

FOCUS #4.2

10/22

la lettre de qualimat aux opérateurs de transport



Nettoyage des contenants

Partie 2.

LAVAGE DES CONTENANTS

Pas de contamination issue du nettoyage !

Le nettoyage peut être en soi une source de contamination du contenant. Le cahier des charges **Qualimat Transport** encadre certaines pratiques. D'autres points ne font pas l'objet d'exigences, mais de recommandations de bonnes pratiques.

Les stations de lavage

Les nettoyages peuvent être effectués dans un point de lavage interne ou dans une station de lavage externe. Dans les 2 cas, les exigences à respecter quant à la **qualité de l'eau utilisée**, sont les mêmes. D'autre part, les exigences sont identiques qu'il s'agisse d'un nettoyage minimum exigé par le cahier des charges ou d'un **nettoyage additionnel volontaire**.

Qualimat tient à jour une **liste des stations de lavage déclarées**. Les stations de lavage déclarent

auprès de Qualimat leur source d'eau et apportent les **preuves de la qualité de l'eau** qu'elles utilisent pour le nettoyage intérieur des contenants. Cette démarche est volontaire. Les opérateurs de transport n'ont donc pas besoin de collecter et mettre à jour les preuves de qualité de l'eau pour ces stations de lavage déclarées auprès de **Qualimat**.

Références Qualimat Transport

- **Cahier des charges Qualimat Transport V6 (2016)**
 - › 7.2.3 "Qualité de l'eau" Annexe 2 "Critères d'acceptabilité de l'eau"
- **Recueil de Positions Techniques (février 2022) :**
 - › PT 2-002 - "Choix des détergents/désinfectants"
 - › PT 2-005 - "Reconnaissance de la désinfection par fumigation"



Attention, la conformité des produits de nettoyage ainsi que des documents de lavage fournis par la station de lavage ne font pas, à ce jour, l'objet d'une vérification par Qualimat.



Il ne s'agit pas d'une certification mais d'une simple déclaration volontaire.



Seuls les éléments relatifs à la qualité de l'eau font l'objet d'une déclaration.

La qualité de l'eau

Les propriétés chimiques de l'eau en font un vecteur de contamination important :

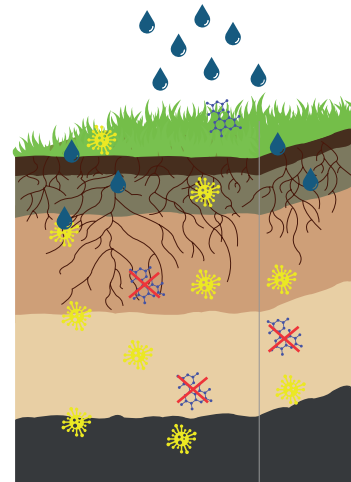
- L'eau est un solvant efficace qui dissout un grand nombre de produits chimiques.
- L'eau favorise la croissance des microorganismes.

Pour réduire les risques de contaminations chimiques et biologiques, le cahier des charges autorise actuellement l'utilisation de **2 sources d'eau** pour les nettoyages intérieurs des contenants :

- **L'eau de réseau** : la potabilité de l'eau fait l'objet d'une vérification rigoureuse par les Autorités compétentes,

→ **L'eau de forage** : la filtration par les roches élimine une grande partie du risque chimique. L'absence de bactéries pathogènes doit être vérifiée par une analyse qui suit les critères définis par l'annexe 2 du cahier des charges.

Les critères d'acceptation pour des sources d'eau alternatives sont en réflexion.



→ La filtration naturelle de l'eau par les strates de la roche arrête les molécules mais laisse passer les bactéries.

bactéries molécules

Le matériel de nettoyage

En cas **d'entretien inadapté ou d'entreposage dans un endroit inadéquat**, le matériel de nettoyage peut devenir une source de contamination.

Un entreposage à l'extérieur du contenant entraîne en effet une exposition aux terres et boues

qui contiennent des **bactéries et virus pathogènes**. Les polluants issus des **gaz d'échappement** se déposent alors sur le matériel de nettoyage. C'est pourquoi les bonnes pratiques préconisent que le matériel de nettoyage soit **rangé en intérieur**, sans pour au-

tant être au contact des marchandises transportées. Le matériel de nettoyage doit lui-même être régulièrement nettoyé.



Les produits de nettoyage

Les détergents et désinfectants utilisés pour le nettoyage sont constitués de produits chimiques formulés pour un usage précis. Un produit de nettoyage **agréé contact alimentaire** est spécialement conçu pour que ses résidus ne causent **pas de dommage à la santé** humaine ou animale.

Il ne s'agit pas d'une certification ou d'un agrément fourni par Qualimat.

Pour éviter toute confusion par l'utilisateur final, la réglementation française a défini des **mentions obligatoires** à indiquer sur la fiche technique et/ou l'étiquette des produits de nettoyage agréés contact alimentaire. Seuls les produits de nettoyage pour lesquels ces mentions sont indiquées **sont autorisés** dans le cadre de Qualimat Transport.



Cas particulier de la fumigation

L'utilisation de fumigène bactéricide est autorisée dans le cadre de Qualimat Transport, sous conditions :

- son utilisation est réservée aux citernes d'aliment comparti-

mentées uniquement

- la fumigation ne peut pas être utilisée dans le cadre d'une procédure de réaffectation.

Choisir son produit de nettoyage avec bon SENS

Le bon sens : il faut en faire preuve chaque jour ! C'est valable également lorsqu'il est question de choisir un produit de nettoyage... Pas seulement en lisant l'étiquette mais aussi en **respectant le SENS !**

Quel sera le type de souillure à nettoyer pour choisir la bonne nature de produit ? Une désinfection est-elle requise ? Si oui, laquelle ? Un désinfectant efficace contre les virus ne sera pas forcément efficace contre les bactéries ! Le produit de nettoyage universel n'existe pas encore ...

Quelles sont les contraintes qui pèsent sur votre action de nettoyage ? Un temps d'application est-il nécessaire ? Le produit doit-il être rincé ? Faut-il prévoir du matériel de nettoyage ? Dois-je protéger spécifiquement mon personnel ? Faire le tri dans ces contraintes vous permettra de choisir le produit adapté à votre entreprise.



Il n'y a rien de plus différent de l'eau ... que l'eau ! Selon les régions, la composition de l'eau peut être très différente et être plus ou moins « dure » (quantité de calcium et de magnésium qu'elle contient). Une eau « dure » empêchera votre produit de mousser et même, peut le rendre moins efficace. C'est pour cette raison que certains produits sont formulés spécifiquement pour cet usage !

L'impact du produit sur la surface à nettoyer doit être pris en compte. Le revêtement de la surface du contenant ne doit pas être abîmé par un produit trop corrosif par exemple. Vous n'êtes pas chimiste ? Les fabricants de produits de nettoyage y ont pensé et précisent les surfaces sensibles sur la fiche technique.

Enregistrement des nettoyages

Le cahier des charges Qualimat Transport impose un enregistrement de chaque nettoyage réalisé, qu'il soit exigé par le cahier des charges ou volontaire.

Le support de l'enregistrement est libre. Il peut être réalisé sur un bon de lavage fourni par une station de lavage externe ou associé à une lettre de voiture interne.

Qualimat ne recommande pas et n'agrée pas de modèles de bons de lavage.

Seules des mentions obligatoires devant y figurer sont définies par le cahier des charges.

La formation du personnel

Le personnel qui réalise des nettoyages doit être **spécifiquement formé** à cette tâche. La formation doit être adaptée à leur degré de responsabilité.

La formation du personnel est **le maillon le plus important** pour maîtriser et appliquer les exigences du cahier des charges au quotidien.



Prochain numéro : les actions d'amélioration