

LE CONTRÔLE DES BÂTIMENTS FERMÉS

6B2

Comment contrôler l'efficacité des opérations de nettoyage et désinfection de mon site de production avec un ou plusieurs bâtiments fermés ?

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 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 **en frottant légèrement sur toute la surface** (l'idéal est d'avoir un guide étalon).
3. En fonction de l'état de propreté, attribuer **une note de 1 à 4 en se référant aux photographies ci-dessous** :



Propre, note 1



Moyen, note 2



Sale, note 3



Très sale, note 4

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.

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
1 - Etat général	Absence de poussières et de matières organiques		4 boîtes	
Sol	Si sol en terre battue : désinfection spécifique			
Parois et soubassements	Parois lisses : propres			
Plafond				
2 - Circuit de l'aération			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, de matières organiques et de dépôts calcaires		2 boîtes	
Abreuvoirs ou lignes de pipettes				
Bac de réserve				
4 - Circuit de l'alimentation	Absence de poussières et de matières organiques		1 boîte	
Trémies, silos	Vidange totale du circuit			
Mangeoires ou ligne d'alimentation				
5 - Circuit des déjections	Absence de matières organiques (déjections, plumes)		4 boîtes	
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 de matières organiques		2 boîtes	
Pelles, balais, outils...				
Compteurs électriques, moteurs				
7 - Locaux annexes et vêtements			2 boîtes	
Sas	Sas utilisable et utilisé si opérations de N/D terminées et vide sanitaire en cours			
Magasin				
Tenue d'élevage, bottes, chaussures...	Tenues et chaussures propres			
8 - Stockage des cadavres	Absence de matières organiques, plumes, sang...		1 boîte	
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				
Accès par un sas équipé				
Lutte contre les rongeurs				
Lutte contre les insectes				
Bâtiment fermé aux oiseaux sauvages				