

PLAN DE SANITATION : **MAITRISER LES NUISIBLES**

Le plan de sanitation consiste à mettre en œuvre dans une entreprise des procédures visant à maîtriser les nuisibles. Il répond à de nombreux textes réglementaires et est exigé dans le cadre d'une demande d'agrément communautaire.

Quelques références réglementaires :

- Arrêté du 29/09/1997 : Conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (Articles 13 et 14).
- Arrêté du 9/05/1995 : Hygiène des aliments remis directement aux consommateurs (Articles 3, 19, 23 et 26).
- Arrêté du 21/12/2009 : Règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- Codex Alimentarius : Section VI (6.3).
- Le Paquet Hygiène : CE 852/2004, CE 853/2004 pour les textes les plus importants concernant l'alimentation.
- Les différents Guides de Bonnes Pratiques Hygiéniques (G.B.P.H.) : par exemple, GBPH Restaurateur page 37 ; GBPH Boucher page 203.
- Diverses Notes de Service de la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation) et de la SDSSA (Sous-Direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments).
- Dossier d'agrément communautaire PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) : 3.1.4. Plan de lutte contre les nuisibles.

Les nuisibles dans le cadre des locaux en alimentation :

- Les rongeurs : rats, souris.
- Les volants : insectes, oiseaux.
- Les rampants : insectes, araignées.
- *Les chats et les chiens sont absolument interdits dans les lieux de fabrication et de stockage, à ce titre ils peuvent être cités comme nuisibles.*

Le plan de sanitation :

- En général, il est réalisé avec l'aide d'un laboratoire spécialisé car sa mise en place requiert des connaissances particulières :
 - Étude du site.
 - Mise en place d'un plan de positionnement des postes dans tout l'établissement (postes d'appâtage ou postes de traitement) sur site avec signalisation (affichettes numérotées signalant la présence de postes), mise en place des appâts et établissement d'un classeur (avec plan numéroté, rapports d'intervention, fiches techniques des produits utilisés, fiches de données de sécurité des produits mis en place, liste des Centres Antipoison et de Toxicovigilance).

- L'entreprise spécialisée peut aussi conseiller la mise en place de désinsectiseurs ou de pièges à phéromones. Dans ce cas, une maintenance doit être mise en place (remplacement régulier trimestriel des plaques à glue et/ou des pastilles).
 - Visites annuelles (nombre variable, en moyenne 2 fois par an) pour vérification des postes, remplacement des manquants et mise à jour du dossier.
- Les documents concernant le plan de sanitation font partie des éléments qui peuvent être demandés lors d'un contrôle par la DDPP dans le cadre d'un agrément communautaire. Hors de ce cadre, le professionnel devra prouver qu'il a le souci de lutter contre les nuisibles dans son entreprise par tout moyen de son choix en s'aidant du GBPH de son métier.

Pour se faire une idée...

- Du moment où un stylo Bic « Cristal » passe sous une porte, une souris peut passer...
- Coût :
 - Pour l'implantation d'un plan de sanitation : 100 € HT (tarifs 2010).
 - Pour les vérifications annuelles, le remplacement des postes : 600 € HT (tarif 2011) par an pour l'ensemble de notre établissement.
 - Prix de 4 plaques à glue et 4 pastilles pour piège à phéromones : 55 € HT (tarif 2012).