

# **Sommaire du livre :**

## **Nettoyage, désinfection et hygiène dans les bio-industries**

Auteurs : Jean-Yves Leveau, Marielle Bouix

1. Caractérisation des surfaces des matériaux
2. Adhésion de particules et de micro-organismes aux surfaces solides
3. Corrosion et anticorrosion des matériaux métalliques utilisés dans les équipements et les ateliers bio-industriels
4. Importance des phénomènes microbiens dans les procédés alimentaires et biologiques
5. Formation des dépôts et encrassement
6. La chimie du nettoyage
7. Caractéristiques générales des fonctions chimiques désinfectantes
8. Mécanisme d'action des désinfectants et de leurs formulations
9. Combinaison du nettoyage et de la désinfection
10. Modélisation
11. Réalisation industrielle du rinçage, du nettoyage et de la désinfection
12. Le nettoyage en place (NEP)
13. Traitements par voie aérienne
14. L'inspection du nettoyage et de la désinfection
15. Conception des équipements pour la maîtrise de l'hygiène
16. La conception de l'usine agroalimentaire
17. Lutte contre l'aérobiocontamination. Rôles de la filtration d'air et de la ventilation
18. La biocontamination d'origine humaine
19. La lutte contre les nuisibles
20. Chapitre final (titre manquant dans la source)