

# Lutter contre les insectes et rongeurs

Rats, souris, cafards... sont une menace pour la sécurité et la salubrité des aliments. De bonnes pratiques d'hygiène doivent être respectées pour éviter de créer un environnement propice à ces nuisibles.

Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent être conçus de manière à éviter les contaminations liées aux ravageurs et des méthodes adéquates doivent être mises en œuvre pour lutter

contre les nuisibles. Le restaurateur étant tenu à une obligation de résultats et non de moyens, il lui appartient de mettre en place des méthodes efficaces, et de le prouver.

UNE QUESTION?  
RENDEZ-VOUS SUR  
LES BLOGS DES EXPERTS

'Hygiène  
en fiches pratiques'



www.lhotellerie-restauration.fr



© THINKSTOCK

Un bon nettoyage et une désinfection, l'inspection des matières premières - notamment au moment de la réception - et une vigilance accrue réduisent les risques d'infestation.

## 1 Les bonnes méthodes pour réduire les risques

**Les nuisibles** • Rongeurs et insectes rampants ou volants sont souvent porteurs de germes (salmonelles et coliformes, entre autres). Ils sont susceptibles de déposer leurs selles, urines, œufs sur les aliments, plans de travail et zones en contact avec les aliments.

Les insectes rampants et rongeurs peuvent se glisser dans les cavités, les fissures... et les nuisibles volants pénètrent dans les locaux par les fenêtres, portes et aérations.

**Moyens de protection** • Il est recommandé d'installer des grillages sur les fenêtres, portes et bouches d'aération et d'être particulièrement vigilant à tous les orifices, drains et autres lieux par lesquels les nuisibles pourraient passer. Les dispositifs à tube fluorescent qui attirent les insectes volants vers une grille électrifiée sont relativement efficaces.

**Les éviter** • D'une manière générale, une attention particulière doit être portée sur les lieux où de la nourriture est susceptible d'être entreposée, les lieux humides, et les conteneurs à déchets, qui doivent disposer de couvercles. Par mesure de sécurité, effectuer préventivement des traitements insecticides et raticides périodiques. En cas de persistance, ne pas hésiter à recourir aux conseils d'entreprises spécialisées.

## 2 Éradiquer les ravageurs

**Nettoyage et vigilance** • Un bon nettoyage et une désinfection, l'inspection des matières premières, notamment au moment de la réception, et une vigilance accrue réduisent les risques d'infestation. Les locaux doivent être régulièrement contrôlés, notamment toutes les zones de traitement des aliments.

**Traitement** • Si vous constatez la présence de rongeurs ou d'insectes, vous devez immédiatement les chasser en traitant les lieux. Un traitement chimique, physique ou biologique peut être envisagé. Attention toutefois à ne pas porter atteinte à la sécurité et la salubrité des aliments. De plus, certains insectes résistent aux substances insecticides si celles-ci sont utilisées de manière exclusive et répétée : pratiquez des traitements alternés, en utilisant des produits dont les modes d'action sont différents. Pour les rongeurs, favoriser un raticide attractif, de bonne conservation (peu sensible à l'humidité), n'entraînant pas une mort immédiate et violente.

## 3 Plan de lutte contre les nuisibles

**Objectif : maîtriser tous les risques de contamination liés aux nuisibles (insectes volants ou rampants et rongeurs)**

- 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 d'un 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).

## À retenir

**La fiche 29 du Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) restaurateur présente les moyens de maîtrise contre les nuisibles à appliquer sur un site de production.**

- S'assurer régulièrement de la bonne herméticité des locaux.
- Assurer un rangement méthodique et régulier du lieu de travail.
- Surveiller attentivement et rechercher les traces de passage, zones de nidification et lieux de ponte.
- Pratiquer un nettoyage efficace et régulier des lieux de travail.
- Ne pas hésiter à déplacer autant que possible les équipements et installations.
- Maintenir un parfait état de propreté générale.
- Par mesure de sécurité, effectuer préventivement des traitements insecticides et raticides périodiques.

www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTK8847



Retrouvez  
un exemple  
de protocole

