

Nettoyage et désinfection

Objectif : Eliminer les dangers de contamination.

Les locaux et matériels (équipements) peuvent être une source de contamination importante : germes, corps étrangers, résidus chimiques.

Des systèmes adéquats et efficaces sont à mettre à place :

- pour assurer un nettoyage et le cas échéant une désinfection,
- surveiller la réalisation du nettoyage et de la désinfection,
- vérifier l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection.

Conditions à respecter pour de bonnes pratiques d'hygiène lors du nettoyage et de la désinfection

1. Définir et appliquer un plan de nettoyage et désinfection.
2. Ne pas réaliser les opérations de nettoyage et désinfection en présence de denrées alimentaires (ou alors les protéger pour éviter les contaminations).
3. Choisir des produits de nettoyage et désinfection en fonction de leur efficacité, de leur compatibilité avec les matériaux présents dans l'entreprise, etc. ; alterner les produits pour éviter la sélection de souches résistantes, de biofilms, etc.
4. Utiliser du matériel adéquat et maintenu en état de propreté.
5. Former le personnel (connaissance des produits et des règles de sécurité, méthode et mode d'emploi, compétence et comportement...).
6. Surveiller les opérations de nettoyage et désinfection.
7. Vérifier l'efficacité du nettoyage et désinfection.

Le nettoyage et la désinfection ont un triple objectif :

- ▶▶ le nettoyage permet d'éliminer les résidus alimentaires et les souillures visibles (utilisation d'un détergent) : propreté visuelle ;
- ▶▶ la désinfection permet de détruire les microbes (utilisation d'un désinfectant) : propreté microbiologique ;
- ▶▶ le rinçage permet d'éliminer les résidus des produits de nettoyage et désinfection : propreté chimique.

Les deux actions de nettoyage et désinfection peuvent être séparées ou simultanées, ayant été précédées d'un prélavage en cas de présence de souillures importantes. Les méthodes et le matériel de nettoyage et de désinfection nécessaires dépendent de la nature et de la taille de l'entreprise et des produits fabriqués et/ou travaillés.

Les produits de nettoyage et de désinfection

Les produits de nettoyage et de désinfection sont manipulés et utilisés conformément aux instructions du fabricant (dosage, température, rinçage intermédiaire...) et de manière à limiter le risque de contamination des aliments et de l'environnement.

Les produits (détergents, désinfectants) pour le nettoyage et la désinfection des matériels en contact des denrées alimentaires doivent porter les mentions suivantes :

- « apte au contact alimentaire » pour les détergents,
- un numéro d'homologation¹³ du Ministère de l'Agriculture ou de l'Ecologie pour les désinfectants présent sur les étiquettes.

¹³ L'eau de Javel ne dispose pas de numéro d'homologation car son utilisation comme désinfectant est déjà autorisée dans l'arrêté ministériel relatif aux produits de nettoyage.

Ils sont entreposés dans des locaux appropriés en respectant les spécifications de stockage du fournisseur (température de conservation, date limite d'utilisation...). Ils doivent être rangés dans une zone dédiée, à l'écart de toute denrée alimentaire.

La fiche technique ainsi que la fiche de données sécurité¹⁴ de chaque produit de nettoyage et de désinfection doivent être présentes dans l'entreprise. Ces fiches sont disponibles auprès des fournisseurs de ces produits.

Les produits de nettoyage et de désinfection sont choisis et utilisés en fonction de leur efficacité (tenir compte des germes à maîtriser) pour l'opération à effectuer, la compatibilité avec les matériaux des équipements et installations (risque de corrosion), les précautions à prendre par le personnel lors de leur utilisation, etc.

Les matériels de nettoyage et de désinfection

L'usage des éponges, des raclettes mousses et des matériels avec du bois n'est pas recommandé. Peuvent être utilisés des lavettes synthétiques, des balais brosse, des raclettes en caoutchouc, etc.

Le matériel de nettoyage et désinfection doit être nettoyé et désinfecté suivant les modalités définies dans le plan de nettoyage et de désinfection.

Le matériel doit être rangé dans une zone dédiée (armoire, placard...).

Les lavettes et les serpillères, si elles sont utilisées, doivent faire l'objet d'un entretien renforcé : les mettre à tremper pendant la journée dans une solution désinfectante renouvelée.

Méthodes

1. TACT

Les 4 étapes à respecter pour un nettoyage et une désinfection efficaces :

1. débarrasser¹⁵ : enlever toute denrée alimentaire de la zone à nettoyer, démonter et débrancher éventuellement certains matériels...
2. prélever¹⁶ : éliminer les résidus de matières,
3. laver et désinfecter l'ensemble des zones et matériels concernés **en respectant le TACT**,

T : Température

A : Action mécanique

C : Concentration

T : Temps d'action

4. rincer en conservant le même ordre que le lavage pour respecter un temps de contact défini du produit.

2. Le plan de nettoyage – désinfection

Un plan **permanent** de nettoyage et de désinfection est prévu de manière à assurer que tous les locaux de l'établissement, équipements et matériels sont convenablement **nettoyés et désinfectés**. Il inclut également le matériel utilisé pour ces opérations de nettoyage et de désinfection.

L'application de ce plan est un préalable à toute activité. Il est réalisé par du personnel formé.

¹⁴ Les fiches de données sécurité peuvent être également disponibles sur www.diese-fds.com.

¹⁵ Etape essentielle nécessaire pour assurer par la suite un nettoyage et une désinfection efficaces.

¹⁶ Etape essentielle nécessaire pour assurer par la suite un nettoyage et une désinfection efficaces.

Le plan de nettoyage et désinfection doit reprendre :

- ▶▶ la surface concernée (locaux ou matériels) ;
- ▶▶ le(s) produit(s) à utiliser et la concentration ;
- ▶▶ la méthode de nettoyage et désinfection, éventuellement avec le type de matériel à utiliser ;
- ▶▶ la fréquence ;
- ▶▶ le personnel¹⁷ en charge de l'exécution et du contrôle.

Selon la taille et/ou l'organisation de l'entreprise, un plan local par local peut être formalisé.

Se reporter au plan type de nettoyage et désinfection ci-après.

3. Nettoyage – désinfection en sous-traitance

Lorsque le nettoyage et la désinfection sont sous-traités à une société spécialisée, une convention ou un cahier des charges est établi : produits utilisés, fréquence, moyens de contrôle...

Surveillance du nettoyage et de la désinfection

L'application du plan de nettoyage et désinfection est vérifiée.

Différents contrôles permettent de s'assurer de la réalisation et de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection : contrôles visuels, prélèvements de surface... Les résultats de ces différents contrôles peuvent être conservés. La fréquence des contrôles est laissée sous la responsabilité du chef d'entreprise, qui doit cependant apporter la preuve de leur réalisation.

¹⁷ Le mot « personnel » ne sous-entend pas que la personne ou les personnes en charge de l'exécution ou le contrôle soient désignées nominativement mais par le poste qu'elles occupent.

FREQUENCES INDICATIVES DE NETTOYAGE ET DESINFECTION

(A personnaliser en fonction de l'établissement et des produits utilisés)

SURFACE	FREQUENCE		CONSEILS A TITRE D'EXEMPLES
	NETTOYAGE	DESINFECTION	
<p style="text-align: center;">SOLS</p>	<p>Cuisine Quotidiennement, à la fin de la période de travail. Les parties difficilement accessibles doivent être nettoyées au minimum une fois par mois.</p>	<p>Quotidiennement, à la fin de la période de travail. Les parties difficilement accessibles doivent être désinfectées au minimum une fois par mois.</p>	<p><i>Equipement</i> : balai-brosse, raclette, seau, éventuellement jet d'eau (veiller à protéger soigneusement les denrées, aucune denrée ne doit être stockée à même le sol), poste de nettoyage...</p> <p><i>Méthode</i> :</p> <ul style="list-style-type: none"> * répartir la solution nettoyante sur toute la surface du sol, * brosser efficacement et laisser agir si besoin, * rincer et éliminer l'eau au maximum à la raclette par exemple, * répartir la solution désinfectante sur toute la surface, * brosser et laisser agir impérativement, * rincer et éliminer l'eau stagnante à la raclette.
	<p>Salle du restaurant Nettoyage avant le service.</p>		

SURFACE	FRÉQUENCE		CONSEILS A TITRE D'EXEMPLES
	NETTOYAGE	DÉSINFECTION	
MURS ET PLAFONDS	<p>Cuisine Les murs et plafonds doivent être nettoyés et désinfectés régulièrement. La fréquence du nettoyage et de la désinfection dépend de la nature du revêtement (carrelage, résine, peinture...), des emplacements (murs à proximité des réchauds, zones d'éclaboussures...) et de l'activité. A titre indicatif, les parties accessibles des murs peuvent être entretenues une fois par semaine, les plafonds 1 fois par an.</p> <p>Salle de restaurant Dépoussiérer (voire laver quand cela est possible) régulièrement les étagères, les éléments de décoration et d'éclairage...</p>	<p>Même méthode.</p> <p><u>N.B.</u> : Ne pas oublier les tuyauteries, câbles et diverses canalisations.</p>	
PLANS DE TRAVAIL	<p>Tous les débris alimentaires sont sources de multiplication de germes, il est donc recommandé de les éliminer le plus souvent possible.</p> <p>Nettoyer le plan de travail entre deux opérations de natures différentes, après toute opération souillante et avant manipulation de produits sensibles.</p> <p>Nettoyer les plans de travail à la fin de la journée de travail.</p>	<p>Désinfecter systématiquement après toute opération contaminante.</p> <p>Désinfecter les plans de travail à la fin de chaque service.</p>	
		<p><u>Equipement</u> : brosse, grattoir, raclette, seau, lavette, papier jetable...</p> <p><u>Méthode</u> : Pendant la journée de travail : * disposer d'un récipient contenant une solution détergente renouvelée plusieurs fois par jour et d'une lavette propre, * passer la lavette en frottant la surface, * rincer la lavette à l'eau claire, * rincer la surface avec la lavette, * sécher éventuellement à l'aide d'un papier jetable. Pour la désinfection : * après le nettoyage, répartir la solution désinfectante sur toute la surface du plan de travail, * laisser agir impérativement le temps indiqué par le fabricant,</p>	

SURFACE	FRÉQUENCE		CONSEILS A TITRE D'EXEMPLES
	NETTOYAGE	DÉSINFECTION	
			<p>* rincer, * laisser sécher ou sécher avec un papier jetable.</p> <p>Rq : l'eau de Javel est recommandée.</p> <p>En fin de période de travail, les lavettes sont mises à tremper dans une solution désinfectante après rinçage poussé puis mises à sécher. Il est possible de passer les lavettes dans le lave-linge à 90°C.</p> <p>L'usage d'éponges organiques est déconseillé.</p> <p>Rq : protéger les produits alimentaires ainsi que les ustensiles à proximité pendant ces opérations.</p>
USTENSILES (COUTEAUX, FOUETS...)	Nettoyer après utilisation	Après chaque utilisation	<p><u>Equipement</u> : plonge, brosse, grattoir, lavette, ...</p> <p><u>Méthode</u> :</p> <p>Après avoir évacué au maximum les débris alimentaires et après prélavage si nécessaire :</p> <p>* Plonger les ustensiles ou parties démontables des machines dans une solution détergente/désinfectante, brosser, laisser agir, rincer à l'eau chaude claire, laisser sécher par égouttage ou essuyer avec un papier jetable,</p>
MACHINES (HACHOIR, TRANCHEUSE...)	Nettoyer après chaque service	Désinfecter après chaque service.	<p>* ou mettre à la machine à laver la vaisselle en respectant les doses de nettoyant/désinfectant préconisées par le fabricant,</p> <p>* ou nettoyer dans une solution détergente, brosser, rincer à l'eau claire chaude, laisser sécher par égouttage ou essuyer au papier jetable</p>

SURFACE	FRÉQUENCE		CONSEILS A TITRE D'EXEMPLES
	NETTOYAGE	DÉSINFECTION	
			puis pulvériser d'une solution alcoolique à 70° minimum dénaturée à usage alimentaire et essuyer au papier jetable immédiatement.
MATÉRIEL DE NETTOYAGE (BROSSES, RACLETTES, LAVETTES...)	Pendant la journée de travail, les lavettes sont rincées abondamment, à l'eau claire, après chaque utilisation.	En fin de journée, le matériel de nettoyage est placé dans une solution désinfectante (trempage dans l'eau javellisée) après rinçage abondant puis mis à sécher à l'abri des contaminations.	Privilégier l'utilisation de matériel de nettoyage en plastique.
INSTALLATIONS DE FROID : CHAMBRES FROIDES POSITIVES ET NÉGATIVES	Nettoyer les chambres froides positives au moins, 1 fois / semaine En cas d'introduction de produits très souillants, non préalablement préparés (légumes terreux ou volailles non conditionnées...), augmenter la fréquence de nettoyage. Nettoyer le plafond et l'évaporateur une fois par mois. Nettoyer les chambres froides négatives, au moins, 1 fois/an.	Désinfecter les chambres froides positives 1 fois / semaine. Désinfecter les chambres froides négatives 1 fois/an.	<u>Equipement</u> : lavette, brosse, seau... <u>Méthode</u> : * Débarrasser l'installation de son contenu, Dans l'attente, entreposer les demées protégées, si possible, dans une autre enceinte de froid. * répartir la solution nettoyante sur toute la surface (parois, étagères...), * brosser efficacement et laisser agir si besoin, * rincer et éliminer l'eau, * répartir la solution désinfectante sur toute la surface, * brosser et laisser agir impérativement, * éliminer l'eau stagnante. Rq : Profiter des périodes de dégivrage ou des interruptions accidentelles (pannes) pour vider l'installation et réaliser le nettoyage et la désinfection.

SURFACE	FRÉQUENCE		CONSEILS A TITRE D'EXEMPLES
	NETTOYAGE	DÉSINFECTION	
CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET DE CONGÉLATION	Cellules de refroidissement rapide ou cellule mixte : en cas d'utilisation <i>1 fois/24h</i> <i>si nécessaire</i> Compartiment de congélation rapide attendant à une installation de froid négatif : <i>1 fois/an</i> au minimum.	Cellules de refroidissement rapide ou cellule mixte : en cas d'utilisation <i>1 fois/24h</i> Compartiment de congélation rapide attendant à une installation de froid négatif : <i>1 fois/an</i> au minimum.	Même méthode.
VITRINES	Nettoyer quotidiennement avant la réintroduction des produits en vitrine.	Désinfecter quotidiennement avant la réintroduction en vitrine.	Même méthode.
MACHINE SOUS VIDE	Nettoyer après chaque série.	Désinfecter 1 fois/semaine.	Se référer à la notice du constructeur (matériel et produits recommandés pour l'entretien, protocole approprié...).
POUBELLES	Nettoyer quotidiennement les poubelles de la cuisine. Si les poubelles de voirie sont entreposées dans un local spécifique, nettoyer 1 fois/semaine. Sinon, nettoyer les poubelles de voirie après chaque passage du camion d'enlèvement des ordures.	Désinfecter quotidiennement les poubelles de la cuisine. Désinfecter les poubelles de voirie 1 fois/semaine.	Rq. : Réserver un matériel spécifique (balai, brosse...) au nettoyage et à la désinfection des poubelles.
SYSTEMES DE FILTRATION ET D'EVACUATION	Nettoyer 1 fois/semaine les grilles des hottes aspirantes.	Désinfecter 1 fois/mois les grilles des hottes aspirantes.	

SURFACE	FRÉQUENCE		CONSEILS A TITRE D'EXEMPLES
	NETTOYAGE	DÉSINFECTION	
(FILTRES, GRILLES...)	Démonter et nettoyer grilles et bouche aspirante 1 fois/mois.		
VAISSELLE	Après utilisation	Après utilisation	<p>Plonge automatique</p> <ul style="list-style-type: none"> * Veiller à l'entretien et à la maintenance de l'appareil et choisir une plonge séchant bien la vaisselle. Cette étape de séchage joue le rôle de désinfection. <p>Plonge manuelle</p> <ul style="list-style-type: none"> * Utiliser un produit mixte. * Changer régulièrement l'eau de lavage. * Utiliser des lavettes fréquemment rincées et régulièrement désinfectées (trempage dans de l'eau javellisée par exemple). Renouveler régulièrement les lavettes. * Bien rincer la vaisselle après lavage, égoutter et si nécessaire essuyer avec des torchons très propres.
LINGE	<p>Linge de table nappes à changer en fin de service ; serviettes à changer entre chaque client. Les éléments jetables sont remplacés entre deux clients.</p> <p>Torchons à changer plusieurs fois par jour et chaque fois que nécessaire.</p>		<p>La désinfection peut être assurée par un lavage à l'eau très chaude ainsi que par le repassage.</p> <p>Séparer le linge propre du linge sale.</p> <p>Stocker le linge sale dans un contenant adapté dans l'attente du passage du prestataire d'entretien ou diriger vers la lingerie.</p>