



RT01 - Recommandation technique EHEDG France

Conception des stations de nettoyage en place en industrie agro-alimentaire

1^{ère} édition - mars 2009



Participants au groupe de travail :

SOPARIND BONGRAIN France – Alexandre CLUZET
PERNOD RICARD France – Benoit COLONNA CECCALDI
GEA Processing France – Bernard REMOND
GOAVEC Engineering France – Didier MARTIN
APV France – Gil COELHO
ECOLAB France – Nicolas BARRET
BOCCARD FOOD France – Philippe RIZOULIERES

SOMMAIRE

INTRODUCTION	3
I – REFERENCES REGLEMENTAIRES	3
II – PRODUITS DE NETTOYAGE/DÉSINFECTION	4
III - LES GRANDS TYPES DE STATION DE NETTOYAGE	4
IV - FONCTIONNEMENT TYPE D'UNE STATION AVEC RECYCLAGE DES SOLUTIONS.....	10
V - CONCEPTION GENERALE.....	12
VI – CARACTERISTIQUES DES CUVES ET ACCESSOIRES/ENVIRONNEMENT	20
VII - VANNES	21
VIII - POMPES.....	22
IX - INSTRUMENTATION.....	22
X – MISE EN TEMPERATURE/MAINTIEN DES SOLUTIONS	24
XI – MISE EN CONCENTRATION DES SOLUTIONS	26
XII – RECYCLAGE/TRIAGE DES SOLUTIONS.....	29
XIII – AUTO-LAVAGE ET ENTRETIEN DE LA STATION	31
XIV – AUTOMATISME	33
CONCLUSION.....	37
BIBLIOGRAPHIE.....	37
LEXIQUE	38
ANNEXE 1.....	38

LA VERSION FRANCAISE DE CE DOCUMENT EHEDG EST LA VERSION OFFICIELLE. LA RESPONSABILITÉ DE LA PRÉPARATION, DU DÉVELOPPEMENT ET DE L'ÉTABLISSEMENT DE TELLES RECOMMANDATIONS EST DU RESSORT DE EHEDG FRANCE. EN RAISON DE LA NATURE TECHNIQUE ET GÉNÉRALE DES RECOMMANDATIONS, EHEDG FRANCE NE SAURAIT ASSUMER QUELQUE RESPONSABILITÉ QUE CE SOIT RÉSULTANT DE L'INTERPRÉTATION, DE L'APPLICATION OU DE L'UTILISATION DE TELLES RECOMMANDATIONS.