



Dangers chimiques liés à l'utilisation de produits de nettoyage et de désinfection

DANGERS

Réglementation et mesures de maîtrise en IAA¹

Cette fiche ne prétend pas être exhaustive. Elle vise à enrichir (et non limiter) la réflexion des professionnels sur le sujet des dangers chimiques liés à l'utilisation de produits de nettoyage et de désinfection.

Introduction

Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel de l'entreprise est une des étapes les plus importantes en industrie alimentaire, qu'elle soit externalisée ou non. La salubrité et la sécurité des aliments en dépendent. Néanmoins, la présence de **résidus de produits de nettoyage et de désinfection** sur les surfaces et matériaux au contact des aliments représente une source potentielle de **contamination chimique**. Les causes d'apparition du **danger** peuvent être diverses :

- > le non-respect des conditions d'emploi (surdosage);
- > le mauvais rinçage (pour les produits avec rinçage);
- > l'utilisation de produit non autorisé dans le domaine alimentaire;
- > l'utilisation d'un produit non adapté à la nature du matériau.

Les produits de nettoyage et de désinfection

Pour rappel, les produits de nettoyage permettent d'éliminer les souillures d'une surface et les produits de désinfection éliminent les micro-organismes présents sur cette surface.

Ces produits doivent être :

- > autorisés pour un usage en industrie agro-alimentaire;
- > utilisés conformément aux recommandations du fournisseur (température de l'eau, concentration du produit, temps d'action...).

L'eau utilisée pour le nettoyage et la désinfection des surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments doit être conforme à la réglementation concernant les eaux destinées à la consommation humaine (EDCH)².

Contexte réglementaire

L'Union européenne travaille à harmoniser le cadre réglementaire relatif aux produits de nettoyage et de désinfection afin d'assurer un haut niveau de protection pour la santé humaine et animale et l'environnement. À l'heure actuelle, les produits de désinfection sont régis par le Règlement européen Biocide et les détergents font l'objet de dispositions nationales.

Réglementation européenne

- > **Règlement (UE) n° 528/2012 du parlement européen et du Conseil du 22 mai 2012 concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides.**

Réglementation nationale

- > **Arrêté du 8 septembre 1999** pris pour l'application de l'article 11 du décret n° 73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux, et ses actes modificatifs.

Les produits biocides doivent bénéficier d'une autorisation de mise sur le marché et ne peuvent contenir que des substances actives approuvées. La **liste des substances actives approuvées** subit de fréquentes évolutions. C'est pourquoi il conviendrait de consulter le site <http://www.helpdesk-biocides.fr> pour vérifier le statut des substances actives biocides.

Par ailleurs, des dispositions législatives fixent des limites maximales en résidus pour certaines substances actives biocides dans les denrées alimentaires (ammoniums quaternaires notamment); d'autres sont en cours d'élaboration. Les procédures d'utilisation (et de rinçage en particulier) des produits de désinfection devront conduire au respect des limites fixées.

- > **Règlement (CE) n° 396/2005** du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005, concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale.
- > **Règlement (UE) n° 37/2010** de la Commission du 22 décembre 2009 relatif aux substances pharmacologiquement actives et à leur classification en ce qui concerne les limites maximales de résidus dans les aliments d'origine animale.

¹ Industrie agro-alimentaire

² Plus d'informations disponibles dans la fiche «caractéristiques des eaux utilisées en industries agroalimentaires»

Mesures de maîtrise

L'élaboration d'un **plan de nettoyage et désinfection** adapté à l'entreprise et conforme aux conditions d'usage des produits est le seul moyen de maîtrise du danger lié à la présence de résidus de produits de nettoyage et de désinfection dans les aliments. Un **rinçage** soigneux à l'EDCH doit permettre de ramener les résidus de ces produits à un niveau acceptable.

L'industriel a par ailleurs le devoir de n'utiliser que des produits homologués et autorisés pour un usage en industrie alimentaire. Le recours à des prestataires pour la réalisation de cette activité de nettoyage et désinfection n'exonère pas l'industriel de sa responsabilité en la matière.

Points importants

Le rédacteur d'un GBPH doit :

- > caractériser la présence de résidus de produits de nettoyage et de désinfection comme étant un danger et identifier les origines d'apparition;
- > rappeler que les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection doivent être autorisés par la réglementation communautaire ou nationale en vigueur et doivent être également autorisés pour un usage en industrie alimentaire;
- > rappeler que ces produits doivent être adaptés aux surfaces et aux matériaux concernés;
- > souligner l'importance de la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène pour maîtriser les risques liés à l'utilisation de produit de nettoyage et de désinfection;
- > proposer un exemple de plan de nettoyage efficace;
- > proposer des outils de contrôle de l'efficacité du plan de nettoyage et désinfection et des mesures correctives.

Liens utiles

Site helpdesk-biocides:

<http://www.helpdesk-biocides.fr/>

<http://echa.europa.eu/regulations/biocidal-products-regulation>