

Protocole de nettoyage - épidémie de COVID-19

INTRODUCTION

La stratégie de déconfinement mise en place à partir du 11 mai a pour objectif de limiter la circulation du virus COVID-19 et les risques de contamination.

Le protocole global décrit le plan de reprise de l'activité au sein du centre aquatique La Perle d'Eau. Il est soumis à validation du préfet avant réouverture de l'établissement.

Le présent document vient en annexe au protocole global.

Il a été rédigé en s'appuyant sur la documentation disponible, et plus particulièrement :

- Recommandations sanitaires aux personnes responsables des eaux de piscine (PREP) – ARS Auvergne Rhône Alpes
- Protocole national de déconfinement pour les entreprises pour assurer la santé et la sécurité des salariés, édité par le ministère de l'intérieur
- ED 6347 INRS « Nettoyage des locaux de travail – Que faire ? »
- Protocole d'entretien et de désinfection des espaces publics COVID-19 du centre de gestion de la fonction publique territoriale de l'Ardèche,
- Protocole d'entretien et de désinfection des locaux COVID-19 du centre de gestion de la fonction publique territoriale de l'Ardèche,
- Guide d'information pour les gestionnaires d'établissements recevant du public concernant la mise en œuvre des dispositions d'arrêté du 1^{er} février 2010 relatif à la surveillance des légionelles dans les réseaux d'eau chaude sanitaire collectifs

Il est rédigé à l'attention des agents techniques pour leur présenter les matériels et méthodes de nettoyage et de désinfection adaptées pour éliminer le virus et limiter au maximum le risque de transmission aux usagers et aux agents de l'établissement.

Des actions de sensibilisation et de formation du personnel seront prévues, comme précisé dans le protocole global, pour les informer des règles applicables et pour recueillir leur retour sur l'efficacité des procédures et prévoir leur adaptation si nécessaire.

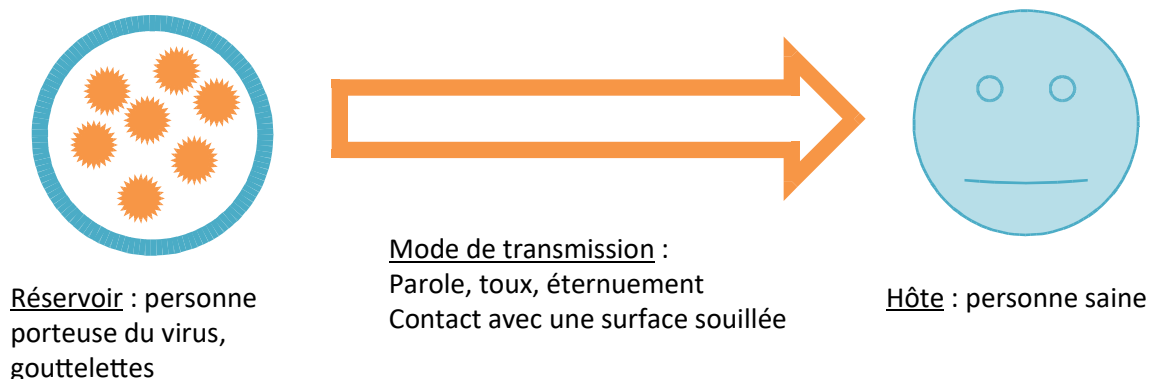
1. LE RISQUE

PRINCIPES DE TRANSMISSION ET DEFINITION DU RISQUE

Le virus SARS-CoV-2 est à l'origine de la maladie Covid-19. Il se transmet via les voies respiratoires par :

- Gouttelettes projetées en toussant, éternuant ou parlant ;
- Contact des mains souillées portées au visage (bouche, nez, yeux).

Comme pour tous virus, la chaîne de transmission se compose d'un réservoir, d'un mode de transmission et d'un hôte.



Le virus survit dans l'environnement sur les différentes surfaces durant quelques heures à quelques jours, mais ne se multiplie pas hors des cellules humaines. Le virus ne se transmet pas à travers la peau. Ainsi si une surface est contaminée via des postillons, il n'y aura que la quantité de virus présente dans ces postillons sur cette surface, pas plus. Un hôte devrait alors toucher cette zone puis porter ses mains souillées à son visage pour être potentiellement contaminé.

2. PRECONISATIONS GENERALES APPLICABLES

L'ensemble des tâches de nettoyage et désinfection est effectué par les agents du Syndicat Mixte d'Ardèche Méridionale.

Ces tâches sont effectuées avec un seul produit : lactalin chloré (voir fiche technique ci-jointe). Ce produit est certifié EN 14 476 et présente donc une efficacité virucide vis-à-vis du coronavirus.

Les instructions du fabricant seront appliquées : concentration, méthode d'application et temps de contact.

La concentration du produit est différente selon les usages :

- 0,5 % en présence du public et pour le nettoyage/désinfection des outils, matériels et postes de travail

- 2 % hors présence du public

Le désinfectant sera appliqué sur une surface nettoyée au préalable.

Ces opérations se feront en respectant les préconisations indiquées dans le document ED 6347 de l'INRS.

Pour une bonne efficacité, l'opération de nettoyage respecte la méthodologie suivante :

- aller de la zone la plus propre vers la zone la plus sale,
- éviter de repasser sur des zones déjà traitées,
- ne pas retremper une bande, une lingette déjà utilisée dans le produit propre afin de ne pas le salir,
- décrire des « 8 » ou des bandes parallèles se chevauchant afin de n'oublier aucune surface,
- nettoyer les murs du haut vers le bas,
- nettoyer les sols et surfaces horizontales en partant de la zone la plus éloignée vers la zone la plus proche.

Le balayage, l'époussetage, le soufflage et l'aspiration seront proscrits car mettent en suspension des poussières et aérosols dans l'air. Des lingettes humides ou en microfibre et un balayage humide seront utilisés.

Les poubelles seront vidées en les couvrant d'un sac plastique puis en les renversant et en retirant la poubelle vide sans la secouer. Aucune matière poussiéreuse n'étant habituellement présente dans les poubelles à disposition du public, celles-ci ne seront pas munies de couvercles.

Chaque service (bassin, accueil et administratif) est amené à participer aux tâches de nettoyage et désinfection :

- chacun désinfecte ses outils de travail et son poste de travail à la prise de poste et en fin de poste ;
- en complément des agents techniques en début de journée, entre les créneaux horaires d'accueil du public et en fin de journée ;
- pour signaler le besoin d'approvisionnement en cours de journée (solution hydroalcoolique, savon, papier essuie-main à usage unique, lavettes, produit désinfectant et papier WC)
- pour signaler tout besoin de nettoyage / désinfection (bassin souillé, cabine sale ...).

Les agents appliquent les consignes de l'annexe 2 : protocole de protection des agents en deuxième phase de déconfinement, à compter de la date de réouverture au public, envisagée en l'état actuel de connaissance au 2 juin prochain. Ces consignes assurent l'hygiène et la sécurité des travailleurs.

Les consignes concernant le nettoyage sont rappelés à l'article 5 ci-après.

Pour éviter les risques de contamination :

- les tapis seront enlevés,
- les bains de soleil seront enlevés,
- les bancs, tables, chaises et canapés seront enlevés,
- le mobilier non amovible sera marqué pour éviter que le public n'y touche ou y dépose des objets,

- l'espace forme (sauna, hammam, jacuzzi) sera fermé jusqu'à ce que la réouverture soit autorisée par directive nationale, alors, les consignes de nettoyage/désinfection et fréquentation ... seront appliquées,
- la salle repas en haut sera fermée au public. Elle permettra seulement l'accueil des assemblées du Syndicat Mixte d'Ardèche Méridionale et alors le nettoyage/désinfection sera réalisé après chaque réunion.
- les vestiaires collectifs seront fermés,
- les sèches-cheveux, 3 casiers sur 4 et 1 douche sur 2 seront condamnés,
- l'espace snack ne sera pas accessible depuis la piscine, seule la vente à emporter sera autorisée au locataire jusqu'à ce que la réouverture de la restauration sur place soit possible. Le locataire s'assurera de respecter les règles d'hygiène et de sécurité s'imposant à lui et donc les règles de nettoyage / désinfection de son espace de travail. Pour la réouverture de la restauration sur place, les directives nationales seront appliquées (distanciation, nettoyage/désinfection et autres règles telles qu'affichage, déplacement des meubles et marquage ...),
- tous les points d'eau seront équipés de savon et d'essuie-main à usage unique,
- les espaces sans points d'eau seront pourvus de solution hydroalcoolique (entrée, accueil, casiers, sortie ...),
- l'ensemble des espaces verra la fréquentation de nettoyage/désinfection augmentée (voir tableau ci-après), en portant une attention particulière aux surfaces en plastique et en acier notamment des sanitaires, équipements de travail collectifs, rampes d'escaliers, poignées de portes, interrupteurs d'éclairage, boutons d'ascenseur, écrans tactiles, combinés de téléphone, appareils de paiement, comptoir d'accueil, mobilier, etc.. Il est ainsi préconisé un nettoyage fréquent des surfaces et des objets qui sont fréquemment touchés et un nettoyage journalier des sols.
- Le nettoyage et les équipements de protection individuels seront différenciés :
 - en présence du public : balai humide, produit désinfectant et lavette / masque + gants
 - en dehors de l'accueil du public (auto laveuse + jet d'eau / masque + gants + lunette + chaussures fermées + surblouse).

La centrale de traitement de l'air assure un renouvellement de l'air avec un apport d'air neuf supérieur à 90 %. Néanmoins, l'aération des locaux sera réalisée grâce à l'ouverture des fenêtres de toit, portes et fenêtres à minima 15 minutes toutes les 3 heures et en continu lorsque c'est possible (beau temps).

L'autosurveillance de la qualité de l'eau sera réalisée deux fois par jour et ce pendant au moins 48H avant la réouverture.

Sont précisées au Plan d'Organisation de la Surveillance et des Secours :

- Procédure interne concernant la gestion des situations de non-respect des exigences de qualité des eaux de piscine.

- Procédure interne précisant les mesures de gestion à mettre en oeuvre en cas de situation exceptionnelle, telle que la présence de matières fécales ou de vomissures dans un bassin.

3. REOUVERTURE APRES CONFINEMENT

Les lieux ayant été partiellement fréquentés dans les 5 derniers jours avant la réouverture par les agents qui préparent la réouverture (affichages, aménagements ...), par précaution, un nettoyage avec le produit Lactalin à 2 % aura lieu avant réouverture au public.

Le bon fonctionnement des installations sera assuré par l'entretien et la maintenance des installations préalables (maintenance assurée à minima entre le 15 mars et le 5 mai puis reprise en présentiel des agents techniques depuis le 6 mai).

Du 11 au 19 mai les filtres à charbon actif ont été renouvelés et la vidange des bassins a été effectuée avec nettoyage et désinfection avant remplissage des bassins.

Seront vérifiés avant ouverture :

- Le bon fonctionnement des dispositifs d'injection des produits : mélangeurs, systèmes d'injection (pompe, électrovannes...) et des automates (état des sondes d'analyses et des éventuels filtres, étalonnage des appareils).
- Les stocks de réactifs : en bon état, en quantité suffisante, vérification des dates de péremption.
- Le nettoyage et la désinfection de l'ensemble des dispositifs de reprise par la surface.

Prévention des risques de légionellose :

- le circuit d'eau chaude sanitaire a été maintenu à une température minimale de 60°C pendant toute la période de fermeture au public pour éviter le développement de légionelles ;
- Les réseaux d'eau froide sanitaire seront purgés avant réouverture : vidange complète des équipements de stockage d'eau et chasses au niveau des points d'usage (lavabos, douches, etc.), en laissant couler abondamment l'eau froide et l'eau chaude sanitaire et en évitant la formation et l'inhalation des aérosols d'eau (les mousseurs doivent être retirés afin de ne pas retenir les dépôts) ;
- Des analyses de légionelles seront réalisées par le laboratoire diligenté par l'ARS au niveau des points d'usage suivant : au niveau du point le plus proche de la production d'eau chaude sanitaire (ECS), au niveau des douches (point le plus utilisé) et au niveau des vestiaires du personnel masculin (point le plus éloigné de la production d'ECS). Les prélèvements seront effectués après la purge des réseaux et après écoulement de l'eau, correspondant généralement à une température de l'ECS stabilisée soit après 2 ou 3 minutes d'écoulement.

En cas de dépassement des objectifs cibles, des mesures curatives seront mises en place.

4. PROTOCOLE DE NETTOYAGE PAR ZONE

4.1 douches et sanitaires (y compris à l'accueil)

- **Pendant les heures d'ouverture au public**

	Lavabos, WC, boutons poussoirs de douche, poignées de porte	Sol	Autre surface (tablette, porte, ...)	Cloisons / murs	Vitrierie
Fréquence	Toutes les 30 minutes	Toutes les 2 heures (entre les créneaux d'accueil du public)	En cas de salissure	En cas de salissure	En cas de salissure
Matériel et techniques utilisés	Microfibre et éponge (distincte pour WC) + rinçage à l'éponge	Raclette + serpillère	Microfibre	Microfibre + raclette	Microfibre
Produit	Lactalin dilué à 0,5 %	Lactalin dilué à 0,5 %	Lactalin dilué à 0,5 %	Lactalin dilué à 0,5 %	Eau chaude
Équipement de protection	gants et masque				

- **En dehors de l'ouverture au public**

	Lavabos, WC, boutons poussoirs de douche, poignées de porte	Sol	Autre surface (tablette, porte, ...)	Cloisons / murs	Vitrierie
Fréquence	1 fois par jour	1 fois par jour	1 fois par jour	Une fois par jour	Une fois par jour
Matériel et techniques utilisés	Vaporisateur + rinçage au jet d'eau	Jet d'eau + raclette + serpillère	Microfibre	Microfibre + raclette	Microfibre
Produit	Lactalin dilué à 2 %	Lactalin dilué à 2 %	Lactalin dilué à 2 %	Lactalin dilué à 2 %	Eau chaude
Équipement de protection	Gants et chaussures fermées				

4.2 cabines et casiers

- **Pendant les heures d'ouverture au public**

	Bancs, poignées de porte, casiers	Sol	Autre surface (porte, porte-man-teau ...)	Cloisons / murs	Vitrerie
Fréquence	Entre chaque usager	Toutes les 2 heures (entre les créneaux d'accueil du public)	Tablettes entre es créneaux horaires Reste : en cas de salissure	En cas de salissure	En cas de salissure
Matériel et techniques utilisés	Microfibre + rinçage à l'éponge	Raclette + serpillère	Microfibre	Microfibre + raclette	Microfibre
Produit	Lactalin dilué à 0,5 %	Lactalin dilué à 0,5 %	Lactalin dilué à 0,5 %	Lactalin dilué à 0,5 %	Eau chaude
Équipement de protection	gants et masque				

- **En dehors de l'ouverture au public**

	Bancs, poignées de porte, casiers	Sol	Autre surface (porte, porte-man-teau ...)	Cloisons / murs	Vitrerie
Fréquence	1 fois par jour	1 fois par jour	1 fois par jour	Une fois par semaine	Une fois par jour
Matériel et techniques utilisés	Microfibre et éponge (distincte pour WC) + rinçage au jet d'eau	Jet d'eau + raclette + serpillère	Microfibre	Microfibre + raclette	Microfibre
Produit	Lactalin dilué à 2 %	Lactalin dilué à 2 %	Lactalin dilué à 2 %	Lactalin dilué à 2 %	Eau chaude
Équipement de protection	Gants et chaussures fermées pour nettoyage du sol				

4.3 accueil et zones de circulation

	Terminal de paiement, récipient à monnaie	Sol	Autre surface (banque d'accueil, distributeur, porte, ...)	Cloisons / murs	Vitrierie
Fréquence	Entre chaque usager	Toutes les 2 heures (entre les créneaux d'accueil du public)	1 fois par jour et en cas de salissure	1 fois par semaine et en cas de salissure	1 fois par jour et en cas de salissure
Matériel et techniques utilisés	Microfibre	Raclette + serpillère	Microfibre	Microfibre + raclette	Microfibre
Produit	Lactalin dilué à 0,5 %	Lactalin dilué à 0,5 %	Lactalin dilué à 0,5 %	Lactalin dilué à 0,5 %	Eau chaude
Équipement de protection	gants et masque (si présence du public)				

4.5 bassins et plages

	Bassins	Perches, fauteuil PMR et ceintures de flottaison	Sol	Autre surface (local maître-nageur, chaises-hautes, maincourante...)	Cloisons / murs	Vitrierie
Fréquence	1 fois par jour	Après chaque usager	Une fois par jour à la fermeture	Toutes les 2 heures (entre les créneaux d'accueil du public)	En cas de salissure	1 fois par jour et en cas de salissure
Matériel et techniques utilisés	Robot (1 cycle de 5 heures par jour) Lavage préfiltres Lavage et contre-lavage filtres	Bacs de trempage ou microfibre	Rinçage au jet Produit versé à l'arrosoir Autolaveuse	Microfibre	Microfibre + raclette	Microfibre
Produit	/	Lactalin dilué à 0,5 % (trempage 15 minutes ou nettoyage) Rinçage à l'eau clair	Lactalin dilué à 2 %	Lactalin dilué à 0,5 %	Lactalin dilué à 0,5 %	Eau chaude
Équipement de protection	/	gants et masque (si présence du public)	Gants et chaussures fermées	gants	gants et masque (si présence du public)	gants et masque (si présence du public)

Le recyclage de l'eau sera assuré 24h/24. Pour rappel, la réglementation prévoit une fréquence de recyclage minimale en fonction du type et du volume du bassin :

o 30min pour les pataugeoires ;

o 1h30 pour les autres bassins de profondeur inférieure ou égale à 1,5m ;

o 4h pour les autres bassins de profondeur supérieure à 1,5m.

4.6 locaux communs (local copieur, cuisine, vestiaires, douches, sanitaires)

	Interrupteur, table, poignées de porte, WC	Sol	Autre surface (lavabo, évier, douche, WC, micro-ondes ...)	Cloisons / murs	Vitrierie
Fréquence	Après chaque usage	1 fois par jour	1 fois par jour	En cas de salissure	Une fois par semaine et en cas de salissure
Matériel et techniques utilisés	Microfibre	Raclette + serpillère	Microfibre et éponge (distincte pour WC) + rinçage à l'éponge	Microfibre + raclette	Microfibre
Produit	Lactalin dilué à 0,5 %	Lactalin dilué à 2 %	Lactalin dilué à 2 %	Lactalin dilué à 2 %	Eau chaude
Équipement de protection	Gants				

4.7 bureaux

	Surfaces : interrupteur, table, poignées de porte, informatique, téléphone	Sol	Cloisons / murs	Vitrierie
Fréquence	1 fois par jour	1 fois par semaine	Une fois par mois et en cas de salissure	Une fois par mois et en cas de salissure
Matériel et techniques utilisés	Microfibre	Raclette + serpillère	Microfibre + raclette	Microfibre
Produit	Lactalin dilué à 0,5 %	Lactalin dilué à 2 %	Lactalin dilué à 2 %	Eau chaude
Équipement de protection	Gants			

4.8 lavage du linge

Les masques et microfibras seront stockés dans des sacs avant lavage et seront lavés à 60° avec la lessive habituelle sur un cycle de minimum 30 minutes.

Les vêtements de travail seront lavés sur place avec les cycles et la lessive habituelle.

4.9 En cas de contamination (agent ou usager)

Le code du travail prévoit que l'employeur doit prendre les mesures nécessaires « pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et morale des travailleurs » (article L 4121-1 du code du travail).

Dès lors, en cas de contamination les mesures suivantes devront être entreprises, le coronavirus pouvant probablement survivre 3 heures sur des surfaces sèches :

- équipement des personnes en charge du nettoyage des sols et surfaces avec port d'une blouse à usage unique, de gants de ménage ;
- entretien des sols : stratégie de lavage-désinfection humide (bandeau de lavage à usage unique imprégné de produit détergent puis autre bandeau de lavage à usage unique pour rinçage à l'eau potable) et temps de séchage suffisant ;
- désinfection des surfaces au lactalin à 2 % avec un bandeau de lavage à usage uniquement ;
- élimination des déchets en sac fermé par la filière d'élimination classique.

5. RAPPEL DES PRECONISATIONS D'HYGIENE ET DE SECURITE

Le personnel en charge du nettoyage doit mettre en place les gestes barrières au sein même de son organisation de travail.

Penser à respecter le protocole de nettoyage/désinfection (fréquence, produits, etc.) et de protection du personnel. Une synthèse sera affichée dans les locaux communs.

Un registre de réalisation permettra d'avoir une trace écrite des actions de nettoyage et de désinfection (tableau de traçabilité, qui, quand, quoi, signature) : voir annexe 2.

Nettoyage :

Consignes et gestes barrières	Matériel préconisé
Désinfection et nettoyage : voir protocole de nettoyage	Équipement de protection individuel : - Si utilisation de jets d'eau ou auto laveuse : chaussures fermées, gants et masque (si présence du public) - Si balai humide ou lavette microfibre + produit : gants et masque (si présence du public)
Zone de déshabillage / habillage spécifique Attention : ne pas mélanger linge personnel et linge de travail. Ne pas ramener son linge professionnel à son domicile	Sac-poubelle et réceptacle pour linge sale
Masque quand contact avec les usagers ou respect de la distanciation sociale d'au moins 1 m	Masque Panneau d'information
Hygiène des mains (HDM) : Lavage régulier des mains avec eau savonneuse, au moins 1 fois toutes les 1/2h.	Solution hydroalcoolique entre les lavage

6. NOTIFICATION ET SIGNATURE

Date :

Signature :

Annexe 1 : Fiche technique Lactalin chloré



Lactalin chloré

Nettoyage et désinfection du matériel de traite.

1. PROPRIETES :

LACTALIN CHLORÉ est un produit liquide alcalin chloré non moussant. LACTALIN CHLORÉ est utilisé pour éliminer les souillures organiques et désinfecter installation de traite, matériel de laiteries et matériel d'industries agroalimentaires.

LACTALIN CHLORÉ est bactéricide, levuricide, fongicide, virucide (dont bactériophage) et sporicide selon les normes européennes en vigueur.

La formule est autorisée sous SIMMBAD sous le N°56924

LACTALIN CHLORÉ est soutenu au niveau du règlement Biocide (UE) 528/2012 en TP4.

Conforme au règlement européen agriculture biologique CE 834/2007 (et ses amendements).

2. MODE D'EMPLOI :

LACTALIN CHLORÉ s'utilise pour une action bactéricide en solution à 0,5 % à chaud (supérieur à 40°C). La concentration d'utilisation est à adapter en fonction de l'importance des souillures, du mode de nettoyage et du matériel utilisé.

Pré-rincer à l'eau froide ou chaude potable.

Aspirer la solution à 0,5 % (50 g pour 10 litres d'eau > 40°C).

Faire circuler ou laisser tremper pendant au minimum 7 min.

Un temps de circulation de 15 min est idéal pour un excellent résultat de nettoyage et de désinfection.

Rincer à l'eau potable.

LACTALIN CHLORÉ s'utilise en alternance avec LACTACID de manière à assurer un nettoyage complet et économique.

Sécurité : Ne jamais mélanger LACTALIN CHLORÉ et LACTACID.

Pour des actions spécifiques et ciblées en fonction de votre secteur et de vos protocoles internes, consulter le tableau détaillé en rubrique Activité Biocide.

3. ACTIVITE BIOCIDES :

Tableau de détail des activités biocides du LACTALIN CHLORÉ en Laiterie – Salle de traite :

EFFICACITE	Norme	TEMPS	T°C	Conditions	Souches	Dilution
BACTERICIDIE						
P2E1 efficacité bactéricide (circuit)	EN1276	20 min.	40°C	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Salmonella enterica, Listeria monocytogenes	0,5%
		7 min.				
		12 min.				
P2E2 efficacité bactéricide (surface ouverte)	EN13697	20 min.	40°C		Enterococcus faecium Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Salmonella enterica, Listeria monocytogenes	
LEVURICIDE/FONGICIDIE						
P2E1 efficacité levuricide/fongicide (circuit)	EN1650	20 min.	40 °C	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	Candida albicans	0,5%
		7 min.				
P2E2 efficacité levuricide (surface ouverte)	EN13697	20 min.	40°C		Candida albicans	



HYDRACHIM - Route de Saint Poix 35370 LE PERTRE - Tél : 02 99 96 80 08 www.hydrachim.fr



Tableau de détail des activités biocides du Lactalin Chloré en Transformation à la ferme et Industries Alimentaires :

BACTERICIDIE										
P2E1 efficacité bactéricide (circuit)	EN1276	5 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine)	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Enterococcus hirae</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i>	2% **			
						<i>Enterobacter cloacae</i> **, <i>Lactobacillus brevis</i> **, <i>Salmonella typhimurium</i> **, <i>Proteus vulgaris</i> , <i>Campylobacter jejuni</i> **, <i>Listeria monocytogenes</i> **	<i>Enterobacter cloacae</i> et <i>Salmonella Typhimurium</i> à 0,5%, 1% <i>Lactobacillus brevis</i> à 1,5% ** <i>Campylobacter jejuni</i> (1,5%) <i>Listeria monocytogenes</i> (2%)			
						<i>Enterococcus faecium</i>	1% ** 0,5%,1%			
P2E2 efficacité bactéricide (surface ouverte)	EN13697	5 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine)	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Enterococcus hirae</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i>	3% **			
						<i>Enterococcus faecium</i>	1,5% **			
						<i>Enterococcus faecium</i>	1% **			
LEVURICIDE/FONGICIDIE										
P2E1 efficacité levuricide/fongicide (circuit)	EN1650	5 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine)	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Candida albicans</i>	1,5% **			
						<i>Aspergillus brasiliensis</i>	3%, 4% **			
		1 min.	60°C			<i>Aspergillus brasiliensis</i> , <i>Candida albicans</i>	<i>Candida</i> 1% ** <i>Aspergillus</i> 2% **			
						<i>Aspergillus brasiliensis</i> , <i>Candida albicans</i>	<i>Candida</i> 0,5% ** <i>Aspergillus</i> 1,5%, 2%			
P2E2 efficacité levuricide/fongicide (surface ouverte)	EN13697	5 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine)	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Candida albicans</i>	1,5% **			
						<i>Aspergillus brasiliensis</i>	4% **			
		1 min.	60°C			<i>Aspergillus brasiliensis</i> , <i>Candida albicans</i>	<i>Candida</i> 1% 1.5% <i>Aspergillus</i> 2%, 1.5%			
						<i>Aspergillus brasiliensis</i> , <i>Candida albicans</i>	<i>Candida</i> 1% 1.5% <i>Aspergillus</i> 2% , 1.5%			
BACTERIOPHAGE										
P2E1 efficacité virucide (circuit)	EN13610	15 min.	20°C	Petit-lait acide (10 g/L)	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Bactériophage P001 DSM 4262</i>	1% **			
						<i>Bactériophage P008 DSM 10567</i>	0,5% **			
SPORICIDE										
P2E1 efficacité sporicide (circuit)	EN13704	15 min.	20°C	Conditions de saleté (3 g/L albumine bovine)	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Bacillus subtilis</i> <i>Clostridium sporogenes</i>	<i>B. subtilis</i> 5% **, <i>C. sporogenes</i> 6% (4%)			
							4% **			
P2E2 efficacité sporicide (surface ouverte)	EN13697	15 min.	20°C	Conditions de saleté (3 g/L albumine bovine)	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Bacillus subtilis</i> <i>Clostridium sporogenes</i>	5% **			
							<i>B. subtilis</i> 5% **, <i>C. sporogenes</i> 6% (4%)			
VIRUCIDE										
efficacité virucide (circuit)	EN14476	15 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine)	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Adénovirus</i> , <i>Munin noravirus</i>	0,50%			
							1 min.	60°C	<i>Adénovirus</i> , <i>Munin noravirus</i>	0,50%
									<i>Adénovirus</i> , <i>Munin noravirus</i>	0,50%

4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide jaune
pH à 1% :	12,50 +/- 0,5
Densité en g/cm ³ à 20°C :	1,23 +/- 0,02
Stockage :	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
Substance active biocide :	Hypochlorite de sodium (N° CAS 7681-52-9) à 70g/kg soit 86.1 g/L, soit 7 % de chlore actif.
TP (Directive 98/8/CE et règlement (UE) N°528/2012, période transitoire) :	TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. SL - Concentré soluble.
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) n°648/2004) :	Inférieur à 5% : phosphonates Inférieur à 5% : polycarboxylates Entre 5 et 15% agents de blanchiment chlorés Désinfectants

5. CONDITIONNEMENTS :

Disponible en :

- bidon de 24kg Réf. 001100206
- fût de 72kg Réf. 001100207
- fût de 240kg Réf. 001100298
- container de 1200kg Réf. 001100231.

6. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

PRODUIT STRICTEMENT PROFESSIONNEL

Ne pas appliquer sur surfaces sensibles, peintes, et métaux légers (alu, cuivre, laiton, bronze, étain, fer).

En cas de doute, faire un essai sur une petite surface à la concentration préconisée, laisser agir puis rincer abondamment.

Ne jamais mélanger LACTALIN CHLORÉ et UN PRODUIT ACIDE.

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (**Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements**). Rinçage obligatoire.

Conforme au règlement européen agriculture biologique **(CE) 834/2007 (et ses amendements)**.

Utiliser les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°1002) : + 33 (0)3 83.22.50.50

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59

Fiche de données de sécurité disponible sur le site : www.hydrachim.fr

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet.

Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

Le pictogramme EVPHEL, présent sur le produit, indique que l'emballage usagé peut-être éliminé via le service de collecte proposé par les distributeurs partenaires de la filière ADIVALOR.

N° de révision 03-04-2020-V10 (1002)

Annexe 2 : tableau de traçabilité à afficher dans chacune des zones

	Agent	Heure de passage	Signature
Zone			