

EAU DE JAVEL 12° PRO-LINE

Description

- ♦ Nettoie
- ♦ Désodorise
- ♦ Blanchit
- ♦ Désinfecte

S'utilise dans des milieux très divers : désinfection des cuisines, salles de bains, salles d'eau, toilettes, poubelles, sols, carrelages, milieu hospitalier, restauration collective (légumes, locaux, ustensiles), blanchiment et désinfectant des textiles, traitement des eaux de piscines.

Utilisation

Pour plus de précision, se reporter aux tableaux d'utilisation édités par la Chambre Syndicale Nationale de l'Eau de Javel. (www.eaudejavel.fr)

- ♦ Pour la maison : cuisine, salle de bains, toilettes, fosses septiques (1 à 2 fois par semaine maximum), poubelles, sols, carrelages : 1/3 verres (72 à 220 ml) pour 10 litres d'eau, rincer après 10 minutes.
- ♦ Pour la restauration collective : locaux, matériels, sanitaires (y compris fosses septiques) : de 220 ml à 2.2 litres pour 10 litres d'eau. Pour les surfaces ou matériels pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires, rincer à l'eau potable.
- ♦ Pour un usage avec du matériel pouvant entrer au contact des denrées alimentaires (batteries, ustensiles, vaisselle) : 540 ml pour 50 litres d'eau, rincer obligatoirement à l'eau claire.

Législation

Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (arrêté du 8 septembre 1999).

- ♦ Bactéricide : Norme EN 1040, Norme EN 1276, Norme EN 13697 en 5 ou 15 minutes selon les conditions
- ♦ Fongicide: Norme EN 1275, Norme EN 1650, Norme EN 13697 en 15 minutes.
- ♦ Sporicide : Norme EN 13704
- ♦ Virucide : Norme NFT 72-180

Pour les concentrations concernées par ces normes, se reporter aux tableaux édités par la Chambre Syndicale Nationale de l'Eau de Javel.



Référence : PL5EDJ
Bidon de 5L



Cliquez ou scannez
le QR Code pour
commander

Désinfection des légumes :

Suivant les recommandations de la Chambre Syndicale Nationale de l'Eau de Javel (www.eaudejavel.fr) :

- ♦ Après trempage et lavage dans de l'eau (15 mn), égoutter les légumes. Rincer le bac puis le remplir d'eau et ajouter l'Eau de Javel à raison de 17 ml pour un bac de 50 L d'eau (= 0,34 ml/L d'eau, soit une dilution à 0,034%) Immerger les crudités pendant 5 minutes et les rincer abondamment à l'eau potable, puis les égoutter.
- ♦ Pour une désinfection selon la norme bactéricide EN 1276 (conditions de propreté, 5 min à 20°C à 0,0072% de chlore actif) Nettoyer préalablement à l'eau les légumes puis les tremper durant 5 minutes dans une solution à 0,22% maximum. Rincer abondamment à l'eau potable. Afin de rester en conformité avec l'arrêté du 19/10/2006 modifié, ne pas dépasser la dose de 3 ml/L d'eau (soit 0,3%).

Blanchiment et désinfection du linge (sauf laine et soie)

- ♦ Utilisation en machines à laver ou à la main : 0.3 à 1.5 verres (70 ml à 220 ml) pour 10 litres d'eau. Eviter le contact direct avec le linge.

Données techniques

- ♦ Aspect : liquide jaunâtre à translucide
- ♦ PH à 10% : 11,70 (+/- 0,2)
- ♦ Odeur : chlorée
- ♦ Densité : 1.03 (+/- 0,2)
- ♦ Composition : hypochlorite de sodium 3,6%

Recommandations pour la manipulation et le stockage

A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. Conserver hors de la portée des enfants.

Ne pas utiliser en combinaison avec d'autres produits.

Peut dégager des gaz dangereux (chlore).

En cas d'absorption : ne pas faire vomir. Faire boire beaucoup d'eau froide.

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel.

Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande.

L'action désinfectante de l'eau de javel

L'action désinfectante de l'eau de javel en milieu aqueux est principalement liée à l'action de l'acide hypochloreux (HOCl). Cette forme peu ionisée du chlore dans l'eau pénètre facilement au travers des parois et des membranes cellulaires des entités microscopiques : virus, bactéries, spores, champignons, parasites. Dans certaines situations, la forme chlore gazeux (Cl₂) peut même exister lorsque des pH inférieurs à 4 existent localement; elle pénètre très facilement les membranes cellulaires.

Le chlore actif libre présent dans la solution agit de 2 façons : par un caractère oxydant général et par l'action immédiate et spécifique de chloration des fonctions aminées des protéines. On peut rappeler qu'un cm³ de solution à 0,1 g de chlore actif / m³ contient un peu moins de 1 million de milliards de molécules de chlore ou d'acide hypochloreux.

Dans un environnement contenant des matières azotées (ammonium ou amines), le chlore actif sera consommé avec formation de monochloramines. La concentration en désinfectant ne sera donc pas la concentration initiale du milieu en chlore, mais le chlore résiduel. Les monochloramines sont elles-mêmes légèrement désinfectantes.

Suivant la concentration en acide hypochloreux et les temps de contact avec les micro-organismes, l'action pourra être majoritairement inhibitrice ou destructrice ou une combinaison des deux. La forme la plus évidente de l'efficacité destructrice de ce produit est l'éclatement des bactéries (lyse bactérienne). Certaines molécules de HOCl peuvent en effet pénétrer jusqu'au cytoplasme de la bactérie et agir sur les protéines dirigeant les fonctions vitales de la bactérie. Par contre en face des prions, des virus ou des membranes des bactéries gram+ et gram-, l'action de l'acide hypochloreux sur les fonctions aminées inhibera l'action de ces prions, virus ou bactéries. Pour les autres micro-organismes : champignons, parasites et spores, une combinaison de ces différents modes d'action aura lieu. Pour chacun des micro-organismes, on peut déterminer la combinaison d'une concentration en chlore résiduel et d'un temps de contact spécifique en vue de l'inhiber ou de le détruire plus ou moins totalement.

Deux avantages de l'acide hypochloreux sont sa courte durée de vie dans l'environnement et le fait que ses produits de réaction : chlorure, monochloramines, chlorate, etc... sont peu actifs. De plus, il est très soluble dans l'eau et particulièrement présent à des pH compris entre 6 et 7,5.

L'ensemble de ces caractéristiques : spectre désinfectant le plus large, faible impact sur l'environnement, efficacité maximum à la neutralité, font de l'eau de javel un produit utilisable pour la plupart des désinfections avec une efficacité maximum en milieu aqueux.

L'efficacité désinfectante de l'Eau de Javel a été confirmée avec Les normes européennes relatives aux désinfectants.

L'Eau de Javel est virucide à la concentration de 0,1 l de chlore actif sur le virus de la grippe aviaire Influenza virus A H5N1 (Etude de l'Institut Pasteur de Lille)

En conclusion, l'eau de javel, grâce à ses propriétés uniques, est depuis longtemps le produit d'hygiène irremplaçable que l'on utilise toujours aujourd'hui pour l'entretien de la maison :

- ♦ - blanchit le linge
- ♦ - excellent produit de détachage
- ♦ - permet d'éliminer des mauvaises odeurs (par destruction des microorganismes et oxydation des composés odorants)
- ♦ - désinfectant à spectre d'activité complet.

Son emploi ne se limite pas à l'entretien de la maison ; elle est aussi utilisée dans les hôpitaux, les écoles, en restauration collective et dans l'industrie agro-alimentaire pour prévenir la prolifération des infections bactériennes et virales.

L'hypochlorite de sodium est aussi largement utilisé pour la désinfection de l'eau potable et des eaux de piscines.

L'action désinfectante de l'eau de javel est due à l'acide hypochloreux qui agit sur les bactéries gram+ et gram-, les spores bactériennes, les champignons (moisissures) et les virus.

C'est un désinfectant particulièrement recommandé pour des risques infectieux importants (hépatites, virus HIV et Ebola, prions, SRAS et grippe aviaire).

On ne connaît aucun phénomène de résistance à l'action désinfectante de l'Eau de Javel aux concentrations d'utilisation recommandées.

L'eau de javel est encore en terme de désinfection le produit de référence pour le corps médical.

Sa facilité d'emploi, son coût très modéré, sa disponibilité et son spectre d'activité font de l'eau de javel un produit qui participe à l'hygiène dans le monde entier.