



Checklist – Préparer vos locaux avant une désinfection

Cochez chaque action réalisée avant l'arrivée du technicien.

1) Dégager & protéger

- Libérer 50–80 cm le long des murs, plinthes, dessous d'évier.
- Vider les plans de travail et étagères basses.
- Couvrir les surfaces non traitées ou sensibles.

2) Denrées & déchets

- Mettre aliments non scellés en bacs hermétiques ou hors zone.
- Fermer & évacuer sacs poubelles (nettoyer local si concerné).
- Ranger vaisselle dans placards fermés, laisser plans vides.

3) Accès & sécurité

- Libérer accès aux locaux techniques, gaines, siphons, regards.
- Couper VMC/CTA/climatisation/purificateurs si demandé.
- Désactiver alarmes volumétriques de la zone.
- Afficher signalétique « Intervention désinfection ».

4) Personnes & animaux

- Organiser l'évacuation des occupants durant l'intervention.
- Sortir animaux (y c. aquariums couverts) & plantes sensibles.
- Désigner référent présent/joignable et relais d'ouverture.

5) Équipements sensibles

- Couvrir ou éloigner informatique, instruments, œuvres sensibles.
- Couper appareils non essentiels, protéger multiprises au sol.
- Cuisines : retirer bacs GN, ustensiles, vider passe-plats.

6) Le jour J

- Présenter plan des locaux, zones prioritaires, contraintes.
- Respecter périmètre pendant application produits.
- Suivre délai d'aération indiqué par le technicien.

7) Après intervention

- Aérer jusqu'au feu vert, puis remettre ventilation.
- Essuyer plans de travail avec détergent neutre.
- Respecter délais de réintégration & consignes du rapport.

8) Documents à fournir

- Plan des locaux & zones à risque.

- ❑ **Fiches sécurité internes (accès, alarmes, contraintes).**
 - ❑ **Coordonnées du référent sécurité/hygiène.**
-

Nom & signature du référent : _____ Date : ____/____/____ Heure réintégration : ____:____