

Milieu alimentaire

Zones à risques

Finalité

Produits à préconiser

Sols et surfaces

Dans un milieu alimentaire
Deux points critiques sont
identifiés : la contamination
des aliments et la
prolifération microbienne à
l'origine de toxines ou
d'altérations diverses. Il faut
désinfecter toutes les
surfaces de travail et de
stockage des aliments
(tables, instruments,
chambres froides) mais
également tout
l'environnement en contact
indirect (sols, murs, plafond,
poignées de portes, hottes,
chariots...)



Septalim

Désinfectant pour les sols, les
surfaces, le matériel, les circuits, les
cuves.
Pour les produits d'origine animale
et végétale.
Homologué par le ministère de
l'agriculture n°900612

Tables et instruments

Les enceintes froides
doivent être maintenues
constant état de propreté et
désinfectées chaque fois
que de besoin. Un défaut
d'entretien se traduira par la
présence de moisissures ou
de mauvaises odeurs.



Bactérisol 7

Détergent/désinfectant/désodorisant
en 1 seule opération sols et surfaces
même protégées.
Désodorisant pour éviter les
mélanges d'odeurs des différents
aliments stockés.

Chambres froides



Cuisines - Boucheries - Boulangeries