

**I - OBJET/ PERSONNELS CONCERNES**

Tout personnel (hospitalier, prestataire ...) habilité à réaliser cet entretien.

Eliminer les micro et macro -organismes (déchets- souillures-salissures) du local.

Définir les modalités de bionettoyage des locaux alimentaires en milieu hospitalier afin de garantir l'hygiène, la sécurité sanitaire des aliments et la prévention du risque infectieux

II - HISTORIQUE DES MODIFICATIONS

Modification pour futur marché de bionettoyage 2026 et adaptation aux réglementations et technicité liées au bionettoyage.

III - PERSONNES A L'INITIATIVE

Direction des Achats, de la Logistique et Développement Durable (DALDD) - Service de Prévention du Risque Infectieux (SPRI)

IV - CLASSIFICATION DES LOCAUX (Cf Référentiel des locaux)

Zone 1 : **risque faible**

Zone 2 : **risque modéré**

V – MATERIELS ET PRODUITS

MATERIELS	PRODUITS
Lavette à usage répété	Détergent Désinfectant de Surfaces (DDS)
Système de lavage du sol + frange	Détergent
Gants à usage unique	Détergent Détartrant
Flex + housse adaptée	Vinaigre blanc
Balai brosse plastique + raclette à sol	Produit Hydroalcoolique (PHA)
Panneau signalétique	

VI - TECHNIQUE**Préalable :**

- **Toute surface sale doit être nettoyée chaque fois que nécessaire.**
- **Tout matériel roulant devra être déplacé pour entretenir le sol.**
- **Toute surface doit être libre pour permettre le bionettoyage.**

Se désinfecter les mains au PHA et mettre les gants à usage unique

	TACHES / PERIODICITE	QUOTIDIEN	HEBDOMADAIRE	PERIODIQUE
A LA CHARGE DU PRESTATAIRE				
1	Poubelle : Evacuer les déchets - Nettoyer le support - Remplacer un sac propre selon support	+		
2	Nettoyer-désinfecter au DDS : - Toutes surfaces et / ou éléments hauts horizontaux, verticaux et obliques	+		
3	Détartrer : - Lavabo + robinetterie Désinfecter : - Siphons – trop plein (cf HYG-FT-522)		+ MARDI	
4	Réapprovisionner distributeurs	+		
5	Selon type de sol : - Balayer + laver ou - Frotter avec le balai brosse + racler - Positionner panneau signalétique	+		
6	Récurer le sol			A la demande des référents
7	Nettoyer les bouches d'aération			1 / 15 jours
A LA CHARGE DES AGENTS DE PLATEAU – EN RELATION AVEC LE PLAN DE NETTOYAGE				
1	Nettoyer-désinfecter au DDS : - zone plonge (paillasse, évier + robinetterie, lave-vaisselle) - meubles hauts et bas inox	+		
2	Détartrer : - robinetterie, - lave-vaisselle		+	
3	Nettoyer-Désinfecter au DDS : - Matériel électroménager - Bornes de chauffe - Étagères roulantes	+	+	
A LA CHARGE DES HOSPITALIERS – SALLE DE PAUSE				
1	Nettoyer-Désinfecter au DDS : - Intérieur mobilier – électroménager	+		

Retirer les gants et se désinfecter les mains au PHA

VII – CONTRÔLE QUALITE

- 1- Constat visuel par le CHU
- 2- Si présence, remplir la fiche de traçabilité ou validation sur le logiciel PTAH bionettoyage.
- 3- Prestataire en charge de la mise en place de la fiche de traçabilité.