage éventuel ;
- c) Le responsable des opérations de nettoyage et de désinfection pour chaque secteur ;
- d) Les moyens mis en place pour vérifier l'efficacité du plan.

1.2 Définition :

Nettoyage :

Opération qui consiste à débarrasser tous les revêtements (horizontaux et verticaux) des salissures qui les encombrant et s'y accrochent, sans les abîmer.

Décontamination:

Opération, au résultat momentané, qui élimine, tue ou inactive les micro-organismes sur une matière inerte.

Désinfection :

Opération, au résultat momentané, qui élimine ou tue les micro-organismes et inactive les virus de la matière inerte nettoyée.

Bionettoyage:

Procédé de nettoyage, afin de réduire momentanément la quantité de micro-organismes. Il combine un nettoyage avec un rinçage et d'une désinfection.

2 .Les produits de nettoyage et produits de désinfection:

Document : *Extrait du plan de nettoyage et de désinfection du restaurant Miro*

Lieu ou secteur Où ? quoi ?	Fréquence Quand ?	Produit à utiliser	Mode opératoire			Rinçage	Responsable Qui ?	Contrôle de l'efficacité
			Dilution à effectuer	Température D'utilisation	Temps D'application			
Quai de livraison	Quotidien	Détergent	1%	30°C	5min	A l'eau Courante	Magasinier : Gilles	Visuel
Chambre froide	1 fois par semaine	Détergent Désinfectant alimentaire	1%	30°C	15min	A l'eau Courante	Chef cuisinier Philippe	Visuel
Petits matériels Coupe légumes Eplucheuse Hachoir Batteur mélangeur Trancheur Planche à découper	Après chaque utilisation	Détergent désinfectant en milieu alimentaire	1%	30°C	Pièces à trempier dans la solution : 30 min	A l'eau courante	Chef cuisinier Philippe	prélèvement
Micro-ondes	Quotidien	Détergent Désinfectant alimentaire	1%	30°C	3min	Essuyer à la lavette humide	Cuisinier Michel	Visuel
Surfaces inox : zone alimentaire	Quotidien	Détergent Désinfectant alimentaire	1%	30°C	5min	A l'eau chaude	Chef cuisinier Philippe	Prélèvement
Surfaces inox : zone non alimentaire	Quotidien	Détergent désinfectant	1%	30°C	5min	A l'eau courante	Cuisinier Michel	Visuel
Sols zone à risque	Quotidien	Détergent désinfectant	3%	30°C	15min	A l'eau courante	Cuisinier Michel	Visuel
Salle de restaurant	Quotidien	Détergent	1%	30°C	5min	A l'eau courante	Chef de salle : Stanny	Visuel
Poubelles	Quotidien	Détergent	1%	30°C	5min	A l'eau courante	Magasinier : Gilles	Visuel
Sanitaires	Quotidien	Détergent Désinfectant	5%	30°C	15min	A l'eau courante	M Bref	Visuel

A partir du document ci-dessus : déduire et définir.

2.1 Les différents types de produits :

- **Détergent**
- **Détergent-désinfectant**
- **Détergent-désinfectant-alimentaire.**

2.2 La fréquence journalière pour la désinfection des zones alimentaires :

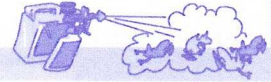
Après chaque utilisation, car ce sont des zones à très haut risque de contamination.

2.3 La classification des produits et leur mode d'action :

Document : Tuer les micro-organismes, c'est déjà éviter les contaminations microbiennes

Les agents chimiques appelés désinfectants agissent sur des milieux inertes et ont différentes modes d'actions sur les micro-organismes. Ainsi certains sont bactéricides, fongicides, sporicides ou virucides c'est-à-dire qu'ils permettent de détruire et tuer respectivement des bactéries, des mycètes ou

champignons microscopiques, des spores ou des virus suivants les conditions d'emploi. D'autres sont par contre, bactériostatiques ou fongistatiques c'est-à-dire que les bactéries ou les mycètes ont leur multiplication inhibée par les multiplication inhibée par les produits.



Document : Les désinfectants et les normes AFNOR

La norme AFNOR définit les caractéristiques des désinfectants selon leur activité spécifique. La conformité du produit est vérifiée par un laboratoire selon la méthode indiquée dans la norme. On trouve ainsi :

- Normes de base « **bactéricides** » NF T72-150 ou 151 ; NF T72-170 ou 171.

- Normes de base « **fongicides** » NF T72-200 ou 201 ; NFT 72-300 ou NF T72-190.
- Normes de base « **sporicides** » NF T72-230 ou 231 ; NF T72-300 un 301.
- Normes de « **virucides** » : NF T72-180 ou 181.



Document : Détergent et désinfectant courants

ACTISENE C300

DETERGENT DEGRAISSANT DESINFECTANT EN MILIEU ALIMENTAIRE

Mode d'emploi : Actisene C300 peut s'utiliser manuellement, en centrale de désinfection, ou en nettoyeur haute pression.

EN UTILISATION COURANTE : diluer Actisene C300 à 1%. Laisser agir au moins 5 minutes pour un traitement bactéricide et 15 minutes pour un traitement fongicide. Rincer soigneusement à l'eau potable

EN CAS DE SALISSURES PLUS IMPORTANTES : augmenter le dosage

Précautions

- produit à usage professionnel
- à n'utiliser que dilué dans l'eau
- ne mélanger à aucun autre produit
- porter un vêtement de protection approprié des gants
- ne pas utiliser sur les métaux et alliages légers (aluminium)

Composition

ammonium quaternaire, polyalkylamine, tensio actifs non ioniques, agents alcalins, agents séquestrants

Propriétés microbiologiques

L'activité anti-microbienne d'Actisene C300 a été démontrée selon les normes AFNOR suivantes :

- bactéricide NF 1040 NF T72-151 et NF T72-171
- fongicide NF T72-201 et NF T72-301

Actif sur *Listeria monocytogenes*, *Salmonella enterica* et *Escherichia Coli*

Utilisations

Actisene C300 est un produit dégraissant désinfectant pour toutes les surfaces en milieu alimentaire

Caractéristiques physico-chimiques

Aspect : liquide jaune pâle sans colorant ni parfum
pH en solution aqueuse à 1% : 12,5 environ
densité à 20°C : 1,05
biodegradabilité : 90%

Législation

Ce produit est soumis à la réglementation des préparations dangereuses : produit classé

CORROSIF

Produit conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires



BACTANIOS 2000 DESINFECTION DES SURFACES

Soils, murs, tables, petit matériel et extérieur des machines

INDICATIONS

- désinfection des circuits, du matériel et des surfaces
- produit neutre non corrosif vis à vis des matériaux
- autorisé sur les surfaces du matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

Homologation en traitement bactéricide (0,3%) et fongicide (6%) n°2000 493 (locaux de préparation, matériel de transport de nourriture d'animaux domestiques, matériel de stockage et de récolte (POV), locaux de stockage et matériel de transport (POA, POV) matériel de laiterie

DOSE D'EMPLOI

Utilisation en dilution de 0,3 à 6%
Rincer à l'eau potable

PROPRIETES TECHNOLOGIQUES

Compatible en présence d'une solution acide et de soude
Pas de dégagement gazeux
Stabilité jusqu'à +80°C

Produit neutre, non corrosif vis à vis des matériaux

Produit dosable

PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Irritant pour les yeux
- Produit d'usage externe, ne pas avaler
- Conservé hors de la portée des enfants
- Eviter le contact avec la peau et les yeux
- En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste
- Porter des gants appropriés

CONDITIONNEMENT

bidon de 25 kg, container de 200 kg



DL 02 Détergent multi-usages

il nettoie rapidement toutes les surfaces supportant d'être mouillées. Rincage facile
le taux élevé de tensio actifs permet d'émulsionner rapidement toutes les salissures grasses
L'absence d'alcalins dans le produit permet d'être utilisé sur tous types de surface sans risques pour celles-ci ainsi qu'un rincage facile

Respecte l'épiderme

Son pH neutre préserve la peau des utilisateurs

MODE D'EMPLOI

- 1) Diluer le produit à une concentration de 2% soit un verre pour 10 litres d'eau (1 seau)
- 2) Appliquer le produit sur les surfaces avec une gaze d'essuyage ou un tampon abrasif vert
- 3) rincer
- 4) Laisser sécher sans essuyer



Propriétés spécifiques
- pH 1% : 7 environ
- densité : 0,98 à 1,08

Conformité

DL 02 est conforme au décret n° 98-507 du 17-06-98 réglementant les produits pour collectivités destinées au nettoyage des appareils et récipients au contact des denrées alimentaires

Conditionnements

- bidons : 4* 5kg
- bidon : 20 kg
- fût : 200 kg

IL FAUT DE L'EAU DE JAVEL

DESINFECTE-DESODORISE

- WC
Verser un verre et 1/2 sur les parois de la cuvette laisser agir 15 minutes puis actionner la chasse d'eau (SANS DANGER POUR LES FOSSES SPTIQUES)

- POUBELLES
Diluer 2 verres d'eau de Javel dans un litre d'eau
Frotter, laisser agir 15 minutes, rincer

NETTOIE

- SOLS, CARRELAGES ET SANITAIRES
Diluer un verre dans 5 litres d'eau

* A ce jour aucune souche microbienne résistante à l'eau de Javel n'a été trouvée
L'utilisation de l'eau de Javel permet d'éliminer non seulement la totalité des bactéries mais aussi les moisissures, virus et spores, toutes sortes de microbes qui peuvent être dangereux pour la santé (résultats validés par les normes : EN 1276, EN 1656, NF T72-180, NF T72-236)

. Attention ! ne pas utiliser en combinaison avec d'autres produits : des gaz dangereux (chlore) peuvent se libérer au contact d'un acide dégage un gaz toxique
conservé hors de portée des enfants
- en cas de contact avec la peau ou les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau
- en cas d'ingestion ne pas faire vomir, appeler le médecin ou le centre anti poison
- à conserver au frais et à l'abri de la lumière et du soleil

D'après les documents de la page 4, indiquer par une croix les modes d'action des produits.

Dénomination des produits \ Mode d'actions	Bactanios	DL02 Henkel	Eau de javel	Actisène C300
Bactéricide	★	★	★	★
Bactériostatique	★		★	★
Fongicide	★		★	★
Fongistatique	★		★	★
Virucide			★	
Sporicide			★	

- Citer les différentes souches microbiennes sur lesquelles le détergent désinfectant alimentaire « actisène C300 » est efficace :
Listeria, Monocytogènes, Salmonella Enterica et Escherichia Coli.

2.4 Définition :

Désinfectant:

Produit qui tue les micro-organismes sur les surfaces inertes.

Il s'utilise après un nettoyage et nécessite un rinçage ou non (selon le mode d'emploi).

Bactéricide:

Qui tue les bactéries.

Fongicide :

Qui tue les champignons microscopiques et leurs spores.

Virucide :

Qui tue les virus.

Sporicide :





Qui tue les spores bactériennes.

Détergent :


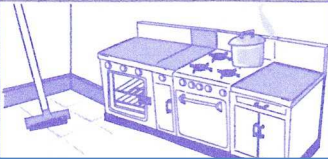


Produit de nettoyage destiné à favoriser l'élimination par l'eau des souillures non hydrolysables.

3 Le bionettoyage :

3.1 Les différentes étapes du bionettoyage :

Bionettoyage en 5 étapes pour l'entretien des surfaces en zones à haut et très haut risque	Justification
 <p>① Pré-nettoyage</p>	<p>Enlever les plus gros déchets et tâches.</p>
<p>DETERGENT →</p> <p>② Nettoyage avec un détergent alimentaire alcalin</p>	<p>Première désinfection : Elimine les salissures.</p>
 <p>③ Rinçage avec de l'eau chaude</p>	<p>- Afin d'augmenter le pouvoir du détergent - Le séchage est plus rapide.</p>
 <p>DESINFECTANT →</p> <p>④ Désinfection avec un désinfectant alimentaire</p>	<p>Pour Tuer tous les micro-organismes.</p>
 <p>⑤ Rinçage</p>	<p>Pour ne plus avoir de résidus de produits. → Surface Inerte</p>

3.2 Les différents paramètres liés à l'efficacité d'une opération de nettoyage :

			
Action de température	Action mécanique (brosse, frottement)	Le dosage à respecter : Action chimique.	Action de temps : laisser agir.

L'association de ces 4 paramètres s'appelle : **Le cercle de Sinner.**

4 Les mesures de sécurité de ces produits :

4.1 Mesures de sécurité liées à l'utilisation.

D'après les documents page 4, citer :

- 2 précautions d'emploi à prendre lors de l'utilisation de l'eau de Javel :
 - **Ne pas utiliser en combinaison avec d'autres produits.**
 - **Utilisation d'équipements de protection. (EPI) : gants, lunettes.**
- 5 mesures à prendre lors de l'utilisation d'un produit chimique :
 - **Utilisation d'EPI.**
 - **Ne pas mélanger avec d'autres produits.**
 - **Respecter les dosages.**
 - **Ne pas utiliser sur les métaux et alliages légers.**
 - **Diluer dans de l'eau, ne pas utiliser pur.**

4.2 Mesures de sécurité liées au stockage.

- 3 mesures à prendre pour stocker les produits :
 - **Hors de portée des enfants.**
 - **Conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière.**
 - **Bien refermer les produits après utilisation.**

Source des documents : Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène, Casteilla, S.Morançais