

N° DU CANDIDAT :

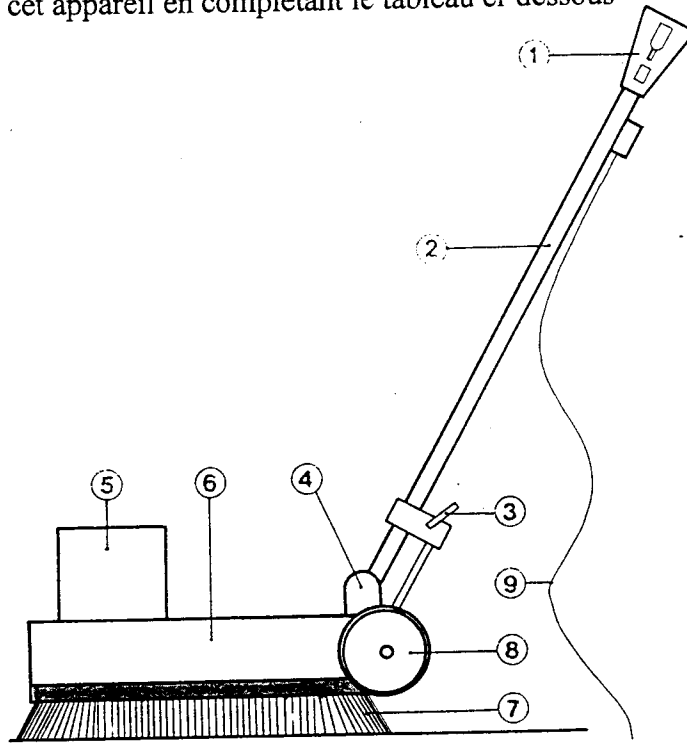
GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE IV		SESSION 2003	
EXAMEN : BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES			
SPÉCIALITÉ : BIOSERVICES			
OPTION : MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX			
Épreuve : EP1		Durée : 30 min.	Série B
TECHNOLOGIE		Feuille 1/3	SUJET n° 2

**Le candidat répondra directement sur le sujet l'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.**

**A - LA MONOBROSSE**

Faire le descriptif technique de cet appareil en complétant le tableau ci-dessous

*Monobrosse : vue de profil*



N°	Désignation
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

## B - ANALYSE D'UNE FICHE TECHNIQUE D'UN PRODUIT

Pour expliquer aux personnels le mode d'emploi d'un nouveau produit (feuille jointe)

**b-1)** Réaliser la fiche d'utilisation suivante :

NOM DU PRODUIT :	Matériels à entretenir :
Lieux d'utilisation :	Catégorie :

Matériels à prévoir	
Concentration d'utilisation	
Mode d'emploi en utilisation manuelle	
Consignes de sécurité	

**b.2)** Expliquer :

Agents tensio-actifs : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Produits séquestrants : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



## Informations Techniques

### DÉTÉRGENT DÉSINFECTANT BACTÉRICIDE FONGICIDE

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Nature : Liquide limpide parfumé, de couleur verte.
- Densité à 20°C : 1,050 à 1,060
- pH (solution pure) : 10,5 à 11,5
- Composition : Mélange d'ammonium quaternaire, d'alkylamine, d'agents tensio-actifs, de produits adjuvants et d'excipients.

#### CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Bidons de 5 kg net, regroupés par lot de 4.
- Stocké dans des conditions normales de température, le produit reste stable au cours du temps.

#### CONFORMITÉ A LA LEGISLATION

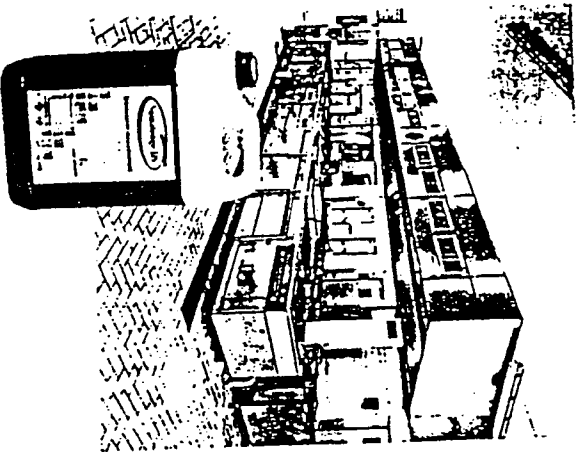
- SUMAFONGE DS est conforme à la législation relative :
  - à la biocidalité (JO du 30.12.1987)
  - aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (Arrêté du 27.10.1975 et textes ultérieurs).
- SUMAFONGE DS est homologué dans les industries alimentaires pour les produits d'origine végétale ou animale. N° d'homologation : 9400472.

#### APPLICATION

- SUMAFONGE DS est spécialement développé pour le nettoyage et la désinfection en une seule opération de toutes surfaces et équipements en cuisine professionnelle.

#### PROPRIÉTÉS

- SUMAFONGE DS assure à la fois propreté et hygiène : sa formule spécialement développée permet en une seule opération une double action de nettoyage et de désinfection.
- SUMAFONGE DS apporte un avantage de sécurité dans l'unité de restauration : son action désinfectante réduit les risques de contamination bactérienne et fongique et ceux de l'auto-infection alimentaire.



#### MODE D'EMPLOI

- Faire précéder le nettoyage et/ou la désinfection d'un premier rinçage à l'eau.
- Utilisation manuelle :
  - Diluer SUMAFONGE DS à la concentration désirée.
  - Appliquer la solution et laisser agir.

Concentration	Temps d'application de la solution
Action bactéricide	5 mn
Action fongicide	15 mn

- Rincer à l'eau potable. Utiliser une raclette pour faciliter le rinçage des sols.
- Laisser sécher.
- Utilisation en SUMAJET :
  - Le poste de nettoyage SUMAJET permet de doser et de distribuer automatiquement la solution de SUMAFONGE DS.
  - Le dosage se fait proportionnellement à la quantité d'eau utilisée et doit être réglé par le Service Technique Laver Industriel.
  - Laisser agir le temps nécessaire (voir tableau ci-dessus).
  - Le poste de nettoyage SUMAJET permet de rincer à l'eau possible. Laisser sécher.
  - Pour plus d'informations, consulter la fiche d'informations Techniques SUMAJET.

#### SÉCURITÉ

- R 36/38 : Irritant pour les yeux et la peau.
  - S 2 : Conserver hors de la portée des enfants.
  - S 26 : En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.
  - S 28 : Après contact avec la peau, se laver avec de l'eau et du savon puis avec de l'eau et s'essuyer.
  - S 37 : Porter des gants appropriés.
  - S 50 : Ne pas mélanger avec d'autres produits.
- Toutes nos formules sont déposées dans les Centres Anti-Poisons de France.
- Fiche de données de sécurité gratuite par le service DIESE au 36 05 00 99 sur rendez-vous écrit à Laver Industriel.