

Règlementation, législation: procédures et services

La dératisation

L'OBLIGATION de se protéger contre la présence d'insectes nuisibles et de rongeurs est définie dans les règlements sanitaires départementaux et la circulaire du 9 août 1978, article 125.1 et 130.5.

Les établissements qui remettent des ALIMENTS directement AUX CONSOMMATEURS doivent établir un plan de dératisation et désinsectisation (article 17 de l'arrêté ministériel du 9/05/95).

La société de service détentrice de l'agrément professionnel établit le cahier des charges qui mentionne : les produits utilisés, avec le numéro d'homologation. La fiche technique précisant les risques et les conseils de sécurité. L'emplacement des pièges. Le plan de mise en œuvre et les fréquences d'intervention établis par la société de service.

Les établissements de RESTAURATION COLLECTIVE à caractère social doivent respecter les conditions d'hygiène définies par l'arrêté du 29 septembre 1997. L'article 13 traite de la lutte contre les animaux nuisibles. Ce plan de lutte fait également partie du dossier nécessaire à l'attribution d'une marque de salubrité (Art. 47).

Il est souhaitable que les établissements faisant appel à une société de prestation de service puissent tenir à la disposition des services de contrôle les éléments suivants : un plan d'établissement mentionnant les endroits où sont disposés les appâts. Les rapports détaillés des visites réalisées (date, résultats du contrôle des appâts, opérations réalisées...). Fiche technique des produits utilisés.

Les PROPRIÉTAIRES D'IMMEUBLES ou établissements privés, les DIRECTEURS D'ÉTABLISSEMENTS publics doivent prendre toutes les mesures pour éviter l'introduction des rongeurs et tenir constamment en bon état d'entretien les dispositifs de protection ainsi mis en place.

Ils doivent, conjointement avec les locataires ou occupants, vérifier périodiquement si les caves, cours, égouts particuliers, entrepôts, locaux commerciaux, locaux à poubelles, logements des animaux domestiques, etc..., ne sont pas envahis par ces nuisibles et faire évacuer tous dépôts de détritiques et déchets susceptibles de les attirer.

Lorsque la présence de rongeurs est constatée, les personnes visées aux alinéas ci-dessus sont tenues de prendre sans délai les mesures prescrites par l'autorité sanitaire en vue d'en assurer la destruction et l'éloignement. La même obligation s'impose lors de la démolition des immeubles ainsi que sur des chantiers de construction.

Réf : Extrait du règlement sanitaire départemental Article 119-Les rongeurs. (Loi n° 75-604 du 10 juillet 1975)

La désinsectisation

Les PROPRIÉTAIRES OU GÉRANTS doivent prendre toutes mesures pour éviter la pénétration des mouches et autres insectes, et faire procéder si nécessaire aux opérations de désinsectisation, en évitant, toute contamination des denrées alimentaires.

Réf : Extrait du règlement sanitaire départemental type (Protection contre les insectes : 130-5)

La désinfection

La désinfection des lieux où a vécu un malade, après le départ de celui-ci est rendue OBLIGATOIRE par l'article 14 du code de la santé publique pour toutes les maladies à déclaration obligatoire :

Choléra, peste, fièvre jaune, rage, typhus exanthématique, fièvres hémorragiques africaines, fièvre typhoïde, tuberculose, tétanos, poliomyélite aiguë, diphtérie, méningite, toxi-infection alimentaire collective, botulisme, sida, brucellose, légionelle.

NOTE D'INFORMATION CONCERNANT L'UTILISATION DES APPATS RODENTICIDES A BASE D'ANTICOAGULANTS (AVK)



Réglementation européenne n°528/2012 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits rodenticides.

Cette réglementation vise principalement à encadrer les conditions d'utilisation des produits rodenticides afin d'assurer un niveau de protection élevé de l'homme, des animaux et de l'environnement

La réglementation

- *Toutes les substances actives rodenticides anticoagulantes (AVK)¹ ont été réapprouvées au niveau européen.*
- *Les autorisations de mise sur le marché (AMM) délivrées en France par l'ANSES⁴ et les conditions d'utilisation ont été redéfinies afin de réduire les risques de dommages sur la biodiversité (contamination d'espèces non ciblées) et prévenir les risques de résistance à ces molécules.*

Ses conséquences

- 1. Appâtage permanent² :** devient interdit en France (Maxi 35 Jours)
- 2. Appâtage curatif³ :** est autorisé dans le cadre du respect des AMM de chaque produit (uniquement en cas d'infestation de rongeurs avec une fréquence de contrôle renforcée des dispositifs d'appâtage)

Être en conformité avec les obligations réglementaires

:

Notre mission est d'adapter nos programmes de lutte contre les nuisibles aux exigences réglementaires, tout en veillant à conserver un niveau de protection optimal pour nos clients.



Dombes Hottes Nettoyage vous accompagne pour répondre à ces évolutions :

- Analyse des risques du site,
- Conseils sur les mesures de prévention : amélioration de l'étanchéité des installations, suppression des sources d'aliments pour les rongeurs par des actions de nettoyage...,
- Détection des rongeurs à l'aide de moyens alternatifs : utilisation d'appâts non-toxiques, piégeage, plaques de glu.
- Mise en œuvre de moyens curatifs adaptés en cas d'infestation,
- Adaptation éventuelle des fréquences de contrôle.

Notre mission est d'adapter nos programmes de lutte contre les nuisibles aux exigences réglementaires, tout en veillant à conserver un niveau de protection optimal pour nos clients.

- 1- AVK : Antivitaminique K
- 2- L'appâtage permanent est une méthode d'application non limitée dans le temps de produits rodenticides maintenus à un ou plusieurs emplacements, à l'intérieur et/ou à l'extérieur, qu'il y ait ou non présence effective des rongeurs ciblés.
- 3- L'appâtage curatif est mis en place de façon à répondre à une infestation avérée. L'analyse des risques et l'identification des causes profondes permettent l'adaptation de la méthode de traitement en adéquation avec la situation constatée : renouvellement du traitement, changement de produit rodenticide ou changement de méthode.
- 4- Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.