

Nettoyage et désinfection : les bons gestes

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 des produits, temps de pose réduit, rinçage aléatoire... autant d'erreurs qui peuvent conduire à des prélèvements de surfaces non conformes, voire à une intoxication alimentaire. Des précautions d'usage s'imposent, a fortiori en cette période de crise sanitaire liée à l'épidémie de Covid-19.



© GETTY IMAGES

1 Nettoyage et désinfection : une différence de taille

Le nettoyage est l'élimination des salissures visibles à l'œil 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 d'éliminer 80 % des germes. Mais pour en éliminer la totalité, une désinfection est indispensable afin d'obtenir une surface ou du matériel sains. Dans les deux cas, il est important de choisir des produits adaptés et conformes à la réglementation.

2 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 se présenter sous forme de liquide, de poudre, de pâte... Les produits destinés au pré-trempe (ou pré-lavage), au rinçage, au blanchiment du linge, les assouplissants pour lessive, ainsi que les produits de nettoyage des fours, grils et friteuses en font également partie.

Les détergents sont classés selon leur pH (potentiel hydrogène) : les produits acides (pH < 7) permettent d'éliminer les salissures basiques (tartre) et les produits basiques (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.

3 Les désinfectants : pas de quartier pour les microbes

Tous les désinfectants utilisés doivent disposer d'une autorisation et satisfaire aux normes Afnor. 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 2 en 1, 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 la durée indiquée 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 pour obtenir une efficacité d'action optimale et 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 désinfectants virucides sont également efficaces contre les coronavirus, donc le Covid-19.

4 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 clé. 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. Ne mélangez surtout pas deux produits différents, au risque d'un dégagement gazeux irritant ou toxique.

5 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.

Pour les produits contenant des substances pures ou des familles de substances, des fiches toxicologiques précisent les risques, les recommandations d'utilisation, les caractéristiques et la réglementation concernant ces substances. Ces fiches sont mises à jour par l'Institut national de recherche et de sécurité (INRS).

UNE QUESTION ?
SOSEXPERTS

ROMY CARRERE ET
LAURENCE LE BOUQUIN
'Hygiène
en fiches pratiques'

L'Hôte
Resto