© IRINA K/ADOBE STOCK

Prévention et lutte contre les nuisibles : ce que vous devez savoir

La lutte contre les nuisibles est une obligation définie par le règlement européen n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. En charcuterie artisanale, elle est prévue dans le chapitre 4 « Bonnes pratiques générales » du guide de bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie. À l'origine de dégâts matériels et de risques de contamination des produits, les nuisibles doivent être fermement combattus et leur présence évitée par des mesures de prévention précises. Voici le point sur le sujet.

Qu'entend-on par nuisibles ?

Les nuisibles désignent les insectes, rongeurs, volatiles qui constituent par leur présence une source de contamination microbiologique et physique (poils, déjections…).
À noter : sans qu'ils soient bien sûr considérés comme des organismes nuisibles, sachez que les animaux domestiques et les plantes sont formellement interdits dans les locaux de production.

Quelles sont les obligations du chef d'entreprise ?

La démarche de lutte contre les nuisibles exposée ci-après vise tous les établissements de charcuterie traiteur quelles que soient les modalités de leur activité. Elle s'inscrit dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (PMS) de l'entreprise et décrit les mesures de prévention et de correction prises afin de maîtriser et/ou de limiter l'intrusion des nuisibles dans l'établissement.
Pour prévenir et lutter contre les nuisibles, la démarche à suivre par l'entreprise est double :

- Il faut définir et suivre **un plan d'action.**
- Il faut également observer **de bonnes pratiques.**

Est-il obligatoire de passer par un prestataire spécialisé pour le plan d'action ?

En principe, l'entreprise a le choix de prendre en charge la prévention et la lutte contre les nuisibles ou de la sous-traiter à un prestataire de service. Elle peut aussi demander à un prestataire un audit unique des locaux avec remise d'une étude d'un plan de prévention et de lutte qu'elle appliquera ensuite elle-même. En pratique, le recours à un prestataire spécialisé pourra s'avérer nécessaire - voire indispensable - si la présence de nuisibles est particulièrement difficile à éradiquer.

En quoi consiste le plan d'action de lutte contre les nuisibles ?

Un dispositif de lutte efficace doit être mis en place, formalisé et appliqué de façon régulière. Ce programme précise :

- Le plan de l'établissement où figure l'emplacement des pièges et les appâts.
- Le descriptif des mesures mises en œuvre par le professionnel avec la fréquence des contrôles et des traitements.
- La nature et les modes d'utilisation des produits.
- La ou les personne(s) responsable(s).
- Le contrat de dératisation et/ou désinsectisation si l'opération est confiée à un prestataire externe.
- Les fiches de données de sécurité des produits utilisés.

En cas de contrôle sanitaire, le professionnel doit être en mesure d'indiquer les réponses à toutes ces questions à l'agent de la DDPP. Il doit lui communiquer également les factures d'achats des appâts ou des dispositifs de lutte ainsi que des fiches de données des produits.

Dans le cas où c'est un prestataire qui assure le suivi, le professionnel doit communiquer le contrat conclu avec ce dernier qui définit toutes les modalités d'intervention (fréquence d'intervention, produits utilisés, localisation appâts…) ainsi que les fiches de passage de la société.

Quelles sont les bonnes pratiques à appliquer obligatoirement en plus du plan d'action ?

Elles sont de deux ordres : certaines sont relatives à l'état et l'entretien des locaux et équipement tandis que d'autres concernent le fonctionnement de l'activité.

1/ Bonnes pratiques relatives aux locaux et équipement

En plus de la mise en place d'un plan de lutte contre les nuisibles, il est nécessaire d'appliquer certaines bonnes pratiques afin de limiter leur apparition. À ce titre, il est important de veiller à ce que :

- L'ensemble des ouvertures (portes, fenêtres) soient maintenues fermées. Les fenêtres peuvent être ouvertes à condition d'être équipées de moustiquaires pour éviter l'introduction d'insectes ou d'oiseaux. À noter : le non-respect de cette obligation est considéré comme une non-conformité majeure dans la grille d'inspection sanitaire.
- Les locaux et équipements soient maintenus en bon état, correctement et régulièrement nettoyés (ce qui suppose l'existence d'un plan de nettoyage et désinfection vérifié et validé).
- Les éventuels trous, fissures ou interstices (ex : plinthes) soient rebouchés.
- Les paniers siphons des grilles d'évacuation soient maintenus propres et bien positionnés.

2/ Bonnes pratiques relatives au fonctionnement de l'activité

Les principales bonnes pratiques à observer dans le cadre de l'activité sont les suivantes :

- Vérifier l'intégrité des emballages lors de la réception des produits et au moment de l'utilisation. Les denrées doivent être immédiatement rangées (chambres froides positives ou négatives, réserve sèche…), et bien protégées si elles sont entamées.
- Refermer hermétiquement les conditionnements des denrées entreposées.
- Ne pas stocker les denrées à même le sol, les surélever sur des caillebotis.
- Éliminer rapidement les déchets et résidus.
- Maintenir les poubelles fermées et assurer un entretien régulier des poubelles et zones réservées aux déchets.
- Vérifier que les produits utilisés respectent les réglementations en vigueur relatives aux produits biocides et portent un numéro d'homologation.
- Contrôler qu'ils sont conservés dans un espace dédié, isolé des autres produits d'entretien, éloigné des zones de manipulation et de stockage des denrées.
- Faire preuve de vigilance et d'attention pour dépister d'éventuels indices et traces de passages de nuisibles.

Que faire en cas de présence de nuisibles ?

Les infestations de nuisibles doivent être traitées immédiatement (traitement chimique, biologique ou physique). Les traitements ne doivent pas contaminer les denrées alimentaires présentes dans l'établissement et ne doivent être appliqués que sous le contrôle direct d'un personnel compétent.

Attention ! l'application de produits antiparasitaires n'est pas autorisée en présence de denrées alimentaires même conditionnées : tous les produits sont à retirer de l'espace à traiter.

Exemples de traitement contre les insectes :

- Désinsectiseur ou destructeur d'insectes volants (DSV). Le dispositif doit être placé loin des plans de travail et des denrées alimentaires. Les réceptacles sont à nettoyer régulièrement

Exemple de traitement contre les rongeurs :

- Les pièges et les appâts : il est préférable d'utiliser des appâts protégés, notamment des nasses, des pièges mécaniques ou des pièges à glu.

Recommandations particulières :

- Ne pas utiliser de produits sous forme de poudre ou de granulés susceptibles de contaminer l'environnement de travail et les denrées.
- Préférer les appâts protégés.
- Ne pas mettre d'appâts en zone de fabrication.
- Réaliser les traitements lourds en dehors des périodes d'activité et protéger l'ensemble des équipements et ustensiles avant l'intervention.
- Manipuler avec précaution les produits insecticides et virucides en respectant les consignes de sécurité.
- Stocker ces produits dans un endroit isolé.
- Conserver les fiches de données de sécurité des produits utilisés.

© FIDELS/ADOBE STOCK