

Bionettoyage en 3 points	Bionettoyage en 5 points	Bionettoyage en 7 points
<p><b>Domaines d'application : cuisines de la restauration commerciale ou de collectivité</b> pour les murs, parois, plans de travail, plonges, appareils de cuisson et de transformation.</p>	<p><b>Domaines d'application : cuisines de la restauration commerciale ou de collectivité</b> pour les zones à risques particuliers : chambres froides, appareils sensibles (hachoirs, cutters, turbines et pasteurisateurs à glace, etc.).</p>	<p><b>Domaines d'application : salles propres de fabrication ou de conditionnement dans l'industrie agro-alimentaire.</b> Cette procédure est lourde et coûteuse mais permet d'obtenir des résultats de grande qualité en matière d'hygiène.</p>
<p><b>1 Pré-nettoyage</b></p>	<p><b>1 Pré-nettoyage</b></p>	<p><b>1 Pré-nettoyage</b></p>
<p>Le pré-nettoyage permet d'éliminer les salissures visibles, ce qui favorise l'efficacité de la détergence et de la désinfection mise en œuvre lors des opérations suivantes.</p>		
<p><b>2 Nettoyage-désinfection</b></p>	<p><b>2 Nettoyage</b></p>	<p><b>2 Premier nettoyage</b></p>
	<p>Avec un détergent-dégraissant alimentaire basique. Il s'agit d'éliminer les salissures d'origine organique (graisses animales ou végétales, protéines, féculents et sucres) dont la présence inhibe l'efficacité des désinfectants.</p>	
	<p><b>3 Rinçage à l'eau du réseau, afin d'éliminer les résidus d'origine organique ainsi que le produit de nettoyage</b></p>	<p><b>3 Premier rinçage</b> à l'eau du réseau.</p>
		<p><b>4 Deuxième nettoyage</b> avec un détergent-dégraissant alimentaire basique.</p> <p><b>5 Deuxième rinçage</b> à l'eau du réseau, afin d'éliminer les résidus d'origine organique ainsi que le produit de nettoyage.</p>
<p>À l'issue de cette opération, on atteint le niveau de la <b>propreté physique</b></p>		
<p><b>4 Désinfection</b> avec un produit désinfectant agréé par le ministère de l'Agriculture (vérifier numéro d'agrément) et répondant à la norme d'application convenant à la situation particulière de bionettoyage.</p>	<p><b>6 Désinfection</b> avec un produit désinfectant agréé par le ministère de l'Agriculture (vérifier numéro d'agrément) et répondant à la norme d'application convenant à la situation particulière de bionettoyage.</p>	
<p>À l'issue de cette opération, on atteint le niveau de la <b>propreté microbiologique</b></p>		
<p><b>3 Rinçage</b> à l'eau du réseau.</p>	<p><b>5 Rinçage final</b> à l'eau du réseau.</p>	<p><b>7 Rinçage final</b> à l'eau du réseau.</p>
<p>Le rinçage final a pour but d'éliminer les produits détergents et désinfectants précédemment utilisés, afin d'obtenir la propreté chimique. Les surfaces ainsi traitées redeviennent aptes à entrer en contact avec des produits alimentaires.</p>		