

GUIDES
DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Restaurateur

Prévention et lutte contre les nuisibles

Le terme « nuisibles » recouvre l'ensemble des animaux causant, par leur présence, un certain nombre de dommages. Ils désignent pour l'essentiel les insectes (rampants et volants), les rongeurs et les oiseaux. Ces nuisibles constituent, par leur présence, une source de contamination microbiologique considérable par l'importance et la diversité des germes (salmonelles, staphylocoques dorés, par exemple) qu'ils véhiculent, et une source de contamination physique par la présence de corps étrangers (insectes, déjections, poils...). Par ailleurs, ils peuvent occasionner des dégâts matériels importants et intervenir de manière très négative sur l'image de l'établissement.

Objectifs	Justification
Danger à maîtriser : contamination Etablir des procédures efficaces pour : <ul style="list-style-type: none">– Assurer une maîtrise des nuisibles ;– Surveiller la réalisation des actions préventives et éventuellement curatives.	 Faciliter la maîtrise efficace et continue des dangers pour la santé, liés aux nuisibles susceptibles de contaminer les aliments. Minimiser l'implantation de nuisibles dans les établissements.

Locaux et équipements

Les locaux et les équipements doivent être conçus et/ou aménagés en prenant en compte ce risque.

Ainsi :

- Les ouvertures (portes, fenêtres) doivent être dans la mesure du possible maintenues hermétiquement fermées. Cependant les fenêtres peuvent être laissées ouvertes à condition d'être équipées de protections appropriés (moustiquaire ou grillages par exemple).
- Les trous (passage de câbles, de tuyaux ou de canalisations) doivent être bouchés ou colmatés.
- Les paniers siphons des grilles d'évacuation doivent être en place et maintenus propres.
- Veiller à limiter les sources d'humidité (eau stagnante...) dans les locaux.

Les locaux et les équipements doivent être maintenus en bon état et correctement et régulièrement nettoyés, de manière à éviter l'accès des nuisibles et à éliminer les sites de reproduction potentiels.

Bonnes pratiques de fonctionnement

- Détection de la présence des nuisibles : surveiller attentivement et rechercher les traces de passage (déjections, emballages grignotés, par exemple), les zones de nidification et les lieux de ponte. Déplacer au besoin les équipements et visiter régulièrement les endroits reculés de l'établissement (réserves, locaux de stockage). Signaler sans délai la présence de nuisibles et procéder chaque fois que nécessaire à des traitements. Il est important d'agir rapidement dès qu'un nuisible a été repéré.
- Réception des marchandises : vérifier l'intégrité des emballages lors de la réception et au moment de l'utilisation. Vérifier que les marchandises introduites dans l'entreprise ne sont pas une source de nuisibles. En cas de détection de nuisibles ou de traces de présence de nuisibles, éliminer l'origine de la contamination voire détruire le produit et remonter l'information au fournisseur.
- Rangement et protection des denrées alimentaires : assurer un rangement méthodique des denrées stockées. Refermer hermétiquement les conditionnements des denrées entreposées. Eviter dans la mesure du possible les sacs ou transvaser de préférence dans des contenants adaptés, solides et fermés.
- Ne pas stocker les denrées à même le sol.
- Déchets : éliminer rapidement les déchets et les résidus. Maintenir les poubelles fermées et assurer un vidage et un entretien réguliers des poubelles et des zones réservées aux poubelles.
- Maintenir un parfait état de propreté des locaux et des matériels.

Programme de prévention et de lutte contre les nuisibles

L'entreprise a le choix de prendre en charge la prévention et la lutte contre les nuisibles ou de sous-traiter le suivi à un prestataire de service, avec lequel soit elle engage une relation contractuelle d'intervention, soit elle demande un audit unique des locaux avec remise d'une étude d'un plan de prévention et de lutte, qui, le cas échéant, sera appliqué par l'entreprise elle-même.

Le plan de prévention et de lutte contre les nuisibles

Le professionnel doit être en mesure d'indiquer :

- la localisation des pièges, appâts ou équipements,
- la fréquence des traitements,
- la nature et le mode d'application des produits ainsi que les précautions à prendre pour la manipulation et l'application de ces substances (fiche technique et sécurité),
- la ou les personnes responsables de son application.

Dans le cas où c'est un prestataire qui assure cette opération, le contrat définit la fréquence d'intervention, les produits utilisés ainsi que la localisation des appâts ou équipements.

Exemples de produits et d'équipements de prévention et de lutte

- contre les insectes :
 - o dispositifs à tube fluorescent qui attirent les insectes volants vers une grille électrifiée ou qui les piègent dans un tiroir grâce à un ventilateur ou une plaque de glue : souvent d'une bonne efficacité.
 - o Ne pas suspendre les plaques ou cassettes insecticides au-dessus des plans de travail ou des zones d'exposition de denrées nues.
 - o En cas d'infestation importante, des traitements lourds (pulvérisation...) et répétés peuvent être utilisés. Dans ce cas, pratiquer des traitements alternés afin de réduire les phénomènes de résistance acquise. Choisir pour cela des produits dont les modes d'action sont différents.
- contre les rongeurs :
 - o Choisir, selon les zones à traiter, l'installation de pièges ou l'application d'un raticide attractif, peu sensible à l'humidité. Dans ce dernier cas, préférer les anticoagulants.
 - o Pour la localisation des appâts, préférer les zones de stockage à température ambiante (sauf stockage de produits nus), les couloirs d'accès ainsi que les zones avec peu de passage, les faux plafonds, et dans la mesure du possible les extérieurs et les abords des locaux.

A noter : L'usage d'ultrasons, qui chassent les rongeurs par l'émission d'ondes sonores de fréquence désagréable se traduit souvent par une adaptation et une tolérance acquises des animaux aux fréquences utilisées et s'avère donc assez inefficace après quelques temps d'utilisation.

Moyens de prévention contre le risque de contamination chimique

- L'application de produits antiparasitaires n'est pas autorisée en présence de denrées alimentaires, même conditionnées.
- Ne pas utiliser de produits sous formes de poudre ou de granulés susceptibles de contaminer l'environnement de travail ainsi que les denrées. Préférer des appâts protégés.
- Ne pas mettre d'appâts en zone de fabrication (présence de produits nus à proximité).
- Réaliser les traitements lourds (pulvérisation...) en-dehors des périodes d'activité. Protéger soigneusement les équipements et ustensiles, les denrées alimentaires entreposées dans les locaux traités. Les aérosols courants ne doivent pas être utilisés en présence d'aliments. Après utilisation de tels produits, les équipements, les locaux et le matériel doivent être nettoyés de façon approfondie avant d'être réutilisés.

- Le recours à des produits de lutte contre les nuisibles destinés aux professionnels de la dératisation et de la désinsectisation nécessite le suivi d'une formation Certibiocide par le personnel concerné du restaurant.

Les enregistrements

Dans le cas d'un recours à un prestataire, les enregistrements correspondent à l'archivage du contrat et des fiches de passage du prestataire de service.

Dans le cas de l'entreprise réalisant elle-même son plan de lutte, les enregistrements correspondent à la conservation des factures d'achats des appâts, de changement des tubes des désinsectiseurs ... et des fiches de données des produits ainsi que le cas échéant de l'attestation de formation Certibiocide.

Données de sécurité

- Les produits insecticides et raticides sont très dangereux pour l'homme et requièrent une grande vigilance lors de leur utilisation. Il faut les manipuler avec précaution et les entreposer dans un endroit isolé et protégé.
- Conserver les fiches de données de sécurité des produits utilisés.
- Ces données doivent être les plus précises possible afin de donner une information complète et rapide sur le produit utilisé en cas d'ingestion ou de contamination accidentelle de ce produit, au centre antipoison ou aux services de secours.

Édité par la DDLA