

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

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

