



## 8 Étapes pour réduire ou éliminer les bactéries avec des **NETTOYEURS HAUTE PRESSION À L'EAU CHAUDE**

**1** **Connaissez votre application.** Avant de commencer, évaluez les environs, ainsi que la saleté et les bactéries potentiellement présentes. Posez-vous des questions telles que : « L'environnement permet-il l'utilisation de nettoyeurs haute pression à eau chaude, compte tenu des grandes quantités d'eau, des gaz d'échappement, ... ? » De plus, pour le protocole de nettoyage complet demandez-vous : « De quels désinfectants aurai-je besoin à la fin du processus de nettoyage ? »

**2** **Évaluez les meilleurs paramètres de nettoyage.** En fonction du type de saleté et de surface, évaluez les niveaux optimaux de débit et de pression d'eau : débit élevé et pression moyenne pour les saletés plus légères ; niveaux de pression plus élevés pour les saletés tenaces, résistantes et incrustées.

**3** **Dans le cas des bactéries et de réduction des germes,** des températures plus élevées amorcent la décomposition des germes. En général, des températures de 85 à 100°C entraîneront rapidement une réduction drastique des colonies de bactéries, bien que seules des températures proches de 155°C éliminent complètement de nombreux germes. Par conséquent, il faut élever les températures de nettoyage aux niveaux maximums pour commencer le processus de désinfection. Par exemple, le COVID-19 est éliminé à un rythme de 10 000 unités par 30 minutes à une température de 56°C. Avec cette durée de nettoyage et cette température requise, une unité d'eau chaude seule ne sera pas efficace. Ajoutez un détergent.

**4** **Choisissez le bon détergent approprié pour le travail et préparez la surface.** Veillez à choisir un détergent complémentaire pour aider à combattre les bactéries. Les organismes de santé locaux et régionaux recommandent souvent des ingrédients appropriés. Trempez les surfaces avec le détergent pour décomposer les couches de déchets et de saleté les plus tenaces.

**5** **Rincez les surfaces à l'eau chaude ou de la vapeur.** Rincer le détergent et laver les surfaces sous pression pour éliminer entièrement toutes les couches de saleté et de déchets. L'eau chaude augmente l'efficacité du nettoyage et ajoute à l'effet assainissant. Certains appareils peuvent chauffer l'eau à 140°C pour la vaporiser, ce qui permet un lavage à la vapeur humide sous pression. Ce procédé peut stériliser partiellement les surfaces.

**6** **Appliquez des désinfectants.** L'eau chaude seule ne suffit pas à accomplir la désinfection, même si elle peut réduire le nombre global de bactéries avec un temps d'exposition et une température suffisants. Il est nécessaire de finaliser le protocole de nettoyage avec un désinfectant. Choisissez le désinfectant en fonction de la législation locale et du type de bactéries à éliminer.

**7** **Procurez-vous les bons outils.** Les accessoires appropriés assurent un nettoyage optimal, efficace et performant - du premier coup. Pensez aux lances, aux buses et aux pulvérisateurs.

**8** **Laissez sécher.** Pour des raisons d'hygiène ou de sécurité, laissez les surfaces sécher avant de les ouvrir au nouveau bétail ou au passage humain.

\*Commission nationale de santé de la République populaire de Chine  
- Plan de prévention et de contrôle du COVID-19, 4ème édition

