



**Nettoyage
des locaux de travail.
Que faire ?**

L'Institut national de recherche et de sécurité (INRS)

Dans le domaine de la prévention des risques professionnels, l'INRS est un organisme scientifique et technique qui travaille, au plan institutionnel, avec la Cnam, les Carsat, Cramif, CGSS et plus ponctuellement pour les services de l'État ainsi que pour tout autre organisme s'occupant de prévention des risques professionnels.

Il développe un ensemble de savoir-faire pluridisciplinaires qu'il met à la disposition de tous ceux qui, en entreprise, sont chargés de la prévention : chef d'entreprise, médecin du travail, instances représentatives du personnel, salariés. Face à la complexité des problèmes, l'Institut dispose de compétences scientifiques, techniques et médicales couvrant une très grande variété de disciplines, toutes au service de la maîtrise des risques professionnels.

Ainsi, l'INRS élabore et diffuse des documents intéressant l'hygiène et la sécurité du travail : publications (périodiques ou non), affiches, audiovisuels, sites Internet... Les publications de l'INRS sont diffusées par les Carsat. Pour les obtenir, adressez-vous au service Prévention de la caisse régionale ou de la caisse générale de votre circonscription, dont l'adresse est mentionnée en fin de brochure.

L'INRS est une association sans but lucratif (loi 1901) constituée sous l'égide de la Cnam et soumise au contrôle financier de l'État. Géré par un conseil d'administration constitué à parité d'un collègue représentant les employeurs et d'un collègue représentant les salariés, il est présidé alternativement par un représentant de chacun des deux collèges. Son financement est assuré en quasi-totalité par la Cnam sur le Fonds national de prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles.

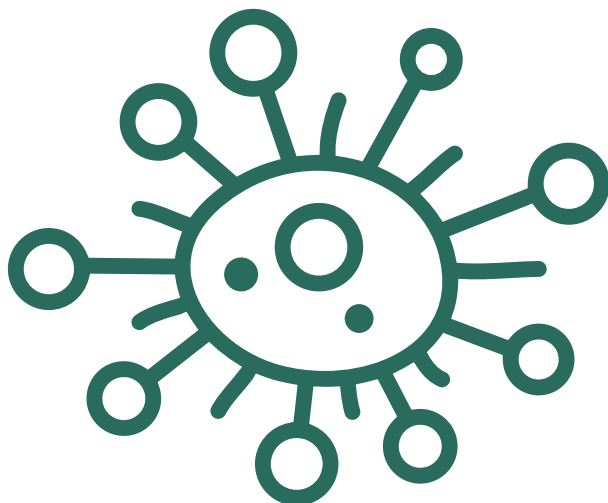
Les caisses d'assurance retraite et de la santé au travail (Carsat), la caisse régionale d'assurance maladie d'Île-de-France (Cramif) et les caisses générales de sécurité sociale (CGSS)

Les caisses d'assurance retraite et de la santé au travail, la caisse régionale d'assurance maladie d'Île-de-France et les caisses générales de sécurité sociale disposent, pour participer à la diminution des risques professionnels dans leur région, d'un service Prévention composé d'ingénieurs-conseils et de contrôleurs de sécurité. Spécifiquement formés aux disciplines de la prévention des risques professionnels et s'appuyant sur l'expérience quotidienne de l'entreprise, ils sont en mesure de conseiller et, sous certaines conditions, de soutenir les acteurs de l'entreprise (direction, médecin du travail, instances représentatives du personnel, etc.) dans la mise en œuvre des démarches et outils de prévention les mieux adaptés à chaque situation. Ils assurent la mise à disposition de tous les documents édités par l'INRS.

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'INRS, de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite.
Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction, par un art ou un procédé quelconque (article L. 122-4 du code de la propriété intellectuelle).
La violation des droits d'auteur constitue une contrefaçon punie d'un emprisonnement de trois ans et d'une amende de 300 000 euros (article L. 335-2 et suivants du code de la propriété intellectuelle).

Nettoyage des locaux de travail. Que faire ?

Christine David, INRS



L'auteur remercie Annabelle Guilleux pour sa relecture attentive.



1. Pourquoi nettoyer les surfaces ?	5
2. Comment nettoyer ?	7
2.1 Dépoussiérer	8
2.2 Dégraisser	10
2.3 Périodicité	11
3. Pourquoi ne pas désinfecter ?	13
4. Quelles mesures de prévention suivre ?	16
4.1 Mesures organisationnelles et techniques	17
4.2 Protection individuelle	19
4.3 Mesures d'hygiène	20
4.4 Formation et information	20
Bibliographie	21



Introduction

La poussière déposée sur les meubles et le sol des bureaux, les traces d'aliments laissées sur les tables, réfrigérateurs et paillasse des locaux de restauration/ repos, les souillures visibles dans les sanitaires et les douches, les matières (poussières, graisses, huiles...) accumulées dans les locaux de fabrication ou d'entreposage peuvent constituer un milieu propice au développement des micro-organismes et autres nuisibles. Il est donc nécessaire de limiter l'accumulation de ces matières en assurant un entretien régulier des locaux.

Ce document présente les principes de mise en propreté des locaux professionnels qui ne disposent pas de procédure réglementaire, ni de « bonnes pratiques » imposant des niveaux de propreté, comme c'est le cas par exemple dans les milieux de soins et pharmaceutique, en agroalimentaire, électronique...

Ces principes de base s'appliquent aux techniques, aux produits et aux mesures de prévention des risques. Ils doivent être respectés afin d'effectuer le nettoyage de façon efficace et en toute sécurité.



1.



POURQUOI NETTOYER LES SURFACES ?

Les locaux et leurs équipements se salissent du fait de la simple présence humaine ou de l'activité exercée.

En effet, des squames¹ ou des cheveux se détachent spontanément des humains, qui déposent également sur les objets qu'ils touchent (bureau, chaise, téléphone, poignée de porte, rampe...) des micro-organismes naturellement présents sur leur peau ou leurs vêtements. Ces derniers peuvent aussi libérer des particules (fibres, peluches...) pouvant participer à la formation de poussière.

Dans les locaux du secteur tertiaire, l'empoussièrement peut également provenir des revêtements du local (moquette, papier peint...), des emballages en carton, des piles de papier, mais aussi des particules organiques (végétales, animales...) et minérales (terre, matériaux de construction...) apportées par l'air extérieur.

Les ateliers ou entrepôts présentent des sources supplémentaires de salissure, à savoir les particules émises par les procédés (huiles, bois, métal...) ou les marchandises entreposées, ainsi que par les vêtements de travail salis.

Les salissures spécifiques des locaux de restauration proviennent des matières grasses, des miettes et fragments d'aliments et celles des sanitaires et douches émanent des personnes qui les utilisent.

L'accumulation des salissures peut constituer une source de nourriture pour les micro-organismes, comme les bactéries ou les moisissures (voir encadré 1), qui alors s'implantent et colonisent les surfaces. Ces micro-organismes cohabitent parfaitement et sécrètent une substance les protégeant des agressions extérieures.

1. Fragments de peau se détachant naturellement.

S'ils se développent suffisamment, l'ensemble forme une pellicule visqueuse au toucher, appelée biofilm.

Des locaux non nettoyés peuvent également favoriser la prolifération des acariens, des cafards, voire des souris et des rats.

[Encadré 1]

Conditions de multiplication des micro-organismes dans l'environnement

Les micro-organismes se multiplient lorsqu'ils trouvent un milieu adéquat leur fournissant :

- suffisamment de nourriture (poussières, dépôts gras...),
- une humidité relative élevée (entre 70 et 100 %),
- une température optimale de croissance pouvant varier selon les micro-organismes (ceux retrouvés chez l'homme préfèrent une température située autour de 37 °C).

La plupart des micro-organismes sont inoffensifs pour les humains, mais certains peuvent entraîner des maladies lorsqu'ils sont ingérés ou inhalés ou lorsqu'ils passent à travers la peau abîmée ou les muqueuses.

Outre l'aspect peu engageant des locaux non entretenus, l'encrassement avec des matières grasses peut provoquer des chutes par glissade. De plus, les micro-organismes et les nuisibles peuvent être à l'origine de troubles de la santé tels que des allergies (notamment aux acariens), des irritations des voies respiratoires (par exemple, lors de l'inhalation de moisissures présentes en abondance sur les murs), des verrues plantaires attrapées dans des douches non entretenues...

Pour éviter ces risques, il est important de limiter l'encrassement et donc de nettoyer les surfaces des locaux de travail, en respectant certaines règles. Il est à noter qu'à l'occasion du nettoyage, certains micro-organismes peuvent être tués. Toutefois, leur concentration n'est pas suffisamment diminuée pour que le nettoyage soit assimilé à une désinfection.

Dans le contexte professionnel évoqué ici, il n'est pas utile d'utiliser des produits désinfectants. En effet, une désinfection ne s'envisage que dans des circonstances et des secteurs particuliers (milieux de soins et pharmaceutique, agroalimentaire, électronique...), où il est nécessaire de diminuer de façon très importante le nombre de micro-organismes (voir chapitre 3).



2.



COMMENT NETTOYER ?

Le nettoyage consiste à dépoussiérer et à dégraisser.

De nombreuses surfaces peuvent faire l'objet d'un nettoyage :

- **Dans tous les locaux** : le sol, les plinthes, les plans de travail, les sièges, les poubelles, les téléphones, les luminaires, les radiateurs, les poignées de porte et de fenêtre, les fenêtres, les stores, les interrupteurs, les extincteurs, la signalétique, les badgeuses, les distributeurs de boissons, les rampes, les escaliers, les ascenseurs, les monte-charges...
- **Dans les bureaux** : les armoires, le matériel de bureautique (ordinateur, photocopieur), les objets de décoration...
- **Dans les ateliers et entrepôts** : les murs (en cas de projection), les étagères, le matériel de production...
- **Dans les locaux de restauration** : les tables, les placards, l'électroménager, les éviers...
- **Dans les sanitaires** : les miroirs, les vasques, la robinetterie, les toilettes, les urinoirs, les brosses et porte-brosses, les douches...

Chaque entreprise doit réfléchir à sa stratégie de nettoyage en fonction de l'usage et de la fréquentation de chaque local. Cette stratégie, transcrite dans le cahier des charges (en cas d'intervention d'une entreprise extérieure) puis dans une procédure validée et connue par toutes les personnes concernées, précise :

- les personnels effectuant ces tâches,
- les horaires d'intervention,



- les matériels et les produits,
- les techniques (notamment la méthodologie de base, voir encadré 2),
- les locaux et surfaces concernés,
- la périodicité des opérations,
- les interactions possibles avec les autres activités,
- les mesures de prévention des risques,
- les interventions en cas d'événements exceptionnels,
- le contenu et la périodicité de la formation et des informations apportées aux agents chargés du nettoyage.

[Encadré 2]

Méthodologie de nettoyage

Pour une meilleure efficacité, l'opération de nettoyage respecte la méthodologie suivante :

- aller de la zone la plus propre vers la zone la plus sale,
- éviter de repasser sur des zones déjà traitées,
- ne pas retremper une bande, une lingette déjà utilisée dans le produit propre afin de ne pas le salir,
- décrire des « 8 » ou des bandes parallèles se chevauchant afin de n'oublier aucune surface.

Le nettoyage des murs s'effectue du haut vers le bas ; le nettoyage du sol s'effectue du fond de la pièce vers la sortie ; le nettoyage des surfaces horizontales s'effectue en partant de la zone la plus éloignée vers la zone la plus proche (pour éviter tout contact du corps avec une zone déjà nettoyée).

2.1 DÉPOUSSIÉRER

Le dépoussiérage s'effectue au moyen de procédés mécaniques, sans produit chimique.

Le balayage, l'époussetage et le soufflage sont des techniques à proscrire parce qu'elles mettent en suspension dans l'air des poussières inhalables (aérosols). Les techniques employées doivent être choisies de façon à limiter au maximum la formation d'aérosols. Aussi, pour dépoussiérer de petites surfaces pouvant être traitées à la main, il est préférable d'utiliser des lingettes humides ou des lingettes en microfibre. Les surfaces plus importantes peuvent être traitées à l'aide d'un balai-raclette, d'un balai humide ou d'un aspirateur, à la condition que



celui-ci soit muni d'un filtre HEPA² retenant les poussières résiduelles pour éviter leur rejet dans la pièce.

Le dépoussiérage va de pair avec le vidage des poubelles. La même vigilance vis-à-vis des aérosols s'applique si les poubelles contiennent des matières poussiéreuses. Dans ce cas, il convient de couvrir la poubelle d'un sac plastique et de renverser l'ensemble avant de retirer la poubelle vide sans la secouer. Si des matières poussiéreuses sont habituellement déposées dans la poubelle, celle-ci est munie d'un couvercle et doublée d'un sac plastique qui est fermé avant d'être évacué avec les déchets.



2. *High efficiency particulate air* : filtre à haute efficacité retenant les particules présentes dans l'air qui le traverse.

2.2 DÉGRAISSER

Le dégraissage, ou élimination des salissures, se fait à l'aide d'un produit chimique ou d'un appareil générateur de vapeur. Ces protocoles mettent en œuvre des techniques différentes et génèrent des risques spécifiques.

Le produit chimique utilisé est un détergent et non un détergent-désinfectant. Ces produits « deux en un » n'ont aucune raison d'être employés dans les circonstances décrites ici.

Un détergent contient de nombreuses substances comme des tensio-actifs (qui décollent les salissures), des agents anticorrosion, d'émulsion, de dispersion, de solubilisation, des colorants et encore des parfums. L'efficacité d'un détergent dépend de nombreux paramètres dont il faut tenir compte lors de son choix :

- le temps de contact,
- la température de l'eau,
- la qualité de l'eau (dure ou douce),
- le mode d'application (mouillage, pulvérisation de liquide, pulvérisation de mousse...),
- la nature des souillures (graisses, poussières accumulées...),
- la nature des matériaux à nettoyer.

Les détergents présentent des risques chimiques. Ils doivent donc être manipulés en respectant les mesures de prévention indiquées sur leurs étiquettes et dans leurs fiches de données de sécurité (voir chapitre 4).

Ces produits chimiques sont en général irritants voire allergisants pour la peau et doivent donc être manipulés en évitant tout contact cutané. De même, ils ne doivent pas être inhalés. Il est donc déconseillé d'employer des sprays ou des pulvérisateurs. Plutôt que de pulvériser le produit, il est recommandé d'imbiber une lingette de nettoyage avec le produit liquide. Pour les grandes surfaces, le produit peut être appliqué au balai-humide ou au moyen d'une monobrosse (suivie soit d'un aspirateur à eau, soit d'une raclette ou d'un balai de lavage) ou encore à l'aide d'une autolaveuse (effectuant l'aspiration du sol, le lavage et le séchage).

Des appareils sous pression (4 à 10 bars) générant de la vapeur d'eau à haute température (120 °C à 180 °C) permettent également de dégraisser les surfaces. Les modèles commercialisés bénéficient de différents équipements (buses et brosses de formes et de tailles multiples, lance, balai, raclette, système d'aspiration de l'eau sale...) et s'emploient de différentes manières (de façon manuelle ou automatisée, accompagnés ou non d'un essuyage avec une lingette en micro-fibre, à différents niveaux de température et de pression...).

Il est donc important de préciser dans la procédure, la technique exacte employée pour chaque surface nettoyée.

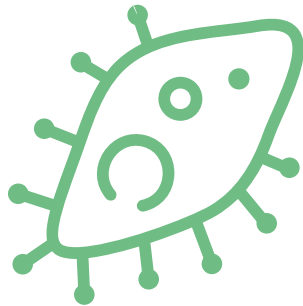
Ces appareils présentent des risques de brûlure liés à la vapeur d'eau chaude (dégagée en fonctionnement normal ou de façon accidentelle) et des risques d'explosion en cas de surpression excessive. Il est important de choisir des appareils munis de systèmes de sécurité garantissant la maîtrise de la température et de la pression. Le personnel doit être formé afin d'employer cet appareil de façon optimale et en toute sécurité.

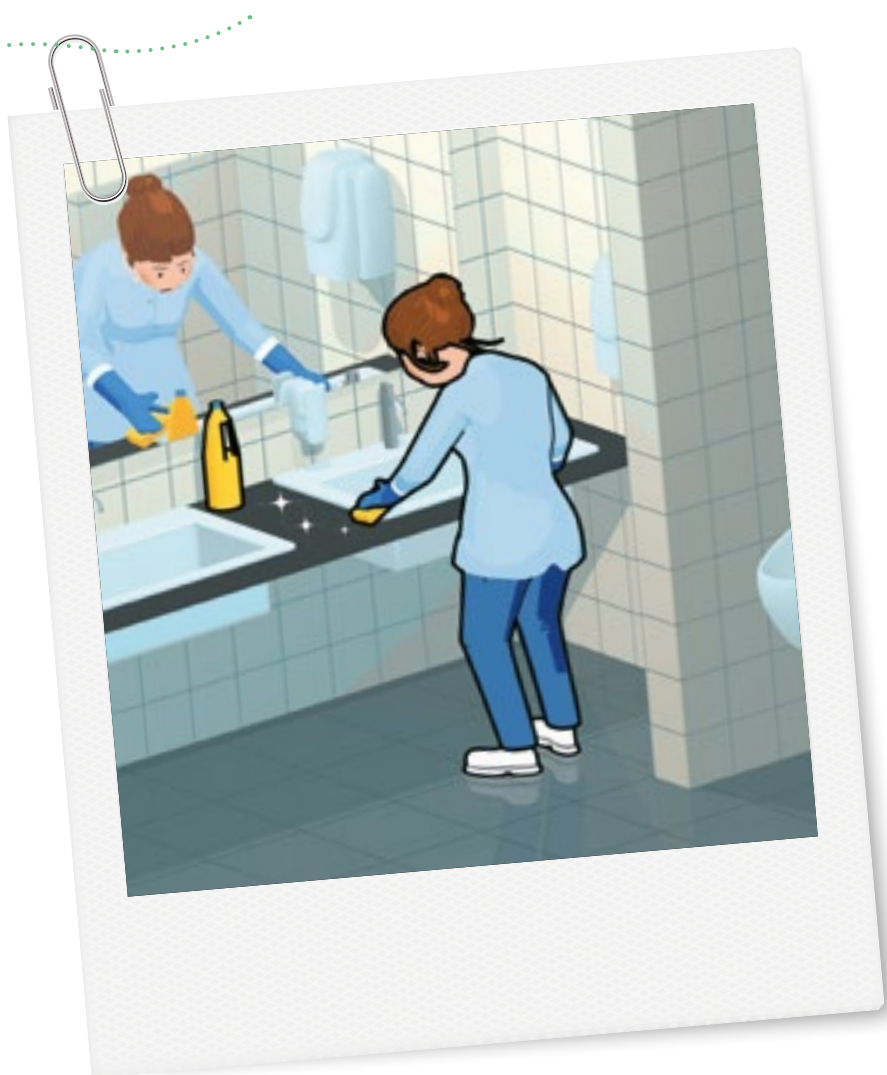
2.3 PÉRIODICITÉ

Il est recommandé de dépoussiérer tous les jours les surfaces susceptibles d'être salies.

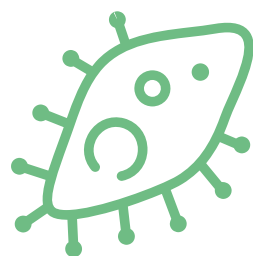
Le dégraissage quotidien s'impose pour les surfaces rapidement salies telles que :

- **Les locaux très fréquentés** : le sol, les plans de travail, les sièges, les téléphones, les poignées de porte et de fenêtre, les interrupteurs, les badgeuses, les distributeurs de boissons, les rampes, les escaliers, les ascenseurs, les monte-charges...
- **Les locaux hébergeant des procédés ou matériaux salissants** (usinage de pièces métalliques, entreposage de plantes...) : le sol, les murs, les plans de travail, les sièges, les téléphones, les poignées de porte, les interrupteurs, la signalétique, les étagères, le matériel...
- **Les locaux de restauration** : le sol, les plans de travail, les tables, les sièges, les poignées de porte, les interrupteurs, les placards, l'électroménager, les éviers...
- **Les sanitaires** : le sol, les miroirs, les vasques, la robinetterie, les poignées de porte, les toilettes, les urinoirs, les brosses et porte-brosses, les douches.





Il peut être envisagé d'espacer les opérations de dégraissage (rythme hebdomadaire, mensuel, trimestriel...) des surfaces moins propices à l'encrassement telles que les plinthes, les armoires, le matériel de bureautique (ordinateur, photocopieur), les objets de décoration, les luminaires, les radiateurs, les poignées de fenêtre, les fenêtres, les stores, les interrupteurs, les extincteurs, la signalétique...



3.



POURQUOI NE PAS DÉSINFECTER ?

La désinfection ne tue pas tous les micro-organismes

La désinfection a pour but de diminuer de façon très importante le nombre de micro-organismes présents au moment de l'opération. Elle ne tue pas tous les micro-organismes et ne rend pas une surface stérile. De plus, la désinfection n'empêche pas la recontamination de cette surface, qui se produit d'ailleurs très rapidement, par les micro-organismes naturellement présents dans les locaux ou apportés par les personnes.

Il ne faut pas désinfecter à tort et à travers

L'usage répétitif d'un désinfectant de surface peut créer des micro-organismes résistants au désinfectant. En effet, les micro-organismes se multiplient très rapidement (certains doublent leur population en 10 minutes) et trouvent rapidement, par mutation, le moyen de résister à une molécule désinfectante. Une fois le moyen de résistance trouvé par un micro-organisme, il est vite transmis aux autres.

Un désinfectant mal employé (concentration trop faible, temps de contact trop court...) tue les micro-organismes les plus sensibles, mais permet la survie des micro-organismes les plus résistants. La surface est alors envahie par des micro-organismes ayant un niveau de résistance supérieur à la population de départ. Pour éliminer cette nouvelle population, il faudra utiliser une concentration de désinfectant supérieure à celle du premier traitement.





Ou encore, plus simplement, il peut arriver qu'une souche résistante au désinfectant soit capable de le dégrader et ouvrir ainsi la porte aux autres micro-organismes. Le désinfectant n'a par conséquent plus aucun effet et procure une fausse sécurité alors que le biofilm se développe.

Si le biofilm contient une souche pathogène, celle-ci risque de devenir résistante, de se développer et gagner d'autres surfaces. Lorsqu'il s'agira d'éliminer cette souche pathogène, ce produit ne sera alors plus efficace. Si cette souche a été régulièrement confrontée à différents désinfectants mal employés, elle peut devenir résistante à tous ces produits et entraîner un réel problème sanitaire.

La désinfection ne s'improvise pas

La technique la plus couramment utilisée fait appel à un produit désinfectant, comprenant différentes substances dont au moins une reconnue pour son activité désinfectante.

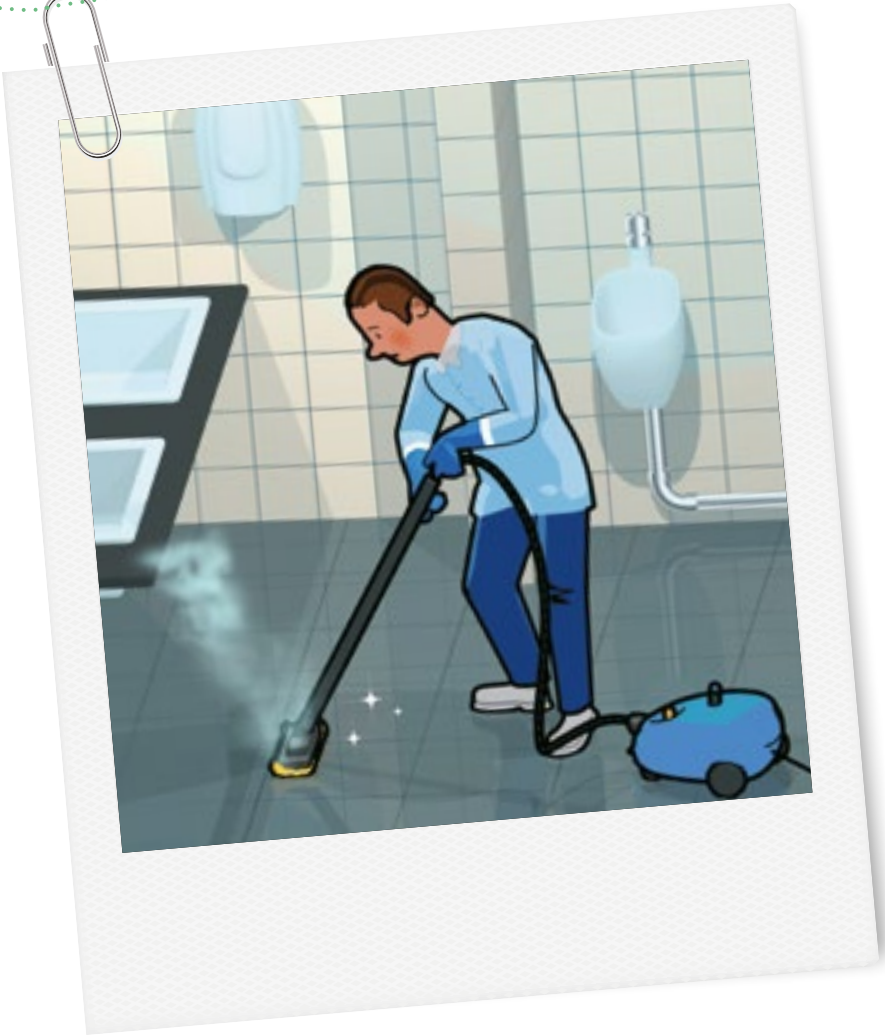
Le désinfectant doit toujours être appliqué sur une surface ayant été préalablement nettoyée, afin que la substance active ne soit pas captée par les salissures mais soit entièrement dirigée contre les micro-organismes.

Le produit doit répondre à des normes garantissant une action spécifique contre les micro-organismes que l'on veut détruire (bactéries, moisissures, levures, virus...) [1]. Il est inutile de choisir une substance avec un large spectre si l'on souhaite agir uniquement sur un seul type de micro-organismes.

De plus, il est important de changer régulièrement de substance active, afin d'éliminer les souches ayant pu résister au produit précédent, mais encore sensibles au nouveau produit.

Certains appareils générateurs de vapeur revendiquent une activité désinfectante. Ces dispositifs de désinfection par la vapeur (DDV) répondent à la norme NF T-72-110 [2], qui teste chaque couple générateur de vapeur/accessoire pour chaque usage possible. Pour s'assurer de l'efficacité de la désinfection, il est important de choisir un DDV répondant à cette norme et de suivre les préconisations du fabricant concernant le type d'accessoire, le débit de vapeur, la vitesse de passage, la distance par rapport à la surface... Pour optimiser leur efficacité, ces procédés sont précédés d'une opération de dépoussiérage.





Il faut discerner les situations nécessitant une désinfection

Dans les secteurs professionnels considérés ici, où il n'y a pas de risque biologique particulier, il n'est pas nécessaire de désinfecter systématiquement les surfaces. En outre, la désinfection nécessite un temps de travail s'ajoutant au temps passé à nettoyer, et génère des frais supplémentaires.

La désinfection s'effectue uniquement si elle s'avère nécessaire, par exemple lors d'une contamination d'une surface par des moisissures suite à un dégât des eaux [3].

4.



QUELLES MESURES DE PRÉVENTION SUIVRE ?

L'opération de nettoyage peut générer des risques pour les opérateurs, mais également pour les personnes présentes sur les lieux où elle est effectuée. Différents risques peuvent être identifiés :

- chutes de hauteur, glissades [4],
- troubles musculosquelettiques (TMS) lors de manutentions manuelles ou mécaniques [4],
- électrisation, électrocution, brûlures lors de l'utilisation du matériel,
- risques chimiques engendrés par les produits d'entretien [5],
- risques biologiques variables selon la surface nettoyée : sanitaires, locaux moisis... [6],
- horaires atypiques [7].



4.1 MESURES ORGANISATIONNELLES ET TECHNIQUES

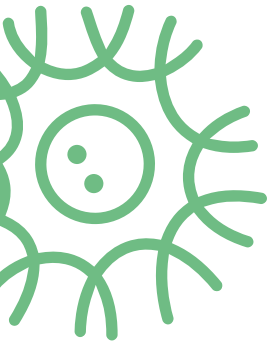
Il convient d'organiser les opérations de nettoyage en fonction de l'occupation des locaux. Certaines opérations peuvent s'envisager en journée (nettoyage des sanitaires, des locaux de restauration et de repos, des bureaux et salles de réunion inoccupés...) sans que cela impacte le fonctionnement de l'entreprise ni l'efficacité du nettoyage. En cas d'impossibilité, d'autres opérations de nettoyage sont effectuées en horaires décalés en fin de journée.

Lorsque le nettoyage est effectué par une entreprise extérieure, un plan de prévention est établi préalablement entre cette entreprise et l'entreprise utilisatrice, afin de lister les situations à risque et définir les mesures de prévention [8].

Selon les surfaces ou les locaux, le personnel peut être exposé à des micro-organismes pathogènes soit directement par contact avec les surfaces, soit par contact des mains vers la bouche, le nez ou les yeux. Dans les locaux visiblement sales, le personnel peut également être contaminé en inhalant des poussières dispersées dans l'air lors de l'opération de nettoyage [3]. Le personnel est informé des risques biologiques identifiés pour certaines surfaces ou locaux et suit les mesures de prévention pour lesquelles il a été formé.

Les produits employés peuvent être irritants, sensibilisants, corrosifs, inflammables... Ils peuvent entraîner, notamment, des dermatites de contact irritatives ou allergiques [9]. Il convient donc d'évaluer les dangers de chaque produit, en étudiant son étiquette et sa fiche de données de sécurité (FDS) [10]. La comparaison des FDS permet de choisir un produit non dangereux ou le moins dangereux possible, assurant un même niveau d'efficacité. Le choix se portera sur des produits :

- non classés par le règlement CLP : les substances CMR, sensibilisantes, toxiques aiguës de catégories 1, 2 et 3, toxiques spécifiques pour certains organes cibles sont à exclure,
- les moins volatils, à danger équivalent.



Il faut également choisir les procédés limitant au maximum l'exposition du personnel. Ainsi, la pulvérisation des produits doit être évitée, car elle génère des aérosols inhalables et des gouttelettes pouvant atteindre les muqueuses du visage. De même, une centrale de dilution limite les risques de projection lors de la dilution des produits.

D'autres mesures de prévention plus spécifiques sont indiquées sur la FDS du produit, en fonction de son usage [11].



Les produits d'entretien doivent être gérés comme tout produit chimique [12] :

- Conserver les produits dans leurs emballages d'origine, dans un local garantissant des conditions de stockage adéquates (température, lumière). En cas de déconditionnement, il est important de choisir un emballage adapté (proscrire absolument les emballages de produit alimentaire) et de reporter l'étiquetage figurant sur l'emballage initial.
- Tenir à jour et à disposition des salariés les fiches de données de sécurité des produits.
- Éviter de mélanger des produits, au risque de provoquer des réactions chimiques dangereuses (par exemple, ne jamais mélanger un produit acide avec un produit basique, un produit acide avec un produit javellisé...).

4.2 PROTECTION INDIVIDUELLE

Les mesures organisationnelles et techniques sont complétées par des mesures de protection individuelle. Ainsi, toute personne effectuant des opérations de nettoyage porte des vêtements de travail couvrants (de préférence un pantalon et une veste fermée à manches longues) et des gants de protection épais à longue manchette.

Selon l'évaluation des risques, les gants doivent assurer une protection contre :

- **les risques physiques** (frottement, pincement, coupure, brûlure, froid...),
- **les risques chimiques** : prendre conseil auprès des fournisseurs car tous les matériaux constituant les gants ne résistent pas à tous les produits chimiques [13],
- **les risques biologiques** : tous les matériaux peuvent être choisis pourvu que les gants soient étanches aux liquides [14].

Il est recommandé de choisir des gants doublés en coton offrant un meilleur confort. En fin de tâche, les gants réutilisables sont nettoyés puis retirés en suivant un protocole précis évitant que l'opérateur touche la partie souillée des gants [15]. Après retrait des gants, l'opérateur se lave les mains et les sèche convenablement.

Selon les opérations, cette tenue est complétée par des vêtements et des équipements de protection individuelle (EPI) adaptés, par exemple :

- un tablier résistant aux produits chimiques et un écran facial pour se protéger des projections lors du transvasement de produits concentrés en grand volume,
- un vêtement chaud lors du nettoyage des surfaces extérieures par temps froid.



L'entretien et le nettoyage des vêtements de travail et des EPI réutilisables sont assurés par le chef d'entreprise. Ces derniers ne doivent pas être amenés au domicile des personnels.

4.3 MESURES D'HYGIÈNE

Il est important que les mesures d'hygiène soient respectées. Pour ce faire, il convient de mettre à disposition du personnel les moyens permettant de respecter ces mesures : vestiaires séparant les vêtements de ville et de travail, lave-mains avec savon liquide, essuie-mains à usage unique et poubelle... Les salariés se lavent les mains avant de boire, manger, porter des objets à la bouche et après avoir enlevé leurs équipements et vêtements de protection. Le lavage des mains permet de limiter le contact des produits chimiques et biologiques avec la peau, mais également le contact des mains souillées avec la bouche, les muqueuses (yeux, nez) et les autres surfaces (téléphone, poignées de porte, clavier) qui deviendraient, à leur tour, source de contamination.

Le lavage des mains se fait à l'eau tiède (en évitant l'eau chaude qui aggrave l'irritation cutanée) et au savon doux et est suivi d'un séchage soigneux à l'aide d'un essuie-mains à usage unique [16].

4.4 FORMATION ET INFORMATION

Le personnel doit être formé aux techniques de nettoyage, mais également informé des risques encourus, et formé à l'application des mesures de prévention, particulièrement celles relatives aux procédures correctes de mise en place et de retrait des EPI.

Cette information peut s'appuyer notamment sur la fiche de poste (ou notice de poste) [17] qui est établie pour chaque poste ou situation de travail exposant les salariés à des agents chimiques dangereux. Elle est destinée à informer les salariés sur les risques encourus et les dispositions prises pour les éviter. Elle rappelle ainsi les consignes relatives à l'emploi des équipements de protection collective ou individuelle et les règles d'hygiène. Ce document court est tenu à disposition des salariés, afin qu'ils puissent s'y référer en cas de besoin.





Bibliographie





[1] La désinfection des surfaces en laboratoire de biologie.
ED 6188, INRS

[2] NF T-72-110 : Procédés de désinfection des surfaces par la vapeur avec ou sans contact. Détermination de l'activité bactéricide, fongicide, levuricide, sporicide et virucide incluant les bactériophages.

[3] Surfaces contaminées par des moisissures. Que faire ?
ED 6299, INRS

[4] Les activités de mise en propreté et services associés. Prévention des risques.
ED 963, INRS

[5] Risque chimique pendant les travaux de nettoyage.
Fiche pratique de sécurité.
ED 59, INRS

[6] Les risques biologiques en milieu professionnel.
ED 6034, INRS

[7] Le travail de nuit et le travail posté. Quels effets ?
Quelle prévention ?
ED 6305, INRS

[8] Intervention d'entreprises extérieures. Aide-mémoire pour la prévention des risques.
ED 941, INRS

[9] Dermatoses professionnelles aux détergents. Fiches d'allergologie-dermatologie professionnelle.
103 TA 72. DMT, INRS

[10] Travailler avec des produits chimiques. Pensez prévention des risques !
ED 6150, INRS

[11] Manipulation de produits chimiques. Comment lire la fiche de données de sécurité ?
ED 6253, INRS

[12] Le stockage des produits chimiques au laboratoire.
ED 6015, INRS

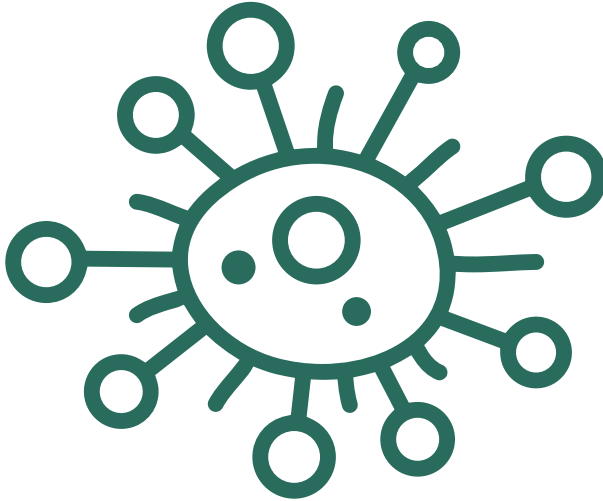
[13] Des gants contre les risques chimiques.
ED 112, INRS

[14] Des gants contre les micro-organismes.
ED 118, INRS

[15] Risques chimiques ou biologiques. Retirer ses gants en toute sécurité. Gants réutilisables.
ED 6169, INRS

[16] Lavez-vous les mains, pour vous protéger et protéger les autres.
ED 6170, INRS

[17] Risque chimique :
fiche ou notice de poste.
ED 6027, INRS



Pour commander les brochures et les affiches de l'INRS,
adressez-vous au service Prévention de votre Carsat, Cramif ou CGSS.

Services Prévention des Carsat et de la Cramif

Carsat ALSACE-MOSELLE

(67 Bas-Rhin)
14, rue Adolphe-Seyboth
CS 10392
67010 Strasbourg cedex
tél. 03 88 14 33 00 – fax 03 88 23 54 13
prevention.documentation@carsat-am.fr
www.carsat-alsacemoselle.fr

(57 Moselle)

3, place du Roi-George
BP 31062
57036 Metz cedex 1
tél. 03 87 66 86 22 – fax 03 87 55 98 65
www.carsat-alsacemoselle.fr

(68 Haut-Rhin)

11, avenue De-Lattre-de-Tassigny
BP 70488
68018 Colmar cedex
tél. 03 69 45 10 12 – fax 03 89 21 62 21
www.carsat-alsacemoselle.fr

Carsat AQUITAINE

(24 Dordogne, 33 Gironde, 40 Landes,
47 Lot-et-Garonne, 64 Pyrénées-Atlantiques)
80, avenue de la Jallère
33053 Bordeaux cedex
tél. 05 56 11 64 36
documentation.prevention@carsat-aquitaine.fr
www.carsat-aquitaine.fr

Carsat AUVERGNE

(03 Allier, 15 Cantal, 43 Haute-Loire,
63 Puy-de-Dôme)
Espace Entreprises
Clermont République
63036 Clermont-Ferrand cedex 9
tél. 04 73 42 70 19 – fax 04 73 42 70 15
offredoc@carsat-auvergne.fr
www.carsat-auvergne.fr

Carsat BOURGOGNE - FRANCHE-COMTÉ

(21 Côte-d'Or, 25 Doubs, 39 Jura,
58 Nièvre, 70 Haute-Saône,
71 Saône-et-Loire, 89 Yonne,
90 Territoire de Belfort)
46, rue Elsa-Triolet
21044 Dijon cedex
tél. 03 80 33 13 92 – fax 03 80 33 19 62
documentation.prevention@carsat-bfc.fr
www.carsat-bfc.fr

Carsat BRETAGNE

(22 Côtes-d'Armor, 29 Finistère,
35 Ille-et-Vilaine, 56 Morbihan)
236, rue de Châteaugiron
35030 Rennes cedex 09
tél. 02 99 26 74 63 – fax 02 99 26 70 48
drp.cdi@carsat-bretagne.fr
www.carsat-bretagne.fr

Carsat CENTRE - VAL DE LOIRE

(18 Cher, 28 Eure-et-Loir, 36 Indre,
37 Indre-et-Loire, 41 Loir-et-Cher, 45 Loiret)
36, rue Xaintrailles
CS44406
45044 Orléans cedex 1
tél. 02 38 79 70 21
prev@carsat-centre.fr
www.carsat-cvl.fr

Carsat CENTRE-OUEST

(16 Charente, 17 Charente-Maritime,
19 Corrèze, 23 Creuse, 79 Deux-Sèvres,
86 Vienne, 87 Haute-Vienne)
TSA 34809
87048 Limoges cedex
tél. 05 55 45 39 04 – fax 05 55 45 71 45
cirp@carsat-centreouest.fr
www.carsat-centreouest.fr

Cram ÎLE-DE-FRANCE

(75 Paris, 77 Seine-et-Marne, 78 Yvelines,
91 Essonne, 92 Hauts-de-Seine, 93 Seine-Saint-Denis,
94 Val-de-Marne, 95 Val-d'Oise)
17-19, place de l'Argonne
75019 Paris
tél. 01 40 05 32 64 – fax 01 40 05 38 84
prevdocinrs.cramif@assurance-maladie.fr
www.cramif.fr

Carsat LANGUEDOC-ROUSSILLON

(11 Aude, 30 Gard, 34 Hérault, 48 Lozère,
66 Pyrénées-Orientales)
29, cours Gambetta
34068 Montpellier cedex 2
tél. 04 67 12 95 55 – fax 04 67 12 95 56
prevdoc@carsat-lr.fr
www.carsat-lr.fr

Carsat MIDI-PYRÉNÉES

(09 Ariège, 12 Aveyron, 31 Haute-Garonne, 32 Gers,
46 Lot, 65 Hautes-Pyrénées, 81 Tarn, 82 Tarn-et-Garonne)
2, rue Georges-Vivent
31065 Toulouse cedex 9
doc.prev@carsat-mp.fr
www.carsat-mp.fr

Services Prévention des CGSS

Carsat NORD-EST

(08 Ardennes, 10 Aube, 51 Marne, 52 Haute-Marne,
54 Meurthe-et-Moselle, 55 Meuse, 88 Vosges)
81 à 85, rue de Metz
54073 Nancy cedex
tél. 03 83 34 49 02
documentation.prevention@carsat-nordest.fr
www.carsat-nordest.fr

Carsat NORD-PICARDIE

(02 Aisne, 59 Nord, 60 Oise,
62 Pas-de-Calais, 80 Somme)
11, allée Vauban
59662 Villeneuve-d'Ascq cedex
tél. 03 20 05 60 28 – fax 03 20 05 79 30
bedprevention@carsat-nordpicardie.fr
www.carsat-nordpicardie.fr

Carsat NORMANDIE

(14 Calvados, 27 Eure, 50 Manche, 61 Orne,
76 Seine-Maritime)
Avenue du Grand-Cours
CS 36028
76028 Rouen cedex 1
tél. 02 35 03 58 22 – fax 02 35 03 60 76
prevention@carsat-normandie.fr
www.carsat-normandie.fr

Carsat PAYS DE LA LOIRE

(44 Loire-Atlantique, 49 Maine-et-Loire,
53 Mayenne, 72 Sarthe, 85 Vendée)
2, place de Bretagne
44932 Nantes cedex 9
tél. 02 51 72 84 08 – fax 02 51 82 31 62
documentation.rp@carsat-pl.fr
www.carsat-pl.fr

Carsat RHÔNE-ALPES

(01 Ain, 07 Ardèche, 26 Drôme, 38 Isère,
42 Loire, 69 Rhône, 73 Savoie, 74 Haute-Savoie)
26, rue d'Aubigny
69436 Lyon cedex 3
tél. 04 72 91 97 92 – fax 04 72 91 98 55
prevention.doc@carsat-ra.fr
www.carsat-ra.fr

Carsat SUD-EST

(04 Alpes-de-Haute-Provence, 05 Hautes-Alpes,
06 Alpes-Maritimes, 13 Bouches-du-Rhône,
2A Corse-du-Sud, 2B Haute-Corse, 83 Var, 84 Vaucluse)
35, rue George
13386 Marseille cedex 20
tél. 04 91 85 85 36
documentation.prevention@carsat-sudest.fr
www.carsat-sudest.fr

CGSS GUADELOUPE

Espace Amédée Fengarol, bât. H
Parc d'activités La Providence,
ZAC de Dothémare
97139 Les Abymes
tél. 05 90 21 46 00 – fax 05 90 21 46 13
risquesprofessionnels@cgss-guadeloupe.fr
www.preventioncgss971.fr

CGSS GUYANE

CS 37015
97307 Cayenne cedex
tél. 05 94 29 83 04 – fax 05 94 29 83 01
prevention-rp@cgss-guyane.fr

CGSS LA RÉUNION

4, boulevard Doret, CS 53001
97741 Saint-Denis cedex 9
tél. 02 62 90 47 00 – fax 02 62 90 47 01
prevention@cgss.re
www.cgss-reunion.fr

CGSS MARTINIQUE

Quartier Place-d'Armes,
97210 Le Lamentin cedex 2
tél. 05 96 66 51 31 et 05 96 66 76 19
fax 05 96 51 81 54
documentation.atmp@cgss-martinique.fr
www.cgss-martinique.fr

Les surfaces mal entretenues, comme les plans de travail, les sols et les murs peuvent favoriser le développement de micro-organismes. Ce document explique la stratégie à suivre pour entretenir correctement ces surfaces, en respectant les mesures de prévention des risques professionnels.



Institut national de recherche et de sécurité
pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles
65, boulevard Richard-Lenoir 75011 Paris • Tél. 01 40 44 30 00 • info@inrs.fr

Édition INRS ED 6347

1^{re} édition • novembre 2019 • 5000 ex. • ISBN 978-2-7389-2483-4

L'INRS est financé par la Sécurité sociale - Assurance maladie/Risques professionnels

www.inrs.fr

