

FICHE N°N/1

Nettoyage de la mélangeuse

Cette fiche a pour objet de décrire la méthode de nettoyage de la mélangeuse utilisée pour la préparation d'aliments enrobés avec des antibiotiques avec de l'huile comme agent diluant/enrobant. Elle ne peut être mise en application qu'à la suite d'une décision de traitement prise par un vétérinaire ayant rédigé une ordonnance appropriée. Cette dernière sera scrupuleusement archivée dans le carnet sanitaire.

Matériel et équipement

- Nettoyeur haute pression, de préférence branché sur eau chaude
- Zone de nettoyage éloignée des bassins, afin de ne pas contaminer ces derniers par les résidus d'antibiotiques liés au nettoyage de la mélangeuse. Idéalement, une collecte des eaux de nettoyage sera privilégiée pour élimination selon la réglementation en vigueur.
- Prévoir éventuellement un produit détergent, type liquide vaisselle, notamment si utilisation d'un nettoyeur haute pression à l'eau froide.
- Equipements de protection individuelle adaptés : gants, masque et lunettes. Une tenue imperméable est fortement recommandée.



Mise en oeuvre

Opérateur qualifié pour la préparation de l'aliment enrobé par l'entreprise aquacole.

Méthode

1. Rinçage

1. Se munir de gants, d'un masque et de lunettes de protection, ainsi que d'une tenue adaptée (fortes éclaboussures).
2. Effectuer un premier rinçage à l'eau chaude, avec ou sans pression, pour éliminer la majorité des résidus d'huile et de médicament. Ce premier rinçage doit permettre de retirer toute contamination visible de la mélangeuse. Il est important de bien mouiller toutes les surfaces.
3. Vidanger la mélangeuse dans un récipient adapté. Ces résidus seront éliminés selon la réglementation en vigueur.

2. 1^{er} lavage

Se munir de gants, d'un masque et de lunettes de protection, ainsi que d'une tenue adaptée (fortes éclaboussures).

Avec nettoyeur haute pression à l'eau chaude

1. Effectuer un premier lavage à l'aide du nettoyeur haute pression à l'eau chaude. La buse de l'appareil devra assurer un nettoyage rigoureux de l'intégralité de la cuve et des pales de brassage, et se faire machine arrêtée. Faire tourner la cuve régulièrement d'1/4 de tour pendant cette phase de nettoyage, afin de garantir la qualité du nettoyage. Cette phase de nettoyage doit durer **au moins 5 à 10 minutes**. Vidanger la mélangeuse dans un récipient adapté. Les eaux de nettoyage seront éliminées selon la réglementation en vigueur.

Avec nettoyeur haute pression à l'eau froide

1. Effectuer un premier lavage à l'aide du nettoyeur haute pression à l'eau froide. La buse de l'appareil devra assurer un nettoyage rigoureux de l'intégralité de la cuve et des pales de brassage, et se faire machine arrêtée. Faire tourner la cuve régulièrement d'1/4 de tour pendant cette phase de nettoyage, afin de garantir la qualité du nettoyage. Cette phase de nettoyage doit durer **au moins 5 à 10 minutes**. Vidanger la mélangeuse dans un récipient adapté. Les eaux de nettoyage seront éliminées selon la réglementation en vigueur.
2. Cette phase sera suivie de l'application d'**eau savonneuse**, à l'éponge, pour favoriser l'élimination complète du film lipidique présent dans la mélangeuse. L'éponge devra être passée rigoureusement sur l'ensemble de la cuve et des pales de brassage.
3. Un rinçage à l'eau claire sera ensuite réalisé avec collecte des eaux de rinçage.



3. 2nd lavage

1. Se munir de gants, d'un masque et de lunettes de protection, ainsi que d'une tenue adaptée (fortes éclaboussures).
2. Ce second nettoyage se fera sur mélangeuse en fonctionnement, avec un nettoyeur haute pression à l'eau chaude ou froide. Pendant **au moins 5 minutes**, passer la buse de l'appareil sur l'intégralité de la cuve et des pales de brassage pour achever le nettoyage.
3. Vidanger la mélangeuse dans un récipient adapté. Ces eaux de lavage seront éliminées selon la réglementation en vigueur.
4. **Contrôler la qualité du nettoyage** (notamment la persistance ou non d'un film lipidique). Si besoin, reconduire un lavage supplémentaire (avec recours à une eau savonneuse).



4. Séchage

1. Positionner la cuve vers le bas et la laisser ainsi jusqu'à complet séchage.
2. Ranger la mélangeuse (idéalement en obturant l'entrée de la cuve pour garantir sa propreté jusqu'au prochain mélange).



Référence bibliographique

ROSTANG, Antoine, MENAGER Lucie, LE RESTE Jean-Luc, BOITARD Pierre-Marie, JAMIN Matthieu, LE BRETON Alain, PICON CAMACHO Sara, RAVAILLE Christian, LE RESTE Guillaume, CALVEZ, Ségolène. *Development of good practice guidelines for on-farm production of antibiotic-coated feed in aquaculture*. 22nd International Conference on Diseases of Fish and Shellfish, 1-4 September 2025, Heraklion, Greece.



Fiche réalisée dans le cadre du projet Enr-EAU-bage financé par le plan EcoAntibio 2.