



**40%**

**DES CONSOMMATEURS**  
citent l'hygiène comme très  
importante dans le choix d'un  
restaurant suite à la crise du Covid.

Source : Baromètre Food Service Vision juin 2021

**+ DE 130**

**TESTS QUALITÉ RÉALISÉS**  
par nos équipes sur les produits d'Hygiène  
**METRO PROFESSIONAL** en 2022.



**+50%**



**C'EST LA CROISSANCE  
EN VOLUME**  
de la gamme hygiène\*  
**METRO PROFESSIONAL** en 2022.\*\*

**UNE GAMME DE**

**10**

**RÉFÉRENCES  
DE NETTOYANTS**  
labellisés **ECOCERT/  
ECOLABEL** en 2023.



**+ DE 150**

**RÉFÉRENCES  
METRO PROFESSIONAL**  
développées par nos équipes pour  
l'hygiène de votre établissement.

\* vaisselle, linge, nettoyants et traitement de l'air

\*\* année fiscale d'octobre 2021 à septembre 2022

Utilisez les produits biocodes avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

# BIEN DÉSINFECTER SON ÉTABLISSEMENT

L'hygiène de votre restaurant est primordiale pour la sécurité de vos équipes et de vos clients. Mais pour que votre établissement soit d'une propreté irréprochable, il est essentiel de bien connaître tous les risques sanitaires liés à l'hygiène. En cette période de pandémie, savoir comment désinfecter correctement les différentes surfaces est plus que jamais indispensable. Nous vous invitons donc à découvrir les bonnes pratiques à adopter.

## Nettoyer et désinfecter : 2 gestes indispensables

### LE NETTOYAGE

- 】 enlève les salissures, les graisses, les traces
- 】 rend les surfaces propres
- 】 n'élimine pas les microbes

Les nettoyants ont des propriétés spécifiques selon leurs usages, ils peuvent par exemple être désinfectants.



### LA DÉSINFECTION

- 】 détruit l'intégralité des microbes
- 】 ne rend pas les surfaces propres
- 】 efficace uniquement sur une surface préalablement nettoyée

Les désinfectants sont disponibles aussi bien sous forme de spray que de lingettes. Ils sont catégorisés en fonction des microbes contre lesquels ils sont efficaces.

## Les types de microbes

### LES VIRUS

- 】 non vivants
- 】 difficiles à éliminer
- 】 actifs au sein de cellules vivantes
- 】 se transmettent par contact (mains, salive, éternuements...)
- 】 ne résistent pas aux produits virucides

**Pour détruire les virus : produits norme EN14476**

### LES BACTÉRIES

- 】 vivantes
- 】 présentes partout (eau, air, mains, surfaces)
- 】 se multiplient très rapidement
- 】 ne résistent pas aux produits bactéricides

**!** Une cellule bactérienne peut se multiplier en un milliard de bactéries en moins de 24 heures

**Pour détruire les bactéries : produits normes EN 1276 et EN13697**

### LES CHAMPIGNONS

- 】 correspondent aux levures et moisissures
- 】 vivants
- 】 présents dans les zones humides et dans l'obscurité
- 】 ne résistent pas aux produits fongicides

**Pour détruire les champignons : produits normes EN 1650 et EN 13697**

## Les facteurs de propagation

### LA TEMPÉRATURE

- 】 en zone de conservation froide (entre -18°C et 5°C), la multiplication des microbes est pratiquement nulle
- 】 en zone de cuisson (entre 65°C et 100°C), les microbes sont détruits
- 】 en zone de préparation (température ambiante, entre 5°C et 65°C), les microbes prolifèrent énormément

### LES CONDITIONS DE CONSERVATION

Une mauvaise conservation des aliments et la rupture de la chaîne du froid favorisent leur altération.

### LE FACTEUR TEMPS

Plus les aliments passent de temps dans des conditions non optimales, plus la multiplication des micro-organismes sera importante.

Utilisez les produits biocodes avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

ENCORE PLUS DE PRODUITS EN EXCLUSIVITÉ, SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr) OU SUR L'APPLICATION METRO COMPANION

# PLAN DE NETTOYAGE



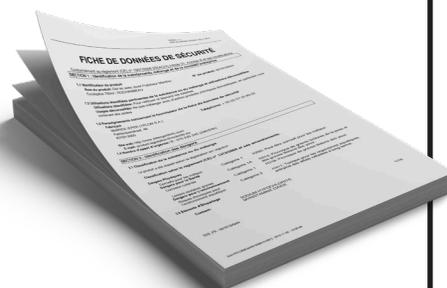
Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, le nettoyage de votre établissement est primordial. Pour être efficace, il doit être effectué de façon régulière, méticuleuse et organisée.

Voilà pourquoi il est indispensable de disposer d'un « plan de nettoyage ». Très utile, il vous permet :

- d'organiser les différentes tâches de nettoyage dans votre établissement,
- de définir clairement quels sont les produits à utiliser, comment les utiliser ainsi que les précautions à prendre,
- de déterminer précisément les fréquences de nettoyage pour chaque local et matériel,
- d'enregistrer les opérations de nettoyage pour les services officiels.

Pour plus d'efficacité, ces plans doivent être affichés et connus de votre personnel.

Pour vous accompagner dans le bon déroulement de cette tâche et vous assurer un suivi hebdomadaire irréprochable, **METRO met à votre disposition des plans de nettoyage complets pour chaque zone de votre établissement** (cuisine, salle, sanitaire) ainsi qu'une sélection de produits adaptés à chaque situation.



**TÉLÉCHARGEZ VOS PLANS DE NETTOYAGE SUR METRO.fr**

RUBRIQUE > MES INSPIRATIONS  
> MON HYGIÈNE ET MON HACCP  
> OUTILS PRATIQUES

**IDENTIFIEZ TRÈS FACILEMENT EN ENTREPÔT ET SUR**

**METRO.fr LES PRODUITS DU PLAN DE NETTOYAGE**

PRÉSENTÉS SUR CES PLANS GRÂCE AU PICTOGRAMME "PLAN DE NETTOYAGE" QUI SERA APPOSÉ SUR LEURS ÉTIQUETTES

**RETROUVEZ LES FICHES DE DONNÉES DE SÉCURITÉ DE NOS PRODUITS D'HYGIÈNE**

SUR LA PAGE D'ACCUEIL  
RUBRIQUE > LIENS UTILES