« L'horeca est un gros utilisateur de biocides, notamment des désinfectants »

Dans l'horeca, l'utilisation des désinfectants est une réalité quotidienne. Ils préservent l'hygiène de la cuisine et du lieu de travail. Ces produits – les biocides – peuvent être très efficaces, mais certains d'entre eux présentent un risque pour les travailleurs et les clients. Mal utilisés, ils peuvent également affecter la qualité des aliments. Jean-Louis Simonet, président de CQSHoreca (Conseils - Qualité - Solutions Horeca) et Laetitia van Vyve, conseillère en hygiène et sécurité alimentaire à la COALI et formatrice au CQSHoreca, expliquent comment manipuler les biocides en toute sécurité dans l'horeca et les obligations à respecter.

Les biocides sont des pesticides. Ils sont utilisés pour lutter contre les organismes nocifs, des bactéries et des virus aux champignons et aux nuisibles en les repoussant, en les rendant inoffensifs ou en les détruisant. Un biocide est classé en circuit libre ou restreint, selon les risques qu'il représente pour l'utilisateur. « Nous constatons que, dans l'horeca, cette distinction entre produits du circuit libre et du circuit restreint n'est pas bien connue. Sans parler du fait que le terme « biocides » est à peine connu », affirme Jean-Louis Simonet, président de CQSHoreca.

Certains de ces produits peuvent toutefois présenter un risque significatif pour la santé et peuvent être toxiques, cancérigènes ou nocifs pour la reproduction. Lorsque c'est le cas, ils sont principalement réservés aux utilisateurs professionnels. Comment puis-je savoir si un produit biocide appartient au circuit restreint ou au circuit libre ? Cette information est reprise dans l'acte d'autorisation ou sur la liste des biocides autorisés sur le site web du SPF Santé publique (www.biocide.be).

Enregistrement obligatoire

Si vous souhaitez utiliser un biocide du circuit restreint, vous devez vous enregistrer en ligne sur www.biocide.be. Vous devez confirmer votre statut d'utilisateur professionnel via votre compte avant le 31 décembre de chaque année.

« Quand je travaille avec des biocides du circuit restreint, je porte toujours des gants »

FRÉDÉRIC DEROPPE, CONFÉRENCIER ET SPÉCIALISTE DE L'HORECA HORECA FORMATION WALLONIE

Frédéric Deroppe donne des formations pratiques de chef de cuisine au Centre wallon de Formation et de Perfectionnement du Secteur Horeca. Il est en contact quotidien avec des biocides. « Il s'agit souvent de sprays de désinfection du circuit libre, que je manipule avec précaution. Cependant, si j'utilise un désinfectant du circuit restreint, je porte toujours des gants. S'il y a un risque d'éclaboussures, je porte aussi des lunettes de protection. Il est important de toujours respecter scrupuleusement les instructions d'utilisation pour limiter les risques pour la santé. Je conseille également aux étudiants de toujours faire attention à leur sécurité et à leur hygiène personnelle. »

Produits pour la désinfection et la lutte contre les nuisibles

« L'horeca utilise beaucoup de biocides tant du circuit libre que du circuit restreint. Pensez aux désinfectants pour comptoirs et surfaces de travail, pour des équipements tels que les machines à découper… », explique Laetitia van Vyve, conseillère en hygiène et sécurité alimentaire à la COALI et instructrice au CQSHoreca. « Parfois ces produits doivent être rincés, parfois pas. Si le rinçage n'est pas nécessaire, il s'agit, par exemple, de sprays désinfectants à base d'alcool à action rapide qui s'évaporent complètement en cinq minutes et ne laissent aucun résidu. » Dans l'horeca, il faut aussi souvent lutter contre les nuisibles et prévenir leur apparition. L'appât toxique contre les rats et les souris est également un biocide.

« L'horeca utilise des biocides tant du circuit libre que du circuit restreint »

LAETITIA VAN VYVE

Protégez-vous et protégez vos collègues et vos clients

« Les biocides doivent être utilisés avec précaution et en toute connaissance de cause », explique Jean-Louis Simonet. « Dans le cas d'un biocide du circuit restreint, il est souvent exigé de porter un équipement de protection individuelle, par exemple des gants appropriés » Les dangers et les risques liés à chaque produit sont repris dans l'acte d'autorisation et la fiche de données de sécurité, plus connue sous le nom de « safety data sheet ». Outre cela, l'employeur doit veiller à ce que les biocides ne soient utilisés que dans le cadre des utilisations pour lesquelles ils sont autorisés. Ces utilisations sont mentionnées dans l'acte d'autorisation du produit ou dans l'éventuel résumé des caractéristiques du produit (RCP) qui sont tous les deux repris dans la liste des produits biocides autorisés disponible sur www.biocide.be.

« C'est à l'employeur qu'il revient de superviser l'utilisation correcte et en toute sécurité des produits dangereux sur le lieu de travail. Tant pour la sécurité des travailleurs que pour celle des clients. L'employeur doit fournir des équipements de protection individuelle adaptés, tels que des lunettes de protection et des masques de sécurité, ainsi que des gants appropriés, et veiller à ce que ces équipements soient systématiquement utilisés correctement. De plus amples informations à ce sujet sont reprises dans l'acte d'autorisation. L'employeur doit faire prendre conscience aux travailleurs qu'il s'agit de produits dangereux, qu'ils doivent manipuler avec précaution, et leur apprendre à lire les étiquettes, sur lesquelles ils trouveront les principales informations sur les dangers et les risques du produit. »

« Les vendeurs de biocides aussi ont une obligation importante à remplir. Ils doivent informer correctement les acheteurs sur les dangers et les risques des biocides achetés et leur dire comment utiliser les en toute sécurité. Bien souvent les fournisseurs assurent la formation du personnel horeca, mais l'horeca étant un secteur où le personnel est peu nombreux et change fréquemment, des connaissances précieuses se perdent peu à peu. C'est pourquoi il est essentiel de diffuser l'information à autant de niveaux que possible. Cela rend le travail sur le lieu de travail agréable et sûr. Et cela profite à tout le monde », déclare Laetitia van Vyve.

En tant qu'employeur, veillez à fournir à vos travailleurs un équipement de protection individuelle adéquat, tel que des lunettes de protection et des masques de sécurité, ainsi que des gants appropriés.

Le SPF Santé publique informe

Envie d'en savoir plus sur l'utilisation en toute sécurité des biocides, les risques qui y sont liés ou l'obligation d'enregistrement ? Vous trouverez de nombreuses informations à ce sujet sur www.biocide.be.

Vous trouverez également une vidéo, une brochure et une fiche d'information adaptées au secteur de l'horeca :

- **Brochure : Les biocides dans l'horeca. Que devez-vous savoir en tant qu'utilisateur professionnel ? (pour l'employeur/le conseiller en prévention)**
- **Fiche info : Travailler en toute sécurité avec des produits dangereux. Reconnaissez les biocides et protégez-vous ! (pour les travailleurs)**

BIOCIDES ?
Je les utilise de manière raisonnée

service public fédéral
Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement

.be