

Utilisation d'assainissants dans les locaux destinés aux aliments

Les assainissants réduisent le nombre de micro-organismes, comme les bactéries, qui se trouvent sur les surfaces traitées, mais elles ne les éliminent pas nécessairement. Les assainissants sont couramment utilisés par les industries de la transformation des aliments, de la manipulation des aliments, de la préparation et des services.

- Pour que l'assainissant soit efficace, il faut nettoyer suffisamment la surface et la rincer avant l'application.
- L'huile d'arbre à thé, le bicarbonate de soude, le vinaigre, l'eau électrolysée, les linges en microfibre, l'ozone et les composés d'argent ne sont pas des désinfectants officiels pour établissements alimentaires, selon la définition de Santé Canada.
- Il faut éviter de mélanger les assainissants ou d'en utiliser plus d'un à la fois.

1. Assainissant à base de chlore – concentration obligatoire de 100 parties par million

- Mélanger 1/2 cuillerée à thé (2 ml) d'eau de Javel dans un litre d'eau
OU
- Mélanger une cuillerée à soupe (1/2 once ou 15 ml) d'eau de Javel dans 4,5 L (un gallon) d'eau

N'UTILISEZ PAS de l'eau de Javel parfumée ou conçue pour protéger les fibres.

Vérifiez la concentration à l'aide d'une bandelette réactive.

Utilisez la solution dans un flacon pulvérisateur ou dans un petit seau. Assurez-vous que le récipient dans lequel se trouve la solution porte une étiquette « ASSAINISSANT ».

Le chlore se décompose avec le temps, avec l'usage et lorsqu'il est exposé au soleil. S'il reste de la solution assainissante à la fin de la journée, vérifiez-en le pouvoir désinfectant à l'aide d'une bandelette réactive avant de vous en servir à nouveau. Si la concentration en chlore de la solution restante est de 100 parties par million, vous pouvez vous en servir. Si elle est de moins de 100 parties par million, vous devez jeter la solution et en préparer une nouvelle.

2. Assainissant à base d'ammonium quaternaire (QUATS) – concentration obligatoire de 200 parties par million

- Vous pouvez vous procurer un assainissant à base d'ammonium quaternaire chez les fournisseurs d'articles de restauration sous forme prête à utiliser ou sous forme concentrée qu'il faut mélanger avec de l'eau avant l'utilisation.
- Suivez les instructions du fabricant concernant l'utilisation du produit, y compris la concentration à laquelle il doit être utilisé (habituellement 200 parties par million).

Vérifiez la concentration à l'aide d'une bandelette réactive.

Utilisez la solution dans un flacon pulvérisateur ou dans un petit seau. Assurez-vous que le récipient dans lequel se trouve la solution porte une étiquette « ASSAINISSANT ».

L'ammonium quaternaire se décompose avec le temps et avec l'usage. S'il reste de la solution assainissante à la fin de la journée, vérifiez-en le pouvoir désinfectant à l'aide d'une bandelette réactive avant de vous en servir à nouveau. Si la concentration de la solution restante est moindre que la recommandation du fabricant, vous devez jeter la solution et en préparer une nouvelle.

3. Assainissant à base d'iode – concentration obligatoire de 25 parties par million

- Vous pouvez vous procurer un assainissant à base d'iode chez les fournisseurs d'articles de restauration sous forme prête à utiliser ou sous forme concentrée qu'il faut mélanger avec de l'eau avant l'utilisation.
- Suivez les instructions du fabricant concernant l'utilisation du produit, y compris la concentration à laquelle il doit être utilisé.
- Les solutions à base d'iode ne sont pas couramment utilisées comme assainissant de surfaces dans les locaux destinés aux aliments parce qu'elles peuvent décolorer. Elles sont plus souvent utilisées dans les lave-verres et les lieux agricoles.

Vérifiez la concentration à l'aide d'une bandelette réactive.

Assurez-vous que le récipient dans lequel se trouve la solution porte une étiquette « ASSAINISSANT ».

N'oubliez pas :

- Seules les solutions assainissantes appropriées pour les surfaces de contact alimentaire doivent être utilisées sur ces surfaces.
- Les solutions assainissantes doivent être utilisées conformément aux instructions du fabricant sur l'étiquette du produit (concentration et temps de contact recommandés).
- Les produits chimiques doivent être entreposés convenablement, loin des aliments et des articles qui entrent en contact avec les aliments.
- Les assainissants pour les mains ne doivent pas être utilisés sur les surfaces de contact alimentaire.