Lutte contre les nuisibles

PM

BPHR 2.2.6, 3.3.4

Objectif

Aucun nuisible ni trace de nuisible dans l'établissement.

À faire, à respecter

- Ouvertures vers l'extérieur protégées (grilles, moustiquaires, portes fermées) ; écoulements au sol empêchant l'entrée de vermine.
- Contrôler la présence de nuisibles à la réception (marchandise refusée le cas échéant) et en permanence (contrôle visuel).
- En cas de présence : lutte immédiate, uniquement avec des produits vérifiés par des collaborateurs formés ou des spécialistes ; éviter la contamination des aliments pendant le traitement.
- Risque accru : contrat d'entretien avec un professionnel externe.

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Traiter immédiatement ; protéger ou éliminer les denrées exposées ; faire appel au spécialiste ; noter l'intervention (RestEasy : agenda des interventions).

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Contrôle visuel hebdomadaire de la personne responsable ; rapport du professionnel conservé.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____