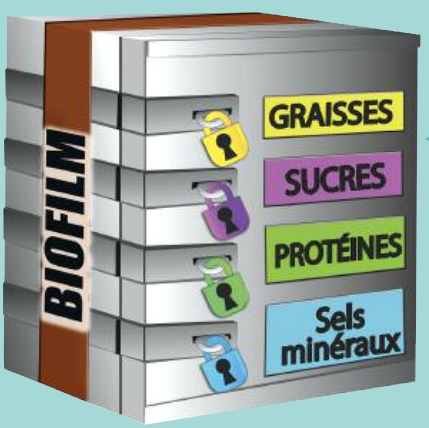


# Comment détruire le BIOFILM ?

Le **BIOFILM** résiste aux détergents et désinfectants classiques utilisés dans les protocoles de désinfection. **Pourquoi ?**

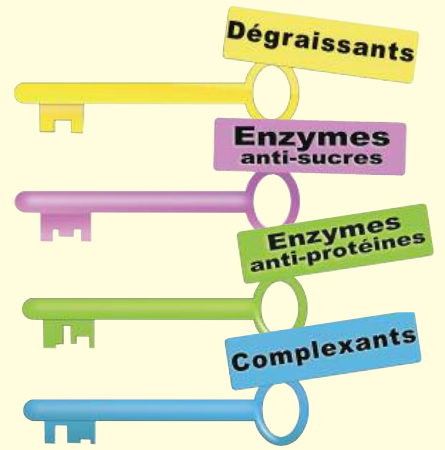
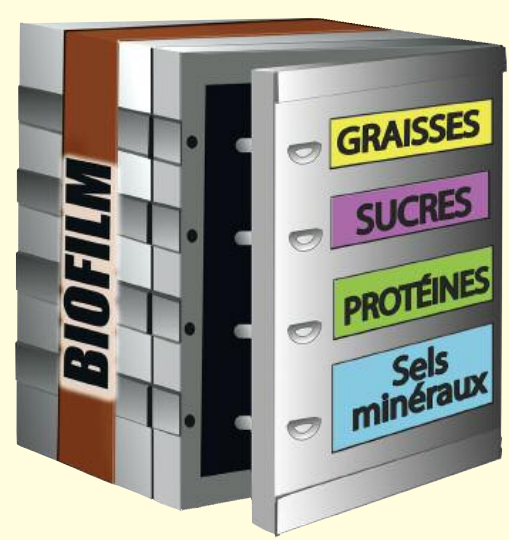


Le **BIOFILM** en alimentaire est composé de **4 éléments** :

- Graisses
- Sucres
- Protéines
- Sels minéraux

La combinaison de ces éléments forme un véritable **coffre fort blindé** !

Il faut alors déverrouiller chacun des éléments à l'aide d'une clé qui lui correspond :



- Des dégraissants
- Des enzymes anti-sucres
- Des enzymes anti-protéines
- Des complexants pour les sels minéraux

## LES BONNES PRATIQUES DE LA DÉSINFECTION MISE EN PLACE D'UN PROTOCOLE

En agro-alimentaire, le règlement CE 852/2004 impose une gestion des risques basée sur les principes de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Depuis les années 60, cette méthode s'est très largement imposée pour garantir la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. En effet, les protocoles de nettoyage / désinfection issus des plans HACCP sont indispensables pour une lutte efficace contre les micro-organismes. Toutefois les détergents et désinfectants classiques utilisés ne permettent pas d'éliminer la totalité des résidus, et encore moins d'éliminer les biofilms qui se forment dans les zones inaccessibles (aspérités, angles du matériel, roues...). Les micro-organismes qui se développent dans ces biofilms peuvent avoir de lourdes conséquences tant pour la santé des consommateurs que pour la pérennité de votre entreprise.

ENZYMAFORT et ENZYMACT présentent une solution originale et efficace pour détruire ces biofilms et limiter au maximum leur formation. L'utilisation de ces produits est parfaitement adaptée aux surfaces et matériels au contact des denrées alimentaires. De plus, leurs principes d'actions sont transposables aux domaines non agro-alimentaire, et vous assurent ainsi une avance vis-à-vis de vos concurrents et une garantie d'hygiène irréprochable.

Nous pouvons vous aider à mettre en œuvre des solutions innovantes et durables adaptées à vos activités.

CUISINE CENTRALE DÉBOITAGE LÉGUMERIE									
QUOI	QUAND	PRODUIT	MATÉRIEL	MÉTHODE	QUI				
BOUL	1 FOIS PAR JOUR EN FIN DE SERVICE	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				
MEUBLES	1 FOIS PAR SEMAINE	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				
PORCELAINES DE PORTE	1 FOIS PAR JOUR EN FIN DE SERVICE	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				
PORTES JOINTES DE PORTE	1 FOIS PAR SEMAINE	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				
PLAFONDS	1 FOIS PAR MOIS	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				
ÉTAGERES	1 FOIS PAR JOUR EN FIN DE SERVICE	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				
PLAN DE TRAVAIL	1 FOIS PAR JOUR EN FIN DE SERVICE	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				
POURCELIÈRES	1 FOIS PAR JOUR EN FIN DE SERVICE	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				
GRILLES ASPIRONS	1 FOIS PAR JOUR EN FIN DE SERVICE	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				
PETIT MATÉRIEL	1 FOIS PAR JOUR EN FIN DE SERVICE	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				
RÉCIPIENTS ET JARRES	1 FOIS PAR JOUR EN FIN DE SERVICE	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				
PIÈCES AMOVIBLES	1 FOIS PAR JOUR EN FIN DE SERVICE	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				
ARMOIRES À GÂTEAUX	1 FOIS PAR SEMAINE	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				

BOUCHERIE ZONE DE PLONGE									
QUOI	QUAND	PRODUIT	MATÉRIEL	MÉTHODE	QUI				
BOUL	1 FOIS PAR JOUR EN FIN DE SERVICE	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				
MEUBLES	1 FOIS PAR SEMAINE	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				
PORCELAINES DE PORTE	1 FOIS PAR JOUR EN FIN DE SERVICE	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				
PORTES JOINTES DE PORTE	1 FOIS PAR SEMAINE	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				
PLAFONDS	1 FOIS PAR MOIS	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				
ÉTAGERES	1 FOIS PAR JOUR EN FIN DE SERVICE	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				
PLAN DE TRAVAIL	1 FOIS PAR JOUR EN FIN DE SERVICE	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				
POURCELIÈRES	1 FOIS PAR JOUR EN FIN DE SERVICE	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				
GRILLES ASPIRONS	1 FOIS PAR JOUR EN FIN DE SERVICE	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				
PETIT MATÉRIEL	1 FOIS PAR JOUR EN FIN DE SERVICE	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				
RÉCIPIENTS ET JARRES	1 FOIS PAR JOUR EN FIN DE SERVICE	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				
PIÈCES AMOVIBLES	1 FOIS PAR JOUR EN FIN DE SERVICE	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				
ARMOIRES À GÂTEAUX	1 FOIS PAR SEMAINE	NETTOYAGE	1.2%	APPLIQUER LA SOLUTION	BOULANGER				

CADENCIER BOUCHERIE									
SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE
SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE
SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE
SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE
SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE
SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE
SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE
SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE
SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE

CADENCIER CUISINE									
SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE
SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE
SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE
SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE
SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE
SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE
SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE
SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE
SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE	SAISON	DATE

# La contamination résiduelle en milieu alimentaire

**Vous faites un nettoyage et une désinfection régulièrement...**

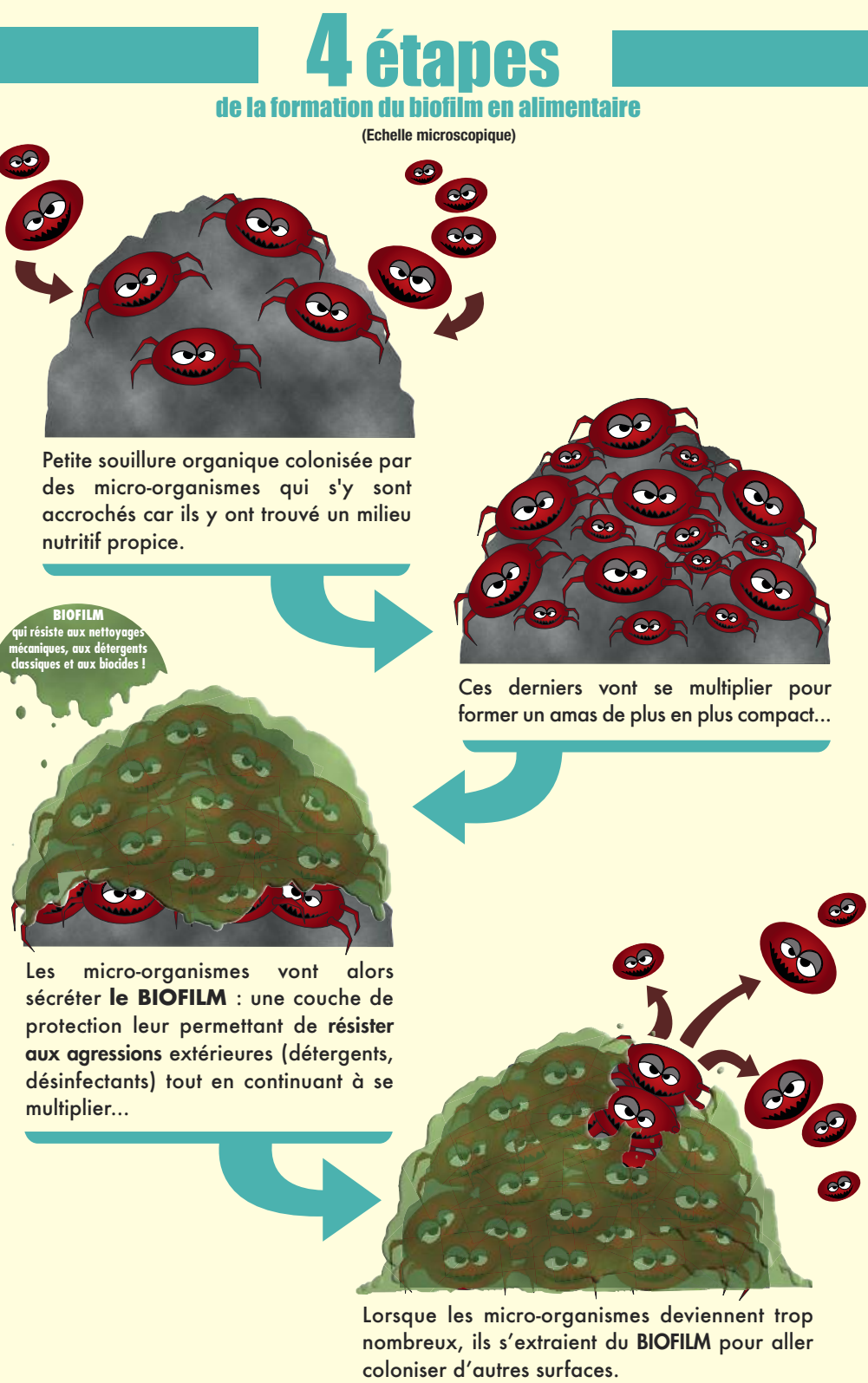
**Mais avez-vous réussi à détruire le BIOFILM en alimentaire ?**





# Qu'est-ce que le BIOFILM ?

Le **BIOFILM** est une pellicule bactérienne visqueuse visible, ou pas, à l'oeil nu, protégeant un amas de micro-organismes présents sur les surfaces des équipements industriels dans l'agro-alimentaire. Le **biofilm en milieu alimentaire résiste aux méthodes classiques de nettoyage et de désinfection**. Il est incriminé dans **40 % des infections toxiques**. (sources INRA)



# Nos solutions

## ENZYMAFORT

Pour les protocoles de désinfection en 4 opérations

- 1 - Nettoyage
- 2 - Rinçage
- 3 - Désinfection
- 4 - Rinçage

**LE NETTOYANT ANTI-BIOFILM EN MILIEU ALIMENTAIRE**  
Nettoyant enzymatique.

CONTACT ALIMENTAIRE



## ENZYMABACT

Pour les protocoles de désinfection en 2 opérations

- 1 - Nettoyage + désinfection
- 2 - Rinçage

**LE NETTOYANT et DÉSINFECTANT ANTI-BIOFILM EN MILIEU ALIMENTAIRE**  
Nettoyant enzymatique + désinfectant (biocide).

CONTACT ALIMENTAIRE



Action désinfectante :  
bactéricide à 1 %  
et fongicide à 3 %

ENZYMABACT ET ENZYMAFORT SONT CONFORMES À L'ARRÊTÉ DU 8 SEPTEMBRE 1999 (J.O. DU 27/11/99) CONCERNANT LES PROCÉDÉS ET LES PRODUITS UTILISÉS POUR LE NETTOYAGE DES MATÉRIAUX ET OBJETS DESTINÉS À ENTRER EN CONTACT AVEC LES DENRÉES, PRODUITS ET BOISSONS POUR L'ALIMENTATION DE L'HOMME ET DES ANIMAUX.

# ANTI BIOFILM en alimentaire

## Dégraissants

## Enzymes anti-sucre

## Enzymes anti-protéines

## Complexants

**Mode d'utilisation :** s'utilise en eau tiède (20 à 40 °C) par trempage, pulvérisation, brossage ou canon à mousse à une dilution comprise entre 3 et 4 % avec un temps de contact variant de 15 à 30 min.

Contient toutes les clefs anti-biofilm !

## Dégraissants

## Enzymes anti-sucre

## Enzymes anti-protéines

## Complexants

**Mode d'utilisation :** s'utilise en eau tiède (20 à 40 °C) par trempage, pulvérisation, brossage ou canon à mousse à une dilution comprise entre 1 et 3 % selon l'efficacité désirée avec un temps de contact variant de 5 à 15 min.

Contient toutes les clefs anti-biofilm !



ENZYMABACT fait l'objet d'un demande d'Autorisation de Mise sur le Marché n° 20120070 pour le TP4 pour les usages : traitement bactéricide à 1 % : animaux domestiques - locaux de préparation et matériel de transport de nourriture, locaux de stockage et matériel de transport (P.O.A. & P.O.V.), matériel de laiterie et matériel de stockage (P.O.V.). Inventorié pour les TP2 et TP4 sous le n°32212 : TP2 - Désinfectant et pour les surfaces, matériaux, équipements et mobiliers sans contact direct avec des denrées alimentaires. Désinfection des sanitaires. Désinfection de l'air, des systèmes de climatisation, des filtres et conduits d'aération. TP4 - Désinfection pour les surfaces en contact avec des denrées alimentaires. Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.