

Directives de nettoyage des bâtiments de stockage de pomme de terre et des équipements pour réduire la teneur en CIPC

Principes généraux

-  Nettoyer les bâtiments dès que la récolte 2019 a été déstockée
-  Toujours utiliser les équipements de protection individuelle et agir en toute sécurité
-  Garder les enregistrements écrits et/ou les photos de ce qui a été nettoyé, quand et comment
-  Nettoyer du haut vers le bas (du plafond vers le sol)
-  Zones à risque : apporter la plus grande attention aux zones de plus grande contamination

Méthodes de nettoyage

-  Nettoyer d'abord à sec (balai + aspirateur)
-  Utiliser des équipements professionnels (brosseuse industrielle)
-  Compléter avec un nettoyage humide lorsque le nettoyage à sec est insuffisant - Apporter une attention particulière à la gestion des eaux de nettoyage
-  Collecter les effluents dans un réservoir ou une fosse
-  Nettoyer les caisses et équipements de stockage à sec et éventuellement par voie humide puis les entreposer à l'extérieur aussi longtemps que possible
-  Renouveler l'ambiance du bâtiment en continu en maintenant les portes et volets ouverts durant l'intersaison

