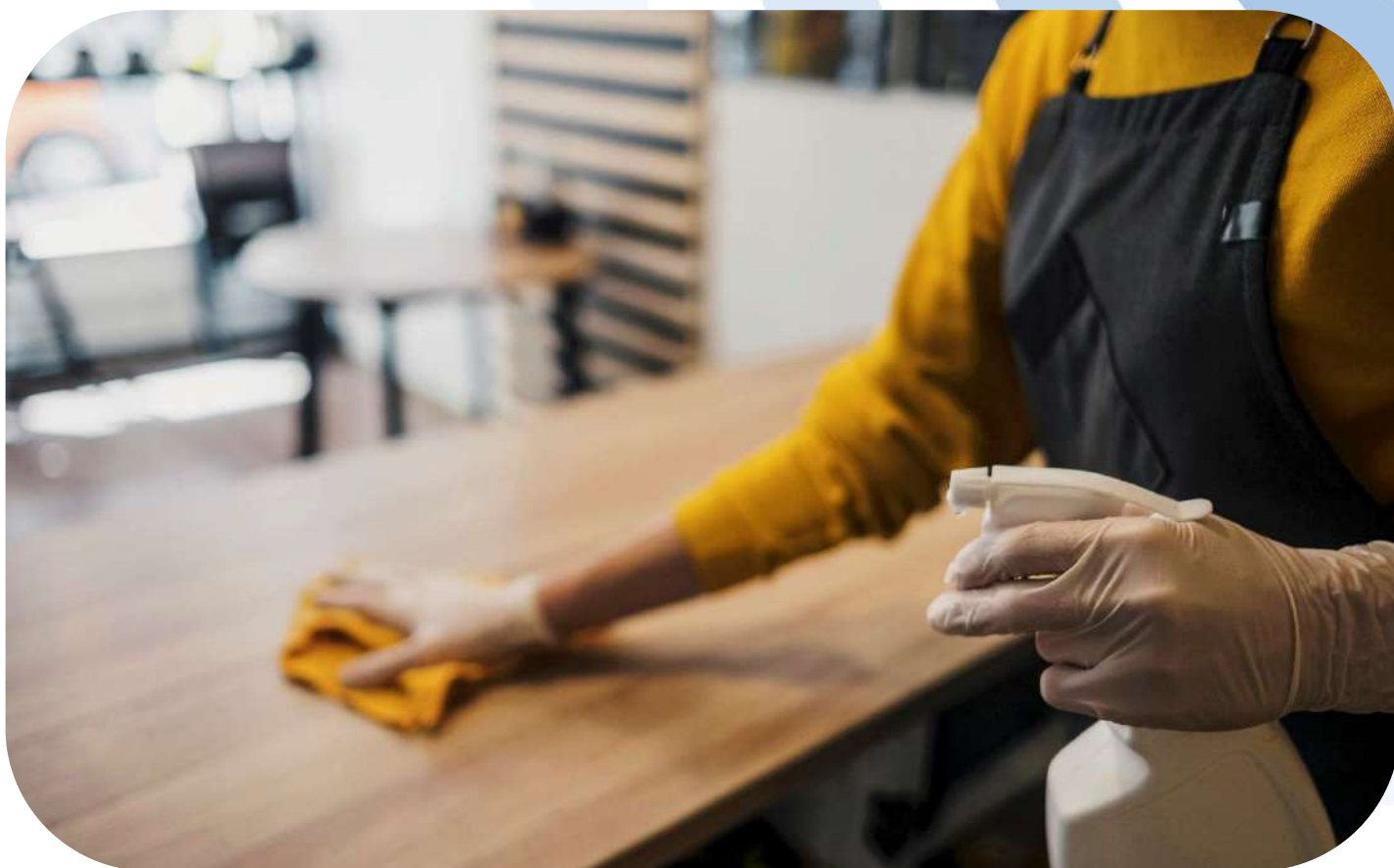


Nettoyants et désinfectants dans les métiers de bouche



Dans le cadre de leurs activités, les métiers de bouche sont amenés à utiliser des produits chimiques pour les opérations de nettoyage et de désinfection. Ces derniers peuvent présenter des risques pour la santé et l'environnement qu'il est possible de limiter.





Usages

L'hygiène est primordiale dans le secteur de l'alimentaire. Son objectif est de veiller constamment à la qualité microbiologique des produits fabriqués, et ce tout au long des différents procédés. Parmi les étapes-clés d'une bonne hygiène figurent le nettoyage, suivi d'une désinfection dès que cela s'avère nécessaire. Les guides des bonnes pratiques d'hygiène, élaborés par les branches professionnelles, permettent d'appliquer toutes ces règles.



Différents mais complémentaires : rappel sur le nettoyage et la désinfection

Ces deux étapes ne doivent pas être confondues : le nettoyage permet d'éliminer toutes les souillures visibles, et prépare la phase de désinfection qui, elle, consiste à éliminer à un moment donné tout risque de contamination par des micro-organismes (bactéries, virus, champignons...).

→ Une désinfection ne sert à rien sans un nettoyage préalable !

Impacts potentiels sur la santé

Afin d'être efficaces sur les souillures et/ou sur les micro-organismes, beaucoup de produits d'hygiène alimentaire contiennent des composés chimiques relativement agressifs. D'un pH alcalin ou, au contraire, acide, ils peuvent être irritants pour les utilisateurs, notamment pour les yeux, et provoquer des brûlures (exemple : hydroxyde de sodium).



Figure 1 : Pictogrammes de danger relatifs aux risques sur la santé

Impacts potentiels sur l'environnement

De nombreux composants de ces produits sont dangereux pour les cours d'eau et les nappes phréatiques. Il y a par exemple les phosphates, qui continuent à eutrophiser les milieux naturels (malgré une biodégradabilité finale obligatoire de >60%), ou le chlorure de benzalkonium, très toxique pour les organismes aquatiques.



Figure 2 : Pictogramme de danger relatifs aux risques sur l'environnement

Précautions d'emploi

- **La manipulation**

→ Respecter le mode d'emploi préconisé par le fabricant, et suivre le principe du TACT (Temps d'application, Action mécanique, Concentration, Température).

→ Regarder dans la rubrique 8 de la FDS¹ ou demander au fournisseur quels types de protections sont nécessaires : gants, lunettes... Veiller à la ventilation des locaux. Dans certains cas, une protection respiratoire est recommandée.

→ Eviter le surdosage : il ne permet pas de réduire le temps d'action ou d'être plus efficace, et ajoute du polluant dans les effluents de l'entreprise.

→ Ne pas faire de mélanges de produits, car ils peuvent provoquer des dégagements de molécules dangereuses (ex : chlore).

→ Le rinçage, s'il est nécessaire, doit être soigné pour éliminer toute trace de produit qui pourrait « contaminer » les aliments.

- **Le stockage**

Pour préserver l'efficacité d'un produit dans le temps et éviter de jeter un produit périmé, mieux vaut choisir des contenants de petits volumes, quitte à renouveler le stock plus fréquemment (en particulier pour l'Eau de Javel, produit sensible).

Afin de limiter les risques présentés par les produits chimiques que vous pouvez être susceptibles d'utiliser, la réglementation indique les points suivants :

→ Obligation de mettre les fiches de données de sécurité (FDS¹) des produits dangereux² utilisés en entreprise à la disposition de vos salariés.

→ Respecter les règles de stockage concernant la compatibilité des différents produits

- **L'élimination des déchets**

Les flacons vides des produits de nettoyage et de désinfection sont néanmoins considérés comme déchets non dangereux et font l'objet du tri sélectif (bac jaune). Les consignes de tri peuvent varier localement.

¹ FDS : Fiche de Données de Sécurité

² Produits dangereux ; produits chimiques pouvant avoir un impact néfaste sur la santé ou l'environnement. En principe, ils sont identifiables par la présence de pictogrammes de danger (losanges à fond blanc et bord rouge).



Choisir des produits moins dangereux pour les utilisateurs et l'environnement

- **Bonnes pratiques**

Tous les produits nettoyants et/ou désinfectants n'ont pas les mêmes impacts sur la santé et l'environnement. L'absence de danger pour les professionnels ainsi que pour les écosystèmes en aval (notamment le milieu aquatique) est donc un critère dans le choix des produits. Voici quelques conseils pour bien choisir ses nettoyants et ses désinfectants dans les entreprises artisanales de l'alimentaire :

→ Préférer des produits **sans phrases de risques** (sans pictogrammes de danger), ou moins dangereux que d'autres pour le même usage.

→ Choisir des produits utilisables en **postes doseurs**, qui permettent d'éviter le surdosage en ne distribuant que la dose de produit nécessaire.

→ Ne pas utiliser les produits en pulvérisateur, pour ne pas favoriser des allergies par sensibilisation respiratoire. Ou veiller à ce que le pulvérisateur forme uniquement des grosses gouttelettes, qui ne risquent pas de rester en suspension dans l'air.

→ **Séparer les phases de nettoyage et de désinfection.** Il peut être tentant, pour gagner du temps, d'utiliser un produit 2 en 1 : nettoyant et désinfectant en même temps. Mais ce sont les produits d'hygiène alimentaire qui ont les plus forts impacts sur la santé et sur l'environnement ! Il vaut mieux acheter des produits séparés présentant un risque chimique plus faible.

- **Aspects réglementaires**

Les détergents	Les désinfectants
La mention "apte au contact alimentaire" doit figurer sur le contenant des détergents. Ne contenant pas d'anti-microbiens, les détergents doivent être conformes au règlement européen CE 648/2004 et ne contenir que des constituants autorisés par l'arrêté du 08/09/99 (liste des constituants autorisés dans des produits de nettoyage de matériaux entrant au contact d'aliments). <u>A SAVOIR</u>: les détergents doivent avoir une biodégradabilité finale obligatoire >60%.	L'emballage des désinfectants doit indiquer le numéro d'homologation du Ministère de l'Agriculture ou de l'Ecologie. Ils sont encadrés au niveau communautaire par le règlement européen (UE) n° 528/2012. Les autorisations de mise sur le marché garantissent leur efficacité. Le choix d'un désinfectant doit être fonction des souches de microorganismes à éliminer. A défaut de connaître ces souches, il doit présenter un spectre d'action le plus large possible.



- **Certifications**

Le premier critère dans le choix d'un produit est bien entendu sa fonction nettoyante ou désinfectante, c'est-à-dire son efficacité. Mais à efficacité égale, il existe des produits plus sains et plus "écologiques" que d'autres. Certains labels ou référentiels garantissent un impact environnemental moindre. Voici quelques exemples connus avec leurs principaux critères :



Les produits affichant l'écolabel européen sont moins polluants et moins dangereux **sur tout leur cycle de vie**. Pour bénéficier de ce label, ils doivent répondre à des **critères fixant des limites** de toxicité pour les organismes aquatiques, imposant une certaine biodégradabilité, interdisant certaines substances dont les composés cancérogènes... Des **critères de performance à l'usage** sont également présents dans le référentiel.



Le référentiel "Détergents écologiques" limite la présence d'**ingrédients de synthèse à 5%**, privilégiant ainsi les **substances d'origine naturelle**. Les détergents ECOCERT ne doivent être soumis à **aucune phrase de risque environnementale**.



Pour aller plus loin, il existe un second référentiel ECOCERT : ECODÉTERGENTS à base d'ingrédients biologiques. Les produits sont ainsi composés d'au moins **95% d'ingrédients d'origine naturelle** et au moins **10% des ingrédients sont d'origine biologique**. Avec cette certification, **aucune phrase de risque** n'est autorisée.

Attention de ne pas se laisser influencer par le « greenwashing ». De plus en plus de messages commerciaux véhiculent une image « verte », « écologique », « saine » des produits. Mais ils peuvent tout de même être dangereux, et soumis à des phrases de risque. Il faut être vigilant à ne pas se laisser influencer par de tels faux arguments, qu'on appelle « greenwashing » (littéralement : "lavage vert").



Nettoyants et désinfectants dans les métiers de bouche



POUR TOUTE QUESTION, N'HÉSITEZ PAS A CONTACTER LE CONSEILLER ENVIRONNEMENT DE VOTRE CHAMBRE DE 5 MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT :

ARDENNES

03 24 56 81 82
pass-durable@cma-ardennes.fr

AUBE

03 25 82 62 00
pass-durable@cma-aube.fr

MARNE

03 26 40 64 94
pass-durable@cma-marne.fr

HAUTE-MARNE

03 25 32 19 77
pass-durable@cma-haute-marne.fr

MEURTHE-ET-MOSELLE

03 83 95 60 60
pass-durable@cma-meurthe-et-moselle.fr

MEUSE

03 29 79 75 21
pass-durable@cma-meuse.fr

MOSELLE

03 87 39 31 34
pass-durable@cma-moselle.fr

ALSACE

03 89 20 26 79
pass-durable@cma-alsace.fr

VOSGES

03 29 69 55 82
pass-durable@cma-vosges.fr

Avec le soutien de

