



Checklist Professionnels

Checklist Professionnels : Guide complet pour la conformité sanitaire de votre entreprise

Pour les professionnels, la gestion des nuisibles est une obligation réglementaire et un enjeu majeur pour la conformité sanitaire et la réputation de l'entreprise. Un Plan de Lutte contre les Nuisibles (PLN) efficace est indispensable, souvent intégré au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et basé sur les principes HACCP. Voici les points clés :

1. **Évaluation des risques et diagnostic initial** : Réaliser une inspection approfondie des locaux 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 équipements et des zones de stockage. Nettoyer régulièrement les surfaces, éliminer les déchets et les résidus alimentaires.
- **Gestion des déchets** : Utiliser des poubelles hermétiques, les vider fréquemment et les éloigner des bâtiments. Assurer un stockage sécurisé des déchets.
- **Colmatage des accès** : Boucher toutes les fissures, trous, interstices 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 contenants hermétiques, surélevés et à l'écart des murs. Appliquer le principe du

« premier entré, premier sorti » (FIFO) pour les stocks.

- **Entretien des bâtiments** : Assurer un bon état général des infrastructures, réparer les fuites d'eau et les problèmes d'humidité.

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 l'activité de l'entreprise.

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.

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.

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 non seulement de se conformer aux réglementations en vigueur (notamment le Paquet Hygiène et les principes HACCP), mais aussi de protéger la santé des employés et des clients, de préserver l'image de marque et d'éviter des pertes financières importantes liées aux contaminations ou aux dégradations.