

LEXIQUE DE L'HYGIÈNE PROFESSIONNELLE

LE GUIDE COMPLET

Tous les mots, normes et pratiques de l'hygiène professionnelle, de la sécurité alimentaire aux labels, matières et actions pro, expliqués clairement.



L'hygiène professionnelle

GUIDE COMPLET DE L'HYGIÈNE PROFESSIONNELLE

MOTS, NORMES ET PRATIQUES

L'hygiène professionnelle ne se limite pas au nettoyage. Elle englobe l'ensemble des **méthodes, produits, matériaux, normes et labels** qui assurent la sécurité des utilisateurs, la protection des surfaces et le respect de l'environnement. Ce guide vous aide à **comprendre toutes les notions essentielles** pour maîtriser l'hygiène dans un cadre professionnel.



1) Labels et certifications

Les labels permettent de reconnaître les produits respectueux de l'environnement, durables et sûrs.



Cradle to Cradle (C2C) : certifie que les produits sont conçus pour être recyclés ou réutilisés sans impact négatif sur l'environnement.



Ecolabel : label européen garantissant que le produit a un impact environnemental réduit tout au long de son cycle de vie.



Ecocert : certification biologique pour les produits respectueux de la santé et de l'environnement.



Nordic Swan : label nordique indiquant qu'un produit est écologique, durable et non polluant.



Blue Angel : label allemand reconnu pour sa rigueur en matière d'écologie et de sécurité.



FSC et PEFC : certifications pour le bois et le papier issus de forêts gérées durablement, garantissant traçabilité et respect des ressources naturelles.



Dermatest : label indépendant qui certifie la tolérance cutanée d'un produit après tests dermatologiques réalisés sous contrôle scientifique.



Ces labels aident les professionnels à faire des choix responsables tout en assurant qualité et sécurité.

2) Méthodes et normes

Respecter les méthodes et normes est indispensable pour garantir la sécurité, la qualité et la conformité dans tous les environnements professionnels !



Méthode HACCP (hazard analysis and critical control Points) : méthode systématique pour identifier, évaluer et contrôler les risques liés à la sécurité alimentaire et aux surfaces de contact. Elle permet de prévenir les contaminations.

AQL (acceptable quality level) : niveau de qualité acceptable pour les produits et les tests.

Gants : vinyle, latex ou nitrile, selon le type de travail et le niveau de protection nécessaire.

➔ **Contact alimentaire :**

certaines produits et matériaux doivent respecter des normes strictes pour être en contact avec les aliments sans risquer la contamination. 🍴🍴

Normes sur les gants :

- **EN455 :** norme européenne pour les gants à usage médical, assurant protection, élasticité et résistance.
- **EN470 :** norme pour les gants de protection professionnelle, adaptée à des tâches spécifiques comme la manipulation de produits chimiques ou alimentaires.



3) Matières et support

Chaque matière à ses caractéristiques et usages ...

- **Papier** : simple, absorbant, souvent utilisé pour essuyage ou nettoyage léger. Ouate.
- **Airlaid** : papier très absorbant, utilisé pour les serviettes en papier, lingettes et serviettes hygiéniques professionnelles.
- **Non tissé** : matériau léger mais résistant, souvent jetable, utilisé pour les serviette en papier.
- **Microfibre** : fibres ultra-fines qui captent poussière, bactéries et salissures, permettant un nettoyage efficace sans produits chimiques.
- **Gaufrée** : papier ou tissu texturé qui retient mieux les liquides et la saleté.
- **Bagasse, CPLA, PLA** : matériaux biodégradables et compostables issus de ressources végétales.
- **Carton** : utilisé pour emballage ou protection des surfaces.
- **Le dévidage** correspond à la façon dont le papier ou les lingettes sont présentés : en grand rouleau pour les distributeurs automatiques ou en feuilles individuelles à prendre à la main.
Dévidage central : papier en rouleau, tiré par le centre, adapté aux distributeurs.
Dévidage feuille à feuille : distribution en feuilles individuelles, à prendre une par une.

4) Actions et traitements

Les différentes actions de nettoyage ou d'entretien ont un rôle précis

- ▶ **Détartre** : élimine le calcaire et les dépôts minéraux sur les surfaces et appareils.
- ▶ **Désinfecter** : détruit bactéries, virus et champignons pour prévenir infections et contamination.
- ▶ **Rénover** : redonne l'éclat aux surfaces usées ou ternies.
- ▶ **Tremper** : permet aux produits de pénétrer en profondeur dans les textiles ou matériaux.
- ▶ **Cirer** : protège et fait briller les sols ou surfaces.
- ▶ **Blanchir** : élimine les taches et ravive le blanc des textiles.
- ▶ **Bouches pores** : prépare et protège les surfaces avant l'application de produits de finition.
- ▶ **Décapant** : retire les couches anciennes ou incrustées de produits.
- ▶ **Emulsion** : produit qui combine nettoyage et protection en une seule étape.



Chaque geste a son produit et sa technique : bien choisir et appliquer les actions garantit des surfaces propres, protégées et durables.



5) Notions de base sur les salissures

3 grandes catégories

Les salissures organiques : sang, taches corporelles, nourriture....

Localisation : tables, chaises, lavabo, cuvettes ...

Caractéristiques : s'enlèvent facilement si non incrustées

Les salissures minérales : tartre, calcaire, traces de chariots.

Localisation : Sols, faïences, robinetterie, cuvettes, WC ...

Caractéristiques : facilitent le dépôt d'autres salissures.

Les salissures microbiologiques : Bactéries; champignons, virus.

Localisation : Toutes les surfaces, individus.

Caractéristiques : se développent par survie, multiplication, contamination.



6) Eau, pH et biotechnologie

Pour un nettoyage efficace, il est essentiel de comprendre comment l'eau, le pH et les technologies innovantes influencent l'action des produits.

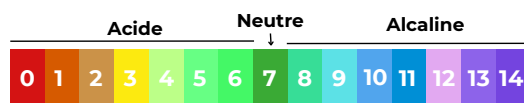
1

Dureté de l'eau

Elle correspond à la quantité de minéraux dissous, principalement calcium et magnésium. Plus l'eau contient de ces minéraux, plus elle est « dure », ce qui peut réduire l'efficacité des produits de nettoyage et laisser des traces sur les surfaces. Elle se mesure grâce au titre hydrotimétrique et est propre à chaque région.

2

pH



Il mesure de l'acidité ou de l'alcalinité des produits, important pour la compatibilité avec certaines surfaces.

3

Biotechnologie et biosurfactants

Utilisation de micro-organismes ou de molécules naturelles pour améliorer le nettoyage et la désinfection tout en réduisant l'impact environnemental.



7) Gestion des déchets et réglementation

La gestion des déchets et le respect des réglementations permettent de protéger la santé, la sécurité et l'environnement, tout en assurant la conformité légale.



- Les **biodéchets** regroupent les matières organiques, comme les restes alimentaires, qui peuvent être recyclés ou compostés. Pour faciliter le tri et le recyclage, le tri en **5 flux** est souvent utilisé : **il sépare les déchets en recyclables, organiques, non recyclables, dangereux et spéciaux.**

- Certains déchets, comme les **DASRI (déchets d'activités de soins à risques infectieux)**, nécessitent un traitement particulier pour éviter tout risque sanitaire.

De plus, les réglementations françaises, comme la **loi AGECC**, visent à réduire le gaspillage et à mieux gérer les déchets, tandis que la **loi Egalim** encadre l'approvisionnement responsable, notamment dans la restauration collective.



- **Biocide** : substance destiné à détruire, repousser ou neutraliser des organismes nuisibles (bactéries, virus, champignons, insectes, rongeurs...). Ils sont classés par types de produits (TP) selon leur usage :

- **TP1** : hygiène humaine (peau)
- **TP2** : désinfection des surfaces et locaux
- **TP3** : hygiène vétérinaire
- **TP4** : surfaces en contact avec les denrées alimentaires
- **TP14** : rodenticides (rats, souris)
- **TP18** : insecticides

La qualité de l'air et la santé des travailleurs sont également des enjeux importants. **Les COV (composés organiques volatils)** sont des substances chimiques pouvant polluer l'air et nécessitent une surveillance stricte.

Enfin, **les TMS (troubles musculosquelettiques)** représentent les risques liés aux gestes répétitifs, au port de charges lourdes ou à des postures inadéquates, qu'il faut prévenir par de bonnes pratiques et équipements adaptés.

8) Produits et équipements

Il est primordial de sélectionner les bon produits et équipements pour un nettoyage professionnel.



- ✓ **Méthode de pré-imprégnation** : préparer à l'avance des franges ou lavettes avec la juste dose de produit, pour limiter le gaspillage et garantir une hygiène constante.
- ✓ **EPI (équipements de protection individuelle)** : gants, lunettes, masques et tabliers pour protéger l'utilisateur des risques chimiques ou biologiques.
- ✓ **Tensio-actifs** : agents qui facilitent le nettoyage en dissolvant graisses et salissures.

*Au-delà du choix du matériel, **la bonne utilisation fait toute la différence** : bien associer le produit à la surface et au type de salissure optimise l'efficacité et préserve les matériaux.*

***La formation du personnel et l'entretien** régulier des équipements garantissent des résultats constants et sûrs.*



9) Activité désinfectante

Les désinfectants sont classés selon leur spectre d'action

Bactéricide : élimine les bactéries.

Virucide : élimine les virus.

Levuricide et Fongicide : détruisent levures et champignons.

Mycobactéricide : agit contre certaines bactéries résistantes (ex : tuberculose).

Sporicide : produit capable de détruire les spores microbiennes, formes très résistantes de bactéries ou champignons.

IAS (infections associées aux soins) : prévention des infections dans les environnements professionnels.



- ✓ Bactéricide
- ✓ Virucide
- ✓ Levuricide et fongicide
- ✓ Mycobactéricide
- ✓ Sporicide
- ✓ Infections associées aux soins

Comprendre le spectre d'action des désinfectants permet de **choisir le produit adapté** et d'assurer une protection efficace contre chaque type de micro-organisme.

10) Stockage

Tableau des incompatibilités entre produits chimiques



Peuvent être stockés ensemble



Peuvent être stockés ensemble sous certaines conditions



Ne peuvent être stockés ensemble



11) Autres notions clés

Au-delà des normes et des techniques, certaines notions complémentaires permettent d'affiner les pratiques professionnelles et d'adopter une approche plus globale, responsable et performante de l'hygiène.

- **Laize** : largeur des rouleaux ou feuilles d'un produit, déterminante pour choisir la taille adaptée aux distributeurs ou à l'usage prévu.
- **RSE (Responsabilité sociétale des entreprises)** : intégration des impacts sociaux et environnementaux dans les pratiques professionnelles pour un développement durable.



*Optez pour une nouvelle
approche du nettoyage,
alliant performance,
innovation et respect de
l'environnement.*



Avec **DESLANDES**, bénéficiez d'une expertise reconnue et d'une large gamme de solutions en hygiène et matériel d'entretien, adaptées aux professionnels en Pays de la Loire et en Poitou-Charentes.



Retrouvez-nous dès maintenant sur

www.deslandes-adisco.com



Membre du groupement national ADISCO et du groupement européen INPACS. Distributeur de produits d'hygiène matériels d'entretien pour les collectivités, les hôtels restaurants, établissements de santé, entreprise de propreté...

DESLANDES SAS

ZA Les quatre chemins
85400 Sainte Gemme la Plaine
Tel: 02.51.56.10.98 - Fax: 02.51.56.93.41
deslandes@deslandes-prosys.fr

www.deslandes-adisco.com