



## Les principes à respecter

Le Plan de Nettoyage et de Désinfection (PND) est obligatoire et s'inscrit dans le Plan de Maîtrise Sanitaire. Un tel plan consiste à fixer les différentes actions de nettoyage et désinfection pour chaque équipement et pour chaque partie des locaux. Il doit comporter au moins les informations suivantes :

- La liste de l'ensemble des produits utilisés
- Les fiches techniques et fiches de sécurité des produits, qui précisent le mode opératoire précis (matériel, dilution, température d'utilisation, temps d'application, nécessité d'un rinçage éventuel) et la toxicité.
- Un planning ou la fréquence des opérations de nettoyage et désinfection.

Ces informations doivent être affichées au niveau des zones de travail. Puis, un registre de réalisation doit être tenu à jour pour prouver que le nettoyage-désinfection a été réalisé. Il convient d'indiquer : la date, le matériel/la surface nettoyé(e), la personne qui a réalisé l'opération.

## 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.

Pensez à adapter le dosage en fonction de la dureté de l'eau, et privilégiez l'utilisation d'une centrale de dilution automatique lorsque cela est possible. Le prix doit être rapporté à la concentration. C'est le coût de consommation qui compte et non le prix au litre.

### Les détergents

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

### Les désinfectants

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 choisissez un produit homologué.

**Cas des lingettes et désinfectants de contact** : vérifier que le produit est apte au contact alimentaire. Vérifiez qu'il s'utilise avec ou sans rinçage.

## Le saviez-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 microbiologique. On utilise un produit désinfectant.

La réglementation des produits chimiques évolue, soyez vigilants.

Plus d'informations sur [www.inrs.fr](http://www.inrs.fr)

**Etape 1**  
jeter les déchets  
ranger

**Etape 2**  
dégraisser

**Etape 3**  
rincer

**Etape 4**  
désinfecter

**Etape 5**  
rincer

**Etape 6**  
éliminer l'eau  
de rinçage

Penser à nettoyer avec **TACT**

- T** pour Temps d'application
- A** pour Action (huile de coude)
- C** pour Concentration (dosage)
- T** pour Température d'action

(4 paramètres à maîtriser pour réaliser un bon nettoyage et une bonne désinfection)

**Commencer toujours du  
haut vers le bas et du  
moins sale au plus sale**

## Comment organiser le nettoyage et la désinfection ?

L'affichage du plan de nettoyage et désinfection permet de conduire convenablement les différentes étapes au quotidien, pour chaque zone ou local (exemple : laboratoire, boutique, chambre froide, réserve,...).

Exemple de plan de nettoyage et désinfection :

## Les produits à employer

Les différents produits à employer sont, en fonction des surfaces et du matériel:

- Savon bactéricide
- Produit détergent/désinfectant
- Liquide vitre
- Détergent surpuissant
- Détartrant machine
- Liquide lavage machine
- Liquide rinçage machine

### Zone : BOUTIQUE

Surface et matériel	Fréquence	Produit nettoyant et désinfectant*	Dosage	Méthode
Sols	1 à 2 fois par jour	Nom Produit	5%	Utilisation à l'eau chaude. Pulvériser le produit avec la centrale de nettoyage. Brosser, laisser agir 15 min. Rincer, racler.
Banque réfrigérée	1 fois par jour			

### Zone : LABORATOIRE

Surface et matériel	Fréquence	Produit nettoyant et désinfectant*	Dosage	Méthode
Sols	1 à 2 fois par jour			
Murs	1 à 2 fois par semaine			
Plan de travail	Après chaque utilisation			

\* pour chaque produit utilisé se référer à la fiche technique pour déterminer le dosage et la méthode d'utilisation

## 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.

Prévoir une armoire fermée ou un local dédié pour le stockage des produits de nettoyage et le matériel d'entretien, avec des rayonnages munis de bacs dédiés à chaque type de produit.

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



## A lire également

- Règlement n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène de votre profession