



Société Industrielle de Diffusion

Contactez-nous au 01 45 17 43 00

EXPERTISE

FIDÉLITÉ

QUALITÉ

SENS DU SERVICE

PROXIMITÉ

SID PROPOSE AUX PROFESSIONNELS 750 PRODUITS ET
ÉQUIPEMENTS DE DÉGRAISSAGE, DE NETTOYAGE, DE
MAINTENANCE ET DE DÉSINFECTION



150 Techniciens expert près de chez vous ...

LA DESINFECTION : *CE QU'IL FAUT SAVOIR*



Les microbes sont partout : certains sont pathogènes et sont responsables d'infections qui peuvent avoir des conséquences importantes sur la santé. Ils sont le plus souvent invisible rendant ainsi difficile la sensibilisation de tous à l'hygiène.



DEFINITIONS

Pour diminuer les risques liés à la présence de ces microbes, il est nécessaire de jouer sur deux étapes :

- 1 - NETTOYAGE : Eliminer ce qui se voit
- 2 - DESINFECTION : Eliminer ce qui ne se voit pas

Les phases de nettoyage et de désinfection peuvent être réalisées consécutivement avec deux produits différents ou avec un seul produit combinant les deux actions.

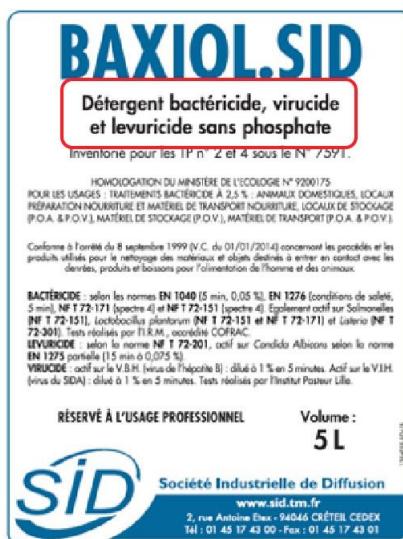
NETTOYAGE / DESINFECTION



| | |
|------------|------------------------------|
| Bactérie | → Produit bactéricide |
| Virus | → Produit virucide |
| Champignon | → Produit fongicide |
| Levure | → Produit levuricide |

Un produit peut être actif sur un seul micro-organisme ou peut combiner plusieurs actions.





1. LA NOTION DE TP

Les désinfectants sont des produits biocides et sont autorisés pour des utilisations précises en fonction de leur catégorie ou type de produit : TP. Il existe plusieurs TP pour les désinfectants :

TP01 : Produits biocides destinés à l'hygiène humaine

TP02 : Désinfectants et produits algicides non destinées à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux

TP03 : Produits biocides destinés à l'hygiène vétérinaire

TP04 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

Pour plus d'info sur les biocides, consulter notre newsletter dédiée disponible sur notre site internet : [ICI](#)

2. LES NORMES

Différentes normes d'application pour un usage générale ou un usage dans un domaine spécifique permettent de vérifier que le produit est efficace et élimine les bactéries, virus et autres germes :

Action virucide : NF EN 14476, NF EN 13610

Action bactéricide : NF EN 1276, NF EN 13697, NF EN 13727, NF 13623

Action fongicide/levuricide : NF EN 1650, NF EN 13697, NF EN 16615

Cette information est inscrite sur l'étiquette et sur la fiche technique.

PROPALCO NG

Gel hydroalcoolique
pour la désinfection instantanée des mains par friction

Inventoré pour le TP 1 sous le n° 61729

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

BACTÉRIOCIDE (à 20 °C) : EN 1500, 4 ml, 1 min ; EN 1276 à 80 %, 5 min, conditions de propreté ; EN 13697 à 100 %, 1 min, conditions de soluté (+ *Listeria monocytogenes* et *Salmonella typhimurium*) FONGOCIDE (à 20 °C) : EN 1650 à 100%, 5min, conditions de propreté ; EN 13697 à 100 %, 1 min, conditions de soluté. VIRUCIDE : Virus Influenza A - H1N1, selon EN 14476 à 80 %, 30 s de contact, 20 °C, conditions de propreté.

RECOMMANDATIONS : usage externe sur peau saine seulement. Ne pas avaler. Ne pas mélanger avec d'autres produits. L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux, ou non dangereux si rincé, sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet. Ne pas réutiliser l'emballage vide. Ne pas jeter le produit pur dans l'environnement. Consulter la fiche technique pour le détail des instructions. En cas d'ingestion, rincer la bouche ; ne rien donner à boire, ne pas faire vomir.

Pour plus d'info sur les normes, consulter le site de l'AFNOR :

<https://www.boutique.afnor.org>

3. LES SUBSTANCES ACTIVES

Les substances actives les plus répandues en termes de désinfection :

- Ethanol
- Ammonium quaternaire
- Hypochlorite de sodium
- Peroxyde d'hydrogène

**Pour que la désinfection soit la plus efficace possible,
il est important d'avoir le bon produit avec la bonne
méthode et le bon matériel.**



LES APPLICATIONS

1. LOCAUX / SURFACES / OBJETS

Les micro-organismes peuvent se déposer sur tous les objets du quotidien : poignées de porte, clavier, souris, boutons des machines à café ou d'ascenseurs, rampe d'escalier, volant et manettes des engins roulants (chariot, transpalette, voiture, camion), ... Comment les désinfecter ?

MÉTHODE

1) S'équiper :

Une évaluation complète des risques doit être menée avant d'utiliser le produit afin de déterminer les équipements de protection individuelle appropriés.

- Utiliser un vêtement de travail propre (réutilisable ou jetable)
- Porter des gants respectant la norme EN 374 (norme pour les gants de protection contre les produits chimiques et micro-organismes, pour plus d'informations, [cliquez ici](#))
- Porter des chaussures de travail ou de sécurité

2) Se renseigner sur les produits chimiques :

Vérifier que le produit utilisé soit bien « Désinfectant »

Vérifier les conditions d'utilisation :

- Dilution (toujours verser le produit dans l'eau)
- Temps de contact
- Nécessité d'un rinçage à l'eau
- Durée de séchage

Vérifier la date de péremption et les délais d'utilisation après ouverture

2) Se renseigner sur les produits chimiques :

Vérifier que le produit utilisé soit bien « Désinfectant »

Vérifier les conditions d'utilisation :

- Dilution (toujours verser le produit dans l'eau)
- Temps de contact
- Nécessité d'un rinçage à l'eau
- Durée de séchage

Vérifier la date de péremption et les délais d'utilisation après ouverture

3) Appliquer :

Il est possible de mettre en place un protocole de nettoyage/désinfection même hors milieu alimentaire :



Attention à bien respecter les conditions d'utilisation et la durée d'application du produit pour obtenir les effets bactéricides, fongicides ou virucides. Cette durée est toujours précisée et peut être différente pour chaque effet.

L'efficacité dépend aussi des conditions de propreté de la surface. Si la surface est très sale (terre, restes alimentaires...), l'efficacité sera moindre.

| Quoi | Quand | Produit | Dilution | Matériel | Méthode | Qui |
|------------------|-----------------|---------------|----------|----------|--|-----|
| Sol | 1 fois par jour | BAXIOL.SID | 2,50 % | | ELIMINER LES RESIDUS APPLIQUER LA SOLUTION BROSSER LAISSER AGIR RINCIER RACLER LE SOL | |
| Murs | 1 fois par jour | BAXIOL.SID | 2,50 % | | APPLIQUER LA SOLUTION BROSSER LAISSER AGIR RINCIER | |
| Lavabos | 1 fois par jour | BAXIOL.SID | 2,50 % | | ELIMINER LES RESIDUS APPLIQUER LA SOLUTION FROTTER LAISSER AGIR RINCIER | |
| Urinoir | 1 fois par jour | BAXIOL.SID | 2,50 % | | APPLIQUER LA SOLUTION BROSSER | |
| Cuvette WC | 1 fois par jour | BAXIOL.SID | 2,50 % | | APPLIQUER LA SOLUTION | |
| Vitre | 1 fois par jour | SID.ECO VITRE | PUR | | APPLIQUER LA SOLUTION FROTTER RACLER ESSUYER | |
| Poignée de porte | 1 fois par jour | BAXIOL.SID | 2,50 % | | ELIMINER LES RESIDUS APPLIQUER LA SOLUTION FROTTER LAISSER AGIR RINCIER | |

MATÉRIELS

Suivant les surfaces à nettoyer et les produits, différents matériels peuvent être utilisés :

- Les lingettes prête à l'emploi
- Un pulvérisateur avec un chiffon ou une lingette
- Un nébuliseur
- Une centrale d'hygiène



2. MAINS

Toujours privilégier le nettoyage à l'eau et au savon :



1. Mouiller
2. Savonner
3. Frotter au moins 30 secondes
4. Nettoyer entre les doigts et le dos des mains
5. Rincer
6. Sécher de préférence avec un essuie mains en papier à usage unique

S'il n'y a pas de point d'eau, il est possible d'utiliser du gel hydroalcoolique :



1. Frotter les paumes
2. Nettoyer entre les doigts, le dos des mains et les poignets
3. Pendant au moins 20 à 30 secondes : jusqu'au séchage des mains
4. Ne pas rincer, ne pas essuyer

Consulter le dossier de l'INRS avec les chiffres explicatives en [cliquant ici](#)

3. PARTICULARITES EN MILIEU ALIMENTAIRE

Le milieu alimentaire (restaurant, cantine, mais aussi usine de fabrication/transformation...) est fortement concerné par le nettoyage et la désinfection afin d'éviter les contaminations des aliments.

Pour être utilisable en milieu alimentaire, les produits de nettoyage et de désinfection doivent respecter l'arrêté du 8 septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013.



Cette information est disponible sur l'étiquette du bidon et sur la fiche technique

Pour plus d'informations, vous pouvez consulter notre newsletter sur l'alimentarité des produits chimiques d'octobre 2018 disponible sur notre site internet : [ICI](#)

Un protocole de nettoyage/désinfection dans le cadre de l'HACCP est obligatoire :

| Quoi | Quand | Produit | Dilution | Matériel | Méthode | Qui |
|--------------------|----------------------|---------|----------|----------|--|-----|
| SOLS | 1 fois par jour | | 3 % | | ELIMINER LES RESIDUS APPLIQUER LA SOLUTION BROSSER LAISSEZ AGIR RINCIER RACLER LE SOL | |
| MURS | 1 fois par mois | | 3 % | | APPLIQUER LA SOLUTION BROSSER LAISSEZ AGIR RINCIER | |
| PLAFOND | 1 fois par trimestre | | 3 % | | APPLIQUER LA SOLUTION BROSSER LAISSEZ AGIR RINCIER ESSUYER AVEC UN FAUBERT HUMIDE | |
| EVIER | 1 fois par jour | | 3 % | | ELIMINER LES RESIDUS APPLIQUER LA SOLUTION FROTTER LAISSEZ AGIR RINCIER | |
| PLANCHE A DECOUPER | A chaque usage | | 3 % | | ELIMINER LES RESIDUS APPLIQUER LA SOLUTION FROTTER LAISSEZ AGIR RINCIER | |
| PETRINS | A chaque usage | | 3 % | | ELIMINER LES RESIDUS APPLIQUER LA SOLUTION FROTTER LAISSEZ AGIR RINCIER | |
| POUSSOIR | A chaque usage | | 3 % | | FROTTER LAISSEZ AGIR RINCIER | |
| ETAGERES INOX | 1 fois par semaine | | 3 % | | ELIMINER LES RESIDUS APPLIQUER LA SOLUTION FROTTER LAISSEZ AGIR RINCIER | |

4. PARTICULARITES DU MILIEU MEDICAL

La désinfection des surfaces en milieu médical permet de limiter le développement des germes et éliminer les virus et bactéries indésirables.

Le milieu médical comprend les ambulances, les cabinets de médecins, les hôpitaux, les laboratoires, les cabinets vétérinaires...

Des protocoles de désinfection très stricts sont mis en place selon les surfaces/objets à désinfecter : sol, lit, table d'examen, matériel médical pour éviter toute contamination entre deux patients ou entre un patient et le personnel médical.

Des méthodes alternatives aux produits chimiques peuvent exister pour la désinfection en utilisant, par exemple, la vapeur. Les dispositifs de désinfection par la vapeur doivent répondre à la norme NF T 72-110.

Pour plus d'informations sur les normes, vous pouvez consulter le site de l'AFNOR
[en cliquant ici](#)

Découvrez notre gamme de produits



Retrouvez l'ensemble de nos solutions désinfectantes sur notre plaquette « Décontamination et désinfection » disponible sur notre site internet : [ICI](#)

Le ministère du travail a publié des fiches conseils et métiers pour aider à la mise en place des mesures de protection contre le COVID-19. Vous retrouverez des infos sur les protocoles de nettoyage/désinfection : [ICI](#)