

Je contrôle l'efficacité des opérations de nettoyage et désinfection de mon site de production

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 (y compris sas et quai de chargement), 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
- Quand ? Après chaque nettoyage-désinfection

Méthode de notation visuelle par essuie tout (source Ifip)

1. Prendre une feuille de papier essuie-tout blanc présent 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 cadre comme guide), 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



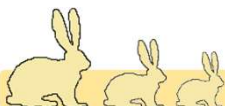
A noter: il existe également des systèmes d'écouvillonnage à résultat immédiat

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 surfaces propre (15 à 20 par unité de production), ou par prélèvement à l'aide de chiffonnettes si l'on recherche un germe bien précis (chiffonnettes avec neutralisants), ou par écouvillonnage avec résultat immédiat
- Quand ? Chaque point est contrôlé a minima une fois par an ou après une opération de décontamination spécifique

3- Que faire en cas de contrôle défavorables des opérations de nettoyage et désinfection?

En cas de contrôle défavorable des opérations de nettoyage-désinfection: je recommence le nettoyage et la désinfection au niveau des zones concernées puis je répète le contrôle; jusqu'à obtenir des résultats satisfaisants.



Nettoyage et désinfection	Evaluation visuelle		Evaluation bactériologique	
Evaluation visuelle sur bâtiment, matériels, équipements	Objectifs visés, points d'attention	Note	Nombre de boîtes ou chiffonnettes	Résultat
1 – Etat général	Absence de poussières et matières organiques		4	
Sol				
Parois et soubassements	Parois lisses : propres			
Plafond				
2 – Circuit de l'aération	Absence de poussières/matières organiques		4	
Entrées d'air	Filtres de système cooling nettoyés par trempage ou mise en place de filtres neufs			
Sorties	Si extraction haute : vérifier propreté			
3 – Circuit d'abreuvement	Absence poussières/matières organiques/dépôts calcaires		2 (ou analyse d'eau)	
Abreuvoirs, rampes, pipettes	Circuit vidangé, détartré et désinfecté			
Bac de réserve				
4 - Circuit de l'alimentation	Absence de poussières et matières organiques		1	
Trémies, silos	Vidange totale du circuit			
Mangeoires ou ligne d'alimentation				
5 - Circuit des déjections	Absence de matières organiques		4	
Fosses profondes				
Racleurs	Vigilance sur propreté			
Plateforme bétonnée extérieure ou lieu de sortie des déjections				
Matériel d'évacuation (roues du tracteur, godet, matériel d'épandage)	Procédure de N/D appliquée après l'enlèvement des déjections			
Lutte contre les rongeurs				
Lutte contre les insectes				
Bâtiment fermé aux oiseaux sauvages				



Nettoyage et désinfection	Evaluation visuelle		Evaluation bactériologique	
Evaluation visuelle sur bâtiment, matériels, équipements	Objectifs visés, points d'attention	Note	Nombre de boîtes ou chiffonnettes	Résultat
6 - Matériel d'élevage ou technique	Matériel pris en compte dans le N/D : absence de poussières et matière organique		2	
Cage, trémie, boîte à nid	Nettoyage et désinfection à chaque enlèvement			
Pelles, balais, outils....				
Compteurs électriques, moteurs				
7 - Locaux annexes et vêtements	Absence de poussières et matières organiques		2	
Sas	Nettoyé et désinfecté au - une fois/cycle de production			
Magasin				
Tenue d'élevage, bottes, chaussures...	Tenues et chaussures propres			
8 - Stockage des cadavres	Absence de matières organiques, poils, sang...		1	
Congélateur ou bac interne du bâtiment				
Bac extérieur d'équarrissage				
9 - Abords du bâtiment	Abords dégagés, chaulés et propres			
Abords propres et désinfectés				
10 - Assèchement du bâtiment	Satisfaisant			
11 - Mesures de protection prises pendant le vide sanitaire	Vide sanitaire sectorisé			
Accès par un sas équipé				
Lutte contre les rongeurs				
Lutte contre les insectes				
Bâtiment fermé aux oiseaux sauvages				

