



L'hygiène autrement



Catalogue **CUISINE**



HACCP

HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT

Analyse des risques et maîtrise des points critiques

L'HACCP est **une méthode d'évaluation des risques** pour garantir la sécurité des aliments et du consommateur. Elle est obligatoire dans le domaine de la restauration commerciale où la remise des aliments est directe aux consommateurs et dans les établissements de restauration collective à caractère social (**Paquet Hygiène – Règlement CE 852/2004**). Elle permet d'identifier les dangers à tous les stades de la fabrication, depuis la réception des matières premières jusqu'à la consommation finale. L'**HACCP** impose un cheminement logique et méthodologique qui amène à identifier les dangers d'une fabrication tout en définissant les moyens de maîtrise et des procédures efficaces pour garantir la sécurité alimentaire.

Elle repose sur 3 principaux dangers pour l'hygiène alimentaire

1. Biologiques : contamination microbiologique (virus, bactéries telles que Listeria, Salmonelles, Staphylocoques, ...).
2. Chimiques : pesticides, additifs, résidus de produits chimiques ...
3. Physiques : présence de corps étrangers dans les aliments (ex : débris de bois ou verre, cheveux ...).

Les 7 principes du plan HACCP

1. Analyser les risques.
2. Déterminer les points critiques (CCP).
3. Définir les limites critiques.
4. Établir un système de surveillance des CCP.
5. Établir des actions correctives à appliquer quand la surveillance indique une déviation par rapport à la limite critique définie.
6. Établir les procédures de vérification du bon fonctionnement du système HACCP.
7. Établir un système documentaire pour récapituler toutes les procédures et les relevés.

AIX HYGIÈNE vous accompagne dans votre démarche HACCP avec la mise à disposition :

D'un pack regroupant l'ensemble des protocoles pour chaque zone, personnalisable avec votre logo.

 Nom du site : MAIRIE DE ROGNES Adresse : CP : 13040 Responsable Hygiène : Mise en application : Ville : ROGNES Zone : CUISINE CENTRALE  Protocole Hazard Analysis Critical Control Point 1/2									
QUOI	QUI	FREQUENCE	EPI	PRODUIT	DOSE	ACTION	TEMPS DE CONTACT	RINÇAGE / SECHAGE	OBSERVATION
Plafond	Personnel	1 fois par an		Dépoussiérage					
Mur	Personnel	1 fois par mois		Nettoyant Dégraissant Désinfectant	 1%		15 minutes		
Plan de travail	Personnel	Plusieurs fois par jour		Nettoyant Dégraissant Désinfectant	 1%		15 minutes		
Portes	Personnel	1 fois par jour		Nettoyant Dégraissant Désinfectant	 1%		15 minutes		 Utiliser le Dérivatif Désinfectant sans Rinçage pour les poignées
Plan matériel : cutanes, planches à découper...	Personnel	Après chaque utilisation		Nettoyant Dégraissant Désinfectant	 1%		15 minutes		
Matériel : tranchou, linceuse...	Personnel	Tous les jours		Nettoyant Dégraissant Désinfectant	 1%		15 minutes		

Les fréquences de nettoyage et de désinfection ont été établies par le client.
 Nous vous invitons à consulter les fiches de données de sécurité des produits.



Produits plonge manuelle

LPM 600

Ecolabel



Liquide Plonge Manuelle Ecolabel

► Nettoyant dégraissant Écolabel destiné au lavage à la main de la vaisselle et autres ustensiles de cuisine.

- **Formule performante et économique :** 5 mL / 5 L d'eau pour une vaisselle sale.
- **Formulé sans parfum et sans colorant.**
- **Dosage recommandé pour 5 L d'eau :** Vaisselle peu sale : 2,5 mL (soit ½ cuillère à café) ; Vaisselle sale : 5 mL (soit 1 cuillère à café).

exeol sept plonge Désinfectant

Détergent désinfectant plonge manuelle

► Pour le nettoyage, le dégraissage et la désinfection de la vaisselle en bain de trempage. Usage sur la vaisselle, verreries, ustensiles et batteries de cuisine. Viscosité adaptée pour un usage avec une centrale de dosage.

- **Un produit à dose d'emploi unique validée selon deux conditions d'usage :** 1% 5 min. 20°C et 3 min. 35°C.
- **Nettoie, dégraisse et désinfecte en une seule opération.**
- **Rinçage facile, ne laisse pas de trace.**
- **Adapté aux surfaces en contact avec les denrées alimentaires.**
- **Parfum** sans substances CMR.**



Liquide Plonge Manuelle X1



► Pour le lavage à la main de la vaisselle, verreries, couverts, batteries de cuisine en collectivités, cuisines collectives ou industrielles, CHR, maison de retraite... Peut-être aussi utilisé pour l'entretien des sols type carrelages, plans de travail, murs lavables et surfaces stratifiées.

- **Pouvoir mouillant et moussant.**
- **Dosage recommandé par litre d'eau :** Vaisselle peu sale : 2 mL (0,2 %) ; Vaisselle sale : 4 mL (0,4 %).

CERTIBIOCIIDE



BIOCIIDE TP4

Propriétés microbiologiques

Conditions de saleté

ACTIVITÉ	ESSAIS	CONCENTRATION	T°C	TEMPS DE CONTACT
Bactéricide	EN 1276	1%	20°C	5 min.
			35°C	3 min.
	EN 13697	1%	20°C	5 min.
			35°C	3 min.
Levuricide	EN 1650	1%	20°C	5 min.
			35°C	3 min.
	EN 13697	1%	20°C	5 min.
			35°C	3 min.
Virus de la Vaccine	EN 14476	1%	20°C	5 min.
	EN 16777			



NOS ESSENTIELS

Plonge manuelle parfum citron 5 L

Pour votre plonge manuelle, optez pour notre détergent au parfum citron, pratique et économique.

Parfait pour une utilisation en cuisines professionnelles, ce produit conditionné en bidon de 5 L permet de réaliser des économies tout en garantissant la propreté de la vaisselle.

Sa formule douce pour les mains, avec un pH neutre (7/8), convient à une utilisation fréquente sans agression cutanée. Parfait pour la plonge quotidienne, il aide à éliminer les résidus alimentaires lors du lavage manuel, et peut également être utilisé pour le trempage.

Polyvalent et économique, il constitue un choix judicieux pour les établissements où propreté et confort des équipes sont essentiels.



Lavage - rinçage automatique de la vaisselle

Lavage vaisselle automatique

LLV100

Ecolabel



Liquide Lavage Vaisselle Ecolabel Eau Douce

► Pour le lavage automatique de la vaisselle, couverts et verreries en eau douce.

- Dégraisse et élimine les salissures.
- Compatible avec tous types de machines professionnelles et industrielles : monozone, tunnel de lavage.
- Sans EDTA, sans phosphate, sans chlore.
- Dosage recommandé par litre d'eau (55°C à 60°C) : 1 g/L (0,1%) à 2 g/L (0,2%). (TH de 0°F à 13°F) : Eau douce : TH 6°F à 13°F : 2 g/L. Eau très douce : TH 0°F à 5°F : 1 g/L.

Liquide Lavage Toutes Eaux X1



► Pour le lavage de la vaisselle en machine.

- Efficacité toutes eaux : 0°F < TH > 25°F
- Préconisé pour le lavage en toutes eaux de la vaisselle : porcelaines, verres, inox, en tous types de machines industrielles (convoyeur ou monozone).
- Dosage recommandé (55°C à 60°C) : Eau douce (0°F à 12°F) : de 1 g/L (0,1%) à 2 g/L (0,2%). Eau moyennement dure (> 12°F à 25°F) : de 2 g/L (0,2%) à 4 g/L (0,4%). Eau dure (> 25°F) : de 4 g/L (0,4%) à 5 g/L (0,5%).



LLV150C



Liquide Lavage Vaisselle Chloré Eau Douce

► Pour le lavage automatique de la vaisselle en collectivités, CHR, cuisines collectives ou industrielles en eau douce.

- Efficace en eau douce TH ≤ 15°F.
- Formule chlorée : effet blanchissant, élimine le voile terne sur la vaisselle.
- Evite le blanchissement des verres.
- Dégraisse et élimine les taches organiques : thé, café, amidon, grâce à sa combinaison de minéraux et d'agents dispersants.
- Synergie de minéraux assurant une bonne dispersion en solubilisant les souillures.
- Compatible avec tous types de machines et tous types de matériaux (sauf aluminium et argenterie).
- Dosage recommandé par litre d'eau (55°C à 60°C) : Diluer 1 g/L (0,1%) à 3 g/L (0,3%). Avec le système de dosage intégré ou en centrale de dilution.

Pastilles lave-vaisselle 3 en 1 - 9 kg

Efficaces même sur les traces les plus tenaces grâce à ses 3 fonctions de lavage. Elles lavent et rincent tout en renforçant la brillance et sans laisser de traces. Elles contiennent du sel qui permet d'adoucir l'eau de lavage et ainsi éviter la formation de dépôts calcaires. Utilisables en machine professionnelle ou en lave-vaisselle ménager, leur formulation permet un nettoyage parfait de toute la vaisselle. Les graisses alimentaires s'éliminent parfaitement. Elles contiennent des séquestrants nouvelle génération qui sont plus performants. Utilisables sur tout type de vaisselle et quelle que soit la dureté de l'eau, elles sont conformes à la réglementation des produits de nettoyage pouvant se trouver en contact avec les denrées alimentaires.



Rinçage vaisselle automatique

LRV100

Ecolabel



Liquide Rinçage Vaisselle Ecolabel Eau Douce

► Pour le rinçage automatique de la vaisselle en milieu professionnel (tunnel et monozone) en eau douce.

- Accélérateur de séchage.
- Spécialement formulé pour être efficace en eau douce.
- Compatible avec tous types de machines professionnelles.
- Dosage recommandé par litre d'eau (80°C à 90°C) : Eau douce : (TH 0°F à 15°F) 0,1g/L à 0,3 g/L. TH 0°F à 6°F : 0,1g/L. TH 7°F à 10°F : 0,2g/L. TH 11°F à 15°F : 0,39g/L.

Liquide Rinçage Toutes Eaux X1



► Pour le rinçage automatique de la vaisselle, verreries, couverts, batteries de cuisine en eau douce à dure.

- Casse le film d'eau formé sur la vaisselle lors de la phase de lavage.
- Réduit le temps de séchage.
- Sans EDTA et sans phosphate.
- Dosage recommandé (80°C à 85°C) : Pour un TH compris entre 0°F à 15°F : diluer de 0,3 g/L à 0,4 g/L ; pour un TH > 15°F et jusqu'à 25°F : diluer de 0,4 g/L à 0,5 g/L ; pour un TH > 25°F : diluer de 0,5 g/L à 0,8 g/L.

Produits vaisselle complémentaires

Détartrants

DPC600 

Ecolabel

Détartrant Puissant Concentré Éco-optimisé

► Pour un entretien préventif et curatif des petits matériels (cafetières, bouilloires, lave-vaisselle cycle court et cycle long, lave verres...) / les surfaces dans les cuisines : inox, zinc, émail, chrome, évier.../ surfaces sanitaires : baignoires, porcelaines, faïences, robinetteries, lavabos, éviers, wc... Entretien préventif du matériel professionnel (monozone, tunnel de lavage, lave linge pro...). Acide méthanesulfonique.

• **Sans acide phosphorique, nitrique, sulfurique, chlorhydrique.**

• **Dosage recommandé :** Surfaces inox, porcelaine, faïence, robinetteries, carrelage : 60mL dans 1 L d'eau (6%) ; cafetières électriques, bouilloires : 75 mL (15 %) dans 500 mL d'eau du réservoir ; lave vaisselle : remplir le bac détergent du lave-vaisselle.



DM

Détartrant Machine

► Pour le détartrage et l'entretien des lave-vaisselles, lave-verres et ustensiles... et sur les sols et surfaces.

• **Formule concentrée à base d'acide phosphorique non soumise à la réglementation sur les précurseurs d'explosifs.**

• **Élimine efficacement les dépôts calcaires.**

• **Élimine les laitances de ciment et redonne un état neuf aux carrelages.**

• **Ne pas utiliser sur les surfaces en marbres, pierres, aluminium, laiton, cuivre, argent...**

• **Dosage recommandé (55 à 60 °C) par litre d'eau :** détartrage « curatif » lave-vaisselle : en fonction du degré d'entartrage, diluer de 15 à 50% durant le cycle de lavage ; détartrage « préventif » lave-vaisselle : diluer de 10 à 15% durant le cycle de lavage ; hors cycle de lavage : pulvériser le produit pur sur les zones à détartrer : sols et surfaces : 3 à 20% ; élimination laitance et voile de ciment : 15 à 50% en fonction du degré de salissures.



Poudre de trempage vaisselle - 5 kg

➤ **Décolle rapidement les salissures** séchées sur les plats inox, les couverts, la vaisselle...

➤ S'utilise avant le lavage de la vaisselle en machine.

➤ formule composée d'**agents de surface anioniques et non ioniques, de séquestrants, d'agents de blanchiment oxygéné...**



Poudre rénovante vaisselle - 5 kg

➤ **Rénove la vaisselle et la verrerie** par **trempage ou en machine professionnelle.**

➤ Redonne de la brillance à votre ancienne vaisselle et conserve l'éclat de la nouvelle.

➤ Fort pouvoir mouillant et émulsifiant.

➤ **Sans phosphates ni phosphonates**, elle ne contribue pas à l'eutrophisation (déséquilibre du milieu aquatique).

➤ Supprime les traces noires causées par les couverts au fond des assiettes, désincruste les taches tenaces (tanins, théine, caféine...), élimine le voile calcaire sur les verres et les couverts et élimine les traces d'amidon au fond des assiettes.



Sols et surfaces

exeol food SR

Ecocert



CERTIBIOCIDÉ



Désinfectant sans rinçage certifié par Ecocert

- Pour la désinfection sans rinçage des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires. Usage par essuyage des surfaces, plans de travail, équipements.
- Actif dès 2 min. (bactéricide, levuricide et virucide contre les virus enveloppés).
- En 15 min. : fongicide.
- Adapté aux surfaces en contact avec les denrées alimentaires.
- Sans rinçage.
- Sans parfum.

Propriétés microbiologiques

Conditions de propreté, prêt à l'emploi, 20°C

ACTIVITÉ	ESSAIS	TEMPS DE CONTACT
Bactéricide	EN 1276 EN 13697 EN 16615	2 min.
Levuricide	EN 1650 EN 13697 EN 16615	2 min.
Fongicide	EN 1650 EN 13697	15 min.
Virucide contre les virus enveloppés	EN 14476 EN 16777	2 min.
Actif sur Norovirus et Adénovirus	EN 14476 EN 16777	5 min.

DRF Lingettes

Désinfectant Sans Rinçage

- Pour la désinfection sans rinçage des surfaces et matériels en contact avec les denrées alimentaires en milieu professionnel.
- Respect des surfaces : inox, plastiques, peintures, résines.
- Séchage rapide et sans traces.

Propriétés microbiologiques

Conditions de propreté, 20°C

ACTIVITÉ	ESSAIS	TEMPS DE CONTACT
Bactéricide	EN 1276 EN 13697 EN 16615	30 sec. 5 min.
Actif sur <i>Salmonella typhimurium</i> & <i>Listeria monocytogenes</i>	EN 1276 EN 13697	30 sec. 5 min.
Levuricide	EN 1650 EN 13697 EN 16615	5 min.
Fongicide	EN 1650 EN 13697	5 min.
Virucide sur le SARS-Cov2	EN 14476	1 min.



DDA400

Ecocert



CERTIBIOCIDÉ



Dégraissant Désinfectant Contact Alimentaire certifié par Ecocert

- Dégraissant désinfectant moussant à base d'acide lactique destiné au nettoyage des sols et surfaces en milieu alimentaire.
- Propriétés dégraissantes grâce aux agents tensio-actifs.
- L'acide lactique confère au produit des propriétés détartrantes. Efficace quelle que soit la dureté de l'eau.
- Compatible avec tous les équipements et surfaces résistants aux acides faibles, tel que l'inox.
- Sans ammonium quaternaire, sans phosphonate, sans EDTA, sans chlore.
- Dosage recommandé pour 5 L d'eau : 3% (300ml) à 6% (600ml).

Propriétés microbiologiques

Conditions de saleté

ACTIVITÉ	ESSAIS	CONCENTRATION	T°C	TEMPS DE CONTACT
Bactéricide	EN 1276 EN 13697	2%	20°C	15 min.
		3%	20°C	
		2%	40°C	
Levuricide	EN 1650 EN 13697	2%	20°C	30 min.
		6%	20°C	15 min.
		2%	40°C	15 min.
Virucide contre les virus enveloppés	EN 14476	0,5%	20°C	15 min.



Sols et surfaces

exeol food AM

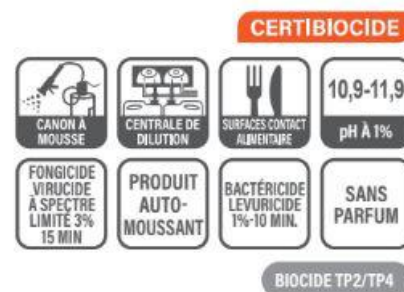
Détergent dégraissant désinfectant alcalin moussant

- Pour le nettoyage, le dégraissage et la désinfection des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires. Usage en centrale de dilution ou canon à mousse sur les sols, surfaces, murs, plans de travail, gros équipements, intérieurs des véhicules de transport alimentaire.
- En 10 min. à 1% : bactéricide (dont *Salmonella enteritidis*, *Escherichia coli*, *Campylobacter jejuni* et *Listeria monocytogenes*), levuricide et virucide contre les virus enveloppés.
- En 15 min. à 3% : fongicide et virucide à spectre limité.
- Nettoie, dégraisse et désinfecte en une seule opération.
- Produit automoussant pour une utilisation en centrale de dilution ou canon à mousse.
- Adapté aux surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

Propriétés microbiologiques

Conditions de saleté, 20°C

ACTIVITÉ	ESSAIS	CONCENTRATION TEMPS DE CONTACT
Bactéricide	EN 1276	1%- 5 min.
	EN 13697	1%-10 min.
Levuricide	EN 1650	1%-5 min.
	EN 13697	
Fongicide	EN 1650	3%-10 min.
	EN 13697	3%-15 min.
Virucide contre les virus enveloppés	EN 14476 EN 16777	1%-5 min.
Virucide à spectre limité	EN 14476 EN 16777	3%-15 min.



Nettoyant dégraissant désinfectant chloré 5 L

Super dégraissant et désinfectant

Sa **formulation alcaline moussante et chlorée** en font un incontournable pour la **désinfection** et le nettoyage des surfaces en contact avec les denrées alimentaires. Sa formule riche en potasse permet un dégraissage optimum et laisse les inox très brillants. Il s'utilise dilué sur des surfaces horizontales ou verticales.

Ce produit a une efficacité **virucide** sur le **Coronavirus**. Grâce à la synergie de ses tensioactifs non ioniques, il présente une très grande capacité à dégraisser (pH>12,25). Il est conforme au règlement européen agriculture biologique CE 834/2007 et est conforme au contact alimentaire (rinçage obligatoire, homologué TP2-TP4).



Répond aux normes suivantes :

- Bactéricides : EN 1276, EN 13697, EN 13623
- Levuricides : EN 1650, EN 13697
- Fongicides : EN 13697, EN 1650
- Virucides : EN 14476, EN 13610
- Sporicides : EN 13697, EN 13704
- Mycobactéricides : EN 14348, EN 14563



Activités	Normes	Temps
Bactéricide (surface ouverte)	EN 13697	5 min
Levuricide (surface ouverte)	EN 13697	5 min
		15 min
		5 min
		1 min
Mycobactéricide (surface ouverte)	EN 14563	15 min
Virucide (surface ouverte et circuit)	EN 14476	15 min
Sporicide (surface ouverte)	EN 13697	15 min

Produits fours

LNF



Liquide Nettoyant Fours

► Pour le nettoyage et le dégraissage régulier des fours, hottes, pianos, etc...

- Puissant dégraissant.
- Facilite le mouillage et le décollage des graisses carbonisées.
- Ne pas utiliser sur l'aluminium.
- Prêt à l'emploi à pulvériser sur des surfaces tièdes (50 à 70°C).



DFH



Dégraissant Liquide Friteuses et Hottes

► Pour le nettoyage et le dégraissage des friteuses, fours, hottes, pianos, etc...

- Élimine les graisses chaudes, cuites ou carbonisées.
- N'attaque pas la fonte, l'inox, l'acier et l'émail.
- Dosage recommandé par litre d'eau : friteuses, sauteuses : à raison de 30 mL (3 %) à 70 mL (7 %) par litre d'eau; pianos, plaques, planchas, hottes : pulvériser pur uniformément sur les surfaces à traiter, tiède (50 à 70°C max).

Dégraissant surpuissant plancha 650 mL

Spécialement conçu pour l'élimination totale des graisses cuites et carbonisées sur les plaques de cuisson et les planchas.

Solution rapide et efficace. Le dégraissant planchas s'utilise sur des surfaces encore chaudes (150/160°C), ce qui vous permet d'éviter d'attendre le refroidissement total de votre appareil. Il permet aussi d'éviter les chocs thermiques causés par d'autres méthodes, comme l'utilisation de glaçons qui risquent de déformer votre plancha.

C'est un produit prêt à l'emploi qui élimine les résidus tenaces sans effort ! Notre dégraissant plancha pour le nettoyage à chaud a une texture gel qui adhère bien aux surfaces, qui ne fait pas de coulures. Cela permet aussi de limiter l'évaporation du produit sous l'effet de chaleur de la plancha. Sa formule hautement alcaline (pH > 13) assure un décapage et un dégraissage parfait de vos appareils sans les abîmer !

Ce dégraissant puissant en flacon de 650 mL est un produit polyvalent pouvant être utilisé sur les planchas, les plaques de cuisson mais aussi sur les parties pleines des braseros (pourtour et centre si plein). Attention, il ne doit pas être utilisé sur des supports en aluminium, sur des plaques à induction et vitrocéramiques.

C'est un produit conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (Arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).



Applications particulières



Nettoyant Inox

NI



Nettoyant Inox

► Nettoie, dégraisse et fait briller les surfaces en inox.

- Redonne à l'inox son éclat d'origine.
- Elimine le voile de calcaire.
- Sans colorant.
- Formulé avec des matières premières d'origine végétale.

NI600



Ecolabel



Nettoyant Inox Ecolabel

► Nettoie, dégraisse et fait briller les surfaces inox.

- Elimine les salissures grasses.
- Redonne à l'inox son éclat d'origine.
- Elimine le tartre.
- Formulé avec des matières premières d'origine végétale.
- Sans EDTA, sans NTA, sans phosphate, sans phosphonate.

Nettoyant surfaces, tables et chaises

LVSM600



Ecolabel



Liquide Vitres et Surfaces Modernes Ecolabel

► Nettoyant dégraissant pour les vitres et surfaces modernes (plexiglass, meubles vernis, laqués, stratifiés, formica, polyester, écrans multimédias).

- Mouillabilité pour un nettoyage optimal.
- Séchage rapide sans trace.
- Texture innovante anti-coulures.
- Formulé avec des matières premières d'origine végétale.
- Sans EDTA, sans ammoniacque, sans éther de glycol.

