

PROCÉDURE ET MATÉRIEL DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Le matériel de base

- Des balais
- Des ramassettes
- Des balayettes
- Des sacs poubelle
- Des raclettes
- Des seaux
- Des torchons
- Des éponges à récurer
- Des lavettes microfibres
- Des loques à poussière
- Du dégraissant (produit vaisselle)
- Du produit multi-surfaces
- Du produit pour les toilettes
- Du spray désinfectant
- De la javel
- De la poudre à lessiver à la main
- Des gants (soit nominatifs, soit jetables)
- Des tabliers (éventuellement)

La quantité de matériel est à prévoir en fonction du nombre de locaux. Vérifie que le matériel est en bon état (utiliser un torchon noirci de saleté n'est pas très efficace...). Pense également à séparer le matériel utilisé pour les toilettes de celui réservé aux autres espaces.

Procédure pour nettoyer un local partagé

1

Respecter les règles de base du nettoyage :

- Aller du haut vers le bas (pour que les poussières retombent sur une zone sale) ;
- Passer du propre au sale (pour ne pas salir une surface qui vient d'être nettoyée) ;
- Porter des gants et éventuellement un tablier ;
- Se laver les mains régulièrement.



2

Commencer par aérer correctement le local (3 fois par jour durant minimum 15 minutes).

3

Nettoyer ensuite toutes les surfaces de contact :

- Les poignées de portes, fenêtres et armoires
- Les interrupteurs
- Les robinets, planches et cuvettes des toilettes, lavabos
- Les chaises, les bancs, les tables, les accoudoirs
- Les appuis de fenêtres
- Les rampes d'escalier
- ...

4

Dépoussiérer et nettoyer ensuite le sol avec un produit multi-surfaces.

Procédure pour nettoyer le matériel partagé

Avant que du matériel utilisé par un groupe ne puisse être transmis à un autre groupe, tu dois veiller à le nettoyer entièrement en ciblant spécifiquement toutes les surfaces de contact du contenu comme du contenant. Une fois le matériel nettoyé et séché, il peut alors être à nouveau utilisé.

L'entretien du matériel de nettoyage

Il est essentiel de nettoyer avec du matériel propre. Tu dois donc veiller à lessiver à la main ou en machine les torchons, lavettes microfibres et loques à poussières régulièrement. N'hésite pas à acheter de nouveaux « consommables » s'ils sont trop sales ou usés. Il faut également dépoussiérer les balais entre deux utilisations et nettoyer l'ensemble du matériel de nettoyage.



Quand nettoyer ? Quand désinfecter ?

NETTOYER	DÉSINFECTER
<p>Le nettoyage se fait :</p> <ul style="list-style-type: none">→ Avec aération simultanée→ En dehors de la présence des enfants ; <p>Très régulièrement : les sols, le mobilier individuel partagé et toutes les surfaces lavables (tables, bords des tables, chaises, dossiers, mobilier, rebords de fenêtres, grilles de ventilation, ...);</p> <p>Une fois par jour : la cuisine et le réfectoire sans omettre les surfaces fréquemment touchées (robinets, poignées de porte). Si les enfants mangent dans leur local, le nettoyage des tables est nécessaire avant et après le repas.</p> <p>Au minimum une fois par jour : les toilettes sans omettre les robinets, poignées de porte, chasses d'eau ;</p> <p>Entre deux occupations : tout local partagé par des groupes différents ;</p> <p>Il est recommandé de ne pas passer l'aspirateur mais de nettoyer avec une serpillière et un détergent, de rincer et de laisser sécher.</p>	<p>La désinfection se fait :</p> <ul style="list-style-type: none">→ Après le nettoyage→ Avec aération simultanée→ En dehors de la présence des enfants/jeunes→ Sans oublier les poignées de portes et fenêtres, les interrupteurs, les rampes d'escalier, les robinets, les téléphones fixes et portables, tablettes, claviers, souris... <p>Désinfection à prévoir :</p> <ul style="list-style-type: none">→ Systématiquement, en cas de souillures des sols et surfaces par des liquides biologiques (sang, selles, urines, vomissements...). On pensera à bien désinfecter les toilettes et éventuels petits pots en cas de diarrhée ;→ Nettoyage et désinfection complète des locaux fréquentés par une personne (participant ou encadrant) ayant présenté des symptômes : sol, mobilier et surfaces fréquemment touchées de « l'espace d'isolement », du local d'activité, de repas, de la chambre et les sanitaires concernés.→ Désinfection du thermomètre après chaque utilisation si celui-ci n'est pas sans contact.

