

Nettoyage et désinfection dans les industries agro-alimentaires (IAA) : Aspects théoriques et pratiques

Par : EL ATYQY Mohamed, Ingénieur I.A.A

www.azaquar.com

Sommaire :

1. PRESENTATION	2
2. NATURE DE LA SOUILLURE	2
3. CINETIQUE DE L'ELIMINATION DE LA SOUILLURE	3
4. LES PRODUITS DE NETTOYAGE	4
4.1. MODE D'ACTION	4
4.2. LES PRODUITS	5
4.2.1. <i>Les agents de surface</i>	5
4.2.2. <i>Autres produits de nettoyage</i>	6
5. LES PRODUITS DE DESINFECTION	6
5.1. MODE D'ACTION	6
5.2. LES PRODUITS	6
6. REALISATION PRATIQUE DU NETTOYAGE ET DESINFECTION	8
6.1. ETAPES DE NETTOYAGE ET DESINFECTION	10
6.2. FREQUENCE DE NETTOYAGE ET DESINFECTION	10
7. CONTROLE DU NETTOYAGE ET DESINFECTION	11