|  |  |
| --- | --- |
| **Moyens de lutte contre les insectes volants (mouches, guêpes, abeilles)** | |
| **Moyens :**   * Moustiquaires * Lampe ultraviolet * Autres | **Localisation** |
| **Responsable de l’exécution** |  |
| **Responsable du contrôle** |  |
| **Fréquence du contrôle** |  |
| **Moyens de lutte contre les insectes rampants (blattes, fourmis)** | |
| **Moyens :**   * Insecticide * Autres | **Fréquences d’utilisation** |
| **Responsable de l’exécution** |  |
| **Responsable du contrôle** |  |
| **Fréquence du contrôle** |  |
| **Moyens de lutte contre les rongeurs (rats, souris...)** | |
| **Moyens :**   * Pièges * Poison * Autres | **Fréquences d’utilisation/Localisation** |
| **Responsable de l’exécution** |  |
| **Responsable du contrôle** |  |
| **Fréquence du contrôle** |  |

***PLAN DE LUTTE CONTRE***

***LES ANIMAUX INDÉSIRABLES***

Ce plan a pour objectif de maîtriser tous les risques de contamination liés aux nuisibles (insectes volants, insectes rampants et les rongeurs).

Il est construit de la façon suivante :

* Identification des catégories de nuisibles,
* Description de toutes les mesures à mettre en œuvre (sas, pièges, moustiquaires, traitement d’ambiance, appâts, ...), localisation de l’emplacement de ces éléments sur un plan légendé de l’établissement,
* Désignation d’un responsable de ce plan ainsi que son suppléant en cas d’absence,
* Conservation des fiches techniques des produits employés,
* Établissement d’un protocole précisant la fréquence, la nature des contrôles (vérification des appâts) et mise en place des fiches de visites à remplir (actions conduites pendant le contrôle, mesures de maîtrise et / ou correctives prescrites).

Les plans de lutte « insectes » et « rongeurs » peuvent être présentés sur un plan unique ou séparément.

L’obligation de résultat sera vérifiée par l’absence de déjections, traces de grignotage, etc...

Le plan de lutte doit préciser le nom du responsable interne, c'est-à-dire de la personne dans l’établissement qui gère le plan et en vérifie l’efficacité.

Exemple :

Le suivi peut être fait :

* Par une entreprise :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nature du contrat | Désinsectisation | Dératisation |
| Zone | Ex. : cuisine | Ex. : cuisine, réserves |
| Nombre de visites annuelles | 2 | 6 |
| E**n**treprise | Entreprise Razimo, 00000 Rotomagus – responsable : Léon La Peste | |

Joindre les bons de visite et le plan de localisation des appâts.

* En interne **:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Moyens de lutte contre les insectes volants (mouches, guêpes, abeilles)** | |
| **Moyens :**   * Moustiquaires | **Localisation :**  Fenêtres en cuisine et plonge |
| **Responsable de l’exécution** | Chef de cuisine/Agent de maintenance |
| **Responsable du contrôle** | Chef de cuisine/Agent de maintenance |
| **Fréquence du contrôle** | 1 fois/mois |
| **Moyens de lutte contre les insectes rampants (blattes, fourmis)** | |
| **Moyens :**   * Insecticide | **Fréquences d’utilisation** En cas de besoin |
| **Responsable de l’exécution** | Chef de cuisine/Agent de maintenance |
| **Responsable du contrôle** | Chef de cuisine/Agent de maintenance |
| **Fréquence du contrôle** |  |
| **Moyens de lutte contre les rongeurs (rats, souris...)** | |
| **Moyens :**   * Pièges | **Fréquences d’utilisation/Localisation** A demeure, réserve sèche |
| **Responsable de l’exécution** | Agent de maintenance |
| **Responsable du contrôle** | Chef de cuisine |
| **Fréquence du contrôle** | Chaque lundi matin |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SUJET** | **DÉRATISATION** |  |

Les rongeurs sont les principaux vecteurs de transmission de maladies dangereuses pour l’homme en raison des nombreux micro-organismes (virus, bactéries, parasites...) qu’ils véhiculent. Cette transmis­sion peut se faire par contacts directs de l’animal avec les eaux usées (égouts) ou détritus et les denrées alimentaires.

De plus, les morsures des animaux peuvent occasionner des maladies graves chez le personnel de fabrication et de vente.

En outre les rongeurs font des dégâts importants dans les denrées alimentaires et les câbles élec­triques.

Le professionnel peut lui-même effectuer les traitements de dératisation.

Toute denrée alimentaire au contact direct du rongeur doit être jetée. En cas d’éradication difficile, il est possible de s’adresser à des entreprises spécialisées

| **DANGERS** | **MOYENS DE MAITRISE** | **GESTION** |
| --- | --- | --- |
| **CONTAMINATION**  Ces animaux et les parasites qu’ils véhiculent peuvent entrer en contact direct avec des marchandises et les contaminer. Ces germes peuvent être très dangereux pour l’homme, surtout s’ils sont incorporés dans des pâtisseries ne subissant pas de traitement ultérieur de cuisson. | Protéger les ouvertures (soupiraux, bouches d’égout, ventilations, fenêtres...) avec des grillages ou moustiquaires.  Vérifier l’intégrité des emballages à réception et au moment de l’utilisation.  Protéger les emballages déchirés accidentellement |  |
| Les urines et déjections des rongeurs peuvent souiller l’eau de ville et les denrées alimentaires. | Couvrir les denrées ou matières premières entamées. (Film plastique ou containers fermés)  Procéder à des dératisations préventives et traiter les locaux dès l’apparition de déjections ; traiter en particulier les réserves sèches et lieux de stockage à l’aide de substances raticides ou d’appâts empoisonnés : aérosols, bombes, graines/appâts, colles glu.  Effectuer ces opérations hors du contact des aliments. | UTILISATION D’UN CLASSEUR DE RANGEMENT ET D’ENREGISTREMENT |

**Remarque**

La manipulation des appâts et des produits chimiques toxiques est délicate. Pour éviter tout contact avec les denrées alimentaires, le professionnel doit entreposer les produits de dératisation hors du laboratoire ou dans une armoire fermant à clef et se laver les mains après leur manipulation. Il faudra les disposer en évitant tout contact avec les denrées alimentaires et se laver les mains après leur mani­pulation.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SUJET** | **DÉSINSECTISATION** |  |

Les insectes volants (mouches, moustiques, guêpes, papillons ou mites...) ou rampants (blattes cafards, fourmis, araignées...) sont une source permanente possible de contamination et tout particu­lièrement de recontamination après une cuisson

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DANGERS** | **MOYENS DE MAITRISE** | **GESTION** |
| CONTAMINATION :  Par contact des matières premières, produits semi-finis ou finis avec les insectes.  Par contacts des insectes après passage dans des Lieux souillés (toilettes, poubelles, épluchures, détritus...) | Protéger systématiquement les denrées (film plastique ou containers fermés) dès la fin du travail et entre chaque phase d’attente.  Protéger les ouvertures (soupiraux, aérations/ventilations, fenêtres...) par des grillages ou moustiquaires.  Eliminer les épluchures et détritus dans la poubelle.  Désinfecter les sanitaires, poubelles et lieux de préparation (épluchage, parage, planches à découper...).  Effectuer cette opération hors du contact des aliments. |  |
| PROTOCOLE DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION |
| UTILISATION D’UN CLASSEUR DE RANGEMENT ET D’ENREGISTREMENT : |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | |  | |  |
| **MOYENS DE LUTTE CONTRE LES INSECTES** | | | | | |
|  | **MOYENS** | **UTILISATION** | | **CARACTÉRISTIQUES** | |
| **VOLANTS** | Grille tue insectes | Tout local.  A placer en hauteur, hors d’une zone à fort éclairage. | | Tube fluorescent attirant les insectes et les tuant par électrocution. | |
| Diffuseurs électriques | En l’absence de denrées alimentaires (surtout matières grasses) et de lumière vive. | | Branchement électrique.  Diffusion d’insecticides par la chaleur. | |
| Plaquettes ou cassettes insecticides | Suspendre hors des plans de travail.  A renouveler régulièrement. | | Insecticide diffusant lentement et régulièrement à la température ambiante. | |
| Peinture et laque insecticides | Application sur surface propre et plane.  Il existe des produits en préventif (peinture) et en curatif (laque). | | Laques spéciales provoquant la mort des Insectes par paralysie. | |
| **RAMPANTS** | Appâts anti-cafards ou fourmis | Traitement préventif ou après infestation.  Placés près des repères des insectes dans les réserves, locaux à ordures. | | Insecticide associé à un principe odorant (essence d’orange, hormones sexuelles caractéristiques de certains insectes). | |
| Laque insecticide | Traitement de choc curatif par vaporisation ou au pinceau.  Application sur surface dégraissée.  Traiter en fin de période de travail pour laisser sécher le produit. | | Laques spéciales provoquant la mort des insectes par paralysie. | |
| Aérosols ou fumigation : blattes, cafards | Traitement de choc curatif par vaporisation ou fumigation.  Renouveler le traitement après 3 semaines pour tuer les œufs non éliminés par le premier traitement.  Utiliser en fin de période de travail en l’absence du personnel.  Le lendemain, bien aérer les locaux avant la reprise du travail. | | Les gaz s’infiltrent dans les moindres  Fissures, là où les insectes peuvent trouver un refuge.  Les particules restent en suspension dans l’air.  Il existe également des traitements par fumigation (particules d’insecticides lourdes, retombant au sol). | |
| Poudres insecticides | Application locale. | | A utiliser uniquement contre les fourmis. Pour les autres insectes on utilise des moyens de lutte plus efficaces. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ÉLÉMENTS DE GESTION de la surveillance des moyens de maîtrise mis en œuvre** | |
| **PROTOCOLE DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION :**  Des machines,  - des plans de travail,  - des ustensiles.  (Comment faire, à quelle fréquence, personne responsable) | **UTILISATION D’UN CLASSEUR DE RANGEMENT ET D’ENREGISTREMENT :**  - pour les notices d'utilisation des produits d'entretien et du matériel,  - pour les coordonnées des fournisseurs,  - pour les attestations de stage de formation continue,  - pour les contrats de maintenance,  - pour le compte-rendu de visites techniques et officielles, etc. |

*Document de référence : Guide de bonnes pratiques d’hygiène en Pâtisserie 1995*

*HACCP : Hygiène Assurée Ça C’est Parfait : les bons gestes au bon moment*