

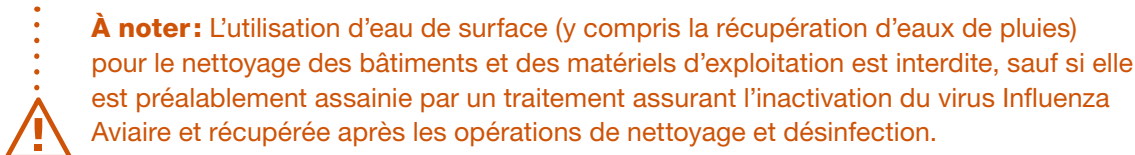
LE PRINCIPE

6A

Pourquoi faut-il réaliser un nettoyage-désinfection rigoureux de mon site de production ?

Les opérations de nettoyage et désinfection permettent de réduire la pression de contamination entre deux bandes d'animaux et donc :

- de réduire les risques de contamination des jeunes animaux qui vont entrer dans mes unités de production
- de limiter la diffusion des contaminants vers les alentours (dont mes autres unités de production).

En quoi consiste un plan de nettoyage et désinfection ?

Un plan de nettoyage et désinfection sert à prévoir **toutes les étapes nécessaires pour réaliser un nettoyage et une désinfection efficaces, sans rien oublier !**

Description de la méthode, les produits à utiliser : Quel produit ? À quelle dose ?

Pour quelles surfaces ? Quelles quantités ? Quelles méthodes d'application ? Date de réalisation.

Attention soyez vigilant ! Pour éviter la diffusion des contaminants d'une unité de production à l'autre :

- Le matériel d'élevage commun à plusieurs unités de production doit obligatoirement être nettoyé et désinfecté avant chaque changement d'unité de production et pas seulement en fin de bande.
- Pour limiter la propagation des contaminants entre les animaux d'une même bande : il est recommandé de nettoyer et désinfecter régulièrement en cours de lot, le matériel d'élevage utilisé dans une même unité de production.

Quelles sont les étapes à ne pas oublier dans un plan de nettoyage et désinfection

Quel que soit mon système de production, un plan de nettoyage et désinfection est composé de plusieurs étapes que l'on retrouve systématiquement.

Voir les **fiches 6B1 à 6H1** pour établir un plan détaillé et opérationnel.

1 Définir les méthodes de contrôle des opérations de nettoyage et désinfection**2 Préparer un compte-rendu de réalisation des opérations à remplir au fur et à mesure des étapes, pour m'assurer de rien oublier.**

Ce compte-rendu comporte par exemple :

- La liste des opérations effectuées et les dates de réalisation.
- Les difficultés rencontrées dans l'exécution des opérations pour apporter des améliorations.
- Les résultats des contrôles d'efficacité.
- En cas de nécessité, les mesures correctives mises en place. Voir les **fiches 6B2 à 6H2**).

3 Préparer le site de production pour faciliter les opérations de nettoyage.

Je prévois toutes les opérations préliminaires à réaliser avant le nettoyage.

Par exemple : vidanger les chaînes d'alimentation, les circuits d'eau, évacuer les effluents, dégager les abords sur 5 m, protéger les éléments fragiles.

4 Nettoyer pour éliminer les souillures visibles et permettre une désinfection efficace

- **Je note dans mon plan les détergents** dont j'ai besoin selon la nature des souillures et du support, la qualité de l'eau, la méthode de nettoyage.
- **Je calcule les surfaces à nettoyer et j'en déduis les quantités de produit dont j'ai besoin à partir des doses préconisées.**
- **Je décris la méthode d'application** (matériel et temps d'action, conditions d'application)

5 Contrôler l'efficacité des opérations de nettoyage

Attention ! Tant que des souillures restent visibles, je ne passe pas à l'étape 6) désinfection.

Voir les **fiches 6B2 à 6H2** « Contrôle de l'efficacité des opérations de nettoyage ».

► 6 Désinfecter pour éliminer les contaminants invisibles (bactéries, virus)

- Je note dans mon plan le produit dont j'ai besoin {produit homologué ou autorisé dans le cadre de la lutte contre les Dangers Sanitaires}.
- Je calcule les quantités dont j'ai besoin à partir des doses préconisées par le fabricant
- Je décris la méthode d'application {matériel et temps d'action, conditions d'application} voir les [fiches 6B1 à 6H1](#) « Plan de nettoyage et désinfection ».

7 Réaliser un vide sanitaire pour assécher le bâtiment et instaurer des barrières sanitaires efficaces

- **Les durées de vide sanitaire** sont fixées par la réglementation pour les PAE et les productions labels. Le vétérinaire peut apporter un appui technique pour définir une durée de vide sanitaire adapté à votre exploitation lorsque celle-ci n'est pas définie par la réglementation, voire supérieur à la réglementation si le bilan sanitaire en montre une nécessité .
- **Je planifie les travaux de réfection** du bâtiment, du sas, du parcours...
- **Je prévois les opérations à réaliser pour lutter contre les nuisibles** (pose d'appâts, pulvérisation d'insecticides, vérification des grillages anti-oiseaux, anti-rongeurs...).
- **Je prévois les tâches à réaliser pour accueillir la bande d'animaux suivante** (litière, propreté de l'eau d'abreuvement, remise en place du matériel mobile, mise en chauffe du bâtiment...).

8 Contrôler l'efficacité des opérations de désinfection

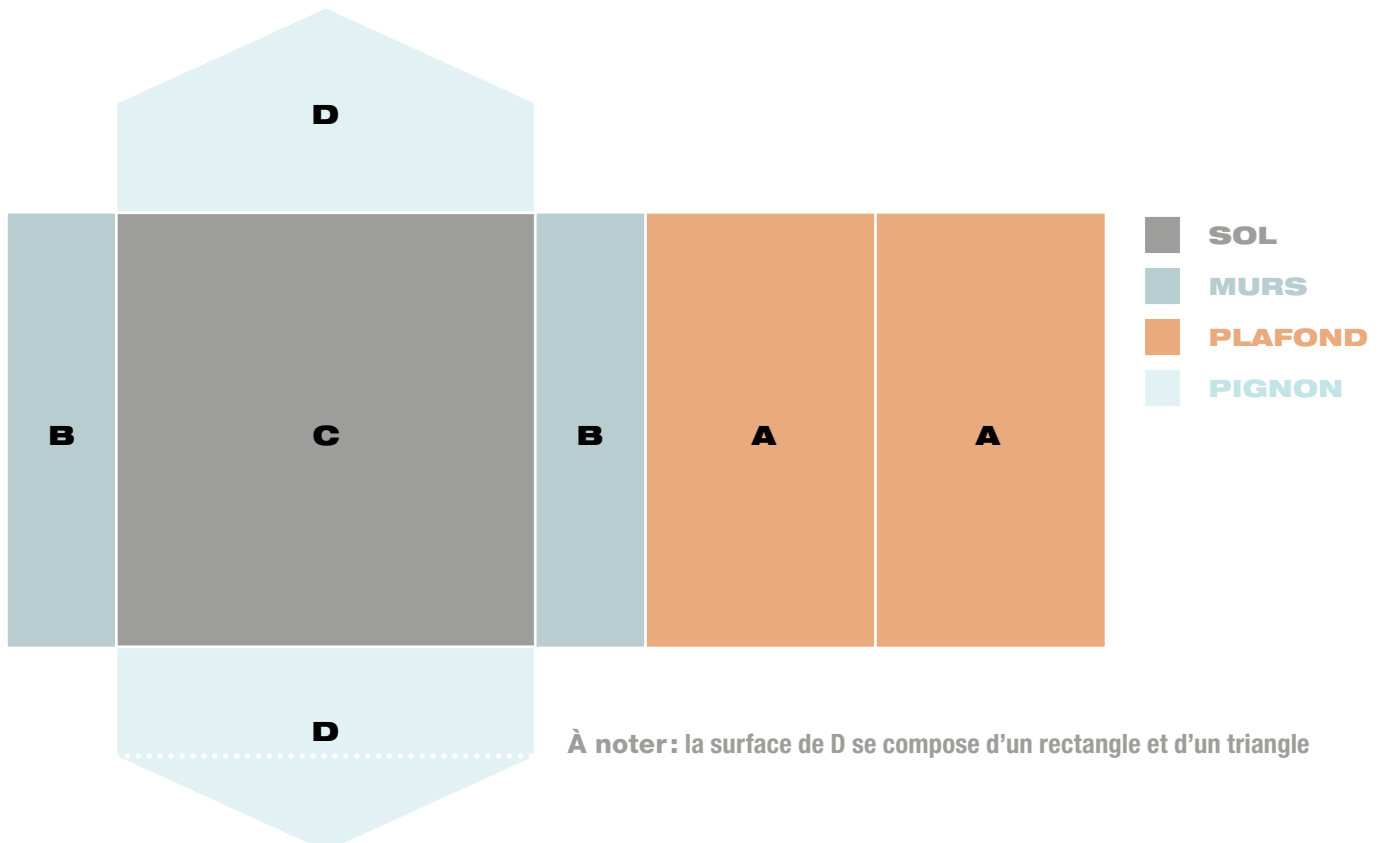
Voir les [fiches 6B2 à 6H2](#) « Contrôle de l'efficacité des opérations de nettoyage ».

Calculer les surfaces à nettoyer et à désinfecter

Calculer la surface développée du bâtiment

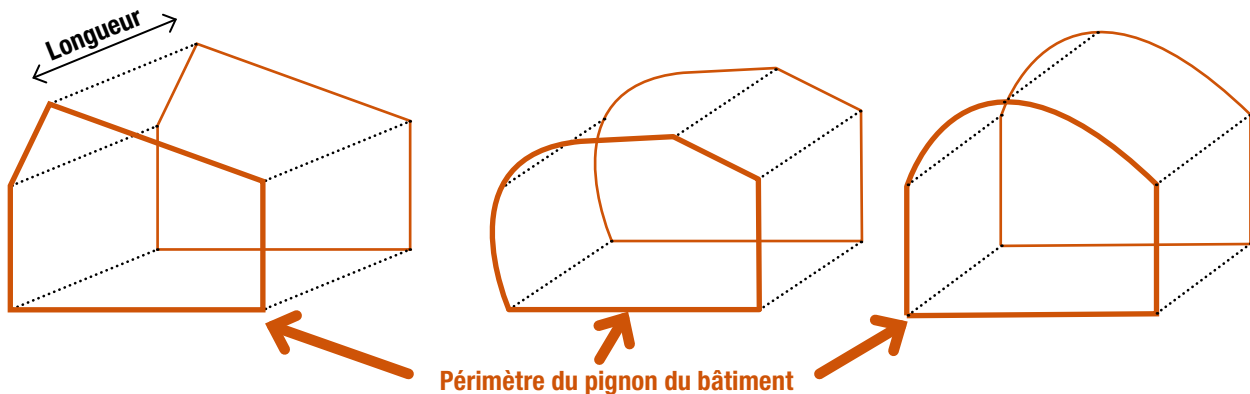
Pour les formes simples (géométriques) : additionner les surfaces en m², y compris celle du sol le cas échéant.

Pour cet exemple : **Surface totale = 2 x surface A + 2 x surface B + 1 x surface C + 2 x surface D**



- **Pour les formes compliquées:** Mesurer le périmètre en mètre d'une section de bâtiment, y compris la largeur du sol le cas échéant, Puis multiplier ce périmètre par la longueur du bâtiment en mètre pour obtenir une surface en m². Ne pas oublier d'évaluer la surface des deux pignons.

Pour cet exemple: le périmètre des sections de bâtiment correspond à la longueur totale des traits rouges plein du pignon en m) multiplié par la longueur du bâtiment représentée par les traits noirs en pointillé (en m).



Ne pas oublier d'estimer la surface du matériel non démontable équipant le bâtiment (par exemple 10 à 20 % de produit en plus)

Exemple de calcul: (375 L de solution pour 1 000 m² de surface)

Bâtiment	Surface développée bâtiment	Surface équipement non démontable	Quantité de solution désinfectante
Tunnel de gavage 400 m ² 1 000 places	1 200 m ²	200 m ²	450 L

Attention à bien régler le débit d'eau du nettoyeur. Si la quantité de détergent/désinfectant est bien calculée mais que le débit d'eau du nettoyeur n'est pas bien réglé, la dilution du produit ne sera pas respectée ce qui pourrait rendre l'opération de nettoyage/désinfection inefficace.

Choisir le bon détergent: Le choix des détergents est à raisonner afin d'optimiser le nettoyage.

1 - La nature de la souillure: 2 types de souillures sont à distinguer

- Les souillures organiques (protéines, matières grasses, sucres) qui proviennent pour l'essentiel de tous les produits carnés ainsi que des denrées végétales. Il convient de les éliminer avec un détergent basique (alcalin) ou tensioactif
- Les souillures minérales dont l'eau de nettoyage est la principale source en laissant notamment des dépôts de tartre. Il convient de les éliminer à l'aide d'un détergent acide.

2 - La qualité de l'eau utilisée

Nature de l'eau de nettoyage	Surface développée bâtiment
Eau calcaire (dure)	Détergent contenant des agents séquestrant ou chélatant
Non calcaire	Détergent contenant des inhibiteurs de corrosion ou des produits tampons (pH à valeur constante)

► 3 - La méthode de nettoyage

- Lors d'un nettoyage manuel, veiller à utiliser des détergents non agressifs pour la peau (neutres). Ils devront cependant être moussants.
- Un détergent moussant ne sera efficace qu'à froid.
- En cas d'utilisation de haute pression, le détergent ne devra pas être moussant (il sera utilisable à chaud).
- Suivre les précautions d'emploi définies par le fabricant et porter les protections indiquées (gants, lunettes, blouse...).
- Choisir le bon désinfectant : le désinfectant doit être homologué (Directive Biocide) et est choisi avec l'organisation de production et le vétérinaire sanitaire.

Qualités recherchées

- Un spectre d'action le plus large possible : il convient d'utiliser le désinfectant qui viendra inhiber la croissance d'un maximum de micro-organismes de types différents. Une action durable. Innocuité pour l'Homme, quelle que soit sa concentration. L'absence de résidu.

Résistance au produit

Un contact prolongé et à répétition d'un seul désinfectant avec les micro-organismes peut conduire au développement de résistance, entraînant une inefficacité du produit sur l'agent microbien. Elle est plus fréquente sur les désinfectants de type : ammoniums quaternaires, phénols, amphotères, aldéhydes, oxydants ou les désinfectants chlorés et iodés.

Il est donc préférable d'alterner des désinfectants de types différents.