



2.13 NETTOYAGE ET DESINFECTION

Fiches techniques et pratiques

Exemples de dangers à maîtriser :

Quelles que soient les conditions de campement, il convient de respecter scrupuleusement la **propreté** de l'ensemble des **lieux** et du **matériel**. La plupart du temps, il s'agira d'un nettoyage plus que d'une désinfection.

Le **nettoyage** a pour but de rendre propre en éliminant des micro-organismes et les souillures physiques et chimiques.

La **désinfection** a pour but la destruction des micro-organismes nuisibles contaminant les surfaces. Elle doit être faite sur une surface propre au risque sinon d'être inefficace. Le **seul véritable désinfectant à usage domestique est l'eau chlorée (appelé aussi eau de javel)**. Attention : ce produit **n'est pas compatible avec l'aluminium** dont peuvent être faites les casseroles et il n'est pas recommandé de l'épandre dans les trous à eaux usées (pollution des sol).

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

Le lieu de préparation des repas est maintenu propre en permanence, rangé et les déchets alimentaires sont évacués après chaque repas (cf. fiche technique 14).

Les ustensiles de cuisine, le plan de travail et les bassines qui servent au lavage des fruits et des légumes et à la vaisselle sont nettoyés et sèches après chaque repas. Au besoin, couteaux et plan de travail sont également lavés au cours de la préparation du repas afin d'éviter les contaminations croisées. Par exemple, il convient de laver un couteau ayant servi à éplucher des légumes pour couper de la viande.

L'eau utilisée pour le lavage et le rinçage doit être potable.

Préconisations :

Utilisation de produits de vaisselle à usage domestique, du même type que ceux trouvés en grande surface. On préconise **des produits biodégradables afin de préserver l'environnement** puisque les eaux usées sont le plus souvent évacuées dans des puisards.

Les produits d'entretien doivent être utilisés dans le respect des instructions fournies par le fabricant.

Le séchage des ustensiles après le lavage, mesure plus simple que la désinfection, est non polluant et très efficace pour éviter le développement bactérien. Ce séchage peut être fait simplement au soleil et à l'air libre, les ustensiles étant ensuite rangés à l'abri des pollutions diverses.

Une désinfection à l'eau chlorée peut être nécessaire quand les surfaces sont accidentellement restées sales ou humides pendant longtemps. Les bidons d'eau qui, par nature, sont le plus souvent humides doivent être désinfectés régulièrement en prenant soin, au cours de cette opération, de prendre des mesures pour que la solution désinfectante ne puisse être bue par une personne pensant que le bidon contient de l'eau potable. Toute désinfection doit se faire sur une surface ou du matériel préalablement nettoyé.

Les produits d'entretien (tout comme les produits de lutte contre les nuisibles et les produits pharmaceutiques) doivent être stockés à l'écart des denrées alimentaires.

Cas particuliers :

L'utilisation de bassines est fréquente (lavage des fruits et des légumes, vaisselle, etc.). Un usage spécifique doit être attribué à chaque bassine pour l'ensemble de la durée de l'accueil.

Trucs et astuces :

Afin de différencier les bassines utilisées pour le lavage des légumes de celles utilisées à d'autres usages, mettre en place un moyen de marquage avec des couleurs différentes,



marquage au feutre indélébile, etc.

Pour la vaisselle, penser à utiliser deux bassines : une pour le lavage et une pour le rinçage.

Identifier le matériel en fonction de son usage : par exemple, définir une couleur ou un type d'éponge pour la vaisselle, pour le nettoyage du plan de travail et pour le nettoyage de la table du repas.

Conseils pour la désinfection à l'eau de Javel :

SURFACE À DÉSINFECTER	DOSAGE D'EAU DE JAVEL À 2,6 % de chlore actif	CONSEILS
Plans de travail, ustensiles, bassines	½ à 1 verre* d'eau de Javel pour 5 l d'eau	Passer une éponge imprégnée d'eau de Javel sur les surfaces lavées. Laisser agir 5 min. Rincer à l'eau potable.
Planche à découper en plastique	2 verres d'eau de Javel par litre d'eau	Nettoyer la planche à découper après chaque utilisation. Laisser tremper 5 min dans l'eau javellisée. Rincer abondamment à l'eau potable.
Réfrigérateur	½ verre d'eau de Javel par litre d'eau	Désinfecter avec une éponge imprégnée d'eau de Javel. Laisser agir 10 min. Rincer à l'eau potable.

* 1 verre = 150 ml. Source : chambre syndicale nationale de l'eau de Javel.

L'eau de Javel ne doit jamais être mélangée avec un produit d'entretien. L'eau de Javel doit toujours être diluée dans de l'eau froide.