

Nettoyage et désinfection : les bons gestes

L'utilisation des produits d'entretien peut se résumer en cinq points essentiels : se repérer dans les différents produits, identifier leurs dangers, se protéger en les utilisant (gants, masque, lavage des mains après utilisation...), savoir les stocker et savoir les éliminer (par des filières de collecte sélective et après rinçage des bidons) pour protéger l'environnement. Les produits désinfectant virucides sont également efficaces pour traiter les surfaces dans le cadre de la lutte contre un virus comme le coronavirus.

Article réalisé en partenariat avec la DGAL



Un temps de pose est indispensable pour laisser agir les désinfectants. Même si en fin de journée les minutes paraissent longues, respectez scrupuleusement le temps indiqué sur l'étiquette. © Thinkstock

Le nettoyage et la désinfection font partie du travail quotidien en cuisine, mais ne sont pas toujours réalisés dans les règles de l'art : dosage incertain, temps de pose réduit, rinçage aléatoire... autant d'erreurs qui peuvent conduire à des prélèvements de surfaces non conformes, voire à une intoxication alimentaire.



Nettoyage et désinfection : une différence de taille

Le nettoyage est l'élimination des salissures visibles à l'oeil nu (déchets, résidus alimentaires, poussières...), dans le but d'obtenir une surface propre. Les micro-organismes ne pouvant se multiplier sans substances nutritives, un bon nettoyage permet déjà d'éliminer 80 % des germes. Mais pour en éliminer la totalité, une désinfection est indispensable afin d'obtenir une surface ou du matériel sain. Dans les deux cas, il est important de choisir des produits adaptés et conformes à la réglementation.



Le détergent et ses agents 'anti-redéposition'

Selon le règlement (CE) n°648/2004, un produit détergent est une substance ou une préparation contenant des savons et/ou

d'autres tensio-actifs (qui empêchent les salissures de se redéposer sur le support) destinés à un processus de lavage ou de nettoyage. Ils peuvent indifféremment se présenter sous forme de liquide, de poudre, de pâte, de pain... Sont considérés également comme détergents les produits destinés au pré-trempe (ou prélavage), au rinçage, au blanchiment du linge, les assouplissants pour lessives, ainsi que les produits de nettoyage des fours, grills et friteuses.

Les détergents sont classés selon leur pH (Potentiel Hydrogène) : les produits acides ($\text{pH} < 7$) permettent d'éliminer les salissures basiques (tartre) et les produits basiques ($\text{pH} > 7$) combattent les salissures acides (graisse cuites ou brûlées par exemple). Les produits de pH neutre ou proche de la neutralité, compris entre 6,5 et 8,9 seront plutôt des produits multisurfaces, des liquides-vaisselle ou des produits pour les vitres.



Les désinfectants : pas de quartier pour les microbes

Tous les désinfectants utilisés doivent disposer d'une autorisation et satisfaire aux normes AFNOR (Association Française de Normalisation). Ils sont classés en fonction de leur action, indiquée sur l'étiquette :

Dénomination	Action	Normes Françaises NF
Produit bactéricide	Détruit les bactéries	T 72-150 et T 72-151
Produit virucide	Détruit les virus	T 72-180 et T 72-181
Produit fongicide	Détruit les champignons microscopiques (Levures et moisissures)	T 72-200 et T 72-201
Produit sporicide	Détruit les spores bactériennes, beaucoup plus résistantes que les formes végétatives	T 72-230 et T 72-231

La désinfection n'est efficace que sur une surface propre. Les produits 'Deux en un', détergents-désinfectants permettent de gagner du temps et sont très pratiques lors de l'entretien courant de surfaces peu sales mais ne sont pas suffisants pour des supports très encrassés.

Un temps de pose est indispensable pour laisser agir les désinfectants. Même si en fin de journée les minutes paraissent longues, respectez scrupuleusement le temps indiqué sur l'étiquette, habituellement de 5 à 15 minutes.

Dans tous les cas, il convient de se référer aux conditions d'utilisation données par le fabricant (étiquette ou fiche technique du produit) : le respect de ces conditions permet à la fois d'obtenir une efficacité d'action optimale et d'éviter la contamination chimique des denrées par des résidus de produit. La dureté de l'eau doit notamment être prise en compte pour adapter les

dosages.

Les produits désinfectant virucides sont également efficaces contre le coronavirus.



Le stockage à l'abri

Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être stockés dans un local à part, ou dans un placard de préférence fermant à clef. Ne stockez pas de grandes quantités au même endroit et veillez à ce que le local soit bien ventilé et à température correcte. En cas de transvasement d'un bidon dans des contenants plus petits, identifiez bien ces derniers (double de l'étiquette ou nom et conditions d'utilisation du produit initial). Ne mélangez surtout pas deux produits différents, au risque d'un dégagement gazeux irritant ou toxique.



La sécurité avant tout

Les personnes chargées de l'entretien des locaux doivent avoir à disposition les fiches de données de sécurité (FDS) des produits d'entretien. Ces fiches sont obligatoires si le produit est un mélange de substances ou s'il contient des composés supposés dangereux. Ils sont à conserver dans un classeur pendant au moins 10 ans, délai parfois nécessaire pour qu'une maladie professionnelle se déclare.

Les fiches techniques peuvent suffire pour des produits présentant peu de risques pour l'utilisateur. Elles seront conservées dans le même classeur que les FDS.

Pour les produits contenant des substances pures ou des familles de substances (ce qui est assez rare dans les produits d'entretien de base, composés de mélanges), des fiches toxicologiques précisent les risques, les recommandations d'utilisation, les caractéristiques et la réglementation concernant ses substances. Ces fiches sont mises à jour par l'INRS (Institut National de Recherche et de Sécurité)



Hôtellerie et Covid19 (réalisé par Jean-Gabriel du Jaiflin)

Pour les chambres d'hôtel une fois les clients partis vous pouvez utiliser les équipements spécifiques de désinfection comme ceux utilisés dans les hôpitaux. Entre autre la BIO désinfection des surfaces à 100 % avec le Nocospray distribué par Oxipharm qui couplé avec du Nocolyse+ vous permet après deux heures de nébulisation de réutiliser vos chambres sans danger pour la clientèle.

Vous avez aussi l'entretien avec des vaporisateurs du type vapeur sèche. Comme celui plébiscité par **Cédric Vendrely** (l'Hôtel du Centre à Rupt sur Moselle) : "Nous utilisons un appareil professionnel (le Vapodil) qui désinfecte tout (sans aucun produit chimique) grâce à sa puissante vapeur sèche de 120 °C : du sol au plafond, de la literie à l'air ambiant, des sanitaires à la cuisine, des poignets aux interrupteurs... ". Il existe d'autres marques sur le marché comme chez Edimat qui propose des générateurs de vapeur atteignent une pression de 10 bars et des températures allant jusqu'à 185 °C.

Pour d'autres équipements, rendez-vous sur son blog : [Matériels et équipements en CHR : faire son choix](#) .