



NORMES DE DÉSINFECTION

Tout ce qu'il faut savoir

Découvrez les méthodes adaptées
à votre secteur d'activité.



La désinfection en milieu professionnel (B2B) consiste à **éliminer ou réduire les micro-organismes** (bactéries, virus, champignons) afin de protéger les salariés, les clients, les patients ou les consommateurs.

Les exigences varient selon le niveau de **risque sanitaire** de chaque secteur.

Secteur	Niveau d'exigence	Normes principales
Bureau	Standard	EN 1276, EN 14476
Industrie	Élevé	EN 1276, EN 13697, EN 14476
Agroalimentaire	Très élevé	EN 1276, EN 13697, HACCP
Santé/ Médico-social	Maximum	EN 13727, EN 14476, EN 13624
Hôtellerie/Restauration	Élevé	EN 1276, EN 13697, HACCP

Les principales normes européennes

Norme	Ce qu'elle garantit	Utilisation
EN 1276	Activité bactéricide	Tous les secteurs
EN 1650	Activité fongicide et levuricide	Industrie, agroalimentaire
EN 13624	Activité fongicide en milieu médical	Santé
EN 13697	Désinfection des surfaces non poreuses	Industrie, agroalimentaire, restauration
EN 13727	Activité bactéricide en milieu médical	Santé
EN 14476	Activité virucide	Tous les secteurs selon le risque

Bureaux et entreprises tertiaires

Exemples : bureaux, administrations, commerces, salles de réunion, open spaces



Objectif : Limiter la transmission des maladies entre les collaborateurs et les visiteurs.

Surfaces concernées : poignées de porte, interrupteurs, bureaux, téléphones, claviers, ascenseurs, sanitaires

Normes applicables

- *EN 1276*

Garantit que le produit est bactéricide.

Il élimine notamment : *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Enterococcus hirae*

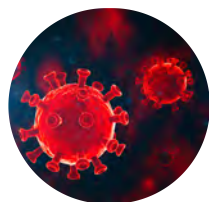
- *EN 14476*

Garantit une activité virucide.

Elle est particulièrement importante en période d'épidémie (grippe, coronavirus, gastro-entérites...).



Bactéricide



Virucide

Industrie

Exemples : usines, ateliers, entrepôts, sites de production



Objectif : Prévenir les contaminations des surfaces de travail et protéger les opérateurs.

Normes principales :

- *EN 1276*

Action bactéricide.

- *EN 13697*

Évalue l'efficacité d'un désinfectant sur les surfaces non poreuses, dans des conditions proches de l'utilisation réelle.

Cette norme est très utilisée pour : plans de travail, machines, convoyeurs, sols, équipements industriels

- *EN 14476*

Lorsque le risque viral existe.



Bactéricide



Surface non poreuse



Risque viral

Agroalimentaire

Exemples : cuisines professionnelles, laboratoires alimentaires, industries agroalimentaires, boulangeries industrielles, abattoirs



C'est le secteur où les exigences sont parmi **les plus strictes**.

Objectif : Éviter toute contamination des aliments.

Normes :

- EN 1276

Action bactéricide.

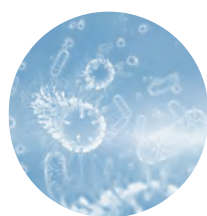
- EN 13697

Validation de la désinfection des surfaces en contact ou à proximité des aliments.

Plan HACCP

Le système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) impose : un plan de nettoyage, un plan de désinfection, une traçabilité des opérations, des contrôles réguliers.

Les produits utilisés doivent également être autorisés pour les surfaces pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires, conformément à la réglementation européenne.



Bactéricide



Risque viral

Hôtellerie, restauration et collectivités

Exemples : hôtels, restaurants, cantines, écoles, crèches



Objectif : Garantir l'hygiène des locaux accueillant du public. Les zones prioritaires sont : cuisines, sanitaires, salles de restauration, chambres, espaces communs

Normes :

- *EN 1276 : activité bactéricide.*
- *EN 13697 : désinfection des surfaces.*
- *EN 14476 : lorsque le risque viral le justifie.*
- *HACCP : obligatoire dès qu'il y a manipulation de denrées alimentaires.*



Bactéricide



Désinfection des surfaces



Risque viral

Santé et médico-social

Exemples : hôpitaux, cliniques, cabinets médicaux, EHPAD, laboratoires



Objectif : Éviter les infections associées aux soins. Les protocoles sont beaucoup plus stricts que dans les autres secteurs.

Principales normes :

- EN 13727

Pouvoir bactéricide en milieu médical.

- EN 13624

Pouvoir fongicide et levuricide.

- EN 14476

Pouvoir virucide.

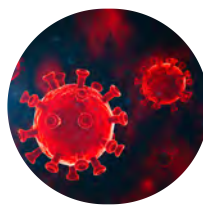
Des protocoles internes définissent également : les produits autorisés, les fréquences de nettoyage, les temps de contact, les équipements de protection individuelle (EPI).



Bactéricide



Fongicide et
levuricide



Virucide



Accédez à votre espace personnalisé et passez vos commandes en lignes sur

www.deslandes-adisco.com

Besoin d'un conseil sur l'entretien d'une surface, d'un renseignement sur un produit ? *Contactez votre commercial*

Denis HARDY

dhardy@deslandes-prosys.fr
06.24.59.53.53

Sébastien DURAND

sdurand@deslandes-prosys.fr
06.23.28.67.78

Cyrille HUMEAU

chumeau@deslandes-prosys.fr
06.23.28.67.93

Lilian MANDIN

lmandin@deslandes-prosys.fr
06.18.23.04.01

Yoann BOSSARD

ybossard@deslandes-prosys.fr
06.23.28.61.95

Lorraine SOULLARD

lsoullard@deslandes-prosys.fr
06.09.75.17.59

Collectivités 85

Xavier GODIN

x.morlan@deslandes-prosys.fr
06.20.88.06.18

Collectivités 17

Arnaud CHABAS

achabas@deslandes-prosys.fr
06.20.98.64.11

Rodolphe BARON

rbaron@deslandes-prosys.fr
06.23.28.67.82

Pascal COLOMBIE

pcolombie@deslandes-prosys.fr
06.23.28.58.05

Valentin FORT

vfort@deslandes-prosys.fr
06.18.23.47.26

Ludovic LE BLAY

lleblay@deslandes-prosys.fr
06.23.28.47.26



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

deslandes@deslandes-prosys.fr

www.deslandes-adisco.com