



F1 | LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION DES BÂTIMENTS

POURQUOI EST-CE IMPORTANT ?

- Le nettoyage et la désinfection aident à réduire l'accumulation et la transmission de microorganismes dans le troupeau qui peuvent contaminer les produits de la viande de porc.
- De bonnes pratiques d'hygiène contribuent à réduire le risque de maladies et diminuer le besoin d'antibiotiques.

NETTOYAGE

- Nettoyez les entrées d'air et les ventilateurs.
- Enlevez les toiles d'araignée et nettoyez à la main les endroits difficiles à atteindre avec un nettoyeur à haute pression.
- Grattez et balayez les planchers et les lattes dans les stalles, les cages et les parcs, et nettoyez les aires d'alimentation et l'équipement pour éliminer le fumier et les matières organiques. Il faut enlever toutes les matières organiques amovibles avant d'utiliser un détergent.



LAVAGE

- Détrempez les surfaces et l'équipement avec de l'eau pour ramollir le fumier durci et séché.
- Utilisez un détergent dégraissant. Suivez le mode d'emploi de l'étiquette pour utiliser la bonne concentration du produit et le temps de contact recommandé.
- Utilisez des détergents alcalins souvent.
Utilisez des détergents acides quelques fois par année.
- Rincez le détergent avec un jet d'eau chaude à haute pression. Commencez par le point le plus élevé de la pièce, et descendez vers les lattes.
- Inspectez la pièce et nettoyez tous les endroits qui ont été oubliés. Demandez à quelqu'un de vous aider; un second regard peut vous aider à identifier les endroits qui doivent être nettoyés plus à fond.
- Éliminez les accumulations d'eau et si possible, laissez sécher les surfaces complètement avant de désinfecter.



Le détergent aide à enlever le biofilm ou les matières organiques collés aux planchers des parcs, aux murets, à l'équipement d'alimentation et les murs. Ces surfaces peuvent créer des obstacles et empêcher une désinfection complète qui élimine les bactéries et les virus.

DÉSINFECTION

- Couvrir complètement la pièce (murs, planchers, plafonds) et l'équipement de désinfectant.
- Utilisez une buse à mousse pour assurer une bonne couverture.

Très important !

Consultez votre vétérinaire ou un professionnel de la biosécurité pour choisir le meilleur désinfectant pour votre troupeau. Suivez les directives de l'étiquette concernant la concentration et le temps de contact du produit ou les recommandations d'un professionnel.

SÉCHAGE

- Il est préférable de laisser la pièce sécher complètement. Cette étape est particulièrement importante dans les pouponnières.

Gardez tous les produits de nettoyage (et tous les produits chimiques) loin des aires d'alimentation, des zones d'entreposage des aliments et de toute zone accessible aux porcs. Ces produits peuvent laisser des résidus dans la viande des porcs qui les ingèrent.

ZONES À NE PAS OUBLIER !

- Les parties supérieures des lignes d'alimentation
- Les entrées d'air
- Les trémies (l'avant et l'arrière)
- Le dessous des matériaux et de l'équipement situé dans un parc
- Les chariots et autres équipements mobiles
- Portez une attention particulière aux fissures.

