



Méthodologie :

MISE EN PROPRETE ET DESINFECTION D'EVAPORATEURS

AERAUTEC-DOC0030

Date de dernière version :
18/11/2022

Prestation concernée :

Cette méthodologie décrit les procédures, les moyens mis en œuvre et les exigences liés à l'opération de mise en propreté et désinfection d'évaporateurs.

Intervenants :

Les opérations de mise en propreté et désinfection d'évaporateurs se font généralement en équipe de 2 :

1 chef d'équipe



1 technicien

Référentiels normatifs & réglementaires :



Arrêté du 21 décembre 2004 relatif aux vérifications des échafaudages.

CACES :

Recommandation R486 : Plates-formes élévatrices mobiles de personnes (ex-R386)

Recommandation R489 : Chariots de manutention à conducteur porté (ex-R389)

Autorisation de conduite :

Article R.4323-55 à 57 du code du travail : « La conduite des engins présentant des risques à l'utilisation nécessite l'obtention d'une autorisation de conduite délivrée par l'employeur. »

Objectif de l'intervention :

Au fil du temps, un évaporateur emmagasine au niveau de ses batteries, moteurs et condensats des saletés qui peuvent entraîner une perte de performances, de la prise en glace voire une casse mécanique ainsi qu'une difficulté à maîtriser les températures dans la zone.









L'accumulation de ces impuretés peut entraîner une augmentation des particules & microbes en suspension dans l'air et sur les surfaces et entraîner un risque de perte de denrées alimentaires. Ce dernier risque pourrait engendrer une non-conformité au référentiel IFS.

L'objectif du nettoyage et de la désinfection est principalement économique. Il permet de maîtriser les consommations énergétiques, les pannes/casses & diminuer le risque de perte de denrées alimentaires

Matériels nécessaires :

Nettoyeur HP		Cuve à eau	
Aspirateur à eau		Tuyau d'eau	
Visseuse		Vis autoperfo de différents diamètres	
Caisse à outils		Enrouleur électrique	
Raclette		Lingettes microfibres / Eponges / Sacs poubelle	
Polyane		Conduits/Raccords/Colle PVC	

Produits chimiques employés :

Utilisation	Nom	Bidons	Alimentaire	Biodégradable	A rincer	Concentrations	Pictogrammes
Détergent Bactéricide & fongicide	GERMISAN SOD390		OUI	OUI	OUI	0,5 %	
Dégraissant désinfectant	LOREX (SID)		OUI	OUI	OUI	1 à 5%	
Dégraissant désinfectant	ECOCERT : SUPERBACT (SID)		OUI	OUI	OUI	2 à 5%	
Dégraissant	IPC PROGRESS MAX		OUI	OUI	NON	0.5 à 2%	

Méthodologie & plan de prévention simplifié :

Etape	Actions	Responsable	Matériel / EPI	Habilitations Formations
1	Préparation du chantier : <ul style="list-style-type: none"> - Prise de connaissance du BI par le chef d'équipe en amont de l'opération - Préparation du matériel et des EPI nécessaires - Validation du BI, du contact sur site, des dates & horaires d'intervention avec le N+1 et/ou le client 	Chef d'équipe	Bon d'intervention	
2	Mise en place sur le site client : <ul style="list-style-type: none"> - Arrivée sur site muni d'une pièce d'identité et de tout autre document nécessaire - Stationnement du véhicule à proximité de la zone d'intervention en validant & respectant les exigences du site - Présentation de l'équipe auprès du responsable désigné - Visite des installations et vérification des points d'eau, d'électricité, d'évacuation des déchets - Vérification visuelle du fonctionnement des installations 	Chef d'équipe	Bon d'intervention + EPI indispensables	
3	Consignation électrique : <ul style="list-style-type: none"> - Consignation électrique des installations <p><i>Le client devra à minima accompagner les équipes lors de la 1^{ère} consignation.</i></p> <p><i>Le tableau électrique devra être suffisamment clair et préciser le numéro des évaporateurs avec le plan de ces derniers</i></p>	Chef d'équipe	Cadenas de consignation + EPI indispensables + Cadenas de consignation	BS/BE Manœuvre
4	Mise en place des EPC : <ul style="list-style-type: none"> - Installation d'un périmètre de sécurité avec balisage de la zone d'intervention - Installation de protections sur les zones d'intervention et des équipements à proximité par des bâches polyanes à usage unique - Protection des prises électriques et tous équipements sensibles afin d'éviter toute infiltration d'eau 	Chef d'équipe + Technicien	EPI indispensables	
5	Dépose des éléments nécessaires : <ul style="list-style-type: none"> - Dépose des grilles et carter de protection des ventilateurs - Dépose si possible du bac à condensat 	Chef d'équipe	EPI indispensables	Formation travail en hauteur

	<p>Attention : Le bac est réputé démontable et doit pouvoir se basculer à l'aide de charnières. En cas de visserie défaillante et/ou de risque de chute du bac, le chef d'équipe en avisera le client et une décision pouvant entraîner un temps et des frais supplémentaires pourra être envisagée. Le chef d'équipe, en accord avec son responsable prendra alors la décision la plus adéquate.</p> <p>En cas d'évaporateurs équipés d'un double bac, seul le bac à condensat sera déposé, sauf accord en amont avec le client</p>			
6	<p>Mise en propreté & désinfection des évaporateurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nettoyage HP des batteries, moteurs & bacs à condensat à l'aide d'un bio dispersant alimentaire + rinçage si nécessaire - Nettoyage & débouchage des évacuations à condensat à proximité immédiate de l'évaporateur - Pulvérisation d'un désinfectant alimentaire sur les parois & rinçage - Aspiration des eaux résiduelles en point bas tout au long de l'opération de nettoyage - Essuyage des installations <p><i>Les batteries et parties électriques sont les éléments fragiles & sensibles de l'installation, nous veillerons à ne pas altérer leur intégrité</i></p> <p>Nota : Les évaporateurs pris en glace doivent avoir été dégivrés en amont de notre intervention</p>	<p>Chef d'équipe + Technicien</p>	<p>EPI indispensables</p>	<p>Formation travail en hauteur</p>
7	<p>Remise en place des éléments déposés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Remise en place du bac à condensat - Remise en place des grilles et carter de protection des ventilateurs 	<p>Chef d'équipe</p>	<p>EPI indispensables</p>	<p>Formation travail en hauteur</p>
8	<p>Nettoyage de fin de chantier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dépose des films polyanes - Nettoyage des zones ayant pu être salies par notre intervention - Evacuation des déchets dans la zone désignée - Rangement du matériel 	<p>Chef d'équipe + Technicien</p>	<p>EPI indispensables</p>	
9	<p>Déconsignation électrique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Déconsignation électrique des installations - Remise en service des installations - Contrôle visuel de fonctionnement des installations 	<p>Chef d'équipe</p>	<p>EPI indispensables</p>	<p>BS/BE Manœuvre</p>
10	<p>Validation de l'intervention & livraison :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation au client des évaporateurs traités - Validation de l'état des évaporateurs & de la zone d'intervention 	<p>Chef d'équipe ou REX</p>	<p>Bon d'intervention + EPI indispensables</p>	



Méthodologie :

AERAUTEC-DOC0030

MISE EN PROPRETE ET DESINFECTION D'EVAPORATEURS

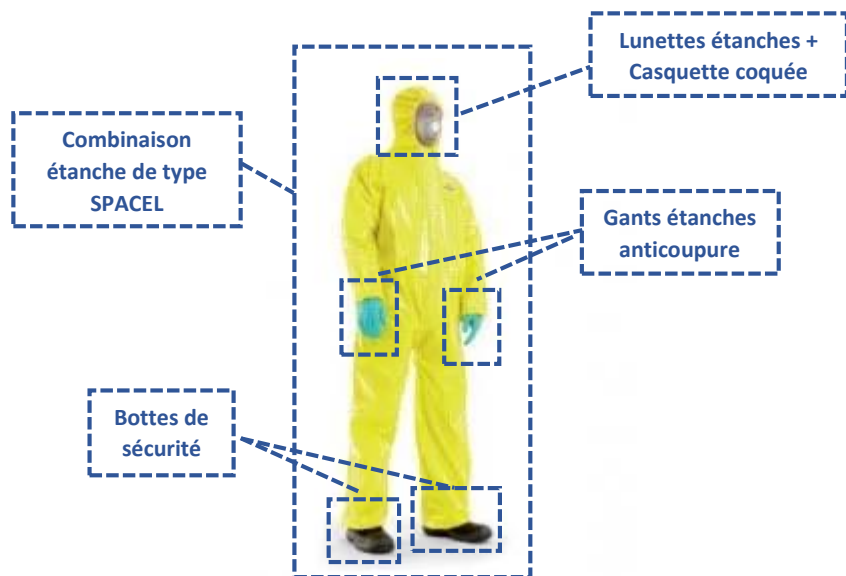
Date de dernière version :
18/11/2022

	<ul style="list-style-type: none"> - Signature du BI par le technicien et le responsable désigné <p>Nota : Si présence du client, en cas d'absence le BI sera envoyé par mail et devra nous être retourné sous 48h</p>			
11	<p>Attestation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fourniture d'une attestation de désinfection et/ou d'un rapport d'intervention photos 	REX		

Etape	Actions	Responsable	Matériel / EPI	Habilitations Formations
Option 1	<p>Rapport :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prise de photos avant / après - Fourniture d'un rapport photos sous 15 jours 	Chef d'équipe + REX	EPI indispensables + Appareil photo	Travail en hauteur
Option 2	<p>Moyen d'élévation – Echafaudage ou PIRL :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réception de l'équipement - Validation si nécessaire du stockage de ce dernier - Validation de la structure et de la sécurité - Rédaction du rapport de vérification (échafaudage) - Dépose de l'équipement une fois l'opération terminée 	Chef d'équipe	EPI indispensables & spécifiques	Travail en hauteur & port du harnais + EPI spécifiques
Option 3	<p>Moyen d'élévation – Nacelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réception de la nacelle et contrôle de fonctionnement - Validation si nécessaire du stockage de ce dernier - Balisage de la zone d'intervention - Enlèvement du balisage & remise en place de la nacelle selon emplacement convenu 	Chef d'équipe	EPI indispensables & spécifiques	CACES + Autorisation de conduite + Travail en hauteur & port du harnais + EPI spécifiques

EPI – Equipements de protection individuels :






Les indispensables :



En cas d'utilisation d'un moyen d'élévation :



EPC – Equipements de protection collectifs :

Objet	Matériel	Photo	Habilitations, autorisations, formations
Travail en hauteur ≤ 4,5ml	PIRL		Travail en hauteur & port du harnais
Travail en hauteur ≤ 6ml	Echafaudage roulant / fixe		Travail en hauteur & port du harnais
Travail en hauteur ≤ 15ml	Nacelle		CACES Autorisation de conduite Travail en hauteur & port du harnais
Délimitation & sécurisation espace de travail	Cônes, ruban de signalisation, chevalet		N/A
Consignation électrique	Cadenas de consignations		Habilitation électrique BS/BE manœuvre