PLAN D'HYGIENE
Centre Polyvalent de l'Enfance

SERVICE RESTAURATION	GENERALITES	CPE 3	*PAGE*	1/1	*CODE*	SR.GE.H.PR.22

DERATISATION ET DESINSECTISATION

Document lié	Autre Doc. à utiliser	Outils
Contrat de la Commission Européenne	Anomalie de fonctionnement Rapport de visite (contractant)	Matériel de lutte adapté au domaine alimentaire

POURQUOI ?	Lutter contre la prolifération des nuisibles pour éviter les risques de contamination
QUOI ?	⇨ Rongeurs : mulots, surmulots, souris et rats … ⇨ Insectes : blattes, cafards, puces, punaises, archiptères, coléoptères, diptères, hyménoptères, lépidoptères, névroptère, orthoptères, rhynchotes et thysanoures.
QUI ?	Entreprise spécifique retenue pour le contrat
OU ?	Tout le bâtiment dont le service de restauration :
Contre les insectes	Locaux groupes de ventilation, gaines techniques (dont monte-charge), sprinkler cuisine et réserves, self, vestiaires, cafétéria, local poubelles
Contre les rongeurs	Locaux-groupes de ventilation, gaines techniques (dont monte-charge) cuisine et réserves, local poubelles, etc.
QUAND ?	⇨ Traitement préventif : tous les 2 mois ⇨ Traitement curatif : en fonction des besoins
COMMENT ?	
Maintenance préventive	Les produits employés devront neutraliser tous les insectes visés Ils doivent pouvoir être utilisés en cas de présence humaine et ne représenter aucun risque d'intoxication
Maintenance curative	Il s'agit d'intervention en cas de présence effective de nuisibles La maintenance curative consiste en la remise en état des locaux (besoin non couvert par une prestation de maintenance préventive) L'entreprise s'engage à intervenir dès signalement
Dans tous les cas	Le contractant remettra un rapport de visite/d'intervention Une copie sera transmise au responsable de la restauration (à joindre à la fiche d'anomalie de fonctionnement le cas échéant)

Toute présence d'animaux (même domestiques) est interdite dans le service de la restauration

Remarques :
Tout le personnel du service devra être sensibilisé
En cas d'apparition d'insecte, conserver un exemplaire si possible, dans un conditionnement fermé et clairement identifié