Traceo

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE · PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

Plan de lutte contre les nuisibles

Établissement _____ **Version et date** _____ **Responsable interne** _____

Organisation : ☐ En interne ☐ Prestataire sous contrat ☐ Audit d'un prestataire, plan appliqué en interne

Prestataire _____ **Contrat n°** _____ **Passages prévus** _____

Postes de surveillance et de lutte

N°	Type	Emplacement	Nuisible visé	Produit ou modèle	Contrôle (fréquence, qui)
1	*Boîte d'appâtage sécurisée*	*Réserve sèche, sous l'étagère du fond*	*Rongeurs*	*Selon contrat*	*Chaque semaine, second*
2	*Désinsectiseur à plaque de glu*	*Entrée cuisine, loin des plans de travail*	*Insectes volants*	*Plaque selon notice*	*Chaque semaine, second*

Plan des locaux

Dessinez les locaux ou agrafez le plan du prestataire. Reportez le numéro de chaque poste.

Prévention (à cocher)

- ☐ Portes et fenêtres fermées ou équipées de moustiquaires
- ☐ Trous de passage des câbles et tuyaux bouchés
- ☐ Paniers siphons en place et propres, pas d'eau stagnante
- ☐ Denrées rangées, jamais au sol, contenants fermés
- ☐ Poubelles fermées, vidées et nettoyées
- ☐ Emballages vérifiés à la réception
- ☐ Produits contre les nuisibles rangés à part des denrées
- ☐ Fiches de données de sécurité des produits gardées

Pas d'appât en zone de fabrication, pas de produit en poudre ou en granulés, pas de pulvérisation en présence de denrées. Produits professionnels : formation Certibiocide de l'utilisateur.

Traceo gratuit · Réceptions, températures et nettoyage suivis dans l'application. 1 établissement, sans carte bancaire.
traceo-haccp.com/fr/app-haccp/tarifs/offre-gratuite

Traceo

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE · ENREGISTREMENT

Registre des contrôles et des interventions

Contrôles internes des postes

Date	Postes vérifiés	Constat (rien, traces, consommation, capture)	Action menée	Visa
EXEMPLE 4/03	*1 à 4*	*Poste 1 : appât entamé*	*Réserve vérifiée, sacs de farine intacts, prestataire prévenu*	*JM*

Passages du prestataire

Date	Intervenant	Motif (prévu, appel)	Produits et postes traités	Bon n°	Recommandations et suite donnée

Si un nuisible est repéré

1. Prévenez le responsable et notez-le au registre, même si l'animal a disparu.
2. Retirez et jetez les denrées touchées ; si elles viennent d'une livraison, prévenez le fournisseur.
3. Cherchez l'origine (ouverture, carton, livraison) et corrigez-la.
4. Traitez ou appelez le prestataire, puis nettoyez et désinfectez la zone.

Modèle à adapter à votre établissement. L'exploitant reste responsable de son plan de maîtrise sanitaire et de ses enregistrements.

Traceo · traceo-haccp.com/fr/app-haccp/modeles

Traceo gratuit · Réceptions, températures et nettoyage suivis dans l'application. 1 établissement, sans carte bancaire.
traceo-haccp.com/fr/app-haccp/tarifs/offre-gratuite