

Tableau de suivi des prélèvements microbiologiques après les opérations de nettoyage et de désinfection

Ce document est en lien avec le parcours « BPH, les comportements à adopter et les attitudes à éviter ». Il constitue une aide au suivi sanitaire de l'atelier et permet d'avoir une représentation visuelle des lieux et matériels sensibles à la désinfection.

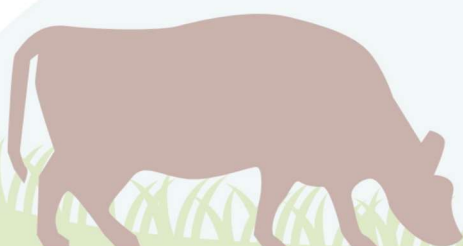
Ces informations sont en lien avec l'application du protocole de nettoyage désinfection présenté dans ce module. Il s'agit d'un tableau de suivi, construit en janvier 2025.

Partenaires du projet VICTOR – Viandes en circuits courts :

Institut de l'Elevage, IFIP – Institut du Porc, Oniris, CERD, Chambres d'Agriculture France, Chambre Départementale d'Agriculture des Ardennes, Chambre Départementale d'Agriculture du Cantal, Chambre Départementale d'Agriculture du Puy de Dôme, Chambre Départementale d'Agriculture des Vosges, Chambre d'agriculture de région Pays de la Loire, ENILV Aurillac, EPL Agro de la Meuse, EPLEFPA de Mirecourt

Avec le soutien des RMT Alimentation Locale, Travail en Agriculture et Filarmonie

Cette étude a été réalisée avec la contribution financière du Compte d'Affectation Spéciale « Développement Agricole et Rural » du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, projet CASDAR n°21AIP4000474 VICTOR.



Plan de contrôle microbiologique après nettoyage et désinfection

Date analyse		2024											
		jan	fev	mar	avr	mai	juin	juil	août	sept	oct	nov	déc
Salle	Point/Date												
Frigo Carcasses	Mur			0								0	
Frigo Carcasses	Sol	4				50	19			57	24	7	
Frigo Carcasses	Siphon			0									61
Salle de découpe	Mur	3											
Salle de découpe	Sol					36	26						
Salle de découpe	Table	2						0	0	0	0	0	
Salle de découpe	Couteau	2										0	
Salle de découpe	Balance	1											
Atelier de Transformation	Sol		21		8			10		88	0		
Atelier de Transformation	Siphon	64	16	2			99	16		100	94	22	7
Atelier de Transformation	Table		0		2			89	0		0		5
Atelier de Transformation	Hachoir	7		0		24	43	25	10	10		12	
Atelier de Transformation	Poussoir												
Atelier de Transformation	Robot-coupe				7								
Atelier de Transformation	Plonge			0		10	0						0
Atelier de Transformation	Conditionneuse	45	4	4		2		0		13	13	0	
Etuvage - séchage	Cellule raidissage			0				0		30			9
Etuvage - séchage	Sol			6				0		110	0		
Etuvage - séchage	Etuve sol/paroi				150								60
Atelier de Cuisson	Mur		4					0				0	
Atelier de Cuisson	Four	1		9					25	19			7
Atelier de Cuisson	Marmite												
Frigo Produits Finis	Étagère			22		27	5		7		0		3
Frigo Produits Finis	Mur			0		2	52	0	0			1	
Frigo Produits Finis	Sol	21	2				2						4
Local déchet	Mur												
Local déchet	Sol		53										
Tenue de travail	Cotte blanche			0					1				0
Tenue de travail	Cotte de maille		3		0				0			5	
Tenue de travail	Gant de maille	53	0			0				0			

Flore Totale : Boîtes Contact

x	A faire
12	Nombre de colonies /boite
4	Conforme
20	Vigilance
50	Non conforme

