

# NETTOYAGE ET DESINFECTION EN ABATTOIR ET DANS LES DEPOTS, DES CAISSES, CONTAINERS ET CAMIONS DE TRANSPORT

## Objectif

Décontaminer les caisses, containers et camions ayant transporté des oiseaux vivants vers l'abattoir (palmipèdes et gallinacées) après la livraison des abattoirs et avant l'arrivée dans les élevages, en particulier dans le cadre de la prévention de l'influenza aviaire.

## Préconisations générales

Le nettoyage et la désinfection efficaces des véhicules et des équipements utilisés dans le transport d'animaux vivants dépendent de la qualité de l'eau utilisée et des produits nettoyants ainsi que du respect des préconisations des fabricants pour le dosage des produits et le mode opératoire.

### Eau

L'eau doit être de qualité microbiologique garantie pour les étapes de lavage.

**L'eau utilisée pour les étapes de rinçage et de désinfection ne doit pas être :**

- De l'eau de surface,
- De l'eau pluviale,
- De l'eau recyclée

**A moins d'avoir subi un traitement chimique ou thermique d'assainissement. Attention, une filtration (seule) n'est pas considérée comme un traitement assainissant.**

Il est recommandé d'utiliser de l'eau chaude, en particulier si c'est recommandé par le fabricant de produits détergents/désinfectants (bien lire les notices techniques des produits de nettoyage et désinfection avant utilisation).

**L'eau chaude, avec une température idéalement comprise entre 55 – 70°C, permet en effet une meilleure efficacité des opérations de nettoyage et désinfection.**

Attention toutefois à la sécurité des opérateurs lors de la manipulation d'eau à haute température.

### Aire de lavage

L'accès à l'aire de lavage doit être bien indiqué. L'aire de lavage doit être propre et bien entretenue. Elle est de préférence équipée d'un système de distribution d'eau et de produits de nettoyage (hors gel, pour préserver le matériel à des températures négatives).

L'aire de lavage doit permettre l'évacuation des liquides de lavage et leur récupération pour être traités.

Tout doit être mis en œuvre pour limiter les contaminations croisées sur l'aire de lavage.

En outre, le sens de circulation sur l'aire de lavage doit respecter la marche en avant en allant du secteur sale vers le secteur propre.

# Produits de nettoyage et désinfection

Il est important de bien respecter la fiche produit concernant les concentrations à appliquer et de se renseigner auprès des fournisseurs sur les concentrations à utiliser en fonction des surfaces à traiter.

Afin d'adapter la quantité de produit dilué à utiliser, il faut calculer la surface développée d'une caisse et du plateau du camion selon le matériel et les véhicules.

La réglementation qui s'applique au nettoyage des camions et caisses est celle de l'élevage et non celle de l'abattoir liée à l'hygiène alimentaire.

**Ainsi les produits désinfectants à utiliser sont spécifiques et plus adaptés. L'efficacité de certains produits désinfectants est amoindrie par le rinçage après la désinfection. Pour ce type de produits aucun rinçage ne doit être réalisé après la désinfection des contenants : caisses, containers (attention, un rinçage est possible pour les camions).**

⇒ **Il est nécessaire de se reporter à la notice d'utilisation du produit pour vérifier si le rinçage est préconisé ou non.**

## Détergent

Lorsqu'on utilise un détergent neutre ou alcalin et il est préférable de réaliser des tests pour vérifier que le produit est non corrosif.

Il est important de respecter les temps de contact et concentration du produit, comme indiqué sur la fiche technique du produit utilisé. Les valeurs de temps de contact et de concentration sont notées et à disposition de l'utilisateur.

Lors de l'étape de nettoyage, une action mécanique est nécessaire, soit grâce à une pression suffisante de l'eau, ou de préférence avec un brossage.

## Désinfectant

Le désinfectant doit être homologué **bactéricide** (salmonelles notamment), **virucide** et **fongicide** selon les normes réglementaires en vigueur.

Le respect des concentrations est fondamental. A noter en cas d'utilisation à basse température (< 10°C), il est impératif de se reporter à la fiche technique du fabricant du produit.

Il est précisé sur la notice d'utilisation du produit s'il est nécessaire ou non de procéder à un rinçage.

Voir la liste de tous les produits agréés en Annexe de la NS du 29/02.

## Application sous forme de mousse

Il est préférable d'utiliser les produits sous forme de mousse. La mousse apporte une adhérence supérieure (temps de contact), une meilleure pénétration, une rapidité d'application et une meilleure visualisation des surfaces traitées. Cette forme d'application du produit est donc recommandée.

# Préconisations spécifiques concernant les caisses et containers

## Systemes de lavage de caisses

Les systemes de lavage de caisses doivent utiliser de l'eau potable ou traitée à minima pour les étapes de rinçage et de désinfection (voir paragraphe sur l'eau).

Si de l'eau recyclée est utilisée pour les étapes de pré trempage ou lavage, il est nécessaire de la filtrer pour s'assurer qu'elle soit la plus propre possible et de qualité microbiologique garantie. Un traitement thermique ou chimique d'assainissement est également recommandé lors de ces étapes.

Les systemes de lavage de caisses doivent, idéalement et si c'est possible, être équipés de systemes à contre-courant et doivent si possible, utiliser de l'eau chaude (selon les préconisations des notices techniques des produits de nettoyage et désinfection).

## Remarques concernant les caisses et containers

Toutes les caisses doivent être déchargées sur un secteur sale spécifique, nettoyées et désinfectées, y compris les caisses restées vides pendant le transport.

Il est préconisé de dépiler les caisses pour les nettoyer, dans la mesure du possible.

**Il est nécessaire de s'assurer que toutes les faces des caisses et containers, intérieures et extérieures, ont bien été nettoyées et désinfectées.** Un contrôle visuel au minimum est indispensable (voir ci-dessous), en vérifiant notamment sur les parties creuses des containers.

Les piles de caisses propres sont stockées sur un secteur propre spécifique.

## Préconisations concernant les camions

Lors du nettoyage des camions, il est nécessaire de commencer par l'extérieur du haut vers le bas et de l'avant vers l'arrière puis l'intérieur (haut vers bas, avant vers arrière également).

L'intérieur de la cabine du chauffeur doit être également entretenu de façon régulière (à minima une fois par semaine).

*Les protocoles suivants (protocole rapide et approfondi) sont à effectuer à l'abattoir ou dans les dépôts, quand le camion a été entièrement vidé de ses animaux et avant un nouveau passage dans les élevages. Il ne s'applique pas entre deux élevages ou entre deux abattoirs (enlèvements / livraisons multiples).*

### Protocole « rapide », à effectuer entre deux chargements

- Élimination des grosses souillures sur le camion.
- Lavage à l'eau de l'extérieur et de l'intérieur du camion (hors cabine), avec éventuellement un détergent.
- Désinfection - Etape réalisée par un personnel formé et équipé de ses EPI (Equipement de Protection Individuelle) si opération réalisée manuellement.

Ce protocole ne s'applique pas au transport de palmipèdes reproducteurs, PAG et gavé (Cf. guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes de biosécurité dans le transport en cour de ferme des palmipèdes à foie gras<sup>1</sup>).

## Le protocole approfondi

Ce protocole est à effectuer à minima :

- une fois par semaine pour les abattoirs produisant jusqu'à 5000 Tonnes / an
- trois fois par semaine pour les abattoirs produisant plus de 5000 Tonnes / an

**La fréquence doit être déterminée en fonction d'une analyse de risque** (espèces transportées, fréquence d'utilisation du camion, efficacité de la mise à jeun, conditions météorologiques, ...)<sup>2</sup>

ETAPE	METHODE
1. Elimination des grosses Souillures (facultatif si nettoyage à haute pression en étape 2 ou un pré-trempage)	enlever toutes les grosses souillures avec des moyens appropriés (par exemple gratter, brosser à sec les extérieurs, le dessous...) et les éliminer.
2. Nettoyage de l'extérieur	Pulvérisation de détergent au canon à mousse ou à la pompe en position basse pression (20 à 40 bars) à une distance qui évite la production d'aérosols ; laisser agir au moins 10 minutes (à adapter en fonction des recommandations du fabricant) ; puis lavage à moyenne ou haute pression - eau chaude généralement recommandée
3. Rinçage de l'extérieur	Pulvérisation d'eau à la pompe en position basse ou haute pression (attention toutefois aux projections) ; travailler de haut en bas ; insister sur les roues, garde boues, dessous... ; laisser s'égoutter
4. Rinçage de la zone de lavage	Rincer la zone de lavage pour éliminer les souillures
5. Contrôle visuel (et contrôle possible avec un support de couleur blanche : papier, mouchoir, ..., pour voir le changement de couleur)	Si le contrôle est non satisfaisant, recommencer les opérations de nettoyage ( <u>voir détails au chapitre suivant</u> ).
6. Désinfection de l'extérieur	Etape réalisée par un personnel formé et équipé de ses EPI si opération réalisée manuellement. Pulvérisation de désinfectant à la pompe en position basse pression ; travailler de haut en bas ; insister sur les roues, garde boues, dessous...
7. Séchage	Séchage à l'air libre du véhicule – le laisser le temps nécessaire pour que le camion soit sec avant rechargement des volailles.
8. Inspection	Inspection visuelle et enregistrement/certification si requis.

<sup>1</sup> <http://www.itavi.asso.fr/content/biosecurite-dans-le-transport-des-palmipedes>

<sup>2</sup> Palmipèdes PAG, Gras et repros : protocole à effectuer systématiquement entre 2 chargements, à l'exception du point 7 qui doit être réalisé au moins une fois par semaine.

# Contrôle des opérations de nettoyage et désinfection

## Contrôle visuel systématique des caisses et des camions

Les contrôles visuels sont réalisés systématiquement, après les opérations de nettoyage et désinfection, avant le rechargement de nouvelles volailles (vérification obligatoire à l'abattoir, dans les dépôts et dans les stations de lavage).

La méthode de validation rapide proposée est aussi facilement applicable par l'éleveur à l'arrivée du camion.

1. vérification visuelle des caisses

2. Noter l'état des caisses selon les deux modalités proposées ci-dessous :

Appréciation	Observations effectuées
Bon	Absence totale de résidus de fientes ou de souillures apparentes
Mauvais	Présence de déchets organiques (résidus de fientes)

3. Si l'état est mauvais sur une caisse ou plus il est nécessaire de refaire le nettoyage et la désinfection de chaque lot de caisses

- L'enregistrement de ces contrôles (obligatoirement avant le départ du camion et éventuellement à l'arrivée à l'élevage) est fortement recommandé et doit être intégré au plan de maîtrise sanitaire de l'entreprise.**

## Contrôle périodique par boîte de contact du nettoyage et désinfection

Principe :

Utilisation de boîtes contact ou de lames de contact - prendre la méthode la plus adaptée à la surface à contrôler - pour la recherche de streptocoques fécaux ou entérocoques ou flore totale. Ce type de boîte / chiffonnettes est extrêmement discriminant et permet de se faire une idée précise de la qualité d'un lavage/désinfection. Elles sont en général utilisées selon un schéma précis d'application de façon à pouvoir effectuer des comparaisons.

Les boîtes contact sont conservées au réfrigérateur (+2 à +4°C) avant utilisation. On applique la boîte contact pendant 10 secondes sur la surface à contrôler selon le plan prévu et la notice d'utilisation. Les boîtes sont ensuite refermées et conservées au réfrigérateur. Transport en glacière jusqu'au laboratoire sous 24 heures.

**Au minimum, cinq prélèvements sont réalisés :**

- L'intérieur de deux caisses ;
- L'extérieur de deux caisses ;
- Le plateau du camion (après rechargement des caisses propres, au passage des roulants).

L'entreprise peut procéder à un contrôle plus important si elle le souhaite.

- Le contrôle est considéré comme non-conforme si un prélèvement ou plus est non-conforme.**

### Légende :

- Correct : vert
- A améliorer : orange non conforme
- Mauvais : rouge non conforme

Lieu de prélèvement	N°	Nombre de colonies par boîte		
		0 à 50	51 à 100	> 100
Intérieur Caisse 1	1			
Intérieur Caisse 2	2			
Extérieur Caisse 1	3			
Extérieur Caisse 2	4			
Plateau camion 1 (après rechargement des caisses propres, au passage des roulants <sup>3</sup> )	5			

### Fréquence et mesures correctives :

Ces contrôles sont effectués en abattoir (ou autre lieu, si le camion n'est pas nettoyé et désinfecté en abattoir) au moins une fois par jour au démarrage (pendant une semaine), de manière aléatoire sur un camion du parc, puis une fois par semaine en fonction des résultats des boîtes (choisir aléatoirement le jour de la semaine et le camion à contrôler), de manière à ce que chaque véhicule soit contrôlé au moins une fois par mois.

Si le contrôle n'est pas effectué à l'abattoir : indiquer les modalités de choix des véhicules.

Si un résultat est mauvais pour la série de boîtes, il faut alors revoir le protocole de nettoyage et de désinfection et intensifier les contrôles jusqu'à retour à une efficacité recherchée. Un résultat « à améliorer » doit également alerter l'entreprise et l'amener à surveiller ou rectifier sa procédure de nettoyage et désinfection.

---

<sup>3</sup> les roulants sont les chariots qui transportent les caisses.