



# Désinfectant

PRODUIT A USAGE PROFESSIONNEL

1

## BACTINET 200

LINGETTES DÉSINFECTANTES EN MILIEU AGRO-ALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE

- ✓ *Sans rinçage*
- ✓ *Rapidité d'action, actif dès 30s.*
- ✓ *Large spectre d'action (bactéricide, fongicide, actif sur virus)*
- ✓ *Prêtes à l'emploi*
- ✓ *Séchage rapide*

### UTILISATION :

Lingettes désinfectantes destinées à la désinfection sans rinçage des surfaces et matériels (plans de travail, sonde alimentaire, désinfection des jouets, chaises hautes...)

**Marchés cibles :** restauration, métiers de bouche, cuisines centrales, collectivités, crèches et garderies, locaux, entrepôts et industries agroalimentaires...

### MODE D'EMPLOI :

Tirer horizontalement une lingette imprégnée jusqu'à la prédécoupe.

Frotter la lingette sur les surfaces préalablement nettoyées, pendant au moins 30s. Laisser agir 5 min. Utiliser plusieurs lingettes si nécessaire.

Ne pas rincer. Laisser sécher.

Jeter les lingettes usagées dans un conteneur à déchet.

Bien refermer le conditionnement après usage.

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : Non-tissé bleu - Odeur : alcool.

**Composition :** Solution : éthanol CAS n° 64-17-5 (660,1 mg/g).

**Compatibilité :** Le produit est compatible avec la plupart des matériaux sauf plexiglas ; procéder à un essai préalable. Ne pas mélanger à d'autres produits. L'emploi simultané ou successif de désinfectants est à éviter.

**Conservation :** Avant rupture du film de protection, les lingettes se conservent 2 ans à l'abri de la chaleur, dans les conditions normales de températures. Vérifier la date limite d'utilisation figurant sur le contenant. Dès l'ouverture, utiliser dans le mois.

**Environnement :** Éliminer le contenu et le récipient dans un conteneur à déchets. Ne pas jeter le produit dans l'environnement. Ne pas réutiliser l'emballage vide.

**Législation :** Produit biocide, TP2 et TP4. Usage exclusivement professionnel. Solution homologuée par le ministère de l'écologie sous le n° BTR0267, en traitement bactéricide et fongicide en 5 min. Conforme à l'arrêté du 08/09/1999 et textes ultérieurs sur les produits de nettoyage pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Pour plus de renseignements se référer à la FDS du produit.

Les indications portées sur cette fiche sont fournies à titre d'informations. Toutefois, elles ne sauraient engager la responsabilité de notre société.



**HAPIE**

ZAC Croix Saint-Claude - 6, rue de l'Épinette 77340 PONTAULT COMBAULT  
Tél. 01 64 43 83 34 - Fax 01 64 43 83 42 - E.mail : [hapie@hapie.net](mailto:hapie@hapie.net) - Site internet : [www.hapie.net](http://www.hapie.net)

S.A.R.L. au capital de 358.255 € - SIRET 383 704 954 00023 APE : 4644Z

2018/47

# BACTINET 200

## LINGETTES DÉSINFECTANTES EN MILIEU AGRO-ALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE

### PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES DE LA SOLUTION :

Actif sur	Normes	Temps de contact
Bactéries	EN 1040 (v. Avril 2006)	30s
	EN 1276* (v. Mars 2010)	30s
	EN 13697* (v. Juin 2015)	2 min
	EN 13697*** (v. Juin 2015) sur <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Salmonella enterica thyphimurium</i>	2 min
	EN 13727+A2* (v. Déc 2015)	30s
Mycobactéries	EN 14348* (v. Juin 2005) sur <i>M.avium</i> et <i>M.terrae</i>	30s
Levures / Moisissures	EN 1275 (v. Avril 2006) 30s /	1 min
	EN 1650+A1* (v. Juillet 2013) sur <i>Candida albicans</i>	30s
	EN 1650+A1 *** (v. Juillet 2013) sur <i>Aspergillus brasiliensis</i>	1 min
	EN 13624* (v. Nov 2013) sur <i>Candida albicans</i>	30s
	EN 13624 *** (v. Nov 2013) sur <i>Aspergillus brasiliensis</i>	1 min
Virus	EN 13697* (v. Juin 2015)	5 min
	EN 14476 +A1** (v. Janvier 2007) :	
	Rotavirus, Herpes, BVDV (substitut de l'Hépatite C), PRV (substitut de l'Hépatite B)	30s
	EN 14476+A1 ** (v. Oct 2015): Norovirus	1 min
	EN 14476+A1 *** (v. Oct 2015): Adenovirus	1 min

\*Normes réalisées en conditions de propreté et de saleté \*\* Normes réalisées en conditions de saleté  
\*\*\* Normes réalisées en conditions de propreté

### Utilisation :

#### Milieu agroalimentaire

##### Usages non soumis à l'AMM :

- entrepôts de denrées alimentaires pour la consommation humaine.
- locaux et matériel de cuisines centrales collectives.
- locaux et matériel de transformation de denrées alimentaires pour la consommation humaine.
- locaux et matériel en restauration.
- usage domestique pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (évier, plan de travail, réfrigérateur...).

##### Usages soumis à l'AMM :

- Traitement bactéricide et fongicide de locaux et matériel de stockage de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf les entrepôts.
- Traitement bactéricide et fongicide de locaux et matériel de production de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf cuisines centrales collectives, transformation en vue de la remise directe et restauration.
- Traitement bactéricide et fongicide de locaux et matériel de stockage de denrées alimentaires pour animaux domestiques.
- Traitement bactéricide et fongicide de matériel de transport de denrées alimentaires pour animaux domestiques.

#### Hors milieu agroalimentaire

- Désinfectant pour les surfaces, matériaux, équipements et mobilier sans contact direct avec les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux.
- Désinfection des locaux ayant reçus ou hébergés des malades et ceux où sont donnés des soins médicaux ou paramédicaux.
- Désinfection des véhicules de transport sanitaire ou de transport de corps.
- Désinfection des jouets, chaises hautes, tables et chaises

Tous les agents désinfectants ne sont pas stérilisants. Ils réduisent temporairement le nombre des micro-organismes.

Les indications portées sur cette fiche sont fournies à titre d'informations. Toutefois, elles ne sauraient engager la responsabilité de notre société.

