

Guide du nettoyage des locaux professionnels (commerces, hôtels, cabinets médicaux)

1. Pourquoi le nettoyage des locaux professionnels est essentiel

L'hygiène dans les espaces professionnels est bien plus qu'une question d'image. Elle est directement liée à :

- La santé des employés et des visiteurs
- La conformité aux obligations réglementaires
- La productivité du personnel
- La préservation des installations
- L'expérience client ou patient

Dans les ERP, où le passage est fréquent, la rigueur du nettoyage devient une obligation sanitaire.

2. Obligations légales et responsabilités des entreprises

2.1. Cadre légal applicable aux ERP

Tout établissement recevant du public (ERP) est soumis à plusieurs obligations :

- Code du travail : garantit un lieu de travail salubre pour les employés.
- Code de la santé publique : applicable notamment aux cabinets médicaux et aux hôtels avec restauration.
- Règlement sanitaire départemental : chaque département impose des règles précises, notamment pour la fréquence du nettoyage.
- Arrêtés municipaux ou préfectoraux : peuvent imposer des obligations locales supplémentaires.
- Normes HACCP : en cas de manipulation d'aliments (hôtels, commerces alimentaires).

2.2. Responsabilités de l'employeur ou du gestionnaire de site

L'employeur doit mettre en place les moyens nécessaires pour garantir l'hygiène, y compris :

- L'entretien régulier des sols, surfaces, sanitaires

- La désinfection des zones de contact fréquent
 - L'aération des locaux
 - La gestion des déchets
-

3. Normes de propreté et désinfection selon les secteurs

3.1. Nettoyage des commerces

Les commerces, qu'il s'agisse de boutiques ou grandes surfaces, doivent :

- Maintenir les sols propres en continu
- Désinfecter régulièrement poignées, caisses, terminaux de paiement
- Nettoyer les vitrines, rayons, cabines d'essayage (si applicable)

Normes applicables : Règlement sanitaire, normes ISO 14644 pour les zones spécifiques (cosmétiques, par exemple)

3.2. Nettoyage dans l'hôtellerie

Les hôtels doivent :

- Nettoyer les chambres quotidiennement
- Désinfecter poignées, télécommandes, interrupteurs
- Appliquer des protocoles renforcés pour les sanitaires et les cuisines
- Changer le linge de lit et de toilette à chaque rotation de client

Normes : AFNOR NF X50-790, normes HACCP si restauration

3.3. Cabinets médicaux et paramédicaux

Les établissements médicaux ont un protocole strict :

- Désinfection systématique des surfaces de soin
- Stérilisation des instruments
- Gestion des DASRI (Déchets d'Activités de Soins à Risques Infectieux)
- Traçabilité du nettoyage

Normes : Recommandations de la Haute Autorité de Santé (HAS), Code de la santé publique, norme ISO 13485

4. Checklist de nettoyage des locaux professionnels

Zone	Tâches à effectuer	Fréquence recommandée
Entrée / accueil	Balayage, lavage sol, désinfection poignées, vitrines	Quotidienne
Bureaux / espaces de travail	Dépoussiérage, nettoyage informatique, poubelles	Quotidienne à hebdomadaire
Sanitaires	Nettoyage complet, recharge consommables, désinfection	2x par jour minimum
Zones de passage	Sols, rampes, poignées, interrupteurs	Quotidienne
Espaces de pause / restauration	Nettoyage plan de travail, micro-ondes, poubelles	Quotidienne
Cabinets médicaux	Désinfection surfaces, matériel, salle d'attente	Après chaque patient / quotidien
Hôtels – chambres	Nettoyage complet, changement linge, aération	À chaque départ client
Commerces – rayons	Nettoyage rayonnages, sol, terminaux, cabines	Selon affluence / quotidien
Zones sensibles	Utilisation de produits virucides normés EN 14476	Selon protocole établi

5. Produits et équipements recommandés

- Produits détergents-désinfectants normés EN 1276, EN 13697 et EN 14476 (virucides)
- Aspirateurs HEPA (filtration fine des particules)
- Balais trapèzes microfibres pour sols
- Lingettes désinfectantes usage unique
- Gants, masques, lunettes pour le personnel d'entretien
- Chariots de ménage compartimentés

6. Fréquence et organisation du nettoyage

La fréquence dépend de plusieurs facteurs :

- Type d'établissement
- Nombre de visiteurs ou de salariés

- Nature de l'activité (alimentaire, médicale, tertiaire)
- Taille des locaux

Un planning de nettoyage journalier, hebdomadaire et mensuel doit être mis en place, avec suivi et signature (traçabilité).

7. Externalisation du nettoyage : une solution efficace

Avantages :

- Gain de temps et de productivité
- Prestataires formés aux normes spécifiques (santé, HACCP...)
- Matériel et produits professionnels inclus
- Traçabilité assurée

Choisissez un prestataire spécialisé dans votre secteur (ex. médical, hôtelier, commercial), disposant de références et assurant un contrôle qualité régulier.

8. Évolutions post-COVID : renforcement des protocoles

Depuis la pandémie, les protocoles ont été renforcés, avec :

- Désinfection systématique des points de contact
- Formations spécifiques du personnel
- Affichage des protocoles d'hygiène dans les ERP
- Audit hygiène plus régulier

Les clients et patients sont devenus plus attentifs aux gestes de propreté visibles.

9. Bonnes pratiques à intégrer dans votre protocole

- Mettre à disposition des solutions hydroalcooliques
 - Réduire les objets partagés (stylos, télécommandes...)
 - Former les agents d'entretien à l'hygiène spécifique au secteur
 - Tenir un registre de nettoyage à jour
 - Réaliser des contrôles réguliers par un responsable ou un prestataire externe
-

Conclusion

Le nettoyage des locaux professionnels ne se limite pas à une question d'apparence. Il relève d'une obligation réglementaire, d'un enjeu sanitaire et d'un facteur de performance économique. Que vous soyez gestionnaire d'un commerce, directeur d'hôtel ou professionnel de santé, un plan d'entretien structuré, conforme et efficace est indispensable à la réussite de votre activité.

 **Contact & Devis gratuit**

Besoin d'un nettoyage ponctuel ou régulier ? D'un devis express ?

 **Contactez Nova Clean dès aujourd'hui par téléphone ou via notre formulaire en ligne.**

Site internet : www.nova-clean.fr