

L'eau de Javel en cuisine : autorisée ou pas ?

Certains l'utilisent pour tout, d'autres prétendent que son usage est prohibé. Petite mise au point sur ce produit qui suscite bien des débats.



L'eau de Javel doit être diluée avec de l'eau froide ou tiède, et ne surtout pas être mélangée à d'autres produits d'entretien.

Utilisée à bon escient et en respectant les précautions d'usage, l'eau de Javel est un désinfectant très puissant, au rapport qualité-prix imbattable. Il n'y a donc pas lieu d'interdire son utilisation en cuisine, mais il faut y avoir recours avec bon sens et peut-être, lorsque c'est possible, la remplacer par des produits d'entretien plus respectueux de l'environnement.

→ LES AVANTAGES DE L'EAU DE JAVEL

L'efficacité désinfectante de l'eau de Javel a été confirmée avec les nouvelles normes européennes relatives aux désinfectants. Elle est bactéricide (normes EN 1040, EN 1276, EN 13697, EN 13727), fongicide (normes EN 1275, EN 1650, EN 13697, EN 13624), sporicide (norme EN 13704), et virucide selon la norme française NF T 72-180. Elle assure la destruction de tous les micro-organismes.

Autres bons points : elle est économique (environ 3 € les 40 pastilles ou moins de 1,5 € la bouteille de 1,5 l), et complète son action désinfectante par des pouvoirs blanchissants, détachants et désodorisants. Elle se décline sous différents conditionnements : en berlingots non dilués (extrait de Javel à 48° chlorométrique), diluée (9 à 36° chlorométrique), ou en pastilles (libérant 1,5 g de chlore actif).



Article réalisé en partenariat avec la Direction générale de l'alimentation (DGAL)

UNE QUESTION? RENDEZ-VOUS SUR LES BLOGS DES EXPERTS

'Hygiène en fiches pratiques'



www.lhotellerie-restauration.fr



e-pack HYGIENE

La 1ère Solution tactile pour gérer simplement la traçabilité et les autocontrôles en restauration.



Retrouvez-nous! Pav. 7.3-G037



Être en conformité n'a jamais été aussi simple et rapide ! > Et vous ?

Chef Julien Marseault, 1* Le Château de Sable (29)



Renseignements ou demande de visite dans votre établissement partout en France.

02 29 62 64 40 www.epack-hygiene.fr

suite page 40

➔ LES DOSAGES PRÉCONISÉS POUR L'EAU DE JAVEL À 2,6 G DE CHLORE ACTIF (9° CHLOROMÉTRIQUE)

Supports	Mode d'emploi	Dosage
Locaux : cuisine, restaurant, sols, murs, portes, carrelages et autres revêtements	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyer avec un détergent. 2. Rincer. 3. Passer la solution javellisée. 4. Rincer. 	<ul style="list-style-type: none"> • 300 ml pour 10 litres d'eau. • Laisser agir au moins 5 minutes.
Gros et petit matériel, plans de travail, récipients à déchets et locaux à poubelles, systèmes d'évacuation des déchets	<ol style="list-style-type: none"> 1. Démonter, racler ou frotter. 2. Nettoyer et rincer. 3. Javelliser. 4. Rincer. 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 litres pour 10 litres d'eau. • Laisser agir au moins 15 minutes.
Canalisations WC, siphons	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verser l'eau de Javel directement dans la canalisation, la cuvette ou le siphon. 2. Rincer (robinet ou chasse d'eau). 	<ul style="list-style-type: none"> • 200 à 250 ml dans les canalisations. • Laisser agir au moins 15 minutes.
Ustensiles et batterie de cuisine, vaisselle et couverts	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyer, rincer. 2. Javelliser dans un bac propre. 3. Rincer. 	<ul style="list-style-type: none"> • 150 ml pour 10 litres d'eau. • Laisser agir au moins 15 minutes.
Crudités, salades, aromates, légumes...	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laver les légumes à l'eau claire. 2. Rincer le bac, remplir d'eau et ajouter l'eau de Javel. 3. Immerger les légumes quelques minutes, rincer abondamment et égoutter. 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 gouttes par litre d'eau ou 5 ml pour 10 litres d'eau. • Laisser agir 5 minutes.

Because you care
about CONSUMERS' HEALTH*

*Parce que pour vous, la santé des consommateurs est essentielle



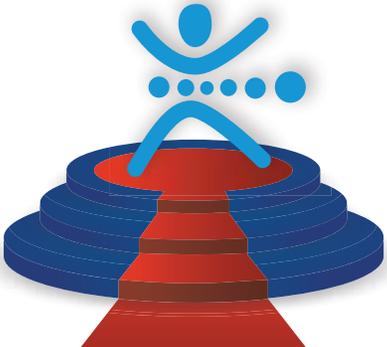
Mérieux NutriSciences, précurseur sur l'inspection en restauration

Chaque restaurateur doit mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), la norme NF V01-15 a pour objectif de proposer aux professionnels de la restauration, un référentiel reconnu et utilisable par tous pour vérifier le niveau d'hygiène dans les établissements.

Nous sommes le **1^{er} organisme à être accrédité par le COFRAC** pour l'inspection en restauration commerciale, selon le référentiel de la norme **AFNOR NF V01-015** :

« Traçabilité et Sécurité des aliments - Management et Hygiène, Vérification de l'hygiène en restauration commerciale »

Pour plus d'informations, contactez-nous à info.fr@mxns.com



Silliker - Mérieux NutriSciences - ☎ 0820 56 20 30 (Service 0.12 €/min + prix appel)
www.merieuxnutrisciences.fr
SAS au capital de 11.674.500 euros - 303 434 591 RCS Pontoise

➔ LES INCONVÉNIENTS



Mal utilisée, l'eau de Javel peut devenir dangereuse. Elle doit être diluée avec de l'eau froide ou tiède, et ne surtout pas être mélangée à d'autres produits d'entretien (dégagement gazeux toxique et très irritant pour les bronches et les yeux). Elle nécessite un temps de pose pour être efficace, laisse une odeur tenace et est corrosive (d'où l'importance d'un rinçage suffisant). Son action décolorante peut également être un inconvénient. De plus, l'eau de Javel n'a aucune action détergente : elle doit être appliquée sur des surfaces préalablement nettoyées et rincées.

L'extrait de Javel en berlingot doit être dilué dans les trois mois qui suivent la date de fabrication indiquée sur l'emballage. Limitez donc les quantités lors de l'achat. Les produits dilués et les pastilles se conservent plus longtemps. L'impact environnemental du chlore est actuellement au cœur du débat. Il peut en effet se lier à d'autres molécules et produire des organochlorés, toxiques pour la faune et la flore et très persistants.

Autre inconvénient : l'eau de Javel détruit tous les germes, mais ne fait pas la distinction entre les germes pathogènes et les germes utiles, ceux qui aident à renforcer nos défenses immunitaires.