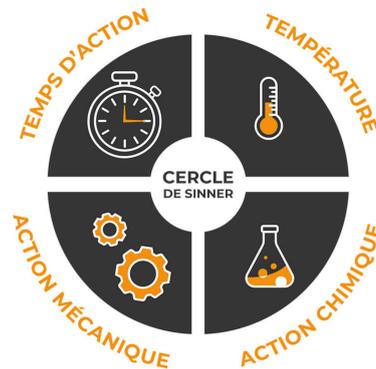


Désinfection : définition

La désinfection est l'opération au résultat momentané permettant d'éliminer ou de tuer les micro-organismes et/ou d'inactiver les virus indésirables portés par des milieux inertes contaminés en fonction des objectifs fixés.

Cet objectif ne sera atteint que si la surface est parfaitement nettoyée.



Quelle que soit la surface à nettoyer, il faut prendre en compte 4 facteurs* présents dans ce qu'on appelle le Cercle de Sinner (température, action mécanique, temps et chimie)

Toutefois, lorsque l'un de ces éléments est moins présent, il faut créer l'équilibre avec les autres facteurs.

Cinq activités différentes sont regroupées sous le terme de désinfection :

- **Bactéricide** : produit qui tue les bactéries,
- **Levuricide** : produit qui tue les levures,
- **Fongicide** : produit qui tue les champignons (levures et moisissures),
- **Sporicide** : produit qui tue les spores bactériennes,
- **Virucide** : produit qui inactive les virus.

Ainsi un désinfectant peut n'être que bactéricide alors qu'un autre sera à la fois bactéricide, fongicide et virucide.

A noter cependant que le résultat de l'opération de désinfection est limité aux micro-organismes présents au moment de l'opération. La désinfection n'empêche pas les re-contaminations ultérieures, c'est pourquoi elle doit être renouvelée régulièrement dans les zones sensibles.

Qu'est-ce qu'un produit biocide ?

On regroupe sous l'appellation de produits biocides les **produits destinés à détruire, repousser ou rendre inoffensifs les organismes nuisibles, à en prévenir l'action ou à les combattre par une action chimique ou biologique.**