



HYGIENE ET SECURITE

Connaître les produits d'entretien

Objectifs : Connaître les grandes familles de produits d'entretien. Vérifier leur bonne utilisation.	<u>Personnes concernées :</u> Tous les membres du personnel de l'établissement. Plus généralement toute personne concernée par les questions d'hygiène. Pré requis : Aucun.
PROGRAMME Désinfectant ou biocide ⊗ Inactive les microorganismes comme les bactéries, virus sur les sols, murs, sièges, ... – Bactéricide : tue les bactéries – Fongicide : tue les moisissures – Virucide : tue les virus – Sporicide : tue les spores ⊗ L'eau de javel est le désinfectant le plus connu mais attention il ne s'utilise qu'à certaines conditions et est de moins en moins présent dans les hôtels ou restaurants. Son utilisation doit être très précise : bonne dilution, nettoyer avant la surface (supprimer les corps gras), laisser agir 5 à 15 minutes, n'utiliser que de l'eau froide avec l'eau de javel, rincer et sécher la surface. ⊗ De nos jours, il existe beaucoup de désinfectants plus simple d'utilisation et moins dangereux que l'eau de javel (dans certains hôpitaux les huiles essentielles sont à l'honneur pour leur vertu). Les détergents ⊗ Ce sont des produits de nettoyage au pouvoir d'émulsionner les corps gras. Ils ne détruisent pas les micro-organismes mais sont indispensables pour tout nettoyage. ⊗ Exemples : liquide vaisselle, détergent neutre, savon noir, ... Les détergents-désinfectants ⊗ Ils sont les plus nombreux sur le marché. Utilisés dans les métiers liés à l'hôtellerie et la restauration car ils nettoient et désinfectent en même temps. Ils retirent la saleté visible à l'œil nu et élimine les micro-organismes invisibles à l'œil nu. Les détartrants ⊗ Ils ont une action corrosive sur le tartre (calcaire) et sont très acides. ⊗ Exemples : détartrants pour les sanitaires mais aussi le vinaigre blanc. Les abrasifs ⊗ Ils nettoient par polissage ou par abrasion fine (usure de la salissure). Ils contiennent des grains minéraux (plus ou moins gros et durs) et de détergent et/ou de solvant. ⊗ Exemples : crème à récurer type Cif, Pierre d'Argile, crème pour nettoyer le cuivre, ... Les décapants ⊗ Ils sont destinés au nettoyage de souillures incrustées comme les corps gras ou la rouille. On les utilise par exemple pour nettoyer les grilles des hottes aspirantes, les ustensiles de cuisine en inox ou verre. ⊗ Attention, ils peuvent être corrosifs et dangereux car contiennent de la soude. Les solvants ⊗ Ils ont la faculté de dissoudre certaines substances. Ils sont très nombreux sur le marché actuel. Le plus simple et souvent le meilleur reste l'eau du robinet. ⊗ Exemples : eau, white spirit, acétone, détachant pour tissus, lave-vitres. Les agglutinants ⊗ Ils sont utilisés pour dépoussiérer les surfaces en bois, plastique ou formica. Ils ont un pouvoir collant car constitués de cire, ce qui permet d'agglutiner la poussière sur un chiffon. ⊗ Le balayage humide utilise le même principe que les agglutinants, l'eau qui imprègne le balai permet à la poussière de se coller sur celui-ci. Pour tous les produits d'entretien, il est important de respecter le bon mode d'utilisation du produit, c'est le TACT : ⊗ T : température de l'eau dans laquelle le produit doit être dilué si besoin ⊗ A : trouver la bonne action mécanique pour utiliser le produit : frottage, trempage, ... ⊗ C : trouver la dose correcte à utiliser ⊗ T : temps d'action nécessaire à l'efficacité du produit : exemple pour un désinfectant de 5 à 15 minutes.	PEDAGOGIE Le Formateur Consultant expérimenté, spécialiste de la formation continue et de l'hygiène. Moyens et pédagogie Les connaissances théoriques et empiriques des participants seront constamment sollicitées. Un travail de réflexion personnelle leur sera proposé sur l'analyse critique de leurs propres pratiques professionnelles. Intra entreprise France entière et International. Tarif inter par personne à Paris, Lyon, Lille, Lisieux 2 jours 1 150 € Réf : HR170

Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie Restauration