

I – PERSONNELS CONCERNES

Tout personnel habilité à réaliser cet entretien.

II - HISTORIQUE DES MODIFICATIONS

Création.

III – PERSONNES A L'INITIATIVE

Direction des Achats de la Logistique et du Patrimoine - Service de prévention du risque infectieux

IV - OBJECTIFS

Eliminer les réservoirs de micro-organismes (déchets, souillures, salissures) du local.

V – CLASSIFICATION DU LOCAL

Locaux concernés en zone 1 : Salles : détente, self, distribution, tisanerie → **risque infectieux faible**

Locaux concernés en zone 2 : Salles : office alimentaire, à manger → **risque infectieux modéré**

VI – MATERIEL - PRODUIT

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lavettes à usage unique ou répété ➤ DDA ➤ Système de lavage manuel ou mécanisé des sols ➤ Gants à usage unique. ➤ Produit Hydro-Alcoolique ➤ Flex + manchon ➤ Balai trapèze + gaze à usage unique ➤ Mouilleur à vitre + peluche | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Détergent ➤ Détergent-détartrant ➤ Produit vitre ➤ Produit inox ➤ Panneau signalétique |
|--|--|

VII - TECHNIQUE

Prestataire : Toute surface sale doit être nettoyée chaque fois que nécessaire. Tout matériel roulant devra être déplacé pour entretenir le sol et remis à sa place en étant clampé.

Hospitaliers : Toutes surfaces doit être libre pour permettre le bio nettoyage

Fréquences données à titre indicatif

	Tâches / Périodicité	Quotidien	Hebdomadaire	Périodique
A LA CHARGE DU PRESTATAIRE				
1	Aérer la pièce (si possible selon la structure)	+		
2	Poubelle + tri sélectif : - Evacuer les déchets - Nettoyer le support - Replacer un sac propre selon support	+		
3	Nettoyer-désinfecter au DDA : - Toutes surfaces et / ou éléments hauts horizontaux, verticaux et obliques	+		
4	Détartrer : - Lavabo + robinetterie Désinfecter : - Siphons – trop plein (Cf. protocole)		+	
5	Réapprovisionner distributeurs	+		

	LOCAL ALIMENTAIRE		
	Ne pas compléter - Entité		PROJET

6	Selon type de sol : - Balayage humide + lavage ou - Frotter le sol avec le balai brosse - Eliminer les eaux résiduelles - Positionner panneau signalétique	+		
7	Récurer le sol			+
8	Nettoyer-désinfecter les bouches d'aération		+	
A LA CHARGE DES AGENTS DE PLATEAU – OFFICE ALIMENTAIRE				
1	Nettoyer-désinfecter au DDA : - zone plonge (paillasse, évier + robinetterie, lave-vaisselle) - meubles hauts et bas inox	+		
2	Nettoyer-Désinfecter au DDA : - Matériel électroménager - Bornes de chauffe - Etagères roulantes	+		
A LA CHARGE DES HOSPITALIERS				
1	Nettoyer-Désinfecter au DDA : - Intérieur mobilier – électroménager	+		

VIII – CONTROLE QUALITE

Remplir la fiche de traçabilité si présence

Ne pas compléter Ne pas compléter	Ne pas compléter Ne pas compléter	Ne pas compléter Ne pas compléter	Version N° version	<i>Page 2/2</i>
			Applicable à partir du Date	