Plan de lutte contre les nuisibles

Modèle à remplir pour un établissement du secteur alimentaire (restaurant, commerce de bouche, cuisine collective). À ranger avec votre plan de maîtrise sanitaire, avec les fiches de chaque passage.

Le règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires demande que des méthodes adéquates soient mises au point pour lutter contre les organismes nuisibles (annexe II, chapitre IX, point 4). Il ne fixe pas de modèle : ce document est une proposition d'organisation, à adapter à votre établissement.

1. Établissement

Nom de l'établissement	
Adresse	
Activité (restauration, boulangerie, épicerie…)	
Responsable du plan dans l'établissement	
Téléphone et e-mail	
Date de mise en place du plan	

2. Prestataire de lutte contre les nuisibles

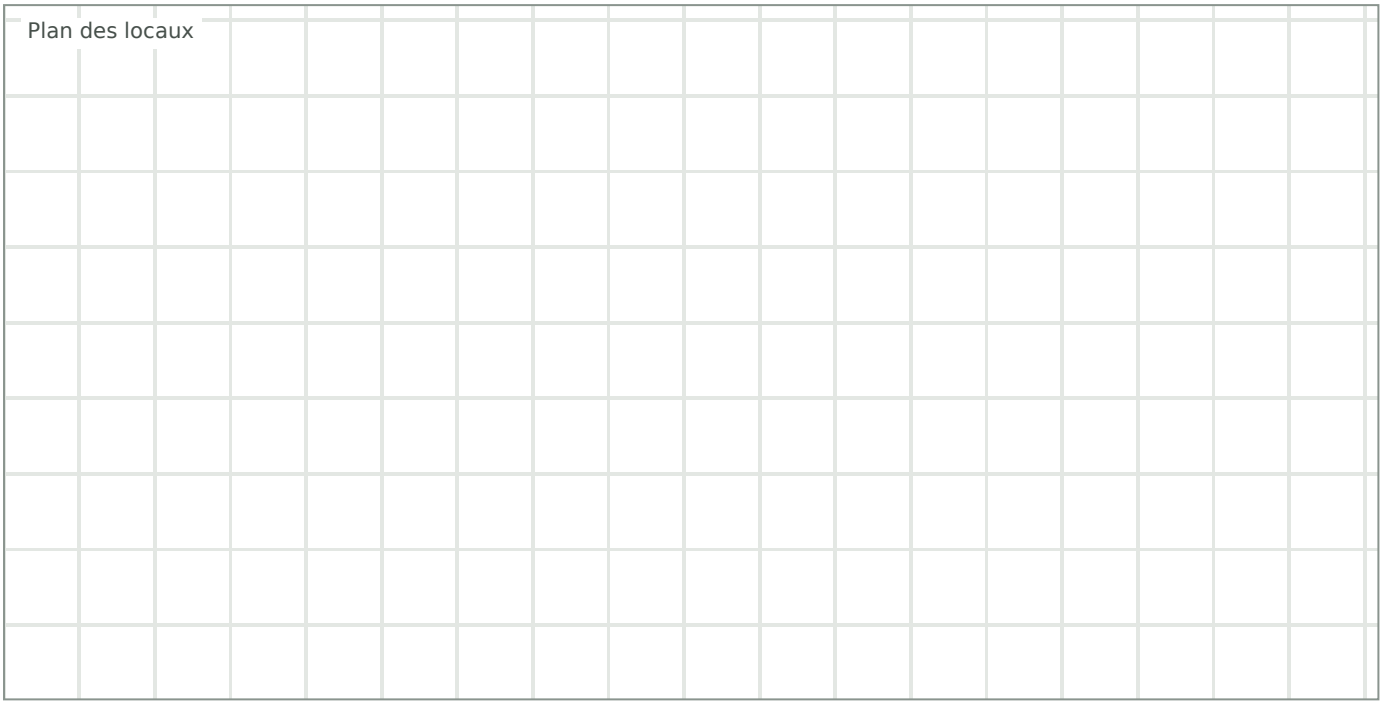
Entreprise	
Adresse et téléphone	
Technicien référent	
Numéro de contrat et durée	
Nuisibles couverts	☐ Souris et rats ☐ Cafards (blattes) ☐ Insectes volants ☐ Autres : .....
Délai d'intervention en cas d'alerte (selon contrat)	

3. Zones à surveiller

Zone	Risque principal	Points d'attention (entrées, cachettes, denrées)
Cuisine		
Réserve sèche		
Chambres froides		
Plonge		
Local poubelles, aire de déchets		
Cave, sous-sol		
Salle, vente		

4. Plan des postes

Dessinez le plan des locaux et placez chaque poste avec son numéro (P1, P2…). Les postes fermés ne se déplacent pas sans prévenir le technicien.



N° poste	Emplacement	Type (appât, piège, détection, insectes)	Date de pose	Remarques

5. Fréquence des passages et contrôles internes

Nombre de passages du prestataire par an	
Mois ou dates prévus	
Contrôle interne par l’établissement (qui, à quel rythme)	
Que faire en cas d’alerte entre deux passages	

6. Registre des visites

Une ligne par passage. Agrafez ou rangez derrière cette page la fiche remise par le technicien.

Date	Intervenant	Postes contrôlés, traces relevées	Produits utilisés	Visa établ.	Visa techn.

7. Mesures correctives

Après une trace ou une alerte : ce qui a été constaté, ce qui a été fait, et qui l’a vérifié.

Date	Constat	Mesure prise (traitement, rebouchage, rangement, nettoyage)	Responsable	Vérifié le

8. Signatures

Pour l’établissement (nom, date, signature)	Pour le prestataire (nom, date, signature)

Modèle proposé par deratisez.fr, libre d’utilisation. Il ne remplace pas les obligations propres à votre activité : en cas de doute, rapprochez-vous de votre direction départementale chargée de la protection des populations. Source : règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l’hygiène des denrées alimentaires, version consolidée du 24 mars 2021, annexe II.