

Principes directeurs

-  Les entrepôts doivent être nettoyés dès que la récolte de 2019 a été déchargée
-  Toujours utiliser des équipements de protection individuelle et veiller à la sécurité
-  Garder une trace écrite et/ou des photos de ce qui a été nettoyé, comment et quand
-  Nettoyer de haut en bas (du toit au sol)
-  Points cruciaux : cibler une plus grande attention sur les zones présentant un risque de contamination accru

Méthodes de nettoyage

-  Appliquer des méthodes de nettoyage à sec d'abord (balai + aspiration)
-  Utiliser une brosse (industrielle) mécanique
-  Compléter avec un nettoyage à l'eau uniquement si le nettoyage à sec n'était pas suffisant - veiller à la gestion des eaux usées
-  Récolter les eaux usées dans une citerne ou fosse
-  Commencer par nettoyer les équipements de stockage et les caisses, à sec et éventuellement à l'eau. Garder le tout à l'extérieur autant que possible
-  Aérer l'entrepôt en continu en laissant les portes et les trappes ouvertes lorsque l'entrepôt est vide

Directives de nettoyage pour réduire le CIPC dans les entrepôts et les équipements liés aux pommes de terre

