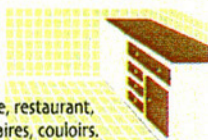




L'Eau de Javel Désinfection en restauration collective

Ce qu'il faut désinfecter

- Locaux : resserres, cuisine, restaurant, vestiaires, sanitaires, couloirs.
- Sols, murs, portes, mobilier, carrelages, revêtements. (émail, faïence, grès, plastique, marbre, peinture vinylique, vernis, acier inox...)

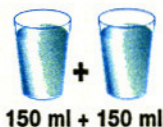


Comment désinfecter

- Nettoyer et rincer.
- Passer la solution javellisée.
- Le rinçage est obligatoire pour les surfaces devant être au contact de denrées alimentaires et nécessaire pour les surfaces métalliques (risques de corrosion). Il est facultatif pour les sols.

Dosages d'Eau de Javel à 2,6% chlore actif Temps de contact

**300 ml
pour 10 l d'eau**



150 ml + 150 ml

**5 min.
minimum**

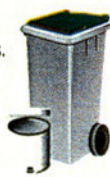
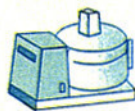


10 l

Recommandations particulières

- Revêtements collés : éviter les infiltrations d'eau.
- Acier inoxydable : on peut parfaitement javelliser dans les conditions normales, sous réserve de procéder à froid et de bien rincer.
- Ne pas mélanger l'Eau de Javel avec des produits de lavage ou de nettoyage qui n'ont pas été étudiés à cet effet : la désinfection serait compromise.
- Après utilisation, les raclettes, brosses, lavettes, serpillières doivent être rincées, essorées, javellisées et séchées à l'air.

- Gros et petit matériels, plans de travail.
- Aires de réception des fournitures, locaux à poubelles.
- Récipients à déchets, installations d'évacuation des déchets.



- Démontez, raclez ou balayez, puis nettoyez et rincez.
- Javelliser par application, trempage, selon le cas.
- Le rinçage est obligatoire pour les surfaces devant être au contact de denrées alimentaires et nécessaire pour les parties métalliques ou en caoutchouc.

**3 l
pour 10 l d'eau**



1 l + 1 l + 1 l

**15 min.
minimum**



10 l

- Le dosage ci-dessus peut éventuellement être augmenté en cas de contamination importante.
- Un bon rinçage élimine toute odeur persistante.
- Voir également les trois premières recommandations de la rubrique précédente.

- Canalisations wc, siphons de sol y compris installations septiques.



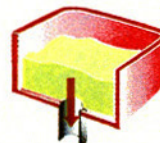
- Verser l'Eau de Javel directement dans la canalisation, la cuvette ou le siphon.
- Rincer en ouvrant le robinet ou en actionnant la chasse d'eau.

225 ml



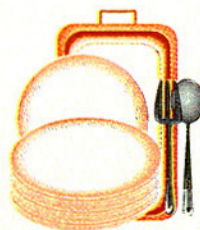
150 ml + 75 ml

15 min.



- Les eaux usées normalement javellisées peuvent être évacuées directement dans tous les types de canalisations.
- On peut parfaitement utiliser de l'Eau de Javel, au dosage ci-contre, pour la désinfection des installations comportant une fosse septique.
- Ne jamais mélanger l'Eau de Javel avec un produit détartrant : risque d'émanation de chlore.

- Batteries et ustensiles de cuisine, vaisselle, couverts, plats et autres récipients. (verre, porcelaine, émail, inox, plastique...)



- Après nettoyage et rinçage, javelliser dans un bac propre.
- Le rinçage à l'eau potable après désinfection est obligatoire.

**750 ml
pour 50 l d'eau**



750 ml

15 min.



50 l

- Email, verre à feu... tachés, aliments brûlés : pour reblanchir, verser de l'Eau de Javel prête à l'emploi et laisser en contact 1 à 2 heures ; vider l'Eau de Javel puis faire bouillir de l'eau dans le récipient pour le désodoriser ; enfin, rincer à l'eau.
- Récipient en inox tachés, aliments brûlés : verser de l'eau javellisée froide (150 ml d'Eau de Javel prête à l'emploi pour 1 litre d'eau) et laisser en contact 1 heure au maximum (ne jamais javelliser à chaud) ; puis rincer abondamment.
- L'argenterie ne doit pas être javellisée.
- Ne pas mélanger l'Eau de Javel avec un produit à vaisselle (détergent) : la désinfection serait compromise.
- Rincer abondamment à l'eau potable dans tous les cas.

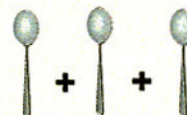
- Crudités, aromates frais. Salades, légumes, persil, cerfeuil...



- Après trempage et lavage dans de l'eau (15 mn), égoutter les crudités.
- Rincer le bac, le remplir d'eau et ajouter l'Eau de Javel.
- Immerger les crudités et, après quelques minutes, les rincer abondamment à l'eau potable, puis les égoutter.

30 ml pour 50 l d'eau

5 min.



10 ml + 10 ml + 10 ml



50 l

- Ce dosage, qui correspond à une dizaine de gouttes d'Eau de Javel par litre d'eau, améliore la qualité hygiénique des crudités.
- Il faut bien entendu veiller à la propreté des mains en cours d'opération.
- La désinfection des crudités est primordiale pour détruire de nombreuses bactéries.

Chambre Syndicale Nationale
de l'Eau de Javel
118 avenue Achille Peretti
92200 NEUILLY-SUR-SEINE
Tél. : 01 47 47 89 13
Fax : 01 47 47 07 51
e-mail : csnej@wanadoo.fr

- L'Eau de Javel et le concentré doivent être stockés à l'abri de la lumière et de la chaleur, et hors de la portée des enfants.
- L'Eau de Javel prête à l'emploi (flacon) se conserve au moins 1 an.
- Le concentré (dose-recharge) doit être dilué après l'achat, en tous cas dans les 2 1/2 à 3 mois qui suivent la date de fabrication inscrite sur l'emballage.
- L'Eau de Javel doit toujours être utilisée seule : ne jamais la mélanger avec un produit d'entretien (produit détergent, désinfectant, détartrant).
- Pour bien désinfecter, l'Eau de Javel doit toujours être utilisée avec de l'eau froide.