

## **CORONAVIRUS : NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES SURFACES**



### **Rappel des bonnes pratiques d'hygiène**

Le SARS Cov-2 peut se trouver sur les mains potentiellement contaminées, dans des projections, gouttelettes et postillons provenant de la salive, des selles et des urines.

Afin de limiter la propagation du virus, il y a lieu d'adopter de prime abord les gestes barrières en parallèle du nettoyage (et de la désinfection).

### **1. Qu'est-ce que le nettoyage et la désinfection ?**

**Le nettoyage** : son objectif est de maintenir un lieu visuellement propre. Il se fait à l'aide d'un détergent (savon) qui élimine la saleté et une partie des micro-organismes.

**La désinfection** : son objectif est d'éliminer les microorganismes toujours présents après le nettoyage. Il se réalise à l'aide d'un désinfectant. La désinfection est inefficace si un nettoyage n'est pas réalisé au préalable.

### **2. Quels sont les lieux critiques ?**

Ce sont des lieux dans lesquels on peut avoir une accumulation du SARS-Cov2. Il s'agit des lieux communs partagés touchés par les mains ou des projections et gouttelettes potentiellement ; les bureaux, ascenseurs, poignées de porte, sanitaires, cafétaria, etc.

### **3. A quel moment et à quelle fréquence faut-il nettoyer (et désinfecter) ?**

Les lieux de travail doivent être nettoyés dans leur intégralité une fois par jour. Il est préférable de nettoyer le soir, après le départ des occupants pour qu'ils n'entrent pas en contact avec les produits de nettoyage potentiellement dangereux.

Les lieux critiques doivent être lavés plus fréquemment. Les poignées de portes, ascenseurs, rampes d'escalier, imprimantes communes, machines à café, distributeurs de boisson, lieux accessibles au public, etc. doivent être nettoyés 2 fois par jour. Les sanitaires propres au personnel doivent être nettoyés 1 fois par jour et 2 fois par jour pour les sanitaires accessibles au public.

La désinfection est recommandée pour les lieux accessibles au public. Celle-ci doit s'opérer après le nettoyage.

## 4. Quels sont les critères de choix d'un produit de nettoyage (ou désinfection) adéquat ?

Ce qu'il doit contenir pour être efficace contre le SARS-Cov2

Si c'est un détergent pour le nettoyage	
Tout nettoyeur ménager pour surface ou sol et qui contient du savon, un dégraissant ou un détergent <sup>1</sup> . En effet, le SARS Cov-2 est constitué d'une capsule de graisses et de protéines qui se désagrègent au contact des produits cités ci-dessus <sup>2</sup> .	

Si c'est un désinfectant pour la désinfection <sup>3</sup>	
Éthanol 70%-80%	n° d'identification CAS : 64-17-5
Isopropanol 50-75%	n° d'identification CAS : 67-63-0
Peroxyde d'hydrogène 0,5-7% = eau oxygénée	n° d'identification CAS : 7722-84-1
Hypochlorite de sodium 0,1-0,5% = eau de Javel	n° d'identification CAS : 7681-52-9

2

Ces désinfectants doivent être utilisés en respectant les consignes de dosage et de sécurité en particulier l'eau de Javel. Elle est efficace pour détruire le SARS Cov-2 mais si elle est mal utilisée, elle présente des risques pour la santé. Elle ne doit jamais être mélangée à d'autres produits (comme des détartrants) ou à de l'eau chaude pour éviter de relarguer des dérivés chlorés toxiques par inhalation.

### Ce qu'il ne peut pas contenir afin de protéger la santé de vos travailleurs

Des agents toxiques, allergisants, cancérigènes mutagènes et reprotoxiques (CMR).  
Exemples de substances : glutaraldéhyde et ammoniums quaternaires.

## 5. Comment choisir les produits qui répondent à ces critères ?

Deux documents utiles sont disponibles sur les sites internet des fournisseurs. Il s'agit de la Fiche de Données de Sécurité (FDS ou MSDS en anglais) et de la fiche technique.

Afin de choisir le bon produit, il a lieu de :

- Vérifier sa composition** pour s'assurer que le produit contienne les et substances efficaces dans les bonnes concentrations (indiquées en pourcentage, %). Cela est détaillé dans la rubrique 3 'composition du produit' de la Fiche de Données de Sécurité (FDS ou MSDS en anglais).

<sup>1</sup> <http://www.inrs.fr/media.html?refINRS=Anim-240>

<sup>2</sup> <http://www.inrs.fr/media.html?refINRS=Anim-240>

<sup>3</sup> Selon l'association pharmaceutique belge <https://www.apb.be/fr/corp/sante-publique/Info-Corona/Scientifique/Pages/desinfection-mains-surfaces.aspx>



Pour éviter toute confusion liée aux noms usuels des substances chimiques, nous vous conseillons de vous référer au n° d'identification CAS. Il est unique pour chaque substance (cf. point 4). Ces numéros sont indiqués dans la rubrique 3.

- b) Connaître sa dangerosité** potentielle pour la santé humaine. Ceci est détaillé dans la rubrique 2 'identification des dangers' dans la FDS. Si un produit contient dans sa rubrique 2 un des codes H suivant, il est à proscrire car il présente une trop grande dangerosité pour la santé.

Nous attirons votre attention sur le fait que l'isopropanol qui est efficace contre le SARS Cov-2 à partir d'une concentration de 50% peut également se révéler toxique à cette concentration. En effet, il est étiqueté H336-peut causer des somnolences et des vertiges, comme cité dans le tableau ci-dessous.

Toxique aigu	H300; H310; H330 H301; H311; H331 H302; H312; H332	  GHS06 ou GHS07
Toxique pour les organes spécifiques (exposition unique ou répétée)	H370 H371 H335; H336 H372 H373	  GHS08 ou GHS07
Allergisant respiratoire	H334	 GHS08
Allergisant cutané	H317	 GHS07
CMR	H340 H341 H350 H351 H360 H361 H362	 GHS08

NB : le pictogramme GHS 07 peut également indiquer le fait qu'un produit soit irritant. Dans ce cas, il n'est pas nécessaire de proscrire le produit, mais l'utilisateur doit porter des lunettes et des gants pour se prémunir de toute lésion.

- c) Vérifier sa compatibilité** avec la surface à décontaminer. Cette information est disponible dans la fiche technique du produit et dans la FDS : rubrique 10 'Stabilité et réactivité'.

## 6. Comment manipuler les produits en toute sécurité ?

Avant de manipuler tout produit, il y a lieu de prendre connaissance des informations qui indiquent la procédure à suivre pour se protéger :

- La fiche technique qui explique et donne des recommandations sur les conditions d'utilisation du produit. Certains produits doivent être rincés à l'eau et d'autres doivent être laissés quelques minutes sur la surface pour la décontaminer avec efficacité.
- Les rubriques 7 'Manipulation et stockage', 8 'Contrôles de l'exposition/protection individuelle' et 10 'Stabilité et réactivité' de la FDS.



Par exemple, le travailleur qui effectue le nettoyage/désinfection à l'aide d'un produit corrosif, c'est-à-dire portant le pictogramme GHS05, doit porter des gants et des lunettes de protection pour se prémunir de toute lésion chimique.

## 7. Quels sont les produits inefficaces à bannir ?

4

Les huiles essentielles, le Dettol®<sup>4</sup>, et le vinaigre<sup>5</sup>.

Ce document est rédigé selon l'état actuel des connaissances scientifiques concernant le SARS Cov-2 en date du 30/04/2020 qui sont susceptibles d'évoluer.

<sup>4</sup> <https://www.apb.be/fr/corp/sante-publique/Info-Corona/Scientifique/Pages/desinfection-mains-surfaces.aspx>

<sup>5</sup> <https://www.unicef.org/fr/coronavirus/conseils-de-nettoyage-et-dhygiene-pour-eviter-la-presence-du-coronavirus-covid-19-chez-vous#nettoyage-domestique>

## 8. ANNEXE : Check-list nettoyage/désinfection en fonction du local concerné :

Local concerné	Bonnes pratiques d'hygiène	Points d'attention à nettoyer/désinfecter
Accueil	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mise en place d'un écran transparent protégeant le personnel d'accueil</li> <li>Inviter les visiteurs à se laver les mains</li> <li>Enlever les brochures et prospectus à l'accueil</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ecran digital pour accueil</li> <li>Distributeur de boisson</li> <li>Machine à café</li> <li>Ascenseur</li> <li>Poignées de porte</li> <li>Rampe d'escalier</li> </ul>
Bureaux	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se laver les mains avant</li> <li>Respect de 1,5 m de distance entre les occupants</li> <li>Ne pas se mettre en face</li> <li>Aération maximale</li> <li>Port de masque en tissu recommandé si la distanciation n'est pas respectée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tables</li> <li>Accoudoirs sièges</li> <li>Clavier/souris</li> <li>Imprimantes</li> <li>Poignées de porte et fenêtre</li> <li>Interrupteurs</li> </ul>
Salles de réunion	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afficher devant chaque salle de réunion le nombre maximal d'occupant afin de respecter les règles de distanciation</li> <li>Marquer les chaises qui ne doivent pas être utilisées afin de respecter la distanciation</li> <li>Aérer au maximum pendant et après la réunion</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tables</li> <li>Accoudoirs sièges</li> <li>Dispositifs de projection fréquemment utilisés</li> <li>Poignées de porte et de fenêtre</li> <li>Interrupteurs</li> </ul>
Sanitaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se laver les mains avant et après</li> <li>Rabattre le couvercle avant de tirer la chasse</li> <li>Tirer la chasse deux fois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poignées de porte et de fenêtres</li> <li>Interrupteurs</li> <li>Robinets</li> <li>Lavabo</li> <li>Cuvette et planches de toilettes</li> </ul>
Cafétaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se laver les mains avant et après</li> <li>Une aération régulière</li> <li>Favorisez la prise de repas faits maison ou les repas pré-emballés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poignées de porte et de fenêtres</li> <li>Interrupteurs</li> <li>Robinets et lavabo s'ils sont présents</li> <li>Tables sur lesquelles les repas sont pris</li> <li>Chaises</li> <li>Poignées frigo, micro-onde, lave-vaisselle, machine à café</li> </ul>

## Mesures supplémentaires communes aux points d'eau :

Faites couler l'eau pendant environ 15 minutes pour évacuer les bactéries (légionelles) qui peuvent s'être développées dans les tuyauteries des lavabos et douches.

Désinfectez les équipements au contact d'eau stagnante : brumisateurs, climatiseurs, humidificateurs etc.

Si présence de douches dans l'établissement, procédez à une purge du boiler avec également ouverture de tous les points d'usage d'eau chaude pour purger tout le circuit.

Si la température de production d'eau chaude est inférieure à 55°C, nous vous conseillons de porter la température à un niveau suffisamment élevé avant occupation (attention au risque de brûlure).

## Mesures supplémentaires concernant les systèmes de ventilation mécanique :

Faites contrôler le système de ventilation mécanique avant occupation des locaux.

Assurez-vous que les filtres sont nettoyés/remplacés.

Assurez-vous que les bouches de ventilation sont nettoyées.