

Adapter votre méthode

- Protégez votre corps en portant les gants et lunettes de protection
- Sélectionner le savon main désinfectant à base d'alcool ou acide lactique. Le produit étant utilisé sur la peau, il y a passage cutané des molécules chimiques dans le corps.
- Utiliser les microfibras pour les vitres et surfaces avec un produit de détergence sans molécules toxiques – produit multisurface pH neutre sans parfum rémanent.
- Adapter la désinfection : désinfection table salle de restauration / désinfection cuisine/ désinfection mains/ désinfection toilette tout en répondant aux normes d'hygiène HACCP
- Identifier les « points contact » pour optimiser la désinfection surtout en période « Covid-19 »
- Choisir, pour la cuisine, des produits de nettoyage (nettoyant graisse cuites, produit four, produit machine à vaisselle, détergent enzymatique) avec un label de confiance : Ecocert ou Ecolabel européen
- Offrez une bonne qualité de l'air intérieur : Utiliser un balai à microfibre pour faire un balayage sec ou humide pour attraper les allergènes et polluants et qui pourrait gêner vos clients sensibles (asthmatiques, allergiques, enfants et femme enceinte...). Abandonner l'aspirateur classique et le balai.
- Aérer les locaux tous les jours 15 min si possible, en créant un courant d'air pour renouveler l'air intérieur. Augmenter cette fréquence en cas de « covid-19 ».

Le Saviez-Vous ?

L'air est notre premier aliment :
16 000 litres d'air par jour avalé.

Janvier 2021

Projet mené par la Communauté de Communes Vallée de l'Homme



 restauration

Nettoyage sain, De quoi parle-t-on ?

Aujourd'hui,
un changement
de produits et de pratiques

Pour demain,
un environnement plus sain
et une santé préservée

Pourquoi du nettoyage sain ?

Le nettoyage sain contribue à la **préservation de la santé de chacun**. Si l'air extérieur est pollué, l'air intérieur s'avère également de moins bonne qualité. Il se trouve par ailleurs, que nous passons en moyenne 80% de notre temps dans des bâtiments.

Au-delà du choix des matériaux de construction ou des équipements, les pratiques de nettoyage et d'entretien représentent une source de pollution importante et quotidienne. Les produits que nous utilisons couramment pour faire le ménage sont la plupart du temps peu favorables à la santé. Ils peuvent comporter des composés cancérigènes ou mutagènes. Il y a aussi de nouveaux polluants tels que des perturbateurs endocriniens qui sont de plus en plus associés à certains cancers, diabète, troubles du comportementaux ainsi que des atteintes à la fertilité. Tout cela se retrouve dans l'air que nous respirons, souvent avec plaisir d'ailleurs et en disant : ça sent le propre !

Le nettoyage sain contribue aussi à la **préservation de l'environnement**. Ces produits toxiques se retrouvant dans l'eau de rinçage rejoignent indirectement la nature quand on les jette dans l'évier.

Quoi faire ?

Abandonner les produits dangereux pour préserver sa santé et celle des clients :

- Abandonner les acides forts comme l'acide chlorhydrique ou sulfurique, souvent utilisés pour le détartrage des WC : Ils sont dangereux et dégradent l'émail des cuvettes qui devient poreux et noircit encore plus. Opter pour des acides faibles qui sont efficaces au quotidien (acide citrique ou acide lactique) et respectent votre santé.
- Abandonner les produits chlorés... et surtout pas de Javel dans les WC !!! car en présence d'urine, les produits chlorés peuvent dégager des gaz toxiques qui portent atteinte aux alvéoles pulmonaires.
- Pour un effet virucide (lutte contre les virus), préférer l'alcool sur les surfaces et l'acide lactique pour les toilettes.
- Bannir les logos ci-dessous qui indiquent que le produit est soit toxique, soit cancérigène. Cette information se trouve sur les bidons et sur la fiche de sécurité du produit (à demander au fournisseur).



Quoi faire ?

Utiliser des produits efficaces qui respectent les normes d'hygiène HACCP et votre santé :

- Choisissez des produits avec un label Nature et Progrès ou Ecocert ou Ecolabel European - ils interdisent les molécules les plus toxiques. Toute la gamme des produits nécessaires au Nettoyage Sain existe, y compris les désinfectants et les virucides et produit « four ».



- Utiliser les chiffons en microfibres à l'eau chaude. La fibre est si fine qu'elle attrape les microbes et élimine les traces de gras - même sans produits chimiques ; Il existe des microfibres pour le sol, les WC, les vitres, les bureaux, les étagères, les tables, les interrupteurs.



Les produits utilisés chez soi ou en établissements recevant du public ou en restauration ne sont pas les mêmes. Les substances utilisées diffèrent. Les protocoles de ménage à mettre en œuvre et les fréquences de passage varient aussi.