

fiche



nettoyage et désinfection : quelle organisation ?

les principes

à respecter

COMMENT CHOISIR SES PRODUITS ?

Généralités

- Les produits choisis doivent être :
- Compatibles avec votre activité
 - Adaptés avec l'utilisation prévue (ex : utilisation pour le sol)
 - Non odorants.

Chaque produit doit être muni d'une fiche technique indiquant notamment le mode d'emploi (matériel, concentration, température, temps de contact).

Le prix doit être rapporté à la concentration. C'est le coût de consommation qui compte et non le prix au litre.

LES DETERGENTS

Vérifier la compatibilité du produit avec les matériaux et les équipements (risques éventuels d'altération...).

LES DESINFECTANTS

Vérifier sur l'étiquetage du bidon la présence du numéro d'homologation du ministère de

l'agriculture garantissant l'efficacité désinfectante.

LES PRODUITS MIXTES

Un produit mixte est un produit ayant une action détergente et désinfectante. Il peut être intéressant de le choisir pour gagner du temps lors de l'entretien au quotidien.

Comme pour les désinfectants préférez un produit homologué.



le savez-vous

Nettoyage

Le nettoyage permet d'obtenir une propreté visuelle. On utilise un produit nettoyant appelé détergent.

Désinfection

La désinfection permet d'obtenir une propreté microbologique. On utilise un produit désinfectant.

LE CAS PARTICULIER DE LA JAVEL

- L'utilisation de la javel n'est pas interdite.
- Elle n'est pas recommandée pour la désinfection des revêtements de vos locaux. Vous pouvez l'utiliser pour désinfecter votre matériel (particulièrement dans le cas des MRS).
- La Javel doit être utilisée correctement :
Dosage à respecter (voir sur le bidon ou le berlingot), date de péremption non dépassée, utilisation à l'eau froide et stockage à l'abri de la lumière.
- Préférez un produit homologué (la norme NF de désinfection et le numéro du ministère de l'agriculture garantissent l'usage au contact des aliments).



les obligations en matière de sécurité

Le stockage des produits d'entretien doit être isolé du laboratoire.

« Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où des denrées alimentaires sont manipulées » (Règlement 852/2004 Annexe II Chapitre 1 art. 10).

Le danger de chaque produit doit être connu de toute l'entreprise.

Regarder sur la fiche technique l'indication du danger de vos produits :



T - Toxique



N - Dangereux pour l'environnement



Xn - Nocif



E - Explosif



C - Corrosif



O - Comburant



F - facilement inflammable



Xi - Irritant

