



# Protégez votre Entreprise et vos Clients

Mesures Générales de Prévention  
contre la Grippe A (H1N1)

DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

## Introduction

Ce document présente des recommandations générales afin de renforcer la prophylaxie et la désinfection des établissements de la distribution alimentaire.

Face à la réapparition du virus de la grippe porcine sur le continent américain en avril 2009, l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) a décidé le 30 avril de passer au niveau d'alerte pandémique de phase 5, qui caractérise une propagation interhumaine dans au moins 2 pays d'une région de l'OMS. A la différence de la grippe aviaire, cette nouvelle souche de virus est capable de se propager d'homme à homme. Des cas de transmissions d'homme à homme du virus de la grippe porcine ont déjà été constatés par le passé, mais cette transmission était limitée, n'ayant pas touché plus de 3 personnes.

La grippe A (H1N1), maladie respiratoire connue du porc, est provoquée par un virus grippal de type A et survient régulièrement chez le porc.

Selon les dernières informations à date, le virus en cause serait une forme ayant muté. Cette nouvelle souche est une combinaison du virus porcin, humain et aviaire. Le centre pour le contrôle et la prévention des maladies aux Etats-Unis indique qu'il peut se transmettre d'homme à homme mais avec un niveau de virulence encore inconnu (en date du 28-04-2009).

Afin d'éviter la propagation de la grippe A (H1N1), les premières mesures consistent à nettoyer et désinfecter fréquemment avec des produits à l'efficacité prouvée. Une attention toute particulière doit être prêtée aux surfaces qui sont souvent en contact avec les mains. Les tableaux ci-après recommandent les produits désinfectants (biocides) JohnsonDiversey qui ont été testés et reconnus comme efficaces contre des virus enveloppés tel que le virus de la grippe A (H1N1).

## Recommandations pour le lavage des mains

- Se laver les mains plus fréquemment que d'habitude est essentiel afin d'éviter la transmission de la maladie.
- Toujours se laver soigneusement les mains :
  - après avoir touché des surfaces potentiellement contaminées,
  - lorsque l'on enlève les gants,
  - lorsqu'il y a eu contact avec des sécrétions de la bouche, du nez ou des yeux (par ex. après avoir éternué ou toussé),
  - après chaque pause ou passage aux toilettes et à chaque fois que l'on change d'activité.
- Utiliser un savon doux désinfectant tel que Soft Care Sensisept H34. Pour des peaux sensibles, les produits protecteurs tels que Soft Care Derm Plus permettent de réduire toute irritation du derme.
- En l'absence de point d'eau pour se laver les mains, utiliser Soft Care MED H5 ou Soft Care DES E (gel et solution hydroalcooliques) pour une désinfection régulière des mains.

*En raison du caractère fluctuant de la situation et de l'évolution des connaissances sur le virus, JohnsonDiversey pourra être amené à faire des mises à jour de ce document. Ces changements pourront être d'ordre général sur le virus et/ ou concerner les précautions à prendre, les produits et les méthodes recommandés.*

JohnsonDiversey



## Recommandations générales pour le nettoyage des surfaces

- Toutes les surfaces doivent être désinfectées. Les produits tels que le SUMA BAC D10, le SUMA SAN D10.1 conc et le SPRINT DS 5001 sont efficaces contre les virus enveloppés - tel que le virus de la grippe A (H1N1) - et peuvent également être utilisés sur des surfaces en contact avec les denrées alimentaires (sauf ustensiles/matériel en acier léger) en les faisant suivre d'un rinçage. Des alternatives telles que le SUMA TAB D4 (produit chloré) peuvent être utilisées pour la désinfection des surfaces qui ont été au préalable nettoyées avec un détergent.
- Nettoyer la vaisselle, les ustensiles et matériels utilisés pour le service et la préparation dans un lave-vaisselle. Utiliser les produits de lavage habituels aux dosages recommandés. S'assurer que la température de l'eau au rinçage final est supérieure à 80°C. La combinaison chaleur + détergent suffit pour assurer la thermo-désinfection.
- Les locaux doivent être nettoyés complètement et soigneusement tous les jours. Les surfaces qui sont très souvent en contact avec les mains (stands, comptoirs, étalages et écrans de protection et plus généralement l'ensemble des surfaces de vente alimentaire, réfrigérateurs, congélateurs, poignées de chariots et paniers, caisses et tapis roulants des caisses, poignées de portes, bureaux, téléphones, boutons d'appel des ascenseurs, etc...) doivent être nettoyés et désinfectés avec soin avec un produit tel que le SUMA Quick D4.1.
- Une attention particulière doit être accordée lorsqu'on sert la clientèle. Eviter tout contact direct avec les mains des clients. Le port de gants jetable doit être préconisé lorsque c'est matériellement possible (se référer aux plans d'hygiène en place).
- Les toilettes doivent être nettoyées et désinfectées soigneusement à fréquence régulière (idéalement toutes les heures). Une attention toute particulière doit être prêtée aux surfaces en contact fréquent avec les mains (poignées de portes, plaques de portes, loquets et verrous, bouton de chasse d'eau, robinets et distributeurs de serviettes en papier ou séchoirs à mains. Des produits tels que le Sani Des et Sani Clean S1 (Spray) sont alors recommandés.
- Les protocoles de nettoyage des sols ne doivent pas être modifiés (balayage humide avec un détergent ou nettoyage avec une autolaveuse).
- Utiliser des gants adaptés au nettoyage avec des produits professionnels pendant le nettoyage et la désinfection. Changer de gants et se laver les mains avant et après chaque tâche, de même lors du changement de zone de travail (de la zone de stockage, à la zone de préparation ou à la zone de service par exemple mais également lors du passage d'aliments crus à cuits).
- Afin d'éviter une contamination croisée des locaux, utiliser une méthode à deux seaux, changer fréquemment la solution de nettoyage si la solution est stockée avant son emploi. Utiliser une application des produits en spray ainsi que des outils/ustensiles/lavettes avec code couleur dédié.

- Les vêtements (uniformes, blouses et tabliers), chiffons, mops, serviettes et autres linges doivent être lavés tous les jours avec un produit tel que le CLAX Personril 4KL1. Utiliser des sacs à linge fermés hermétiquement et dédiés uniquement à la collecte et au transport du linge

## Recommandations générales pour la sécurité alimentaire

- Il n'y a aucune preuve, à ce jour, que la grippe A (H1N1) puisse être transmise en mangeant du porc correctement cuisiné.
- Continuer à respecter les bonnes mesures d'hygiène dans la préparation, manipulation et service des denrées alimentaires selon l'application des principes HACCP. Il faut prêter une attention particulière à l'hygiène des mains, la désinfection des surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les mains et à la prévention d'une contamination croisée.
- Vérifier que toute denrée alimentaire est préparée correctement. Tout aliment doit être cuit suffisamment pour obtenir une température interne de 70° C.
- Protéger toute denrée alimentaire qui est stockée ou exposée.

# Mesures Générales de Prévention contre la Grippe A (H1N1)

## DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

### Recommandations produits

Secteur d'application	Produits recommandés*	Dosage minimal recommandé et temps de contact	Préconisation pour utilisation dans le cadre de la grippe A(H1N1)	Test sur virus grippe aviaire GA <sup>1</sup>	Test sur autre virus VI <sup>2</sup>	Test sur virus BVDV <sup>3</sup>	Référence des tests
HYGIENE DES MAINS	<b>Soft Care Sensisept H34</b>	Pur – 30 secondes	Pur – 30 secondes	OUI			MikroLab GmbH, prj. JO6ML287 (17/3/06)
	<b>Soft Care MED H5</b>	Pur – laisser sécher	Pur – 30 secondes	OUI	OUI		MikroLab GmbH, prj. JO6ML267 (9/3/06)
	<b>Soft Care DES E H5</b>	Pur – laisser sécher	Pur – 30 secondes			OUI	HygCen SN8420 (18/02/09)
	<b>Alcoplus / SoftCare Des E spray</b>	Pur – laisser sécher	Pur – 30 secondes			Oui (SC Des E Spray)	HygCen SN8420 (18/02/09)

<sup>1</sup> Test sur virus grippe aviaire (GA), norme EN 14476 – souche H3N8

<sup>2</sup> Test sur autre virus (VI) – activité virucide

<sup>3</sup> Test sur virus bovin (BVDV), norme EN 14476

\* Pour les produits recommandés, se référer à leur Fiche Technique respective pour plus de précisions concernant le mode d'application

Secteur d'application	Produits recommandés*	Dosage minimal recommandé et temps de contact	Préconisation pour utilisation dans le cadre de la grippe A(H1N1)	Test sur virus grippe aviaire GA <sup>1</sup>	Test sur autre virus VI <sup>2</sup>	Test sur virus BVDV <sup>3</sup>	Référence des tests
SANITAIRES - SALLES DE BAINS - COMMUNS	<b>Sprint DS 5001</b>	0.5 % - 5 mn	0.5 % - 15 mn		OUI		Institut Pasteur de Lille - Unilever Research
	<b>Sani Clean S1 spray</b>	Pur – 5 mn	Pur – 30 mn				Se référer au test virucide sur la version concentrée du produit ( <b>Sani Clean S1</b> )
	<b>Sani Des F</b>	1.5 % - 5 mn	2 % - 15 mn	OUI	OUI		MikroLab GmbH (27/05/05)

<sup>1</sup> Test sur virus grippe aviaire (GA), norme EN 14476 – souche H3N8

<sup>2</sup> Test sur autre virus (VI) – activité virucide

<sup>3</sup> Test sur virus bovin (BVDV), norme EN 14476

\* Pour les produits recommandés, se référer à leur Fiche Technique respective pour plus de précisions concernant le mode d'application

## Recommandations produits

Secteur d'application	Produits recommandés*	Dosage minimal recommandé et temps de contact	Préconisation pour utilisation dans le cadre de la grippe A(H1N1)	Test sur virus grippe aviaire GA <sup>1</sup>	Test sur autre virus VI <sup>2</sup>	Test sur virus BVDV <sup>3</sup>	Référence des tests
HYGIENE DES CUISINES	<b>Suma Bac D10</b>	1% - 5 min	1% - 10 min	OUI			MikroLab GmbH, prj. JO6ML246 (10/2/06)
	<b>Suma San D10.1 Conc</b>	0.5% - 5 min	1.5% - 15 min		OUI		MikroLab GmbH (11/06/04)
	<b>Suma Quick D4.1</b>	Pur – 5 min	Pur – 15 min	OUI			Retroscreen Virology UK (H5N1) (17/02/07)
	<b>Suma Tab D4 Tab</b>	1 comprimé pour 10L d'eau ; 5 min	1 comprimé / 10L ; 5 min  10 comprimés / 10L ; 5 min	OUI		OUI	MikroLab GmbH, prj. JO6ML246 (10/2/06)  Unilever Research, M4245, DVV: adeno, polio, rotavirus (March 1991)

<sup>1</sup> Test sur virus grippe aviaire (GA), norme EN 14476 – souche H3N8

<sup>2</sup> Test sur autre virus (VI) – activité virucide

<sup>3</sup> Test sur virus bovin (BVDV), norme EN 14476

\* Pour les produits recommandés, se référer à leur Fiche Technique respective pour plus de précisions concernant le mode d'application

Les tableaux ci-dessus présentent les produits et les conditions d'utilisation préconisées pour obtenir un environnement propre, hygiénique et sûr dans le secteur de la restauration. Ces produits sont connus pour être efficaces contre les virus enveloppés - tel que le virus de la grippe A (H1N1).

La 4ème colonne donne les recommandations préliminaires en cas de contamination aiguë du virus de la Grippe A (H1N1) ou si vous souhaitez appliquer des doses virucides pour une sécurité renforcée.

Ces recommandations viennent compléter les dispositions/recommandations prises par les autorités sanitaires et de santé.

Pour plus d'information, contactez votre interlocuteur JohnsonDiversey habituel ou visitez le site internet [www.johnsondiversey.fr](http://www.johnsondiversey.fr).