

# GUIDE DE LAVAGE, DÉSINFECTION ET SÉCHAGE DES PORCHERIES



## MAINTENIR LA SANTÉ DES ÉLEVAGES

La maladie dans un élevage est une menace constante aux conséquences économiques pouvant être désastreuses. L'adoption de bonnes pratiques de lavage et désinfection des porcheries permet de :

- Contrôler, réduire et même prévenir les maladies dans l'élevage;
- Rompre le cycle d'infection par lequel les animaux nouvellement introduits sont contaminés par les microbes du lot précédent;
- Améliorer la santé et le bien-être animal et ainsi augmenter la croissance et le rendement de l'élevage.

## LA CLÉ DU SUCCÈS

Pour réduire de façon importante les microbes dans un élevage porcin, un programme de lavage, désinfection et séchage doit respecter scrupuleusement les quatre étapes présentées dans le tableau suivant :

ÉTAPES 1-2	<b>LAVAGE</b>	
	<p><b>Éliminer tout le fumier</b></p> <p>La présence de fumier et de saleté réduit considérablement l'efficacité du désinfectant. Les surfaces doivent être propres visuellement.</p> <p><b>Laver avec un détergent dégraissant pour détruire les biofilms</b></p> <p>Le biofilm est une mince couche invisible de microbes munie d'une enveloppe protectrice qui agit comme une armure résistante à l'action des désinfectants. Un détergent de type dégraissant est nécessaire pour désorganiser le biofilm et le rendre sensible au désinfectant.</p>	
ÉTAPE 3	<b>DÉSINFECTION</b>	
	<p><b>Appliquer la juste concentration et quantité de désinfectant</b></p> <p>Un désinfectant trop dilué devient inefficace. Il est donc très important de bien maîtriser le dosage du désinfectant et d'appliquer les bonnes quantités sur les surfaces.</p>	
ÉTAPE 4	<b>SÉCHAGE</b>	
	<p><b>Sécher le bâtiment rapidement et complètement</b></p> <p>Un bon séchage accroît l'activité du désinfectant, limite le développement des germes et assure le confort des animaux à leur arrivée.</p>	

## DES OUTILS PRATIQUES

En plus des quatre étapes essentielles, un protocole de lavage, désinfection et séchage inclut des opérations de planification, de contrôle et d'inspection. L'application dans votre entreprise des trois grilles présentées aux pages suivantes permet la mise en place et le suivi de toutes les pratiques d'un protocole de lavage, désinfection et séchage efficace pour maintenir un bon statut sanitaire de votre élevage.

### GRILLE A: Suivi des opérations de lavage, désinfection et séchage

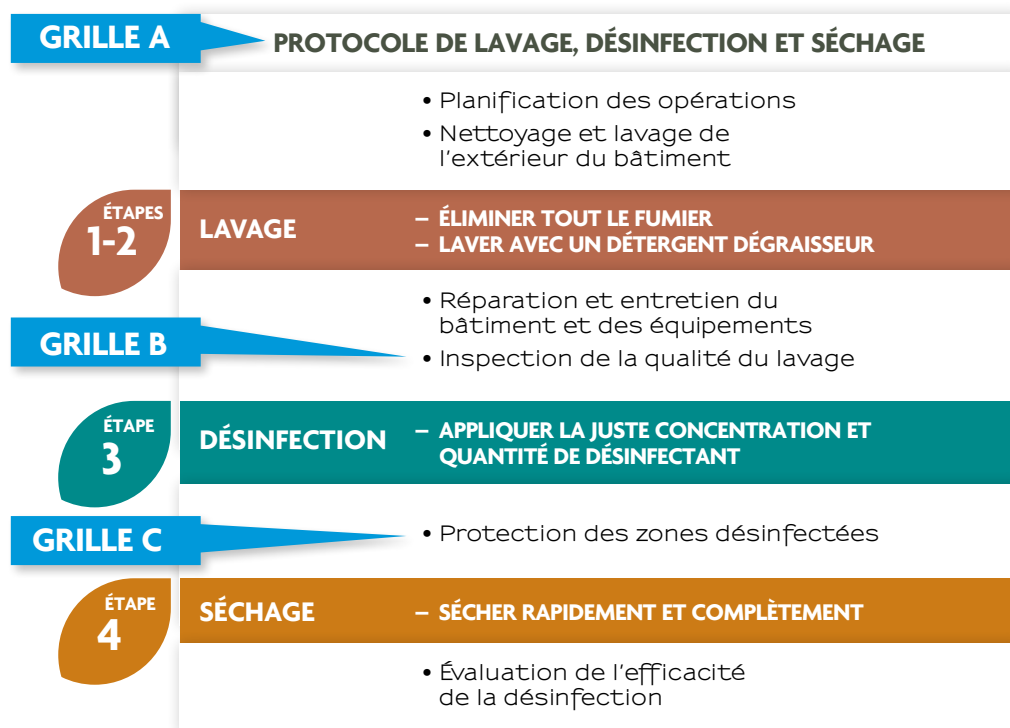
Cette première grille décrit en détail les opérations des quatre étapes essentielles du protocole de lavage, désinfection et séchage ainsi que celles de planification, de contrôle et d'inspection. Pour assurer une élimination optimale des microbes, il est conseillé d'appliquer rigoureusement toutes les opérations présentées dans cette grille dès la sortie des animaux.

### GRILLE B: Inspection de la qualité du lavage

L'inspection vise à s'assurer que la totalité du fumier et de la saleté a été éliminée avant de procéder à la désinfection. Il est préférable de faire effectuer l'inspection par une autre personne que celle qui a effectué le lavage.

### GRILLE C: Contrôle des mesures de protection des zones désinfectées

Afin de limiter la contamination des salles qui ont été désinfectées, il faut vérifier et mettre en place des mesures de biosécurité.



## DES RÉFÉRENCES UTILES

Disponibles sur le site internet de la Fédération des producteurs de porcs du Québec :

1. Le guide de lavage, désinfection et séchage – Document de référence
2. L'affiche «À l'attaque! Des indésirables microbes!»

## GRILLE A : SUIVI DES OPÉRATIONS DE LAVAGE, DÉSINFECTION ET SÉCHAGE

### PLANIFICATION DES OPÉRATIONS

- Dresser une liste des réparations et des aménagements à effectuer dans le bâtiment.
- Lire les étiquettes des détergents et désinfectants, calculer les quantités qui seront nécessaires.
- Vérifier l'efficacité du programme de lutte contre les rongeurs, les insectes, les oiseaux et les autres animaux.
- Prévoir la formation et la disponibilité d'un personnel compétent.

### NETTOYAGE ET LAVAGE DE L'EXTÉRIEUR DU BÂTIMENT

- Rincer avec un jet d'eau à haute pression l'extérieur du bâtiment, principalement autour des entrées et des sorties d'air.
- Nettoyer autour du bâtiment, des silos et du quai de chargement.

### LAVAGE

#### ÉTAPE 1: ÉLIMINER TOUT LE FUMIER

##### A. PRÉPARATION DES SALLES

- Vider les dalots.
- Racler le fumier.
- Vider le système d'alimentation.
- Dégager les surfaces pour faciliter le lavage.
- Regrouper les petits équipements dans un même endroit.
- Laver, désinfecter et couvrir les équipements électroniques et les sources d'électricité.

##### B. TREMPAGE DES SURFACES

- Réduire la ventilation pour conserver l'humidité dans le bâtiment.
- Arroser avec un jet d'eau à basse pression les parties hautes et difficiles d'accès.
- Arroser le fumier, avec uniquement de l'eau ou en ajoutant un détergent dégraisseur, pour humecter TOUTES les surfaces.
- Laisser tremper mais sans laisser sécher.
- Racler, si nécessaire, le surplus de fumier ramolli par le trempage.
- Vider les dalots.

##### C. RINÇAGE À HAUTE PRESSION

- Rincer avec un jet d'eau à haute pression toutes les surfaces et les équipements.
- Vider les dalots de nouveau.

#### ÉTAPE 2: LAVER AVEC UN DÉTERGENT DÉGRAISSEUR

##### **Surfaces et équipements fixes**

- Appliquer un détergent dégraisseur sur toutes les surfaces et les équipements fixes et le laisser agir mais sans le laisser sécher.
- Rincer le détergent dégraisseur avec un jet d'eau à haute pression.
- Terminer par un rinçage avec un jet d'eau à basse pression.
- Éliminer l'accumulation d'eau sur les surfaces et les équipements.

### Petits équipements

- Appliquer un détergent dégraissant sur les équipements, sans oublier les bottes et les outils, le laisser agir mais sans laisser sécher.
- Brosser et rincer.

### Conduites d'eau

- Vider le système d'abreuvement.
- Dans les cas d'une eau dure, effectuer un traitement avec une solution détergente acide pour éliminer les dépôts de tartre avant de désinfecter les conduites d'eau.
- Désinfecter les conduites d'eau.
- Laisser agir le désinfectant 24 heures.
- Rincer à l'eau complètement le système d'abreuvement deux fois.
- Faire vérifier, au moins une fois par année, la potabilité de l'eau à l'intérieur du bâtiment.

### RÉPARATION ET ENTRETIEN DU BÂTIMENT ET DES ÉQUIPEMENTS

- Exécuter les réparations et les aménagements dans le bâtiment selon la liste dressée lors de la « Planification des opérations ».
- Nettoyer le fumier et la poussière trouvés et délogés durant les réparations.

### INSPECTION DE LA QUALITÉ DU LAVAGE

- Utiliser la « Grille B: Inspection de la qualité du lavage ».
- Faire effectuer l'inspection par une autre personne que celle qui a effectué le lavage.
- Apporter les corrections, au besoin, avant de passer à l'étape de la désinfection.

## DÉSINFECTION

### ÉTAPE 3: APPLIQUER LA JUSTE CONCENTRATION ET QUANTITÉ DE DÉSINFECTANT

- Calibrer le pulvérisateur.
- Respecter les instructions sur l'étiquette du désinfectant.
- Préparer la solution désinfectante à la bonne concentration et en quantité suffisante pour couvrir toutes les surfaces.
- Appliquer, avec un canon à mousse ou un pulvérisateur, le désinfectant sur des surfaces propres et sans accumulation d'eau.
- Ne pas rincer le désinfectant sinon le laisser agir au moins 10 minutes avant de rincer.

### PROTECTION DES ZONES DÉSINFECTÉES

- Appliquer la « Grille C: Contrôle des mesures de protection des zones désinfectées ».

## SÉCHAGE

### ÉTAPE 4: SÉCHER RAPIDEMENT ET COMPLÈTEMENT

- Chauffer et ventiler pendant un minimum de 24 heures ou jusqu'à ce que l'humidité dans le bâtiment soit dissipée et que les planchers soient parfaitement secs.

### ÉVALUATION DE L'EFFICACITÉ DE LA DÉSINFECTION

- Effectuer un test de contrôle microbiologique au moins une fois par année ou quand le statut sanitaire est fragile.

Effectué par:

Date:

## GRILLE B : INSPECTION DE LA QUALITÉ DU LAVAGE

**Nom de l'élevage:**

**Identification du site:**

**Employé attitré au lavage:**

**Critères d'évaluation: Évaluer la qualité du lavage en fonction des indicateurs suivants:**

- Absence de **fumier** et d'autres **matières organiques**
- Absence de **saleté** et **poussière**
- Absence d'**accumulation d'eau**

		Satisfaisant	Amélioration souhaitable	Commentaires
<b>Surface intérieure du bâtiment</b>				
Plancher	Surface générale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Lattes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Coins de parc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mur	Surface générale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Jonction mur/plancher	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Plafond et poutre		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Corridor		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Système d'aération</b>				
Entrée d'air	Conduit d'air	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Volet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sortie d'air	Autour du ventilateur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Volet et grille du ventilateur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Panneau de contrôle		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Système d'abreuvement</b>				
Auges: intérieur et extérieur		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tétines		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Système d'alimentation</b>				
Auges: intérieur et extérieur		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Équipement</b>				
Petits équipements: pelles, extincteurs, chariots, outils, etc.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Équipements de travail: bottes, vêtements, etc.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Équipements de lavage et désinfection		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Locaux, zones connexes et extérieur</b>				
Zone d'entrée		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Quai de chargement		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Extérieur	Entrée et sortie d'air	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Autour du bâtiment	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Silo et plateforme		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Inspecté par:</b>		<b>Date:</b>		

## GRILLE C : CONTRÔLE DES MESURES DE PROTECTION DES ZONES DÉSINFECTÉES

Nom de l'élevage :

Identification du site :

	Oui	+ / -	Non
<b>Producteur, personnel et visiteur</b>			
Une zone clairement délimitée à l'entrée du bâtiment permet de revêtir les bottes et les vêtements utilisés dans l'élevage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le port d'une combinaison et de bottes propres est obligatoire pour circuler dans l'élevage après la désinfection.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'accès au bâtiment est contrôlé et chaque personne qui y entre est informée des règles de biosécurité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le quai de chargement est nettoyé et désinfecté après chaque transport.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Régie</b>			
Le lavage et la désinfection du bâtiment et des équipements sont effectués entre chaque élevage ou à chaque fois qu'une section ou chambre est vide dans les élevages en rotation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le système de ventilation permet de contrôler l'humidité dans le bâtiment.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Insectes, animaux et oiseaux sauvages</b>			
Un programme de contrôle des rongeurs est en vigueur selon une planification régulière (pièges et appâts).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Un plan de lutte contre les insectes est en vigueur selon une planification régulière.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les trous et les ouvertures dans les murs sont bouchés afin d'empêcher l'entrée des oiseaux et des animaux (rongeurs).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Aliments</b>			
Les systèmes d'alimentation sont vidés et nettoyés entre chaque élevage et le silo une fois par année.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Animaux morts</b>			
La manutention des cadavres se fait avec des vêtements et des équipements réservés à cette tâche.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Matériel</b>			
Aucun équipement, appareil ou outil (pelles, tracteurs, vêtements, bottes, outils, etc.) ne circule entre les bâtiments sans un nettoyage et une désinfection préalables.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Eau</b>			
La potabilité de l'eau a été vérifiée depuis moins d'un an et le puits est régulièrement désinfecté.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Lisier</b>			
Les dalots sont totalement vidés pendant les opérations de lavage et de désinfection.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Contrôlé par :</b>	<b>Date :</b>		
<b>Commentaires et améliorations souhaitables :</b>			