

30 avril 2020




Une bonne hygiène réduit les risques d'infection

par Bruno Delpech

Formateur en Hygiène-Propreté depuis 1989 Depuis 1998 au Conseil Départemental de la Haute-Garonne. Référent Hygiène-Propreté. Ingénieur en charge de la politique d'hygiène départementale. Intervenant au CNFPT depuis 2003.



TLC_200430-
BDelpech_regles_hygiene.pptx



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

1



**Paume contre
paume**

2



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

3

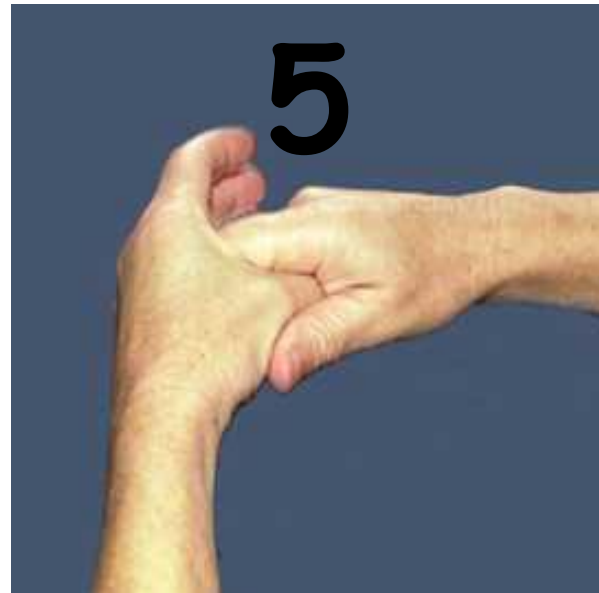


**Paume contre
paume et doigts
entrelacés**

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

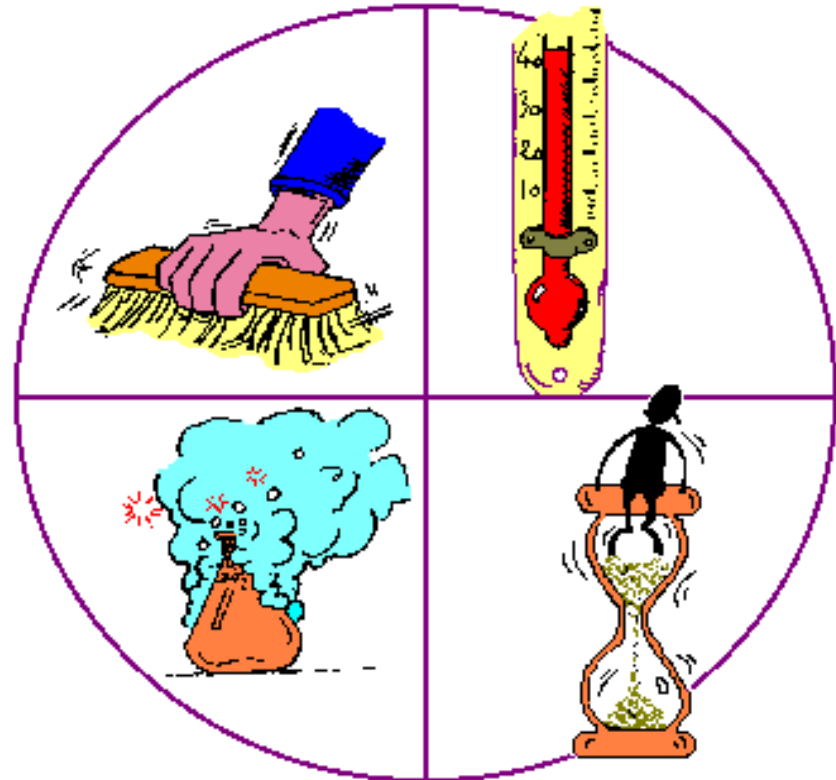


Friction en rotation
et mouvement de va
et vient avec les
doigts joints

Et ne pas oublier de vous frictionner les poignets en rotation
entre les étapes 5 et 6 ou au final

Le Bio nettoyage

- Cercle de Sinner



Travailler avec T.A.C.T.

T empérature
A ction mécanique
C himie
T emps de contact

L'optimisation de ces paramètres permet d'accroître l'efficacité sans augmenter l'effort

Définition des zones à traiter en cas de soupçon de contamination ou 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 détergent désinfectant ou désinfectant

- Si vous optez pour :

Un détergent désinfectant, sur la fiche de données de sécurité en adjuvant de désinfection ce produit devra contenir soit des aldéhydes, du chlore (ou hypochlorite de sodium) ou de l'iode qui restent les agents chimiques les plus efficaces pour ce type de virus.

Un désinfectant, sur la fiche de données de sécurité, ce produit devra contenir soit des aldéhydes, du chlore (ou hypochlorite de sodium) ou de l'iode qui restent les agents chimiques les plus efficaces pour ce type de virus.

En ce qui concerne l'eau de javel, ce produit est un excellent désinfectant, il est cependant peu rémanent et il reste compliqué à utiliser et à doser.

Il est donc plus facile d'utiliser des détergents désinfectants ou des désinfectants prêts à l'emploi

Les normes

- AFNOR : les produits choisis devront comporter les normes NFT 72 180 ou NFT 72181
- EN : les produits choisis devront comporter les normes EN 14476

Les agents désinfectants

- Il sera préconisé de choisir un désinfectant ou un détergent désinfectant contenant un agent désinfectant de type aldéhyde efficace en action virucide.

Les accessoires

- Pour le support de nettoyage le chiffon microfibre reste le plus adapté.

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.

Méthodes

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

Si vous optez pour 2 produits :

Un détergent, pulvériser en brumisation le produit nettoyant sur la lavette, appliquer la solution sur la surface. Bien assécher la surface. Pour le détachage ponctuel pulvériser le produit sur la souillure puis assécher la surface. Dans tous les cas penser au temps d'action du détergent.

Un désinfectant, pulvériser en brumisation le désinfectant sur la lavette.

Si vous optez pour 1 produit :

Un détergent désinfectant, pulvériser en brumisation le produit sur la lavette.

Dans tous les cas utiliser une lavette de type « microfibre » sèche et propre. Pas de présence d'eau. Principe du nettoyage et de la désinfection « à sec ».

Consignes de travail

Utilisation des codes couleurs pour l'essuyage

Lavette rouge pour les sanitaires.

Lavette jaune pour les parties enseignement, administratif et divers.

Lavette bleue pour la restauration, verte pour la plonge.






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 si vous en avez.

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

Mode de désinfection

QUOI	AVEC	QUAND	COMMENT			
Clavier ordinateur, souris, boutons marche arrêt	Un désinfectant ou un détergent désinfectant	1 fois par jour	Se protéger: Gants adaptés*, vêtements de travail...	Pulvériser sur le chiffon, le désinfectant après nettoyage (avec produit sur le chiffon) ou le nettoyant désinfectant en application directe. Appliquer sur la surface.		Assécher la surface 
Toutes les surfaces en contact avec les mains	Un désinfectant ou un détergent désinfectant	1 fois par jour	Se protéger: Gants adaptés*, vêtements de travail...	Pulvériser le désinfectant après lavage Ou Laver en méthode à sec	Laisser agir suivant les préconisations du fabricant 	Récupérer la solution assécher la surface 
Les sanitaires	Un désinfectant ou un détergent désinfectant	Avant chaque récréation	Se protéger: Gants adaptés*, vêtements de travail...	Pulvériser le désinfectant après lavage Ou Laver	Laisser agir suivant les préconisations du fabricant 	Récupérer la solution assécher la surface 

* 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

Bruno DELPECH