

Je contrôle l'efficacité des opérations de nettoyage et désinfection de mon site de production reproducteurs ou production d'œufs de consommation

Ce contrôle s'effectue au moyen de deux méthodes complémentaires :

1 - L'appréciation visuelle de la qualité du nettoyage : « le bâtiment est-il propre ? »

- **Quoi ?** L'ensemble du bâtiment, des matériels, des équipements.
- **Comment ?**
 - * En divisant le bâtiment en 4 quartiers qui seront évalués successivement.
 - * En attribuant une note de 1 à 4 en fonction de l'absence ou de la présence de poussières et souillures résiduelles

Méthode de notation visuelle par essuie tout (source IFP)

1. Prendre une feuille de papier essuie-tout blanche présente en élevage (minimum format A4), **la replier en 4 épaisseurs et l'humidifier**
2. L'appliquer sur le site à contrôler sur une surface standardisée de **300 cm²** (l'idéal est d'avoir un guide étalon), **en frottant légèrement sur toute la surface**
3. En fonction de l'état de propreté, **attribuer une note de 1 à 4 en se référant aux photographies ci-contre**



Note 1







Moyen : Note 2








Sale : Note 3



Très sale : Note 4

Nettoyage et désinfection	Evaluation visuelle Présence de poussières et matières organiques		Evaluation bactériologique	
	Objectifs visés, points d'attention 	Note	Nombre de boîtes ou chiffonnettes à réaliser	Résultat
Evaluation visuelle réalisée sur l'ensemble du bâtiment, matériels, équipements				
1-Etat général	Absence de poussières et matières organiques		4 boîtes	
Sol	Si sol en terre battue : désinfection spécifique			
Parois et soubassements	Parois lisses : propres			
Plafond				
2-Circuit de l'aération	Absence de poussières/matières organiques		4 boîtes	
Entrées d'air ( cooling, échangeurs)	 Filtres de système cooling nettoyés par trempage ou mise en place de filtres neufs et destruction des anciens			
Sorties	 si extraction haute : vérifier la propreté après nettoyage			
3-Circuit d'abreuvement	Absence de poussières/matières organiques/dépôts calcaires		2 boîtes	
Abreuvoirs ou lignes de pipettes	Circuit vidangé, détartré et désinfecté			
Bac de réserve				

Nettoyage et désinfection	Evaluation visuelle Présence de poussières et matières organiques		Evaluation bactériologique		
	Evaluation visuelle réalisée sur l'ensemble du bâtiment, matériels, équipements	Objectifs visés, points d'attention 	Note	Nombre de boîtes ou chiffonnettes à réaliser	Résultat
4-Circuit de l'alimentation	Absence de poussières et matières organiques			1 boîte	
Trémies, convoyeurs, silos	Vidange totale du circuit				
Mangeoires ou ligne d'alimentation					
5-Circuit des déjections	Absence de matières organiques (déjections, plumes)			4 boîtes	
Caillebotis	Propreté				
Pré-fosse					
Racleurs ou tapis (si présents)					
Système de pré-séchage/séchage des déjections (si présent)					
Hangar de stockage (si présent)					
Plateforme bétonnée extérieure ou lieu de sortie des déjections					
Matériel d'évacuation (tout le matériel, ne pas oublier: roues du tracteur, godet, matériel d'épandage)	Procédure de N/D appliquée après l'enlèvement des déjections				
6-Matériel d'élevage ou technique	Matériel pris en compte dans le N/D: absence de poussières et matière organique			2 boîtes	
Pelles, balais, outils...					
Compteurs électriques, moteurs					
7- Collecte des oeufs					
Tapis, nids, convoyeurs	Propreté				
8-Locaux annexes et vêtements	Absence de poussières et matières organiques			2 boîtes	
Sas	 sas utilisable et utilisé si opérations de N/D terminées et vide sanitaire en cours				
Salle de conditionnement des œufs (si présente)					
Magasin de stockage des oeufs					
Tenue d'élevage, bottes, chaussures...	 tenues et chaussures propres				
9-Stockage des cadavres	 Absence de matières organiques, plumes, sang...			1 boîte	
Congélateur ou bac interne du bâtiment					
Bac extérieur d'équarrissage					
10-Abords du bâtiment	 Abords dégagés, chaulés et propres				
Abords propres et désinfectés					
11-Assèchement du bâtiment	Satisfaisant				
12-Mesures de protection prises pendant le vide sanitaire					
Accès par un sas équipé					
Lutte contre les rongeurs					
Lutte contre les insectes					
Bâtiment fermé aux oiseaux sauvages					

2 - Le contrôle bactériologique de la qualité de la décontamination : « le bâtiment est-il correctement désinfecté, donc correctement décontaminé ? »

- **Comment ?** Par recherche de germes témoins de l'efficacité des opérations de désinfection
- **Quelle méthode ?** Sur les surfaces : Par prélèvement à l'aide de boîtes contact (25 cm²) sur surface propre (15 à 20 par unité de production), analysées dans un laboratoire agréé.

Il est fortement conseillé de faire un contrôle visuel précis après chaque nettoyage/désinfection. Le contrôle bactériologique peut être effectué autant que de besoin, et à minima 1 fois par an.