

# Guide du Nettoyage et de la Désinfection des Collèges de Haute Garonne

CD 31 / DGD SO / DE / 26-08-2020



LA HAUTE-GARONNE C'EST VOUS !

**Le présent guide a été réactualisé sur la base du nouveau protocole sanitaire édité le 21 août 2020.**



## Votre santé est entre vos mains

Merci de penser à vous laver les mains...

Avant de pénétrer sur le lieu de travail

- avant de cuisiner ou de manger
- avant de sortir des toilettes

Après avoir toussé ou éternué

- après avoir touché des endroits susceptibles d'être contaminés



**MOUILLER**



**SAVONNER**



**LAVER**



**RINCER**



**SECHER**



## La désinfection des mains ...6 étapes pour une efficacité maximale (30')

Je dépose 3 ml de la solution hydro-alcoolique ou de savon liquide  
(solution ou gel) dans la paume de ma main



## La désinfection des mains ...6 étapes pour une efficacité maximale



**Paume contre  
paume**



**Paume de la main  
droite sur le dos de  
la main gauche et  
inversement**

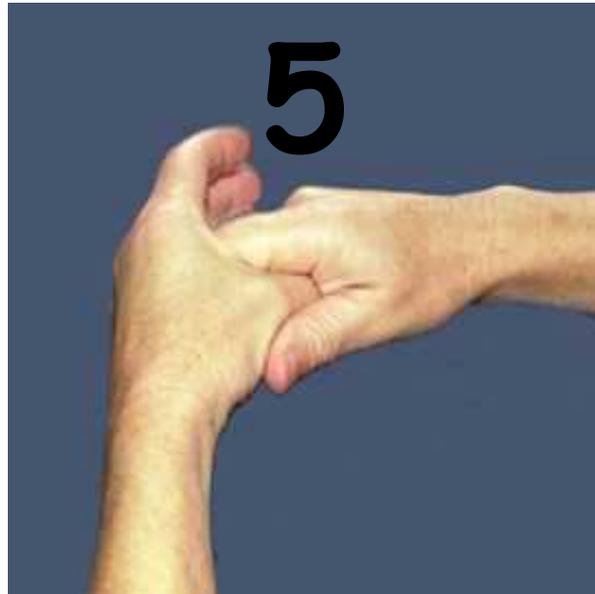


**Paume contre  
paume et doigts  
entrelacés**

La désinfection des mains  
...6 étapes pour une efficacité maximale  
**NE PAS OUBLIER LE NETTOYAGE DES POIGNETS**



**Dos des doigts  
contre paume  
opposée avec les  
doigts emboîtés**



**Friction en rotation du  
pouce gauche enchâssé  
dans paume droite et  
vice versa**



**Friction en rotation  
et mouvement de va  
et vient avec les  
doigts joints**

## Définition des zones à traiter à titre préventif

- Toutes les surfaces en contact avec les mains : poignées de portes et de fenêtres, dossiers de chaises, dessus de tables, rampes d'escaliers, téléphones, claviers d'ordinateurs...
- Les sanitaires : cuvettes, urinoirs, lavabos, bouton poussoirs...
- La désinfection des sols n'est pas prioritaire. La mise en propreté quotidienne suffit à maintenir un état d'hygiène suffisant.
- Pour le nettoyage des EPI il est recommandé d'utiliser une lessive désinfectante ou de prévoir un additif de désinfection à une lessive non désinfectante.
- La zone de restauration est par principe nettoyée et désinfectée tous les jours.

# Choix du produit: optez pour un détergent désinfectant

La DE préconise l'utilisation du BACTOPIN PLUS ( FDS est intégrée en fin de guide)

Ses caractéristiques sont les suivantes

- Détergent/désinfectant. Compte tenu que le produit est nettoyant, il n'est donc pas nécessaire de nettoyer avant.
- Prêt à l'emploi. Ne pas le mélanger avec d'autres produits ou le diluer dans de l'eau.
- Produit classé TP4, à contact alimentaire.
- Efficace sous 5 minutes sur le coronavirus.
- Un produit pouvant être utilisé au service général, dans les sanitaires et sur les tables de réfectoire sans procéder à un rinçage.
- Un produit à utiliser en méthode « à sec », sans rinçage.
- Rinçage obligatoire lorsque le produit est en contact direct avec l'aliment.
- Produit sans pictogrammes ni de mentions de danger.
- Produit issu d'une chimie propre.

En outre:

Possibilité d'utilisation des lingettes dans la mesure où elles sont virucides EN 14476.

En ce qui concerne l'eau de javel, ce produit est un excellent désinfectant, à utiliser en l'absence de désinfectant virucide EN 14476 .

# La procédure mise en œuvre

## **L'espace restaurant**

Conformément à la réglementation ADPCM (HACCP), la désinfection mise en place répond aux exigences demandées. Pour les traitements hors cuisine, le rinçage du produit désinfectant n'est donc pas nécessaire.

## **Les phases de nettoyage**

Quel que soit la zone à traiter, la séquence d'action devra être respectée lors du nettoyage et de la désinfection. Pour chacune de ces étapes un sens du propre vers le sale et de haut en bas est impératif. La séquence d'action sera établie sur une fiche de travail.

## **La procédure globale**

Les moyens mis en œuvre pour l'entretien sont relatifs aux risques et aux niveaux de contaminations micro biologiques propres à chaque zone.

Une seule procédure de nettoyage a été définie, correspondant à un nettoyage et une désinfection quotidienne.

# Consignes générales de travail

Porter ses équipements de protection.

Utilisation des codes couleurs pour l'essuyage (lavette microfibre sèche et propre).

Bien ventiler avant chaque intervention ou entre deux utilisations des salles.

Maintenir les portes intermédiaires ouvertes.

Utilisation de produits prêt à l'emploi, éviter les reconditionnements et les mélanges.

Toujours bio-nettoyer du haut vers le bas et du plus propre vers le plus sale.

Appliquer les fiches méthodes préconisées par le CD31.

- Méthode à sec pour les surfaces.
- Méthode humide pour les sols.
- Méthode au mouillé pour les espaces restauration et sanitaires.

Si vous utilisez des gants jetables, pensez à les renouveler après chaque tâche effectuée, privilégier les gants « Nitriles », seuls reconnus « Full Contact ».

Penser à alimenter en consommable les sanitaires à savoir, savon papier toilette et essuie mains papier

Pour l'évacuation des lingettes, masques, gants.....privilégier les sacs poubelles de type **DASRI** pour **D**échets d'**A**ctivité de **S**oins et **R**isques **I**nfectieux, de couleur jaune et normalisés à la norme NFX 30-501. Pas besoin de les doubler.

# Organisation

Dans tous les cas bien penser à aérer la zone afin de renouveler l'air ambiant.

Chaque jour, bien nettoyer les sols et les surfaces avec vos détergents habituels.

Le matin avant l'arrivée des élèves, désinfecter, en préventif, toutes les zones de contact définies (voir fiche méthode ci-après).

Utiliser une lavette de type « microfibre » sèche et propre. Pas de présence d'eau. Principe du nettoyage et de la désinfection « à sec ».

Nettoyer et désinfecter les sanitaires après chaque récréation.

**Nettoyage et Désinfection à sec**  
**Surfaces hautes et surfaces de contact**  
**Applicable en :**  
**Restauration/Service Général et Sanitaires.**



**AVEC QUOI ?**

**Lavette microfibre propre et sèche + détergent désinfectant prêt à l'emploi**

**« BACTOPIN PLUS »**

**COMMENT ?**

**1- Appliquer le produit pur sur la lavette propre et sèche à l'aide du pulvérisateur.**

**Veillez à ne pas pulvériser le produit directement sur les surfaces pour ne pas favoriser la diffusion du microbe via les aérosols.**

**2- Passer soigneusement la lavette sur toutes les surfaces hautes et les surfaces de contact.**

**Toutes les surfaces en contact avec les mains : poignées de portes et de fenêtres, interrupteurs, dossiers de chaises, dessus de tables, rampes d'escaliers, téléphones, claviers d'ordinateurs, souris.....**

**Les sanitaires : cuvettes, urinoirs, lavabos, bouton poussoirs.....**

**3- Ne pas rincer.**

# BACTOPIN PLUS



## Utilisateurs :

Milieux médicalisés : cabinets médicaux, cabinets dentaires, ambulances, maisons de retraite médicalisées, cliniques, hôpitaux.

Collectivités : crèches (dont bacs à sable), garderies, écoles, lycées, ...

Tertiaire

Établissements thermaux. Milieux sportifs : piscines, salles de sport, vestiaires...

Cafés, hôtels et restaurants.

Détergence & Désinfection prête à l'emploi des surfaces, mobiliers et petits objets, téléphones, poignées de portes, rampes, boutons d'ascenseurs, claviers, interrupteurs, ...



## Avantages produit :

- Bactéricide, levuricide, virucide (virus enveloppés)
- Sans Javel, sans Biguanide
- Apte au contact alimentaire après rinçage à l'eau potable
- Produit conçu et fabriqué en France
- Ingrédients d'origine végétale issus du Pin des Landes

## Dosage et mode d'emploi :

Produit prêt à l'emploi, rapide, facile et sûr. Pour un usage quotidien, vaporiser sur une lavette, laisser agir au minimum 5 minutes (selon l'activité recherchée). Essuyer. Rinçage obligatoire à l'eau potable pour les surfaces pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires. En cas de contact prolongé des surfaces traitées avec la peau ou les muqueuses, il est également recommandé de rincer ces surfaces.

## Propriétés microbiologiques : en conditions de saleté

	Normes	Conditions (20°C)	Temps de Contact
Bactéricidie	NF EN 1276	Saleté	5 min
	NF EN 13697	Saleté	5 min
	NF EN 13727	Saleté	5 min
BMR (EBSLE/SARM) et BHR (ERG)	NF EN 13727	Saleté	5 min
Levuricide	NF EN 13697	Saleté	15 min
	NF EN 13624	Saleté	15 min
Action virucide sur Rotavirus	NF EN 14476 + A1	Saleté	15 min
Action virucide sur Vaccine : couvre Coronavirus et virus enveloppés (liste ci-dessous)	NF EN 14476 + A2	Propreté	5 min
Action virucide sur Vaccine : couvre Coronavirus et virus enveloppés (liste ci-dessous)	NF EN 14476 + A2	Saleté	60 min
Action virucide sur Herpès Simplex, PRV, BVDV	NF EN 14476 + A1	Saleté	60 min
Action virucide sur Virus Grippe Influenza H1N1	NF EN 14476 + A1	Saleté	60 min

## Liste des virus enveloppés

Coronavirus, Herpesviridae, Virus de l'hépatite B (VHB), Virus de l'hépatite C (VHC), Virus de l'hépatite Delta (VHD), Virus de l'immunodéficience humaine (VIH), Virus de la leucémie humaine à cellules T (HTLV), Virus de la grippe, Virus de la rubéole, Virus de la rougeole, Virus de la rage, Filoviridae, Flavivirus, Paramyxoviridae, Poxviridae

## Caractéristiques :

- Aspect : liquide limpide
- Couleur : incolore
- Masse volumique (20° C) : 0,976 g/cm<sup>3</sup>
- pH : 9 - 10

S'INTÈGRE DANS  
UNE DÉMARCHE  
**H A C C P**



## NOTIONS DE RINCAGE

Contact prolongé des surfaces traitées :

- Table de consultation.
- Table bloc opératoire.

Pour les points de contact, le rinçage ne sera pas nécessaire.

Les surfaces en contact avec l'aliment se trouvent en cuisine et sont soumises à la réglementation HACCP :

- La zone de production.
- Le matériel de production en cuisine (gastro, vario, four...).
- La légumerie.
- Les plans de travail.....

Le mobilier du réfectoire n'est pas soumis à cette règle (tables et chaises).

La Direction de l'Éducation vous  
remercie