

Plan de nettoyage et de désinfection des zones & surfaces.

QUOI ?	AVEC ?	QUAND ?	COMMENT ?						
Protocole 1	Murs	Dégraissant Désinfectant (Lire notice d'utilisation) Eau tiède Gants, brosse, éponge, chiffon jetable	1x/jour (avant le nettoyage des sols)	 Se protéger	 Pulvériser ou laver	 Brosser ou frotter	 Laisser agir 5 min.	 Rincer	 Laisser sécher
Protocole 2	Plafond	Dégraissant Désinfectant (Lire notice d'utilisation) Eau tiède Gants, brosse, éponge, chiffon jetable	1x/mois (avant le nettoyage des sols)	 Se protéger	 Laver	 Laisser agir 5 min.	 Rincer (lavette humide)	 Laisser sécher	X
Protocole 3	Sol	Dégraissant Désinfectant (Lire notice d'utilisation) Eau tiède Balais, brosse, raclette	Après le service	 Éliminer les déchets	 Pulvériser ou laver	 Laisser agir 5 min.	 Brosser	 Rincer Racler	 Laisser sécher Nettoyer l'avaloir
Protocole 4	Plan de travail Table inox Protection inox Étagère inox Marbre	Dégraissant Désinfectant (Lire notice d'utilisation) Eau tiède Gants, brosse, éponge, chiffon jetable	Entre chaque préparation & après le service	 Se protéger	 Éliminer les déchets	 Pulvériser ou laver	 Laisser agir 5 min.	 Rincer Racler	 Essuyer ou Laisser sécher
Protocole 5	Poubelle	Dégraissant Désinfectant (Lire notice d'utilisation) Eau tiède Gants, brosse, éponge, chiffon jetable	Après le service	 Enlever le sac	 Éliminer les déchets	 Pulvériser ou laver	 Laisser agir 5 min.	 Brosser ou frotter Rincer	 Mettre un nouveau sac



Une large gamme de produits conformes à la méthode HACCP pour répondre aux exigences spécifiques des professionnels.

Distribué par

Nos certifications



MONDO SPECHIM S.A.

Chaussée de Tirlemont 75 D6
BE-5030 GEMBLoux
+32 81 83 00 83 | mondo-spechim@bechems.eu

Édition 2023

Notre gamme Solutions Food offre des produits conformes à la méthode HACCP, assurant ainsi une hygiène préventive pour les cuisines professionnelles.



Sécurité alimentaire optimale

L'HACCP garantit une traçabilité rigoureuse et une maîtrise des risques alimentaires. Nos produits respectent cette méthode.

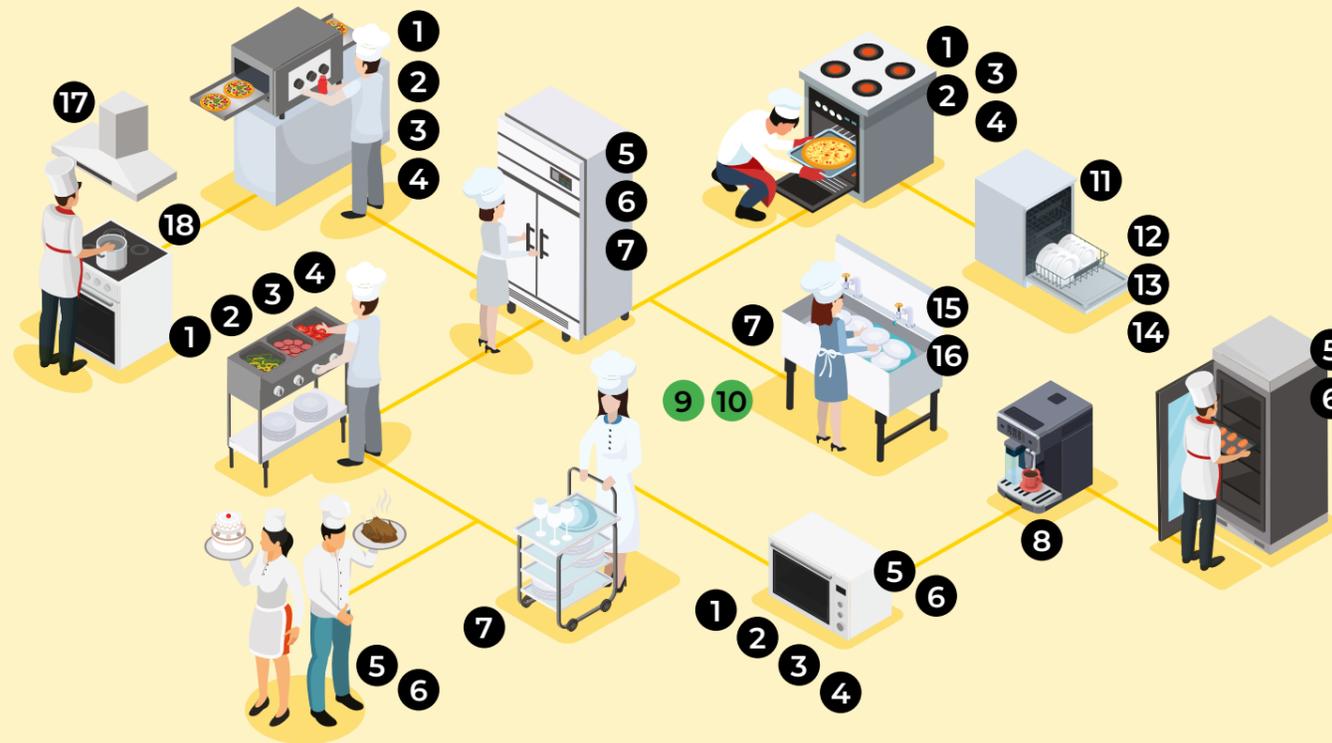
Bonnes pratiques d'hygiène

Nos Solutions Food intègrent les bonnes pratiques d'hygiène pour désinfecter les zones et surfaces critiques.



Respect des obligations réglementaires

Nos produits assurent l'hygiène des locaux et du personnel, répondant ainsi aux exigences réglementaires.



NETTOYANTS ENZYMATIQUES



E²-CLEAN

Détergent agro-alimentaire

Référence	Conditionnement
ZGA002-25	4 x 5L



E²-FOAM

Nettoyant agro-alimentaire

Référence	Conditionnement
ZGA001-25	4 x 5L
ZGA001-1000	1000L

DÉGRAISSANTS



1

DECAGRILL

Décapant fours

Référence	Conditionnement
CPA028-75	12 x 750 ml
CPA028-25	4 x 5L



2

PRO NDA

Dégraissant

Référence	Conditionnement
CPA014-PE12	12 x 1L
CPA014-25	4 x 5L



3

FILLIT PRO NDA

Dégraissant alimentaire

Référence	Conditionnement
CPA014-CPS	24 x 20 ml



4

E-NATURAL SPEED

Dégraissant cuisines
Sans parfum & sans colorants

Référence	Conditionnement
ENK001-75	12 x 750ml
ENK001-25	4 x 5L

VAISSELLE MACHINE



11

DISH

Produit de lavage concentré

Référence	Conditionnement
CPA051-11	10L
CPA051-30-253	20L



12

DISH DRY

Produit de rinçage

Référence	Conditionnement
CPA055-25	4 x 5L



13

DISH NCL

Liquide de lavage chloré

Référence	Conditionnement
CPA052-20	20L



14

DISH P08

Détergent alcalin

Référence	Conditionnement
CPA060-10	10Kg

DÉSINFECTANTS



5

SURFA VBF

Nettoyant désinfectant virucide, bactéricide & fongicide

Biocides : TP2 - TP4

Référence	Conditionnement
CPAVBF-25	4 x 5L



6

FILLIT SURFA VBF

Nettoyant désinfectant virucide, bactéricide & fongicide

Biocides : TP2 - TP4

Référence	Conditionnement
CPAVBF-CPS	24 x 5 ml



7

HYDROSURFACES

Désinfectant

Biocides : TP2 - TP4

Référence	Conditionnement
BSM03-14	12 x 1L
BSM03-25	4 x 5L



8

VORTEX CALL

Détartrant professionnel

Référence	Conditionnement
CPA090-14	12 x 1L

VAISSELLE MAINS



15

PRODETER

Nettoyant vaisselle concentré

Référence	Conditionnement
CPA035-25	4 x 5L



16

SILLY

Nettoyant dégraissant verres

Référence	Conditionnement
CPA040-14	12 x 1L

NETTOYANTS INOX



17

INOX MOUSS'

Nettoyant, dégraissant, lustrant inox

Référence	Conditionnement
CPA088-50	12 x 500ml



18

PRO INOX

Nettoyant & détartrant inox

Référence	Conditionnement
CPA022-52	2 x 5L
CPA022-25	4 x 5L