



# PLUTÔT DEUX FOIS QU'UNE !

Dans le cadre du plan européen de lutte contre les salmonelles, un groupement d'éleveurs de porcs charcutiers fait appel aux Experts LCB food safety pour mettre en place un protocole de deuxième désinfection

**CONTEXTE** : Chez ce groupement d'éleveurs de porcs charcutiers, les élevages comprennent des bâtiments de maternité, de post-sevrage et d'engraissement. Comme dans 90% des cas en France, les élevages de porcs sont conçus sur caillebotis.

Les salmonelles font l'objet d'un plan de lutte au niveau européen. L'objectif est de maîtriser les risques qu'elles font peser, notamment sur la filière porcine. Les plans d'hygiène mis en place dans les bâtiments d'élevage doivent désormais garantir une **désinfection efficace vis-à-vis des salmonelles** qui représentent un sérieux danger pour la santé des consommateurs.

**RÉSULTATS** : Nos experts ont réalisé une étude préalable suivie d'une étude terrain. L'interprétation de l'ensemble des données acquises a permis d'engager des **actions concrètes d'amélioration**. Les résultats de l'étude préalable menée par les Experts LCB food safety ont permis de mettre en place un protocole de deuxième désinfection respectant les spécificités de l'élevage porcin (conditions d'étanchéité à respecter, condition de ventilation des locaux après traitement, dosage du produit). Compte tenu des contraintes à respecter, nos experts préconisent au groupement le recours à un traitement de désinfection des surfaces par voie aérienne par Ultradiffusion®. L'étude terrain a permis de définir le temps de contact optimal avec le produit pour **obtenir les réductions significatives sur la cible salmonelles, et de confirmer l'efficacité du protocole** défini par l'ensemble des prélèvements microbiologiques réalisés sur les surfaces. A la suite des résultats positifs enregistrés, le client a généralisé le plan de désinfection des surfaces par voie aérienne par Ultradiffusion® de la gamme FUMAGRI® dans l'ensemble de ses bâtiments.

## NOS EXPERTS VOUS RÉPONDENT

### Qu'est-ce que l'Ultradiffusion ?

Une technologie mise au point par LCB food safety pour optimiser la dispersion de substances actives. Cette technique novatrice permet une diffusion homogène dans les recoins les plus inaccessibles des salles et des ateliers traités, grâce à ses composants.

L'Ultradiffusion® s'applique sans équipement supplémentaire, en l'absence d'opérateurs. Elle traite les locaux avec diverses substances listées ou inscrites, afin d'apporter, selon la matière active choisie, une efficacité fongicide, bactéricide, ou insecticide sur surfaces.

L'Ultradiffusion® permet d'adapter le traitement de façon très précise en fonction de la problématique à résoudre, sans surdosage. Ainsi, l'Ultradiffusion® propose une alternative plus respectueuse des enjeux toxicologiques, écotoxicologiques, par rapport à d'autres méthodes utilisant souvent des substances classées dangereuses comme le formaldéhyde.



## NOS EXPERTS VOUS RÉPONDENT

### D'où vient la méthode des porte-germes utilisée ?

La méthode des porte-germes vient de la norme NF-T 72281 permettant de vérifier l'efficacité d'une désinfection de surface. Elle consiste à exposer à la désinfection des disques en inox ensemencés d'une population connue en bactéries ou en moisissures. La population est ensuite dénombrée après traitement. La réduction obtenue est exprimée en réduction logarithmique : une réduction de 1 log signifie que la population a été réduite d'un facteur 10, soit l'obtention d'une réduction de 90%.

### Pourquoi réaliser une deuxième désinfection en élevage porcin ?

En élevage porcin, on parle de deuxième désinfection lorsque l'éleveur réalise une décontamination finale un à deux jours avant l'arrivée des animaux.

Réalisée par voie aérienne, elle a pour objectif :

- de compléter la première désinfection (réalisée par pulvérisation avant le vide sanitaire),
- d'atteindre les surfaces difficiles d'accès,
- de diminuer la biocontamination présente dans l'air.

Deux techniques de deuxième désinfection sont couramment utilisées : la thermonébulisation et l'Ultradiffusion®.

RÉSULTATS SUR SALMONELLES (méthode des porte-germes)						
Norme	N (UFC*/ml) Titre de suspension	T (UFC/support) Témoins	E (UFC/support) Essais		réductions en log	résultats
	>10 <sup>8</sup> ml S.e.** >5.10 <sup>7</sup> ml A.f.***	T ≥ 10 <sup>6</sup>	n°1	n°2		
Salmonella enteritidis	N <sub>1</sub> =1,04.10 <sup>10</sup> N <sub>2</sub> =4,04.10 <sup>9</sup>	2,15.10 <sup>7</sup>	50	> 330	point 1 : 4.75	Efficacité significative sur salmonelles démontrée
			0	> 330	point 2 : 4.81	

\*UFC = unités formant colonie \*\*S.e. (Samonella enteritidis) \*\*\* A.f. (Aspergillus fumigatus)

DEPUIS 50 ANS, LCB FOOD SAFETY S'ENGAGE À METTRE EN ŒUVRE LES MOYENS POUR PRÉVENIR ET RÉSOUDRE LES PROBLÈMES DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS À CHAQUE ÉTAPE DE LA CHAÎNE AGRO-ALIMENTAIRE, DE LA FERME À LA FOURCHETTE.

RETROUVEZ L'ENSEMBLE DE NOTRE OFFRE SUR NOTRE SITE [www.lcbfoodsafety.com](http://www.lcbfoodsafety.com)