

## **Les produits d'entretien utilisés dans les industries alimentaires.**

Les produits d'entretien utilisés dans les industries alimentaires, les restaurants, les cantines, ou encore dans le secteur de la santé, doivent répondre à des exigences strictes pour garantir que leur utilisation n'entraîne pas de contamination des aliments ou des surfaces sensibles. Voici un guide pour comprendre les types de produits d'entretien autorisés dans le cadre d'HACCP.

### **Types de produits d'entretien autorisés en HACCP**

#### **1. Dégraissants**

Ces produits sont utilisés pour éliminer les graisses et les huiles. Ils doivent être efficaces, mais aussi sans danger pour les surfaces en contact avec des produits alimentaires.

##### **Exemples de produits :**

- Dégraissant à base d'eau ou de solvants doux.
- Dégraissant sans parfum (pour éviter la contamination olfactive des aliments).

#### **2. Désinfectants**

Les désinfectants sont essentiels pour tuer les micro-organismes pathogènes (bactéries, virus, moisissures, etc.) sur les surfaces. Ils doivent être homologués pour un usage alimentaire et être efficaces contre une large gamme de micro-organismes.

##### **Exemples de produits :**

- Désinfectants à base de peroxyde d'hydrogène (sans résidus chimiques).
- Désinfectants à base d'acide lactique ou de produits naturels, souvent utilisés pour leur efficacité tout en respectant les normes de sécurité alimentaire.

#### **3. Nettoyants multi-surfaces**

Ces produits peuvent être utilisés pour nettoyer différentes surfaces dans les environnements alimentaires, y compris les surfaces de préparation des aliments.

##### **Exemples de produits :**

- Nettoyants à pH neutre pour éviter d'endommager les matériaux tout en maintenant une bonne efficacité de nettoyage.
- Nettoyants sans produits chimiques agressifs et sans parfum.

#### 4. **Détergents**

Ces produits sont utilisés pour nettoyer et dégraisser les équipements de cuisine, les sols et autres surfaces. Ils doivent être efficaces tout en étant compatibles avec les surfaces et les matériaux de travail dans les environnements alimentaires.

##### **Exemples de produits :**

- Détergents à base d'agents tensioactifs qui n'ont pas de résidus susceptibles de contaminer les aliments.
- Détergents doux, sans solvants, qui respectent la sécurité des utilisateurs et la sécurité alimentaire.

#### 5. **Produits pour la gestion des déchets**

Des produits de nettoyage spécifiques sont utilisés pour maintenir des zones de gestion des déchets propres et hygiéniques, limitant ainsi les risques de contamination.

##### **Exemples de produits :**

- Désodorisants et désinfectants pour les poubelles et les zones de stockage des déchets.
- Produits pour le nettoyage et la désinfection des zones de tri des déchets alimentaires.

#### 6. **Nettoyants pour le matériel et les ustensiles**

Tous les outils et équipements en contact avec les aliments doivent être nettoyés et désinfectés à l'aide de produits certifiés sûrs pour un usage alimentaire.

##### **Exemples de produits :**

- Désinfectants spécifiques pour les planches à découper, les couteaux, les ustensiles de cuisine et autres équipements en contact direct avec les aliments.

## **Critères de sélection des produits de nettoyage dans le cadre HACCP**

Lorsque tu choisis un produit de nettoyage pour une application HACCP, voici quelques critères clés à respecter :

### **1. Conformité aux normes alimentaires**

- Les produits doivent être certifiés pour un usage dans un environnement alimentaire. Recherchez les labels ou certifications, tels que **"Compatible avec les surfaces alimentaires"**.

### **2. Efficacité microbiologique**

- Les produits doivent être efficaces contre les pathogènes spécifiques présents dans les environnements alimentaires (ex : salmonelles, E. coli, Listeria, etc.).

### **3. Absence de résidus toxiques**

- Les produits doivent laisser peu ou pas de résidus après nettoyage, afin de ne pas contaminer les aliments. Cela est particulièrement important pour les produits chimiques utilisés dans la cuisine ou dans des zones proches des produits alimentaires.

### **4. Sécurité pour l'utilisateur**

- Les produits doivent être sûrs pour les employés (pas de produits corrosifs ou trop irritants). Il est aussi essentiel qu'ils ne présentent pas de risques d'intoxication.

### **5. Respect de l'environnement**

- De plus en plus, les produits certifiés **"éco-responsables"** sont privilégiés, comme ceux portant l'**Ecolabel européen** ou d'autres certifications environnementales.

### **6. Absence de parfum ou de colorant**

- Dans le cadre alimentaire, les produits d'entretien ne doivent pas contenir de parfum ou de colorants qui pourraient altérer la qualité des produits alimentaires ou être source d'allergies.

## **Quelques exemples de marques ou produits fréquemment utilisés en conformité avec la norme HACCP :**

### **1. Diversey**

Diversey propose une large gamme de produits de nettoyage professionnels certifiés HACCP pour l'industrie alimentaire, notamment des désinfectants et des détergents adaptés aux exigences strictes de sécurité alimentaire.

### **2. Ecolab**

Ecolab offre des solutions de nettoyage et de désinfection pour l'industrie alimentaire, certifiées pour garantir l'hygiène et la sécurité tout en respectant les principes HACCP.

### **3. Sodexo**

Sodexo fournit des produits d'entretien qui respectent les normes HACCP, souvent utilisés dans des environnements où la sécurité alimentaire est primordiale.

### **4. Karcher**

Karcher propose des produits et des machines de nettoyage professionnels adaptés aux environnements HACCP, garantissant une efficacité et une sécurité maximales.

## **Conclusion**

Il est crucial de toujours vérifier les certifications et les indications sur l'étiquette des produits de nettoyage utilisés dans les environnements sensibles comme ceux soumis à la norme HACCP. Les produits doivent être adaptés à l'usage alimentaire, efficaces contre les agents pathogènes, et ne doivent pas laisser de résidus ou de contaminants sur les surfaces traitées.

Si tu recherches des recommandations spécifiques pour ton environnement de travail, il peut être utile de consulter directement des fournisseurs spécialisés dans le nettoyage professionnel conforme à HACCP.

## Annexe : Les pictogrammes de danger sur les produits d'entretien

	<b>Produit irritant/nocif :</b> Ces produits peuvent provoquer des démangeaisons, des rougeurs ou des inflammations en cas de contact direct. Porter des gants et de lunettes de protection pendant la manipulation.
	<b>Produit explosif :</b> Ces produits sont instables et peuvent facilement exploser au contact d'une flamme, d'un choc ou sous l'effet de la chaleur. Porter des gants et de lunettes de protection pendant la manipulation.
	<b>Produit toxique :</b> Ces produits peuvent présenter un danger pour la santé ou entraîner la mort en cas d'inhalation, d'ingestion ou de contact cutané. Porter des gants, des lunettes et un équipement de protection respiratoire pendant la manipulation.
	<b>Produit inflammable :</b> Ces produits peuvent s'enflammer au contact d'une flamme, d'une étincelle ou sous l'effet de la chaleur.
	<b>Produit corrosif :</b> Ces produits peuvent provoquer de graves brûlures en cas de contact avec la peau et des lésions oculaires graves. Porter des gants et des lunettes de protections pendant la manipulation.
	<b>Produit dangereux pour l'environnement :</b> Ces produits sont toxiques pour les organismes aquatiques et entraînent des effets néfastes à long terme. Ne pas jeter dans l'environnement.
	<b>Produit dangereux pour la santé à long terme :</b> Ces produits peuvent nuire à la santé, ils sont potentiellement cancérigènes, peuvent provoquer des symptômes allergiques, nuire à la fertilité ou au fœtus. Lire attentivement les précautions de sécurité avant manipulation.
	<b>Récipient sous pression :</b> Ces produits contiennent un gaz sous pression, ils peuvent exploser sous l'effet de la chaleur.
	<b>Produit comburant :</b> Ces produits contiennent une grande quantité d'oxygène et peuvent provoquer ou aggraver un incendie. Porter des gants et de lunettes de protection pendant la manipulation.

Les produits d'entretien utilisés en cuisine comportent souvent les pictogrammes suivants :

- **Corrosif** : utilisé pour les nettoyants désinfectants de sols, les détartrants pour lave-vaisselle ou encore les produits chlorés employés pour la décontamination des végétaux.
- **Irritant/nocif** : pour les liquides vaisselle antibactériens, les lingettes désinfectantes ou les gels hydroalcooliques.
- **Inflammable** : pour les lingettes désinfectantes ou les gels hydroalcooliques.
- **Dangereux pour l'environnement** : associé aux produits chlorés utilisés dans la décontamination des végétaux.

Voici un tableau récapitulant les **précautions à prendre** lors de l'utilisation des produits d'entretien en cuisine :

<b>Précaution</b>	<b>Détail</b>
<b>Se renseigner sur les pictogrammes de danger</b>	Lire attentivement les étiquettes des produits pour identifier les risques.
<b>Conserver les produits d'entretien fermés</b>	Les produits doivent être hermétiquement fermés pour éviter l'émission de vapeurs.
<b>Ne pas manger, boire ou fumer pendant la manipulation</b>	Le personnel doit éviter toute ingestion ou inhalation pendant la manipulation des produits.
<b>Utiliser les équipements de protection individuelle (EPI)</b>	Porter des lunettes, des gants, des masques, ou tout autre équipement nécessaire selon les produits.
<b>Ne jamais mélanger ou transvaser les produits</b>	Ne jamais mélanger les produits d'entretien, ni les transvaser dans des contenants d'autres produits, surtout pas alimentaires.
<b>Stocker les produits dans un placard fermé avec bacs de rétention</b>	Conserver les produits d'entretien dans un placard verrouillé et équipé de bacs de rétention pour éviter les fuites.
<b>Intégrer les pictogrammes sur les plannings de nettoyage</b>	Ajouter les pictogrammes de danger sur les plannings de nettoyage pour informer le personnel des risques.

Ce tableau résume les principales précautions à respecter pour garantir une utilisation sécuritaire des produits d'entretien dans un environnement de travail.