



Checklist Collectivités

Checklist Collectivités : Programme de contrôle des nuisibles pour établissements publics

Les établissements recevant du public (ERP) et les collectivités (écoles, hôpitaux, mairies, etc.) ont une obligation légale de garantir un environnement sain et sécurisé, exempt de nuisibles. Un programme de contrôle des nuisibles est essentiel pour prévenir les risques sanitaires et préserver la réputation de l'établissement. Voici les éléments clés :

1. **Évaluation et diagnostic régulier** : Réaliser des inspections périodiques des bâtiments et des espaces extérieurs pour identifier les zones à risque, les points d'entrée potentiels et les signes d'activité des nuisibles (rongeurs, insectes, oiseaux).

2. Mise en place de mesures préventives :

- **Hygiène et propreté** : Maintenir une propreté irréprochable des locaux, des cuisines, des réfectoires, des salles de classe, des chambres et des zones de stockage. Nettoyer et désinfecter régulièrement les surfaces.
- **Gestion des déchets** : Utiliser des conteneurs à déchets hermétiques et les vider fréquemment. Assurer un stockage sécurisé des déchets loin des bâtiments.
- **Colmatage des accès** : Boucher toutes les fissures, trous et ouvertures dans les murs, sols et plafonds. Installer des grilles anti-rongeurs sur les canalisations et des moustiquaires aux fenêtres et portes.
- **Stockage des denrées** : Conserver les aliments dans des récipients hermétiques, surélevés et à l'écart des murs. Appliquer le principe du « premier entré, premier sorti » (FIFO) pour les stocks.
- **Entretien des espaces verts** : Entretien régulièrement les jardins, parcs et autres espaces verts pour éviter la prolifération des nuisibles.

3. Mise en place de dispositifs de surveillance et de contrôle :

- **Pièges et appâts** : Installer des pièges (mécaniques, à glu) et des postes d'appâtage sécurisés dans les zones stratégiques, avec un plan de localisation précis.
- **Fréquence des contrôles** : Définir une fréquence de contrôle régulière des dispositifs, adaptée au niveau de risque et à la nature de l'établissement.

4. **Intervention et traitement** : En cas d'infestation avérée, faire appel à des professionnels certifiés pour des traitements adaptés (dératisation, désinsectisation, désinfection) en utilisant des produits homologués et en respectant les normes de sécurité, en particulier dans les zones sensibles (cuisines, infirmeries, etc.).

5. **Traçabilité et documentation** : Tenir à jour un registre de suivi des interventions, incluant les dates, les types de nuisibles détectés, les traitements effectués, les produits utilisés et les recommandations. Ce document est essentiel pour les audits sanitaires et la conformité réglementaire.

6. **Formation du personnel** : Sensibiliser et former le personnel aux bonnes pratiques d'hygiène, à la détection des signes de nuisibles et aux procédures à suivre en cas de problème.

7. **Contrat de maintenance préventive** : Établir un contrat avec une entreprise spécialisée pour des visites régulières de contrôle et de prévention, garantissant une protection continue et une réactivité en cas d'urgence.

Le respect de ces points permet aux collectivités de se conformer aux réglementations en vigueur, de protéger la santé des usagers et du personnel, et de maintenir un environnement sûr et agréable.