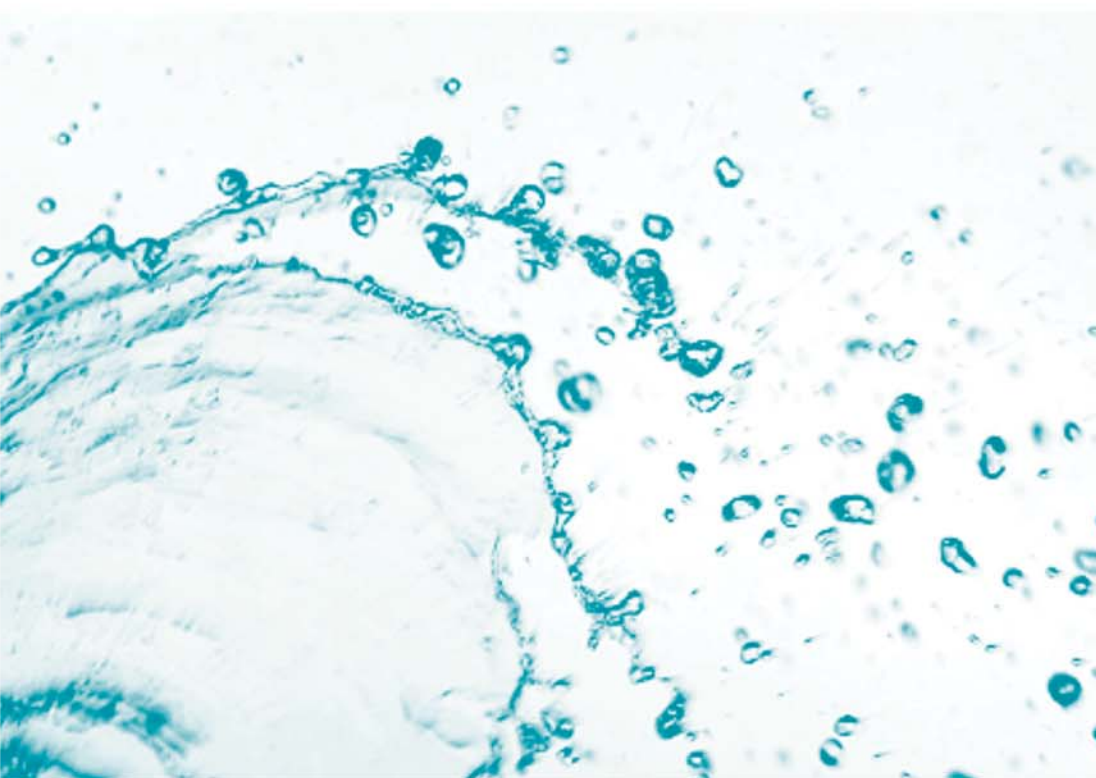


HYGIENE ALIMENTAIRE



METHODE PRODUITS



Usine & bureaux : Z.I. La Croix-St-Pierre - 19800 EYREIN - Tél. 05 55 27 65 27 - Fax 05 55 27 66 08 - www.eyrein-industrie.com



L'HYGIENE ALIMENTAIRE

L'hygiène alimentaire concerne la restauration collective (restaurants d'entreprises, scolaires, maison de retraite, hôpitaux, etc.) ou commerciale (cafés, bars, restaurants, cafétérias, pizzerias, self-services, etc.) mais également l'agro-alimentaire (traiteurs, salaisons, boucheries, ...).

1 LES PRINCIPAUX RISQUES

La contamination des denrées alimentaires peut survenir à n'importe quel moment de la production. Les principaux risques sont les suivants :

L'incorporation accidentelle d'un élément physique.

Des morceaux de verre, de métal, de pierre, de bois, de plastique ou des insectes peuvent pénétrer dans les aliments et affecter les produits alimentaires.

La contamination chimique

Cette contamination peut provenir de l'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection, de pesticides, de métaux toxiques, et de tout autres composés chimiques.

Cette contamination peut provenir de leurs utilisations à proximité de l'outil de production ou de leurs résidus sur les ustensiles et les équipements.

Les dangers microbiologiques

Les microbes sont présents partout dans la nature : dans l'eau, dans l'air, la terre, dans et sur les êtres vivants. Ce sont des êtres microscopiques qui se nourrissent et se développent au sein des denrées alimentaires.

Certains de ces microbes sont dangereux pour la santé de l'homme parce qu'ils provoquent des intoxications alimentaires. D'autres sont utiles. Ils participent à la fabrication d'aliments tel que le vin, la bière, les fromages, le pain, ...

2 LES MICROBES

Les microbes sont constitués de bactéries, virus, champignons microscopiques et parasites.

Les bactéries : Certaines bactéries sont indispensables à la vie sur terre, d'autres vivent en bonne entente avec nous et certaines déclenchent des maladies : les infections bactériennes (tétanos, tuberculose, furoncles, scarlatine, coqueluche). Comme tout être vivant, elles respirent, se nourrissent et se reproduisent.

Les virus : Les plus petits microbes sont les virus (grippe, varicelle, herpès, hépatite virale, sida). Pour se multiplier, ils utilisent la machinerie d'un être vivant, en la détruisant en partie.

Les champignons microscopiques : Ils sont responsables également d'infections appelées mycoses. Ces infections sont surtout fréquentes sur la peau, les cheveux et les ongles.

Les parasites : Les maladies dues aux parasites sont nombreuses : amibe, paludisme, etc. Ces maladies se soignent avec des médicaments appelés antiparasitaires.

La cuisine est un lieu privilégié car les microbes y trouvent l'humidité, la chaleur et la nourriture dont ils ont besoin.

3 LES TIAC

Une Toxi-infection Alimentaire Collective (TIAC) est une maladie à déclaration obligatoire. Il est essentiel que le signalement aux autorités sanitaires (Médecin Inspecteur de la DDASS) soit rapide de manière à faciliter la collecte des informations et optimiser les résultats de l'enquête.

Cette enquête est réalisée conjointement par la DDASS (Santé Environnement) et la DDSV (Services Vétérinaires). Elle a pour but de préciser et cibler le germe microbien suspect, de rechercher et d'identifier l'origine de la contamination.

Les principaux germes responsables des TIAC sont les salmonelles, staphylocoque doré, clostridium perfringens, listéria monocytogènes et clostridium botulinum.

4 LES ORIGINES DES TIAC

Les TIAC proviennent de contamination des aliments pouvant être liée :

- à la qualité des matières premières,
- à la préparation (températures de stockage, préparation à l'avance, cuissons, lavage des végétaux crus)
- à l'hygiène générale (climatisation, aération, forte humidité, présence de rongeurs et insectes, nettoyage et désinfection des locaux)
- au matériel de cuisine (nettoyage et désinfection),
- au personnel de restauration.

5 LA NEUTRALISATION DES MICROBES

Les microbes provoquent :

- des défauts d'aspect : points ou taches de couleurs variables.
- la putréfaction : odeurs nauséabondes, gaz, changement de couleurs.
- la fermentation : odeurs plus ou moins désagréables (aigres, acides...), gaz responsable du gonflement des emballages.
- le rancissement : goût et odeur rance, jaunissement des graisses.

Pour lutter contre les microbes, il faut agir sur la température, la quantité d'eau, l'acidité des aliments et procéder à un nettoyage et une désinfection efficace des surfaces et du matériel et une maîtrise de l'hygiène par le personnel.

A / Agir sur la température des aliments

Le froid ne tue pas les microbes, mais ralentit leur activité.

- Au-dessous de + 10 °C, la vitesse de multiplication diminue.
- Au-dessous de + 3 °C, la vitesse de multiplication devient faible ou nulle.
- Au-dessous de - 18 °C, l'activité microbienne s'arrête.

Le chaud tue les microbes.

- Au dessus de 63 °C, Certains microbes pathogènes meurent.
- Au dessus de 100 °C, tous les microbes meurent.

La zone critique se situe donc entre 10°C et 63°C. Attention donc aux cuissons incomplètes. Les plats ne doivent pas rester dans cette plage de température trop longtemps.

B / Agir sur la quantité d'eau disponible

L'eau est un facteur favorable au développement microbien. Différents procédés permettent de limiter l'action de l'eau dans les aliments, le salage et la lyophilisation.

C / Augmenter l'acidité

Les microbes sont sensibles à l'acidité :

- en dessous d'un pH 5 arrêt de la multiplication,
- en dessous d'un pH de 4, les microbes meurent.

D / Nettoyage & désinfection des surfaces & matériels

Les opérations de nettoyage et désinfection sont destinées à :

- Pour le nettoyage, à éliminer la saleté visible (gros déchets, gras, salissures diverses...),
- Pour la désinfection, à éliminer les germes.

Un processus de nettoyage et de désinfection comprend quatre phases :

1. la préparation : rangement, élimination des gros déchets, démontage des appareils et ustensiles comportant des pièces mobiles,
2. le lavage : mise en œuvre d'un produit de nettoyage et de désinfection avec le matériel de nettoyage approprié,
3. le rinçage à l'eau potable,
4. le séchage : après égouttage, à l'air libre ou au moyen de papier à usage unique.

E / Maîtrise de l'hygiène par le personnel

La sécurité sanitaire des produits dépend pour une large part du niveau de maîtrise de l'hygiène du personnel dans l'établissement. Les dangers de contamination des aliments par le personnel peuvent provenir de :

- son état de santé. Aucune personne atteinte d'une maladie, éventuellement transmissible par les aliments, n'est autorisée à travailler.
- d'une hygiène corporelle et d'une tenue vestimentaire insuffisante (vêtement, chaussures, coiffe, masque, gants, etc).
- d'un manque de compétence professionnelle adaptée au milieu alimentaire (formation) et aux non respects des procédures HACCP (plan de nettoyage et de désinfection).

6 LA DEMARCHE HACCP

Le HACCP a été conçu dans les années 60 pour l'armée américaine et la NASA qui ont collaboré à la mise au point d'un système de production d'aliments sains pour le programme spatial. En effet, la NASA voulait qu'un programme d'élimination total des défauts soit mis au point pour garantir la sécurité alimentaire de ses astronautes.

HACCP est l'abréviation de Hazard Analysis Critical Control Point qui signifie en français Analyse des Risques - Points Critiques pour leur Maîtrise.

Le HACCP est en fait un système de maîtrise qui vise à garantir la sécurité des aliments. Par contre ce n'est pas une norme au sens propre du terme, c'est une démarche.

A / Les sept principes du HACCP

Le système HACCP repose sur les sept principes suivants:

Principe 1 : Procéder à une analyse des risques.

Principe 2 : Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP).

Principe 3 : Fixer le ou les seuil(s) critique(s).

Principe 4 : Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP.

Principe 5 : Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.

Principe 6 : Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.

Principe 7 : Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.

B / Les douze étapes de mise en place de la HACCP

1. Constituer l'équipe HACCP

L'équipe est constituée du personnel connaissant le produit, le process (R et D, qualité, production, etc.) et éventuellement d'experts externes. Cette équipe doit définir la portée du plan HACCP (champ de l'étude, objectifs).

2. Décrire le produit

Il est nécessaire de préciser les caractéristiques générales du produit :

- matières premières
- formulation, composition
- volume, forme, structure, texture...
- caractéristiques physico-chimiques,
- conditionnement et emballage
- conditions de stockage et de distribution.

3. Déterminer son utilisation prévue

L'usage auquel est destiné le produit doit être défini en fonction de l'utilisateur ou du consommateur final.

4. Établir un diagramme des opérations

Le diagramme comprend toutes les étapes des opérations. A chaque étape élémentaire, on collecte toutes les informations utiles le concernant (natures et caractéristiques des procédés, équipement, matériel, personnes, flux internes, etc.).

5. Confirmer sur place le diagramme des opérations

S'assurer sur site et aux heures de fonctionnement de la fiabilité du diagramme élaboré par rapport aux informations recueillies.

6. Analyse des dangers (Principe 1)

Identifier et analyser les risques de contamination à chacune des étapes du process et envisager les mesures à appliquer pour maîtriser chaque risque.

7. Déterminer les points critiques pour la maîtrise (Principe 2)

Ce sont les étapes opérationnelles où l'absence de maîtrise entraîne un risque pour le consommateur. Si un danger a été identifié à une étape où un contrôle de sécurité est nécessaire, il faut s'assurer qu'une intervention existe au niveau de cette étape.

8. Fixer des seuils critiques pour chaque point critique (Principe 3)

Etablir les valeurs limites ou tolérances à chacun des points critiques (caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques du produit ou du procédé, paramètres visuels, consistance).

9. Mettre en place un système de surveillance pour chaque point critique (Principe 4)

Savoir si un point critique est sous maîtrise grâce à des tests ou des observations programmées.

Le système de surveillance doit être sous contrôle d'une personne ayant les connaissances et l'autorité nécessaire pour mettre en œuvre, au besoin, des mesures correctives

Si la surveillance n'est pas continue, les contrôles doivent être fréquents. Il faut privilégier les contrôles les plus rapides (observations visuelles ou des mesures physiques ou chimiques) pour pouvoir procéder le plus rapidement possible aux ajustements nécessaires afin d'éviter le dépassement des seuils critiques.

10. Prendre des mesures correctives (Principe 5)

Des mesures correctives spécifiques doivent être prévues pour chaque point critique, dans le cadre du système HACCP, afin de pouvoir rectifier les écarts, s'ils se produisent. La mise en œuvre et les résultats des actions correctives doivent être enregistrés.

11. Appliquer des procédures de vérification (Principe 6)

Il s'agit de vérifier le bon fonctionnement du système HACCP. On peut avoir recours à des méthodes, des procédures et des tests de vérification et d'audit, notamment au prélèvement et à l'analyse d'échantillons aléatoires.

12. Constituer des dossiers et tenir des registres (Principe 7)

La tenue de registres précis et rigoureux est indispensable à l'application du système HACCP. Pour que le système HACCP puisse être efficacement mis en œuvre, il est essentiel de former aux principes et aux applications d'un tel système le personnel.

7 LA MARCHÉ EN AVANT

C'est l'organisation des opérations de fabrication visant à ce que le produit devienne de plus en plus sain au fur et à mesure de ses transferts aux différentes étapes du process ; Notamment en veillant à l'élimination des conditionnements souillés, au cheminement vers des zones de plus en plus propres, à des mesures pour ne pas recontaminer un produit assaini.

De la réception des matières premières jusqu'à la livraison des plats, les denrées alimentaires suivent un circuit qui permet de respecter deux points :

- pas de retour en arrière d'un produit,
- pas de croisement entre le produit «propre» (déconditionné) et le produit «sale» (l'emballage).

8 LE PLAN DE NETTOYAGE & DE DÉSINFECTION

Le plan de nettoyage et de désinfection permet de définir les procédures pour l'entretien de toutes les zones et sous zones de l'établissement. Il fait partie intégrale du système HACCP de l'établissement.

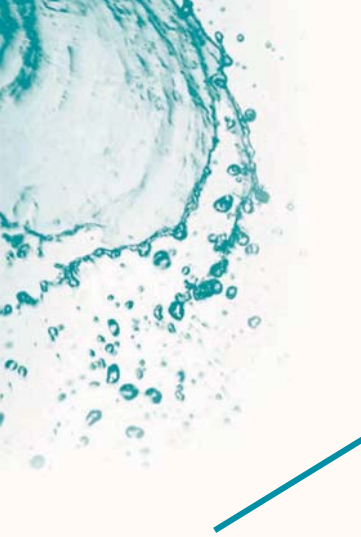
Le plan de nettoyage doit définir pour chaque zone de l'établissement:

- La sous zone (quoi ?),
- La fréquence (quand ?),
- La méthode (comment ?),
- Le produit et le matériel de nettoyage,
- Le dosage,
- Le temps de contact,
- La température,
- Le rinçage (oui ou non),
- Les observations éventuelles.

Ce plan de nettoyage doit être formalisé par écrit pour être consulté par le personnel d'entretien et permettre ainsi le suivi et le respect des procédures de nettoyage définies.

Un logiciel spécifique permet d'établir le plan de nettoyage d'un établissement. Le plan est réalisé à partir de modèles.

Il permet d'éditer un protocole de nettoyage (pour archivage dans l'établissement) et un protocole général par zone (procédures pour affichage dans l'établissement).



Protocole de nettoyage

BOULANGERIE

Date de mise en application : 00/00/00

Fiche protocole N° 1 / 1

RECEPTION
 Diabie - Chariot

FREQUENCE DE NETTOYAGE : Une fois par semaine

PRODUIT : BLASTOUCUBEL BLASTER MS Bidon 5 L

Dilution : 1 à 3 %

Température : 5 à 40° C

Temps de contact : 5 à 15 min

INFORMATIONS PRODUIT ET SECURITE :
 Se reporter aux Fiches technique et de sécurité du produit. Ne pas utiliser en association avec d'autres produits et dans de l'eau supérieure à 40°C, sinon il perdrait son efficacité désinfectante.

METHODE :
 Avant : Se munir des protections et du matériel appropriés. Diluer si nécessaire le produit au dosage indiqué.
 Pendant : Appliquer le produit sur la ou les surfaces à nettoyer. Laisser agir. Brosser ou frotter. Respecter le temps de contact du produit.
 Après : Rincer à l'eau claire.

MATERIEL : Pulvérisateur, Brosse alimentaire, Lavette jaune

CONTRÔLE :

Fréquence :	Responsable :
Le responsable de la zone	Le responsable du protocole

SYSTEME INDUSTRIEL

Protocole de nettoyage - Page 1

Protocole general par zone

Domaine d'application		Fréquence	Produit	Dilution	Tempér.	Contact	Méthode	Ring.	Obs. et sécurité
Diabie - Chariot		Une fois par semaine	BLASTER MS Bidon 5 L	1 à 3 %	5 à 40° C	5 à 15 min	Assimil : Se munir des protections et du matériel appropriés. Diluer si nécessaire le produit au dosage indiqué. / Pendant : Appliquer le produit sur la ou les surfaces à nettoyer. Laisser agir. Brosser ou frotter. Respecter le temps de contact du produit. / Après : Rincer à l'eau claire.		Se reporter aux Fiches techniques et de sécurité du produit. Ne pas utiliser en association avec d'autres produits et dans de l'eau supérieure à 40°C, sinon il perdrait son efficacité désinfectante.
Murs/Portes		Une fois par semaine	BLASTER MS Bidon 5 L	1 à 3 %	5 à 40° C	5 à 15 min	Assimil : Se munir des protections et du matériel appropriés. Diluer si nécessaire le produit au dosage indiqué. / Pendant : Appliquer le produit sur la ou les surfaces à nettoyer. Laisser agir. Brosser ou frotter. Respecter le temps de contact du produit. / Après : Rincer à l'eau claire.		Se reporter aux Fiches techniques et de sécurité du produit. Ne pas utiliser en association avec d'autres produits et dans de l'eau supérieure à 40°C, sinon il perdrait son efficacité désinfectante.
Plafond		Annuel	BLASTER MS Bidon 5 L	1 à 3 %	5 à 40° C	5 à 15 min	Assimil : Se munir des protections et du matériel appropriés. Diluer si nécessaire le produit au dosage indiqué. / Pendant : Appliquer le produit sur la ou les surfaces à nettoyer. Laisser agir. Brosser ou frotter. Respecter le temps de contact du produit. / Après : Rincer à l'eau claire.		Se reporter aux Fiches techniques et de sécurité du produit. Ne pas utiliser en association avec d'autres produits et dans de l'eau supérieure à 40°C, sinon il perdrait son efficacité désinfectante.
Plan travail		Une fois par jour	BLASTER MS Bidon 5 L	1 à 3 %	5 à 40° C	5 à 15 min	Assimil : Se munir des protections et du matériel appropriés. Diluer si nécessaire le produit au dosage indiqué. / Pendant : Appliquer le produit sur la ou les surfaces à nettoyer. Laisser agir. Brosser ou frotter. Respecter le temps de contact du produit. / Après : Rincer à l'eau claire.		Se reporter aux Fiches techniques et de sécurité du produit. Ne pas utiliser en association avec d'autres produits et dans de l'eau supérieure à 40°C, sinon il perdrait son efficacité désinfectante.
Poignées de porte		Une fois par semaine	BLASTER MS Bidon 5 L	1 à 3 %	5 à 40° C	5 à 15 min	Assimil : Se munir des protections et du matériel appropriés. Diluer si nécessaire le produit au dosage indiqué. / Pendant : Appliquer le produit sur la ou les surfaces à nettoyer. Laisser agir. Brosser ou frotter. Respecter le temps de contact du produit. / Après : Rincer à l'eau claire.		Se reporter aux Fiches techniques et de sécurité du produit. Ne pas utiliser en association avec d'autres produits et dans de l'eau supérieure à 40°C, sinon il perdrait son efficacité désinfectante.
Siphon		Une fois par jour	BLASTER MS Bidon 5 L	1 à 3 %	5 à 40° C	5 à 15 min	Assimil : Se munir des protections et du matériel appropriés. Diluer si nécessaire le produit au dosage indiqué. / Pendant : Appliquer le produit sur la ou les surfaces à nettoyer. Laisser agir. Brosser ou frotter. Respecter le temps de contact du produit. / Après : Rincer à l'eau claire.		Se reporter aux Fiches techniques et de sécurité du produit. Ne pas utiliser en association avec d'autres produits et dans de l'eau supérieure à 40°C, sinon il perdrait son efficacité désinfectante.

Protocole par zone - Page 1

9 LES METHODES DE NETTOYAGE

Dans ce domaine, où le risque microbiologique domine, l'opération primordiale est la désinfection.

La désinfection n'est efficace que sur une surface propre. Aussi est-il impératif que le produit soit efficace sur le bio-film formé par les microbes pour se protéger des agressions extérieures.

Dégraisser avant de désinfecter semble la méthode la mieux appropriée pour obtenir la meilleure efficacité. Toutefois, il existe des produits très performants qui, en une seule opération, permettent de nettoyer une surface ou un matériel et de le désinfecter.

L'efficacité d'un désinfectant dépend de la nature du support, des conditions d'utilisation. Pour que le désinfectant soit efficace, il faut absolument ne jamais mélanger plusieurs produits et respecter strictement les dilutions, les temps de contact et la température d'utilisation indiqués sur les documents techniques du produit.

Le rinçage est une obligation pour les opérations en milieu alimentaire.

Veiller également à ce que le produit soit normé selon une ou plusieurs normes EN ou AFNOR (bactéricide, fongicide ou virucide).

Suivent des méthodes de nettoyage et de désinfection d'opérations courantes en milieu alimentaire.

A / Sols, murs & plafonds

Murs, plafonds : Méthode générale.

Se munir des protections et du matériel appropriés.

Diluer si nécessaire le produit au dosage indiqué.

Appliquer le produit sur la ou les surfaces à nettoyer.

Laisser agir.

Brosser ou frotter.

Respecter le temps de contact du produit (désinfection).

Rincer à l'eau claire.

Racler le sol.

Sols et siphons: Méthode générale.

Se munir des protections et du matériel appropriés.

Éliminer les déchets ou résidus.

Diluer si nécessaire le produit au dosage indiqué.

Appliquer le produit sur la ou les surfaces à nettoyer.

Laisser agir.

Passer l'autolaveuse équipée de disques ou brosses.

Lavage manuel : Brosser ou frotter.

Respecter le temps de contact du produit (désinfection).

Rincer à l'eau claire.

Racler le sol.

Nettoyer les siphons.

B / Les surfaces

Surfaces, plan de travail, mobilier.

Se munir des protections et du matériel appropriés.

Éliminer les déchets ou résidus.

Diluer si nécessaire le produit au dosage indiqué dans un pulvérisateur.

Pulvériser le produit sur la ou les surfaces à nettoyer.

Laisser agir.

Brosser ou frotter.

Respecter le temps de contact du produit (désinfection).

Rincer à l'eau claire.

Grilles de hottes

Se munir des protections et du matériel appropriés.
Remplir le bac de plonge d'eau à la T° indiquée.
Diluer si nécessaire le produit au dosage indiqué.
Enlever les éléments démontables.
Procéder à une opération de trempage.
Laisser agir.
Brosser ou frotter.
Rincer à l'eau claire.
Laisser sécher.
Replacer les éléments démontables.

C / Lavage de la vaisselle

Plonge manuelle

Se munir des protections et du matériel appropriés.
Remplir le bac de plonge d'eau à la T° indiquée.
Diluer si nécessaire le produit au dosage indiqué.
Éliminer les déchets ou résidus.
Procéder à une opération de trempage.
Respecter le temps de contact du produit (désinfection).
Brosser ou frotter.
Rincer à l'eau claire.
Laisser égoutter.
Ranger dans un lieu propre et adapté.

Lavage vaisselle en machine.

Éliminer les déchets ou résidus.
Vérifier le niveau du produit dans le bidon.
Mettre la vaisselle en machine.
Vidanger.

La qualité de l'eau de lavage influe sur le résultat du lavage de la vaisselle en machine. La présence plus ou moins importante de calcaire (TH supérieur à 10°), entraîne :

- un voile blanc sur la vaisselle, notamment sur la verrerie,
- l'entartrage de la machine à laver (corps, buses, rideaux),
- l'entartrage des résistances du bac de lavage, limitant les capacités de chauffage de la machine et augmentant la consommation d'énergie,
- l'entartrage des résistances du surchauffeur de l'eau de rinçage, entraînant ainsi un mauvais rinçage de la vaisselle.

Rénovation vaisselle par trempage.

Se munir des protections et du matériel appropriés.
Remplir le bac de plonge d'eau à la T° indiquée.
Diluer si nécessaire le produit au dosage indiqué.
Éliminer les déchets ou résidus.
Tremper la vaisselle et laisser agir.
Rincer à l'eau claire.

Rénovation vaisselle en machine.

Éliminer les déchets ou résidus.
Introduire le produit dans le bac de lavage ou de prélavage suivant le dosage indiqué.
Recharger en cours de service tous les 10 à 15 paniers.
Rincer à l'eau claire.

Détartrage machine à laver la vaisselle.

Eteindre les doseurs produits.
Fermer les boudes de vidange.
Verser le produit dans la machine et la remplir.
Pulvériser le produit dilué sur les zones difficiles.
Faire fonctionner la machine.
Arrêter la machine.

Ouvrir les bondes de vidange.
Sortir rideaux, paniers, filtres et les nettoyer.
Rincer à l'eau claire

D / LE MATERIEL

Chambres froides, Frigos, Congélateurs.

Se munir des protections et du matériel appropriés.
Diluer si nécessaire le produit au dosage indiqué.
Transférer les denrées alimentaires.
Couper l'alimentation électrique.
Laisser dégivrer.
Sortir le mobilier et matériels.
Éliminer les déchets ou résidus.
Appliquer le produit sur la ou les surfaces à nettoyer.
Laisser agir.
Brosser ou frotter.
Respecter le temps de contact du produit (désinfection).
Rincer à l'eau claire.
Remettre le mobilier et matériel.
Rétablir l'alimentation électrique.
Vérifier éclairage, moteur et température.
Remettre les denrées.

Fours et fourneaux

Couper l'alimentation électrique.
Se munir des protections et du matériel appropriés.
Diluer si nécessaire le produit au dosage indiqué.
Éliminer les déchets ou résidus.
Enlever les éléments démontables.
Installer le pistolet diffuseur sur le bidon de produit.
De préférence, traiter le support tiède (environ 40 °C).
Appliquer le produit sur la ou les surfaces à nettoyer.
Laisser agir.
Brosser ou frotter.
Rincer à l'eau claire.
Laisser sécher.
Replacer les éléments démontables.

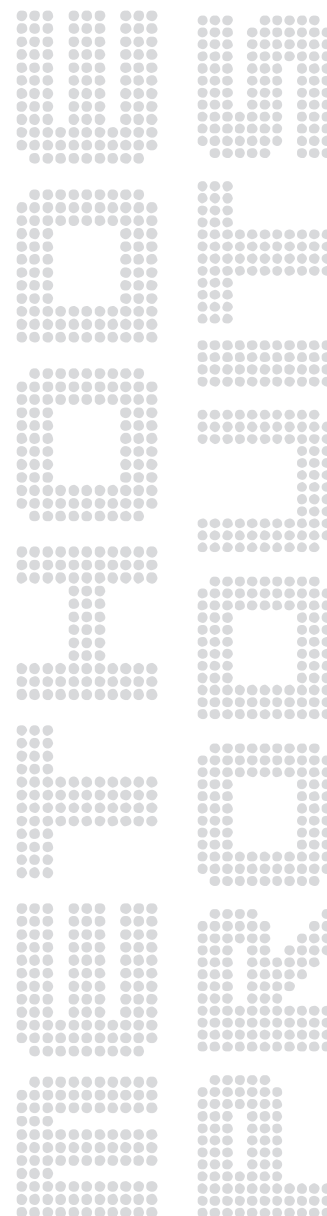
Friteuses

Couper l'alimentation électrique.
Laisser refroidir.
Vidanger.
Rincer à l'eau claire.
La remplir d'eau et ajouter le produit.
Chauffer jusqu'à 70-80 °C pendant 15 à 20 minutes puis arrêter le chauffage.
Laisser refroidir.
Vidanger.
Rincer à l'eau claire

Matériel électriques.

Couper l'alimentation électrique.
Se munir des protections et du matériel appropriés.
Diluer si nécessaire le produit au dosage indiqué.
Éliminer les déchets ou résidus.
Enlever les éléments démontables.
Appliquer le produit sur la ou les surfaces à nettoyer.
Procéder à une opération de trempage.
Brosser ou frotter.

Respecter le temps de contact du produit (désinfection).



Rincer à l'eau claire.

Matériel de manutention, poubelles.

Se munir des protections et du matériel appropriés.

Éliminer les déchets ou résidus.

Diluer si nécessaire le produit au dosage indiqué.

Appliquer le produit sur la ou les surfaces à nettoyer.

Laisser agir.

Brosser ou frotter.

Respecter le temps de contact du produit (désinfection).

Rincer à l'eau claire.

E / LES SANITAIRES

L'entretien des sanitaires s'effectuera selon la méthode définie dans un autre document méthode. Les produits utilisés seront de préférence des produits désinfectants. Comme par exemple EURYS.

Le lavage des mains.

Se dégager les avant-bras et les mouiller.

Prendre une dose de produit au distributeur.

Se savonner longuement jusqu'au coude.

Utiliser une brosse à ongles.

Rincer à l'eau claire.

S'essuyer à l'aide de papier jetable.

10 LA RÉGLEMENTATION

A- Législation relative au nettoyage du matériel pouvant se situer au contact des denrées alimentaires (arrêté du 8 septembre 1999).

B- Homologation des produits désinfectants

L'homologation des produits désinfectants est attribuée par le Ministère de l'agriculture et de l'élevage. Il donne l'autorisation de mise sur le marché de produits alimentaires conformes à l'arrêté du 8 septembre 1999, avec un taux de TVA de 5.5 %.

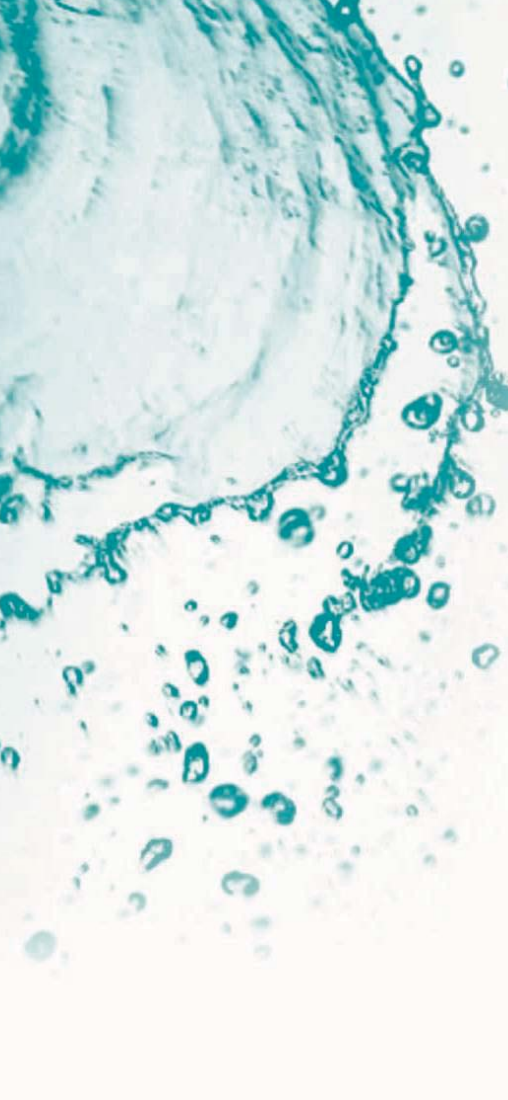
C- Directive 93/43/CEE du Conseil, du 14 juin 1993, relative à l'hygiène des denrées alimentaires

Article 1^{er}.

La présente directive établit les règles générales d'hygiène des denrées alimentaires ainsi que les modalités de vérification du respect desdites règles.

Cette directive a été transposée en droit français par :

- l'arrêté du 9 mai 1995 relatif à l'hygiène des aliments remis directement au consommateur
- l'arrêté du 29 septembre 1997 relatif à l'hygiène des établissements de restauration collective à caractère social.



LISTE DES PRODUITS

SOLS, MURS & PLAFONDS

▷ DEGRAISSANT :

OLNET D
OLNET SUPRA
NEOPUR A

▷ DETERGENT ACIDE :

ALCACID
OLNET DEA
OMNIPUR CID

▷ DESINCRUSTANT :

RIHCL FORT

▷ DEGRAISSANT DESINFECTANT :

ELTEOR
BLASTER
BLASTER MS
SUPER BLASTER

LES SURFACES

▷ DEGRAISSANT :

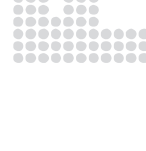
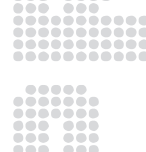
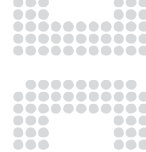
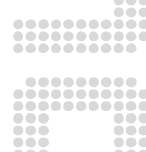
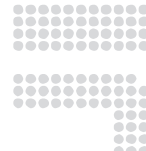
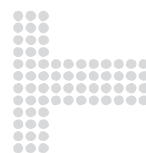
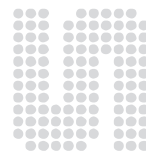
OLNET D
STORMEO
DEGRAISSANT MULTI-USAGES ECOLOGIQUE
NEOPUR A

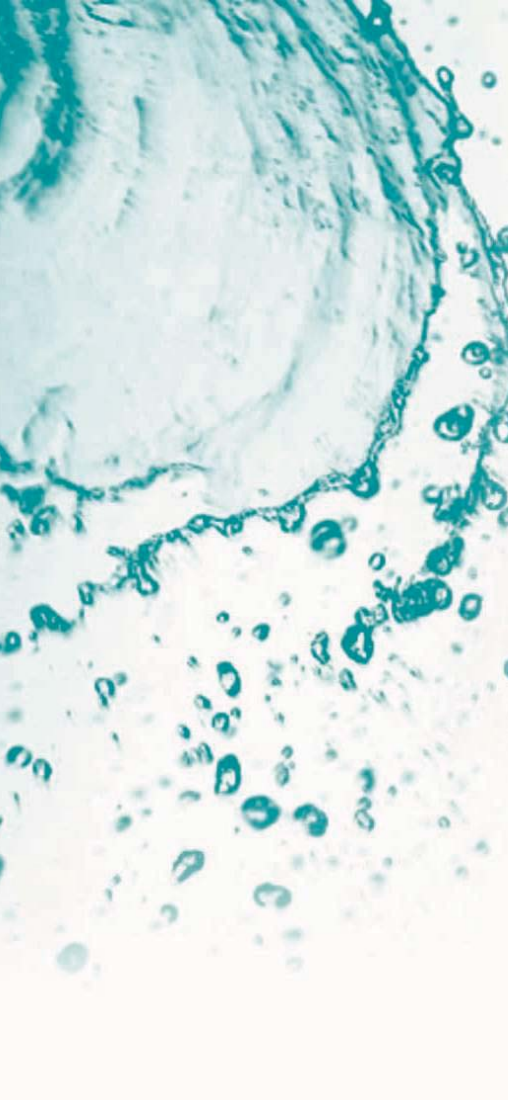
▷ DESINFECTANT :

BACNET 7
ALISTEYR
ALISTEYR SPRAY
NEOPUR SR

▷ DEGRAISSANT DESINFECTANT :

BLASTER PAE
BLASTER
BLASTER MS
SUPER BLASTER





LISTE DES PRODUITS

LAVAGE DE LA VAISSELLE

PLONGE MANUELLE :

▷ LIQUIDE :

OLNET 30
SV 25
SV 15
LIQUIDE VAISSELLE ECOLOGIQUE
NEOPUR SV

▷ LIQUIDE DESINFECTANT :

BACNET 7
SV BACT

▷ POUDRE :

OLNET VM PDR

LAVAGE VAISSELLE EN MACHINE

EAUX DOUCES :

▷ LAVAGE LIQUIDE :

OLNET MACHINE PRO
EYRWASH LEA
EYRWASH CL
NEOPUR MAC EA

▷ LAVAGE POUDRE :

OLNET MACHINE PDR

▷ RINCAGE :

OLNET RINCAGE
NEOPUR RINCE

EAUX DURES :

▷ LAVAGE LIQUIDE :

OLNET MACHINE IND
EYRWASH LED
EYRWASH CL PLUS
NEOPUR MAC ED

▷ LIQUIDE DESINFECTANT :

OLNET MACHINE CHL

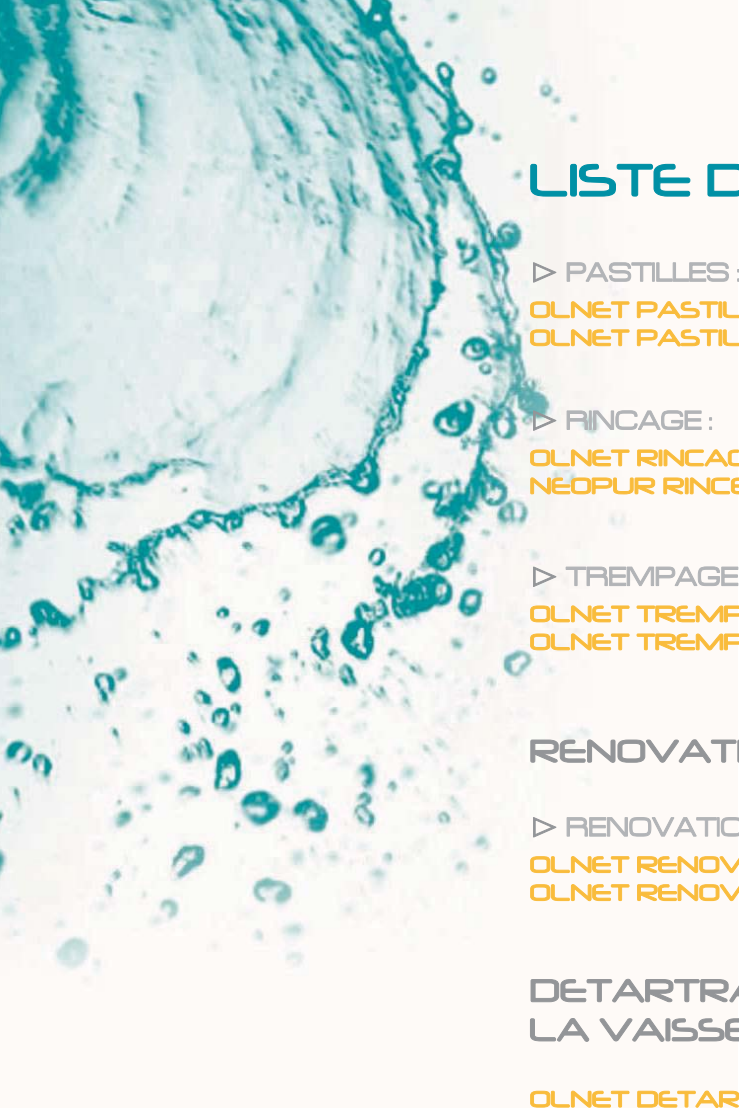
▷ LAVAGE POUDRE :

OLNET MACHINE PDR ED

▷ LAVAGE SOLIDE :

OLNET MACHINE PACK





LISTE DES PRODUITS

▷ PASTILLES :

OLNET PASTILLE PRO
OLNET PASTILLE MEN

▷ RINCAGE :

OLNET RINCAGE IND
NEOPUR RINCE

▷ TREMPAGE :

OLNET TREMPÉ
OLNET TREMP LED

RENOVATION VAISSELLE PAR TREMPAGE

▷ RENOVATION VAISSELLE EN MACHINE :

OLNET RENOV
OLNET RENOV LDE

DETARTRAGE MACHINE A LAYER LA VAISSELLE

OLNET DETARTRANT IND

LE MATERIEL

▷ DEGRAISSANT :

OLNET D
STORMEO
NEOPUR A

▷ DEGRAISSANT DESINFECTANT :

BLASTER PAE
BLASTER
BLASTER MS
SUPER BLASTER

PRODUITS FOURS :

DECA F
MAXIFOUR GEL
MAXIS

PRODUITS FRITEUSES :

OLNET FRITEUSE
OLNET FRITEUSE PDR

LES SANITAIRES

LE LAVAGE DES MAINS :

BACMOUSS
RENOPUR MAINS

