

Epidémie COVID-19 - Fiche opérationnelle

4- BIONETTOYAGE SYSTEMATIQUE DU POSTE DE TRAVAIL, DES EQUIPEMENTS COMMUNS ET DES VEHICULES DE SERVICE

Adapté au Campus AgriCorsica 'U RIZZANESI-SARTE'

Destinataires: tous agents

L'essentiel : les modes principaux de transmission du SARS-CoV-2 sont une transmission directe par gouttelettes et indirecte par les mains.

L'objectif du bio nettoyage est de réduire la transmission du coronavirus à l'occasion de l'utilisation des postes de travail, des équipements communs et des véhicules de service.

1. DÉFINITION

Le bio nettoyage est un ensemble d'opérations réalisées afin d'assainir un environnement. Il permet de réduire, voire de supprimer, les micro-organismes présents dans un milieu, afin d'éviter des contaminations.

2. EQUIPEMENTS À BIO NETTOYER

Le principe est de réaliser un bio nettoyage des surfaces les plus fréquemment en contact avec les mains, après chaque utilisation.

Le bio nettoyage est à réaliser par chacun, en fonction de son utilisation des matériels individuels ou partagés mis à sa disposition.

L'hygiène du poste de travail individuel (téléphone, souris, écran, clavier, interrupteurs) est de la responsabilité de l'agent. Elle doit être renforcée.

Le bio nettoyage porte également sur :

- les équipements partagés (copieurs, interrupteurs, commandes des moyens média, stylos et marqueurs de salles de réunion...)

- les véhicules de service (volant, poignées des portières, accoudoirs...).

Concernant le Campus AgriCorsica 'U RIZZANESI-SARTE' : des lingettes désinfectantes sont mises à disposition près de chaque appareil collectivement utilisé. Chaque utilisateur sera chargé de se responsabiliser et de bio nettoyer.

3. MODE OPÉRATOIRE

Le bio nettoyage peut être réalisé avec des lingettes pré-imprégnées de désinfectant virucide¹ ou du papier essuie-tout imbibé de produit désinfectant.

1. Préalablement à leur utilisation, se laver les mains avec de l'eau et du savon ou en utilisant un produit hydro-alcoolique.
2. Passer la lingette ou le papier essuie-tout imprégné de produit désinfectant sur la surface à bio nettoyer, en allant des surfaces les moins touchées aux surfaces les plus touchées (« du plus propre au plus sale »), sans revenir en arrière.
3. Essuyer le résidu liquide, si nécessaire, après quelques minutes de contact avec la surface.
4. A l'issue de l'opération, se laver à nouveau les mains ou refaire une friction avec un produit hydro-alcoolique.

Les lingettes ou le produit désinfectant doivent être passées sur les différentes surfaces :

- **au moins une fois par jour à l'issue de la journée de travail ;**
- **systématiquement pour tous les matériels et équipements communs après usage.**

L'application de ces recommandations constitue un élément clef dans la lutte contre la transmission du virus au sein de la communauté de travail.

¹ A la norme NF EN 14476 + A2 : 2019.