

1.2 PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Le nettoyage consiste à éliminer les souillures visibles (résidus alimentaires, graisses, tartre, etc.) présentes sur une surface. La désinfection consiste à détruire les micro-organismes. Le nettoyage précède toujours la désinfection.

Ces opérations visent à éviter que les matériels et l'environnement de travail constituent une source de contamination pour les denrées alimentaires au cours de leur élaboration.

EN QUOI CONSISTE CE PLAN ?

L'ensemble des surfaces des locaux et des matériels doit être maintenu propre par des opérations de nettoyage et de désinfection adaptées. Le plan de nettoyage et de désinfection (PND) encadre et organise ces opérations en définissant les produits chimiques utiles et les méthodes efficaces dans chaque contexte.

Ce plan constitue un référentiel à l'usage des opérateurs (personnels et prestataires éventuels) afin de maintenir les matériels et les locaux à un niveau d'hygiène satisfaisant. Il est mis à jour lors d'un changement de produit chimique, de l'installation ou de la suppression d'un nouvel équipement. Les protocoles qu'il définit s'appuient largement sur ceux proposés par les fabricants ou les revendeurs des produits chimiques de nettoyage ou de désinfection concernés.

Une vigilance particulière doit être portée sur l'efficacité du nettoyage et de la désinfection des matériels entrant en contact direct avec les denrées. Mais certains éléments ne doivent pas être oubliés :

- les zones peu accessibles (dessous de piano et d'évier, intérieur des machines à laver la vaisselle, etc.),
- les sols des chambres froides (notamment négatives),
- les postes de lavage, y compris les tuyaux,
- les destructeurs d'insectes,
- les distributeurs de boissons, machines à petit-déjeuner et fontaines à eau,
- les conteneurs poubelles et le local dédié,
- les poignées des portes (chambres froides, cellules),
- les interrupteurs,
- les portes à lanières.

LE MATÉRIEL DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Les opérations de nettoyage et de désinfection font appel à des matériels spécifiques :

- des postes de lavage et de désinfection ;
- un lave-vaisselle et lave-batterie (ces matériels permettent une meilleure désinfection que la plonge manuelle, en particulier pour des effectifs importants) ; le matériel doit être utilisé conformément aux instructions du fabricant (ex : respect des températures de lavage) et maintenu en parfait état de fonctionnement et de propreté ;
- de petits matériels (raclettes, lavettes, brosses, ...).

L'usage des éponges, y compris métalliques, raclettes en mousse, chiffons réutilisables, serpillières est à proscrire, sauf si des modes opératoires permettent de garantir la propreté de ces matériels (lavage-désinfection des chiffons et serpillières, en particulier).

Les petits matériels sont de préférence stockés en dehors des locaux de production. Leur présence dans les locaux de production pourra être tolérée à condition qu'ils ne constituent pas un risque de contamination des surfaces ni des denrées (utilisation de supports muraux, rangement en meuble fermé, etc.).

Les matériels de nettoyage-désinfection réutilisables sont intégrés dans le PND (procédures d'entretien), renouvelés régulièrement et rangés à l'abri des contaminations.



Crédit photo : INRS

LES PRODUITS NETTOYANTS ET DÉSINFECTANTS

Les produits chimiques utilisés doivent être spécifiquement prévus pour un usage en restauration collective ou en agro-alimentaire (aptitude au contact alimentaire des détergents, autorisation de mise sur le marché des produits désinfectants ou « biocides ») et adaptés à la dureté de l'eau utilisée (présence de calcaire dissous, exprimée par le titre hydrotimétrique).

Ces exigences doivent être prises en compte lors de l'achat des produits chimiques et être vérifiées sur leur étiquetage et sur leurs fiches techniques.

Il est indispensable de respecter les précautions d'emploi des produits chimiques utilisés et de ne pas réaliser de mélanges de ces produits.

STOCKER LES PRODUITS CHIMIQUES

Le stockage des produits chimiques doit respecter les recommandations de ce guide (voir fiche 1.3 Gestion des produits dangereux).

EAU DE LAVAGE

L'eau utilisée pour le nettoyage et, surtout, le rinçage de surfaces doit respecter la réglementation en vigueur rela-

tive aux eaux destinées à la consommation humaine (eau « potable »).

COMMENT METTRE EN PLACE LE PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION ?

Le plan de nettoyage et de désinfection (PND) résulte d'une approche structurée et méthodique visant à organiser de façon raisonnée les opérations de nettoyage et de désinfection, avec un minimum de protocoles opérationnels formalisés et l'organisation d'un autocontrôle. Il répond aux habituelles questions : Quoi ? Qui ? Quand ? Comment ?



Crédit photo : Ministère du travail, marché de l'inclusion

QUOI ?

La mise en place du plan de nettoyage et de désinfection commence par un inventaire aussi exhaustif que possible des surfaces et matériels présents dans l'établissement de restauration, en identifiant les spécificités de chaque local et matériel : recoins d'accès difficile impliquant un démontage, nature du matériau constitutif, type de souillures fréquentes (graisse pour une hotte aspirante, jus de viande sur une planche à découper).

Les matériels susceptibles d'entrer en contact direct avec les denrées (couteaux, planches à découper, ...), doivent faire l'objet d'une attention particulière.

QUI ?

Il importe de définir les responsables de chaque activité participant au PND. Différents schémas d'organisation sont possibles en fonction de la taille de l'établissement et des sous-traitances éventuelles. Mais aucun local ni matériel ne doit être oublié. Cette organisation des responsabilités doit être évolutive pour s'adapter aux absences et congés des uns et des autres.

Les opérateurs sont formés aux procédures à mettre en œuvre. Cette formation est renouvelée à chaque changement de protocole (voir fiche 1.8 Plan de formation du personnel). Un fournisseur de produit d'entretien peut également être sollicité pour former à l'emploi spécifique d'un produit qu'il commercialise.

COMMENT ?

Les modes opératoires établissent par local et pour chaque matériel :

- la fréquence ou le moment des opérations,
- les opérations préparatoires éventuelles (démontage d'un équipement ou d'une pièce),

- les matériels et le produit chimique à utiliser,
- sa concentration,
- son temps de contact,
- le mode opératoire précis à respecter (action mécanique, rinçage, séchage).

QUAND ?

Il s'agit de planifier les activités dans le temps : moment de la journée et fréquence de réalisation des opérations.

La fréquence du nettoyage et de la désinfection peut varier selon l'importance des risques identifiés et les autres mesures de maîtrise mises en œuvre. Si un nettoyage-désinfection des principaux locaux et matériels est indispensable après chaque période de travail, la fréquence de nettoyage peut être plus faible pour des surfaces peu exposées aux souillures (plafonds) ou des équipements qui ne sont pas susceptibles de constituer des sources de contamination (poubelles de voirie). L'objectif est de mettre en place des modalités pratiques adaptées au risque, sans créer de contraintes excessives.

COMMENT RÉALISER LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION ?

Avant le début des opérations, le secteur à nettoyer doit être totalement débarrassé de toute denrée alimentaire et ne doit pas être inutilement encombré. Idéalement, il faut procéder toujours du secteur le moins sale vers le secteur le plus sale et du haut vers le bas.

Il est important de vérifier que la température de l'eau et les modalités d'emploi des produits chimiques (dilution, interdiction de mélange, nécessité de rinçage) sont respectées. Lorsque le dosage est effectué automatiquement, la révision périodique de l'équipement concerné est l'occasion de vérifier cette fonction avec le technicien de maintenance.

Le balayage à sec est à proscrire. Il peut éventuellement être toléré dans les locaux d'entreposage secs (épicerie sèche) et les salles de restaurant dans les conditions suivantes : salle isolée, service terminé, matériels protégés.

Pour le séchage, l'essuyage des matériels est déconseillé ; mieux vaut les laisser sécher à l'air. Sur les sols, enlever l'excès d'eau avec une raclette accélère le séchage.

À l'issue des opérations de nettoyage et de désinfection, le stockage des matériels, des ustensiles et de la vaisselle propres ne doit pas constituer une cause de recontamination. Les locaux et les placards sont adaptés et des nécessaires de rangement (chauffe-assiettes, pots à couverts, ...) sont propres. Il est aussi possible d'utiliser des housses de protection, propres ou à usage unique, pour les matériels les plus sensibles (trancheur à jambon).

AUTOCONTRÔLES ET MESURES CORRECTIVES

AUTOCONTRÔLES

Le premier autocontrôle, simple mais indispensable, consiste en un contrôle visuel de routine de la propreté apparente des locaux et des matériels utilisés. Avant utilisation, le personnel doit s'assurer visuellement de l'état de propreté des matériels mis à sa disposition.

La vérification de l'efficacité du plan de nettoyage et de désinfection respecte les modalités présentées dans la fiche 3.2 Validation, vérification et amélioration continue. L'observation de la méthode de travail des opérateurs permet de s'assurer qu'ils connaissent et appliquent les modes opératoires définis.

Des prélèvements microbiologiques des surfaces en contact direct avec les denrées (plan de travail, trancheur, ...) permettent de vérifier l'efficacité de la désinfection. Des tests rapides par écouvillonnage ou des lames de surface permettent de vérifier la présence résiduelle de bactéries mais ils ne permettent pas d'identifier les bactéries concernées et, particulièrement, la présence éventuelle de *Listeria monocytogenes*. Ces outils sont donc complémentaires d'analyses en laboratoire.

Il est inutile de réaliser des prélèvements d'autocontrôles microbiologiques sur des surfaces visiblement sales.

MESURES CORRECTIVES

Si un défaut de propreté est facilement visible, il convient de reprendre immédiatement les opérations de nettoyage-désinfection telles que prévues par le PND.

Si les autocontrôles microbiologiques de surfaces font apparaître des résultats insatisfaisants, il est nécessaire de vérifier la bonne application du PND par les opérateurs, de rappeler les instructions et de renforcer les



Crédits photo : DDPP 75

autocontrôles de surfaces. Les mesures correctives mises en œuvre font l'objet d'une trace écrite (fiche de non-conformité par exemple).

ARCHIVES

(A conserver pendant 3 ans)

- Fiches techniques descriptives des produits (voir fiche 1.3 sur les produits dangereux)
- Plan de nettoyage et de désinfection
- Résultats des contrôles de surface (visuel, microbiologique) réalisés dans le cadre de la vérification périodique du nettoyage et de la désinfection (voir modèle en annexe)
- Fiches de non-conformités décrivant les mesures correctives mises en œuvre

Pour aller plus loin ...

- Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, notamment son annexe II
- Règlement (CE) n° 648/2004 du 31 mars 2004 relatif aux détergents
- Règlement (CE) n° 1272/2008 du 16 décembre 2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges
- Règlement (UE) n° 528/2012 du 22 mai 2012 concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides