

Recommandations : entretien des locaux

CONTENU

Introduction	2
Entretien des locaux	2
Organiser et planifier l'entretien	2
Mettre en place des référents « entretien »	2
Planifier les opérations d'entretien	2
Identifier les surfaces critiques à entretenir	3
Adapter le protocole de nettoyage aux surfaces	4
Choisir entre nettoyage simple et désinfection	4
Nettoyage simple	4
Désinfection	4
Choisir les produits d'entretien adaptés	4
Nettoyage simple	4
Désinfection	4
Recommandations diverses	5
Bionettoyage des locaux	6
Avant de rentrer dans les locaux :	6
Préparation des textiles (sauf textiles d'ameublement) :	6
Matériel électrique, bureautique, téléphonie, papeterie	6
Matériel de cuisine / cafeteria	7
Prise en charge des déchets	7
Pose du produit détartrant-désinfectant sur les points d'eau	7
Mobilier et pièces	8
Salle de bain / WC	8
Réalisation des sols	9
Désinfection par voie aérienne (10 min) des pièces (brumisation avec un produit virucide)	9

Introduction

Ce document est à destination des professionnels souhaitant bénéficier de recommandations quant à l'entretien des locaux (en l'absence de recommandations spécifiques à certains secteurs d'activité). Ces recommandations peuvent compléter ou préciser des procédures internes ou servir de support de communication avec des entreprises de nettoyage industriel.

Ces recommandations peuvent être sujettes à modification.

Ce document contient également la procédure de bionettoyage à suivre dans l'éventualité où une personne ayant fréquenté les locaux est dépistée positive au Covid-19.

Entretien des locaux

Organiser et planifier l'entretien

Mettre en place des référents « entretien »

En fonction des surfaces à entretenir, il peut être judicieux de nommer un ou plusieurs référents chargés de l'entretien des locaux.

Ce(s) référent(s) pourra (pourront) être les interlocuteurs privilégiés des personnels chargés de l'entretien.

Ce(s) référent(s) peut (peuvent) être issus directement des équipes chargés de l'entretien (techniciens, cadres...) ou issus d'autres services.

Ils sont chargés :

- De l'organisation et de la planification de l'entretien.
- De la rédaction de procédures internes (si nécessaire).
- De la formation des équipes.
- Du suivi des opérations d'entretien.
- De l'amélioration continue des opérations d'entretien.
-

Planifier les opérations d'entretien

Il est nécessaire de planifier à l'avance les opérations d'entretien.

Fréquence :

Pour les établissements accueillant peu ou pas de public (bureaux ...) un entretien quotidien est recommandé, de préférence soit avant l'arrivée du personnel, soit après le départ du personnel.

Pour les entreprises accueillant du public un entretien deux fois par jour (matin et soir) est recommandé.

Suivi :

Un suivi des opérations d'entretien est recommandé.

Ce suivi peut être effectué par la mise en place de feuilles à remplir comportant :

- Le nom de la personne ayant effectué le nettoyage (+ visa).
- La date et l'heure du nettoyage.
- Les remarques éventuelles.
- Ces fiches de suivi d'entretien doivent être placées à des endroits stratégiques (entrées, portes) et être facilement accessibles.

Identifier les surfaces critiques à entretenir

Il convient d'identifier les surfaces critiques qui sont fréquemment touchées par les usagers (professionnels et public). Cette identification pourra être effectuée par la réalisation de parcours types en fonction des différents usagers.

Voici quelques exemples (cette liste n'est pas exhaustive) :

- Zones de circulation :
 - Poignées de portes.
 - Digicodes.
 - Boutons d'ascenseurs.
 - Mains courantes de couloir, rampes d'escaliers.
 - Comptoirs.
- Bureaux :
 - Poignées de portes, d'armoire, de tiroirs.
 - Tables.
 - Accoudoirs de chaises.
 - Imprimantes / photocopieuses partagées.
- Toilettes :
 - Poignées de porte.
 - Robinets.
 - Éviers.
 - Cuvettes, chasses d'eau.
- Cafétérias :
 - Portes du (des) frigos(s), micro-ondes.
 - Robinets.
 - Éviers.
 - Tables.
 - Chaises.

NOTE

L'équipe d'entretien peut être chargée de vérifier l'approvisionnement des points d'eau destinés pour le lavage des mains en savon et papier pour le bon suivi du lavage des mains.

Adapter le protocole de nettoyage aux surfaces

Choisir entre nettoyage simple et désinfection

Les surfaces non critiques peuvent bénéficier d'un nettoyage simple réalisé avec un détergent ménager.

Un nettoyage couplé à une désinfection est recommandée pour les surfaces identifiées comme critiques.

Nettoyage simple

Le nettoyage simple est réalisé à l'aide de matériel d'entretien standard.

Le nettoyage s'effectue à l'eau additionnée d'un détergent ménager standard.

Le nettoyage doit être effectué du **plus propre au plus sale**, du fond de la pièce vers l'entrée, sans repasser sur des zones déjà nettoyées (circuit en S).

Désinfection

En l'absence d'utilisation d'un produit à usage unique détergent-désinfectant, la désinfection doit être précédée d'un nettoyage simple en respectant un temps de séchage entre les deux.

La désinfection s'effectue en respectant les indications de la notice d'utilisation du produit ainsi que des données issues de la fiche de sécurité du produit.

Choisir les produits d'entretien adaptés

Nettoyage simple

Le nettoyage simple s'effectue à l'aide de produits détergents classiques : produits ménagers.

Désinfection

La désinfection s'effectue en utilisant un produit virucide (norme NF EN 14476), ou de l'eau de javel diluée à 0,5%.

PRODUIT	DILUTION → l'eau de Javel se dilue dans l'eau froide	
 1 bidon de 1 ou 2 litres Eau de Javel à 2,6 %	 Bidon de 1 litre à 2,6 %	OU  Bidon de 2 litres à 2,6 %
 1 berlingot de 0,250 litre Eau de Javel à 9,6 %	 1 Litre	PUIS Nouvelle dilution  5 Litres dilution au 1/5ème

Source : CPIas Bretagne – mars 2020

 **Toute solution d'eau de Javel diluée est périmée après 24 heures.**

Image n°1 : Utilisation en désinfection de l'Eau de Javel, crise sanitaire Covid-19, Nouvelle-Calédonie, avril 2020

Recommandations diverses

- En cas d'utilisation de linge en contact direct avec l'utilisateur (draps, serviettes, peignoirs ...)
 - Identifier un circuit de nettoyage (circuit sale / circuit propre).
 - Il est recommandé de procéder à leur nettoyage entre chaque utilisateur.
 - Ne pas porter le linge contre soi.
 - Ne pas secouer le linge sale.
 - Un lavage à 60° pendant 30 minutes est recommandé.

- En cas de présence d'un cas diagnostiqué de covid-19, il est recommandé :
 - d'identifier les pièces et autres lieux où la personne s'est trouvée ;
 - de faire appel à une entreprise spécialisée dans le bionettoyage avant une réutilisation de ces espaces ou de réaliser un bionettoyage selon les procédures internes.

Bionettoyage des locaux

Le bionettoyage des locaux s'effectue dans l'éventualité où une personne ayant fréquenté les locaux est dépistée **positive au Covid-19**.

Le bionettoyage doit être réalisé dès que possible après la prise de connaissance du résultat positif du dépistage et après que les locaux aient été vides depuis plus de 24h. Dans l'attente du bionettoyage, les locaux doivent être interdits d'accès pour toute personne, personnels ou public. A cet effet, une signalétique doit être mise en place.

Le bionettoyage nécessite le respect d'un ordre logique dans le déroulement des opérations pour les locaux et les surfaces :

- Vérifier que les locaux soient vides depuis plus de 24h.
- La marche en avant.
- Du plus propre vers le plus sale.
- Du haut vers le bas.

Avant de rentrer dans les locaux :

- Hygiène des mains.
- Habillage en respect des EPI demandés (mettre une tenue¹, des gants, des protections oculaires et un masque adapté (de type FFP2).

Préparation des textiles (sauf textiles d'ameublement) :

- Assemblage des textiles (nappes, taies de coussins...) dans des sacs poubelles identifiables.
- Sortir les sacs de textiles des locaux pour un traitement de nettoyage qui devra comprendre :
 - lavage en machine avec lessive adaptée au tissu dont le cycle comprendra au minimum un plateau de 30 minutes à 60°C ;
 - un séchage mécanique ;
 - un repassage à une température de 120/130°C.
- Pour les textiles d'ameublement ne se trouvant pas sur du mobilier (tapis, rideaux...) voir section « Désinfection par voie aérienne (10 min) des pièces ».

Matériel électrique, bureautique, téléphonie, papeterie

- Débrancher l'ensemble des appareils électriques (machine à café, ordinateurs). Les contenus des frigos à usage du personnel doivent être traités comme des déchets.
- Rassembler le matériel de papeterie (stylos, agrafeuses, tampons...) dans une ou plusieurs boites en plastique hermétiques identifiables.

¹ Idéalement une combinaison

Matériel de cuisine / cafeteria

- L'ensemble des couverts et ustensiles de cuisine à usage du personnel doit être :
 - soit passé au lave-vaisselle à un programme supérieur à 60°C pendant 30 minutes minimum ;
 - soit pré-trempés dans un bain désinfectant avant un cycle de lavage classique en lave-vaisselles.
 - S'il n'y a pas de lave-vaisselle au sein des locaux, rassembler les éléments dans une ou plusieurs boîtes en plastique hermétiques identifiables pour un pré-trempage et un lavage à la main par une personne équipée pour le bionettoyage.

Prise en charge des déchets

Assemblage de l'ensemble des déchets (Equipement de protection individuelle (EPI) et déchets hors soins) liés au bionettoyage (lavettes, gants, etc.) dans des sacs poubelles dédiés (2 sacs poubelles de 30 litres maximum, opaques et résistants), fermés sans emprisonner d'air, puis conserver 24h avant d'être éliminés via la filière des ordures ménagère (filiale classique).

Une fois l'ensemble des éléments ci-dessus rassemblés :

- les sortir des locaux ;
- hygiène des mains.

Note : les éventuelles productions de DASRI² durant la crise du COVID-19 ne nécessitent pas de circuit spécifique ni d'adaptation particulière d'emballage, de stockage, ou de transport. La filière DASRI en place avant l'épidémie est donc à maintenir.

Pose du produit détartrant-désinfectant sur les points d'eau

Appliquer un produit de type 5/1 d'Anios :

- Appliquer sur les zones ayant du tartre le 5/1 dans :
 - Le lavabo :
 - col de cygne ;
 - brise de jet ;
 - robinet ;
 - vasque et bonde.
 - La douche :
 - sortie d'eau du pommeau ;
 - robinetterie ;
 - flexible ;
 - bonde ;
 - sol si besoin.
 - Les WC.
 - Laisser agir.

² Déchets d'activité de soins à risque infectieux

Mobilier et pièces

Essuyage de l'ensemble des surfaces lisses verticales et horizontales à l'aide de lavettes pré-imprégnées respectant la norme NF 14476.

Nettoyer du haut vers le bas et du plus propre au plus sale.

- Les portes avec du détergent-désinfectant (type Surfanios) :
 - nettoyer l'encadrement de la porte du haut vers le bas ;
 - nettoyer la porte,
 - nettoyer la poignée ;
- Nettoyer les murs à l'aide d'un balai velcro et les lavettes.
- Les points de contact avec du détergent-désinfectant (type Surfanios) :
 - Interrupteurs ;
 - prises électriques ;
 - poignées des fenêtres, l'encadrement et les vitres intérieurs / extérieurs ;
 - le contour des téléviseurs, écrans d'ordinateurs, téléphones, claviers, télécommandes... (la lavette ne doit pas être trop humide) ;
- Le mobilier :
 - Nettoyage de l'ensemble des surfaces des mobiliers (type Surfanios).

Salle de bain / WC

Nettoyer avec du détergent-désinfectant (type Surfanios):

- La bouche de ventilation.
- Les points de contact :
 - la porte ;
 - la poignée de porte ;
 - les interrupteurs ;
 - les prises ;
 - les luminaires ;
 - le(s) miroir(s) ;
 - les étagères ;
 - les distributeurs de papier ;
 - les distributeurs de savon et/ou les portes savon et les flacons.
- Le lavabo :
 - frotter le 5/1 appliqué précédemment avec une lavette sèche ;
 - rincer ;
 - verser du Surfanios dans la vasque.
- La douche :
 - frotter le 5/1 appliqué précédemment avec une lavette sèche ;
 - rincer ;
 - désinfecter les surfaces :
 - murs ;
 - sortie d'eau du pommeau ;
 - support de pommeau ;
 - robinetterie ;

- flexible ;
- siège mural ;
- bonde.
- Verser du Surfanios dans le siphon.
- Les WC :
 - frotter le 5/1 appliqué précédemment avec une lavette sèche ;
 - rincer.
 - Désinfecter les surfaces :
 - boîte à papier ;
 - rampe et murs ;
 - bouton poussoir chasse d'eau ;
 - pied de cuvette ;
 - abbattant, lunette ;
 - Verser du Surfanios dans la cuvette.

CHANGEMENT DES GANTS + SHA

Réalisation des sols

- Nettoyer les sols et surfaces avec un bandeau de lavage à usage unique imprégné d'un produit détergent.
- Puis rincer à l'eau du réseau avec un autre bandeau de lavage à usage unique.
- Puis laisser sécher.
- Puis désinfecter les sols et surfaces à l'eau de javel diluée à 0,5% de chlore actif (1 litre de Javel à 2,6% + 4 l d'eau froide) avec un bandeau de lavage à usage unique différent des deux précédents.

ATTENTION

L'aspirateur ou le balai ne doivent jamais être utilisés lors d'un bionettoyage.

Désinfection par voie aérienne (10 min) des pièces (brumisation avec un produit virucide)

Pour les pièces contenant du textile d'ameublement, procéder à la brumisation.

Garder la porte de la pièce fermée et identifiée pendant une heure.

Aérer, fenêtres ouvertes, pendant une heure avant d'autoriser l'accès à la pièce.

En fonction de l'évolution de la situation épidémiologique locale, cette stratégie est susceptible d'évoluer ainsi que ses mesures de déploiement.

Titre :

Recommandations : entretien des locaux

Destinataires :

Cellule économie-emploi

Version :

Version n°3

Date de version :

21/04/2020

Numéro de référence DASS NC :

COVID19-3400-00400 du 21 avril 2020

Le directeur
des Affaires Sanitaires et Sociales
de la Nouvelle-Calédonie


Jean Alain COURSE

