# Les conseils de nettoyage



### Bon à savoir:

### Durée de vie du Coronavirus :

- Dans l'air → jusqu'à 3h\*
- Sur le cuivre → jusqu'à 4h\* (pièces)
- Sur le carton → jusqu'à 24h\*
- Sur le plastique → 2 à 3 jours\*
- Sur l'acier inoxydable → 2 à 3 jours\* (barre de métro / trame)
- Sur le bois / verre → jusqu'à 4 jours\*
- \*Attention, ces durées de vie sont à tempérer car elles dépendent d'un certain nombre de facteurs tels que la température, le taux d'humidité ainsi que la quantité de virus déposée sur les surfaces en question.

#### A éviter :

 Créer son propre produit (type gel hydroalcoolique) peu induire à une mauvaise perception de protection

## Les gestes barrières :

- Les meilleurs moyens de protection sont les gestes barrières :
  - Se laver très régulièrement les mains.
  - Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir.
  - Utiliser un mouchoir à usage unique et le ieter.
  - Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades.
  - Limiter le toucher de surface s collectivement utilisées (poignée de portes, ...).
  - Garder une distance de 1m minimum entre 2 personnes.
  - Limiter le toucher des yeux, bouche, ....

# Voies de pénétration dans le corps :

- Les muqueuses (orifice → Bouche, yeux, nez, ...)
- Inhalation / Ingestion / Oculaire / Cutané

## <u>Les produits / protection de désinfection</u>: Les produits :

- 1. Utiliser des produits présents dans l'entreprise pour effectuer le nettoyage (maitrise présumée des produits / EPI à disposition → Cf : DUER).
- 2. Les produits suivants sont classés par efficacité : javel, alcool-modifié (sup à 75°), produits désinfectants , produits multi usages, toutefois son utilisation s'accompagne d'un frottage d'environ 20sec (de la surface) avec de l'eau chaude de préférence.\*
- 3. La javel est un produit très efficace, avec toutefois des précautions d'usages importantes, du fait de sa nocivité.\*

A

\*Attention lors de l'utilisation de certain produit désinfectant dans les parties communes types « cuisine » pouvant engendrer des intoxications alimentaires.

### Les équipements de protection :

- Gants de protection INRS ED 112 http://www.inrs.fr/media.html?refINRS=ED%20112
- Masque de protection

- Lunettes de protection
- Aérer les espaces, nettoyer pendant et après le nettoyage

## Le matériel de nettoyage :

- Lavette à usage unique
- Machine de nettoyage vapeur sous-pression
- Balais trapèze / serpillière
- Jet d'eau avec produit et balai brosses

## La méthode:

#### Les règles de nettoyage :

Un nettoyage efficace dépend de plusieurs paramètres : la concentration du principe actif, la nature de ce produit, la manière dont il est appliqué (lavette, serpillère, frottage, ...) et son temps de contact avec les surfaces → temps de séchage = temps d'action (cf : Durée de vie du Coronavirus).

#### La fréquence de nettoyage :

Pour les zones avec un taux de fréquentation/ contact important, le nettoyage doit être effectué de manière régulière, en moyenne toutes les 1h (exp : plan de travail, caisses, poignets de portes, interrupteurs, boutons d'ascenseur, ...).

Lors du nettoyage, il est important de respecter un principe de marche en arrière (ne jamais marcher sur une zone encore humide.

Lors qu'un poste de travail est occupé par une seule personne, le nettoyage n'est pas systématique sauf à la prise de poste ou lors d'un contact extérieur.