

Nettoyage et désinfection des locaux et des équipements

Objectif

Assurer le maintien du niveau de propreté et d'hygiène de l'environnement de travail et des équipements nécessaires à l'obtention de la qualité et de la sécurité des produits à destination de l'alimentation animale.

Que faut-il faire?

- Déterminer et respecter les modalités de nettoyage des locaux, équipements et matériels **[01-03]**.
- Lorsqu'elle est nécessaire, prévoir une désinfection (par nébulisation, fumigation...).
- Porter une attention particulière aux règles de nettoyage à appliquer entre fabrications incompatibles pour des raisons zootechniques ou liées à l'utilisation de médicaments vétérinaires, d'additifs coccidiostatiques ou des exigences réglementaires ou contractuelles. (nettoyage renforcé, décolmatage, rinçage, ...), **[01-03; 07-02]**.
- Vérifier l'efficacité des actions mises en place.
- Enregistrer les opérations périodiques de nettoyage / désinfection et conserver les enregistrements afin d'en assurer la traçabilité.

Pour les produits chimiques utilisés pour le nettoyage et la désinfection :

- Adapter les produits selon l'usage prévu **[01-03]**,
- Utiliser conformément aux instructions du fabricant **[01-03]**,
- Les Identifier et les entreposer séparément **[01-03]**.

Par exemple

Les modalités des programmes de nettoyage/désinfection peuvent comprendre :

- les zones, éléments des équipements et ustensiles à nettoyer et/ou désinfecter : installations de transfert et de stockage en privilégiant les lieux de rétention de produits,

verse-sacs...,

- les méthodes : nettoyage à sec, nettoyage humide, aspiration, nébulisation, fumigation, ...
- les équipements de nettoyage : systèmes d'aspirations pour lutter contre l'empoussièrement...,
- les produits de nettoyage/désinfection (concentration, température de l'eau...),
- les fréquences de nettoyage,
- les responsables des tâches spécifiées,
- les dispositions de surveillance et de vérification (exemple: après nettoyage, avant remise en service..).

Ces activités de nettoyage viseront notamment la réduction des dépôts de poussières et l'élimination des dépôts et accumulations de "produits".

Des plannings de nettoyage des installations seront établis dans les zones concernées et des enregistrements conservés.

Pour les produits de nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments pour animaux, la conformité à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec des denrées pour l'alimentation de l'homme et des animaux, les caractéristiques du produit, les lieux d'utilisation pourront être décrits sur une fiche produit établie par le fournisseur.

Etapes principalement impactées par ces BP

Réception intrants

Stockage transfert

Broyage

Autres traitements des intrants (laminage, floconnage,...)

Dosage

Mélange

Traitement thermique

Granulation

Refroidissement

Emiettage

Tamisage

Enrobage / sprayage

Autres traitements des produits semi-finis

Conditionnement

Chargement

Recyclage

Revision #4

Created 4 April 2022 10:10:11 by Cécile Bouveret

Updated 27 July 2023 07:26:43 by Celine Ravel