



ForumPhyto

Pour une protection
durable et
responsable
www.forumphyto.fr

Extrait des Infos de la liste hygiène de Bruno Peiffer du vendredi 26 juin 2009

DOSSIER EAU DE JAVEL

Requête EAU DE JAVEL dans l'ensemble des moteurs

<http://fr.groups.yahoo.com/group/hygiene/files/MOTEURS/>

Le site EAU DE JAVEL

<http://www.eaudejavel.fr/>

Sodium hypochlorite - Wikipedia, the free encyclopedia

http://en.wikipedia.org/wiki/Sodium_hypochlorite

WIKIPEDIA - eau de javel

http://fr.wikipedia.org/wiki/Eau_de_Javel

Fiche toxicologique INRS

<http://www.inrs.fr/fichetox/ft157.html>

L'eau de Javel sur le site de la Société française de chimie

<http://www.sfc.fr/Donnees/mine/javl/texjavl.htm>

ATSDR - ToxFAQs™ for Calcium Hypochlorite/Sodium Hypochlorite

<http://www.atsdr.cdc.gov/tfacts184.html>

CDC - Fiches Internationales de Sécurité Chimique - HYPOCHLORITE DE SODIUM
(SOLUTION, CHLORE ACTIF =5%)

<http://www.cdc.gov/niosh/ipcsnfrn/nfrn0482.html>

PESTICIDEINFO - Sodium hypochlorite

http://www.pesticideinfo.org/Detail_ChemUse.jsp?Rec_Id=PC34390

Au sommaire notamment:

Top 50 Crops and Sites for Sodium hypochlorite use in California in 2007

EUROPE 12/03/08 Scientific Committee on Health and Environmental Risks SCHER
Risk Assessment Report on Sodium Hypochlorite Environmental Part

The SCHER adopted this opinion at its 22nd plenary on 12 March 2008

http://ec.europa.eu/health/ph_risk/committees/04_scher/docs/scher_o_082.pdf

Avis du 15/01/08

http://ec.europa.eu/health/ph_risk/committees/04_scher/docs/scher_o_080.pdf

ALLERGIQUE 21/02/07 Eau de Javel et allergie feraient bon ménage...

<http://www.allergique.org/spip.php?article3306>

CEPROC JUILLET 2007 L'eau de javel - un désinfectant économique et efficace

<http://www.ceproc.com/pit/pdf/lettres/LETTRE%2020.pdf>

BOUCHERIE FRANCE - L' eau de Javel

<http://www.boucherie-france.org/technique/envir6.html>

CUISINE COLLECTIVE MARS 2005 Eau de Javel. Existe-t-il un dosage de Javel pour le trempage des fruits et légumes avant leur utilisation ?

Réponse du Professeur Jacques Rozier

<http://www.la-cuisine-collective.fr/dossier/haccp/articles.asp?id=68>

CUISINE COLLECTIVE SEPT 2006 Eau de Javel. Bonjour, J'enseigne à des élèves de CAP l'hygiène en restauration collective. La démarche HACCP et les guides des bonnes pratiques qui en découlent préconisent un " rinçage " intermédiaire à l'eau de Javel. On me dit que depuis janvier 2006, cette méthode de désinfection est interdite. Qu'en est-il? Merci.

Réponse de Jean-Philippe CLAUDE

<http://www.la-cuisine-collective.fr/dossier/haccp/articles.asp?id=103>

CUISINE COLLECTIVE NOV 2005 Eau de Javel. Pour la désinfection des fruits et légumes doit-on utiliser une eau de Javel spéciale (agrée pour le contact alimentaire)?

Réponse du Professeur Jacques Rozier

<http://www.la-cuisine-collective.fr/dossier/haccp/articles.asp?id=81>

CUISINE COLLECTIVE FEV 2008 Végétaux crus et eau de Javel.

<http://www.la-cuisine-collective.fr/dossier/haccp/articles.asp?id=147>

CUISINE COLLECTIVE SEPT 2007 Eau de javel diluée. Pourriez-vous me dire la démarche à suivre pour obtenir une eau de javel diluée à la concentration maximum de 120 mg/l pour la désinfection des légumes.

<http://www.la-cuisine-collective.fr/dossier/haccp/articles.asp?id=135>

CDC - Comment désinfecter l'eau de boisson, l'eau utilisée pour cuire les aliments et l'eau de lavage

<http://www.cdc.gov/ncidod/dvrd/Spb/mnpages/vhfmanual/vhfmanualfr/annexe7.pdf>

INFPANDEMIE 20/04/07 L'eau de javel est-elle un bon désinfectant ?

http://www.pandemie-grippale.gouv.fr/article.php3?id_article=370

E-PHY Substance active: Hypochlorite de sodium

<http://e-phy.agriculture.gouv.fr/mata/4700.htm>