



Plan de sanitation



Objectifs

Les entreprises de production et transformation alimentaire, les entreprises agroalimentaires, les établissements recevant du public avec restauration ont l'obligation de mettre en place un programme de prévention contre les nuisibles.

Le plan de sanitation indique les actions préventives mises en place dans la lutte contre les nuisibles que sont les rongeurs, les insectes. Cette procédure d'hygiène répond à des textes réglementaires (Paquet Hygiène notamment) et est primordiale dans le cadre d'une demande d'agrément.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Répondre à la réglementation en vigueur ;
- ⇒ Protéger son établissement contre l'invasion de nuisibles (rongeurs, insectes) ;
- ⇒ Garantir un niveau d'hygiène élevé pour les clients/consommateurs.

* Entreprise partenaire :



Public visé

Public :

- ⇒ Toutes les entreprises, quelque soit la nature de leurs activités ;
- ⇒ Les associations ;
- ⇒ Les établissements scolaires.



Méthodes utilisées

- ⇒ Étude du site (*entreprise partenaire**) ;
- ⇒ Mise en place d'appâts, de désinsectiseurs, pièges à phéromones... (*entreprise partenaire**) ;
- ⇒ Mise en place d'un plan de positionnement des postes dans tout l'établissement sur site avec signalisation ;
- ⇒ Visites annuelles pour vérification des postes, remplacement des postes manquants (*entreprise partenaire**) ;
- ⇒ Mise à jour du plan de sanitation.



Offre proposée

Durée : Forfait

Tarif : Inclus dans la prestation de notre partenaire*

