

1.3 GESTION DES PRODUITS DANGEREUX

Les produits dangereux sont susceptibles de contaminer chimiquement les denrées directement, par déversement dans les préparations, ou indirectement par contamination des matériels, des surfaces ou des ustensiles entrant au contact des denrées. Leur gestion a donc pour but de limiter le risque de contamination des denrées, par accident ou négligence.

QUELS PRODUITS SONT DANGEREUX ?

De très nombreux produits utilisés en restauration doivent être considérés comme dangereux, notamment :

- les produits de nettoyage et de désinfection (y compris ceux qui sont homologués pour le contact alimentaire),
- les produits utilisés pour lutter contre les nuisibles,
- les produits de premiers secours (médicaments, désinfectants),
- les produits de maintenance des matériels (lubrifiants mécaniques, encres des étiqueteuses, etc.),
- les réactifs chimiques (tests de surface ou d'huile de friture par exemple).

Les emballages de ces produits dangereux portent des pictogrammes illustrant le danger qu'ils représentent (voir ci-dessous).

L'usage de certains de ces produits peut être conditionné à un certificat de capacité, comme les rodenticides (TP14) et les insecticides, acaricides et produits utilisés pour lutter contre les arthropodes (TP18).

COMMENT STOCKER CES PRODUITS ?

LE LIEU D'ENTREPOSAGE PRINCIPAL

En fonction du volume de produits détenus, le stockage des produits dangereux devra s'effectuer dans un local ou un meuble aéré ou ventilé, clairement identifié (« pro-

duits dangereux ») et maintenu fermé. Dans la mesure du possible, ce local ou meuble sera réservé à cet usage. Dans le cas contraire, il ne devra exister aucun risque de contamination des denrées ou de la vaisselle par les produits dangereux.

Afin de préserver la qualité des produits, il est important que le stockage se fasse à l'abri de la chaleur et de la lumière et que les dates de péremption soient régulièrement contrôlées.

UN STOCK TAMPON

Afin d'éviter les allées et venues du personnel de cuisine en tenue de travail entre le stock principal et la zone de production, la détention d'un petit stock « tampon » de produits est possible à proximité de la zone de production, dans un meuble adapté aux exigences de sécurité liées au stockage de produits chimiques, clairement identifié, aussi loin que possible des postes de production et, si possible, réservé à cet usage.

LES CONTENANTS

Les produits dangereux doivent se trouver dans leur conditionnement d'origine, avec leur étiquetage d'origine comportant, entre autres, leur numéro d'autorisation pour les produits désinfectants (gels pour les mains, lingettes, produits de nettoyage-désinfection etc.).

Le transvasement dans un autre récipient, notamment alimentaire (bouteille d'eau par exemple) est à proscrire pour éviter tout risque de confusion.

ARCHIVES

- Fiches techniques descriptives des produits (notices, FDS, ...); elles incluent des informations sur la toxicité éventuelle et la conduite à tenir en cas d'incident



Sous pression



Explosif



Comburant



Inflammable



Corrosif



Nocif Irritant



Toxique Mortel



CMR¹



Polluant

Pour aller plus loin ...

- Règlement (CE) n° 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, notamment son annexe II
- Arrêté du 9 octobre 2013 relatif aux conditions d'exercice de l'activité d'utilisateur professionnel et de distributeur de certains types de produits biocides
- Cadre réglementaire des produits biocides : <https://www.anses.fr/fr/content/les-produits-biocides>
- Registre des AMM de produits biocides : <https://www.anses.fr/fr/content/registre-des-amm-de-produits-biocides>

¹ CMR : Cancérogène, mutagène ou reprotoxique

1.4 MAÎTRISE DES NUISIBLES

La présence de nuisibles engendre un risque de contamination des denrées et des surfaces par des micro-organismes véhiculés par les nuisibles et leurs déjections, un risque de désagrément pour le consommateur, un risque économique (pertes de denrées suite à la dégradation de leur emballage).

DE QUOI PARLE-TON ?

QUELS NUISIBLES DOIT-ON MAÎTRISER ?

La maîtrise des nuisibles regroupe les actions menées à l'encontre :

- des rongeurs (rats, souris),
- des insectes rampants (ex : blattes) ou volants (ex : mouches),
- le cas échéant, des animaux domestiques ou sauvages (chats, oiseaux, etc.).

LES MESURES DÉFENSIVES

La prévention de l'introduction, de l'installation et de la prolifération des nuisibles repose sur :

- une conception et une maintenance des locaux permettant de limiter les possibilités d'accès des nuisibles aux locaux de stockage et de production (portes donnant sur l'extérieur jointives au sol, présence de grilles au niveau des bouches d'aération ou prises d'air, étanchéité des fenêtres, présence de moustiquaires aux fenêtres pouvant être ouvertes, élimination des trous et anfractuosités pouvant constituer des portes d'entrées ou des sites de reproduction, etc.),
- des règles de fonctionnement limitant en particulier les possibilités d'accès des nuisibles (fermeture systématique des portes des locaux et des fenêtres – sauf si des moustiquaires étanches sont en place). Une parfaite gestion des déchets, l'élimination des palettes et des cartons avant entrée des denrées en stock, la protection des denrées alimentaires lors de leur entreposage, le nettoyage et la désinfection rigoureux des locaux (pour limiter la présence de débris alimentaires), l'entretien des abords (destruction des gîtes pour les rats), l'élimination des matériels obsolètes pouvant constituer des gîtes et le respect d'une stricte interdiction d'alimenter les animaux errants sont autant de mesures d'importance.

LES MESURES OFFENSIVES

La lutte offensive repose sur l'utilisation de divers appâts et pièges spécifiques des insectes volants, des blattes ou des rongeurs. Il peut s'agir principalement :

- de produits chimiques répandus sur des surfaces, notamment au niveau des zones où les rongeurs et blattes sont susceptibles de circuler,
- d'appâts toxiques non dispersibles,
- de pièges (nasses, dispositifs d'électrocution),
- de destructeurs d'insectes volants à lampes.

Les appâts sont à disposer au niveau des points de passage potentiels des nuisibles, autant que possible loin des zones de production afin de limiter le risque de contamination accidentelle des denrées. Les appareils de destruction des insectes volants doivent être localisés au niveau des accès aux locaux de production (quais, sas, etc.), en retrait par rapport aux ouvertures (pour éviter d'attirer les insectes qui se trouvent à l'extérieur). Les lampes de ces destructeurs d'insectes doivent être changées annuellement, sauf dispositions contraires prévues par le fabricant. Un nettoyage régulier des lampes devra être effectué afin de retirer les cadavres des insectes volants.



Crédits photo : DDPP 93

LE PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

La maîtrise des nuisibles repose sur 3 volets :

1. des mesures purement défensives, destinées à éviter leur introduction, leur installation et leur prolifération dans les locaux de l'établissement,
2. la mise en place d'une lutte active reposant sur des mesures de lutte chimique (appâts) et/ou physique (pièges),
3. une surveillance permanente de l'efficacité des mesures précédentes et des mesures renforcées en cas d'infestation.

Le plan de lutte est classiquement articulé autour d'un contrat de lutte contre les nuisibles, qui doit indiquer :

- le prestataire intervenant, interne ou externe à l'établissement,
- le descriptif des dispositifs de lutte utilisés (appâts, traitements, désinsectiseurs, détecteurs, etc.) et leur localisation : liste des endroits à traiter pour un traitement anti-insectes et plan des endroits où sont placés les appâts pour un traitement contre les rongeurs et les blattes,
- le nombre d'interventions programmées par an (fréquence au minimum annuelle mais devant être adaptée à l'efficacité des mesures mises en œuvre),
- la liste des produits chimiques utilisés, leur forme d'utilisation (appâts, gels), leur fiche technique et leur fiche de sécurité,
- la conduite à tenir en cas de détection de nuisibles ou de traces (contacter immédiatement le prestataire

pour une intervention rapide, réévaluation des mesures préventives, recherche des points d'entrées).

Le plan de lutte doit également comporter des documents d'enregistrement :

- le suivi des interventions au cours de l'année (en relation avec les exigences contractuelles),
- le bilan de chaque intervention, en particulier l'indication du résultat du suivi des appâts et l'existence éventuelle de traces d'infestation, animaux visibles, déjections, emballages abîmés, ...
- l'indication des actions menées en cas d'infestation avérée.

QUELLES PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES ?

Il convient de maîtriser le risque de contamination chimique des denrées alimentaires par les agents toxiques utilisés pour assurer la désinsectisation et la dératisation. Le respect de ces précautions par le prestataire de service doit être vérifié par l'établissement (notamment dans le contrat de lutte).

À ce titre :

- les produits chimiques utilisés doivent faire l'objet d'une autorisation de mise sur le marché (voir la fiche sur la gestion des produits dangereux) ;
- la réalisation des mesures de lutte doit être confiée à du personnel compétent et qualifié (attestation à présenter) ;
- les dispositifs de lutte contre les nuisibles, dont la localisation est matérialisée par des autocollants, doivent être implantés autant que possible hors des locaux de

production, afin d'écarter tout risque de contamination chimique ou physique des denrées et tout risque de dégradation des dispositifs lors des opérations de nettoyage et de désinfection ; ces dispositifs sont préférentiellement positionnés aux abords de l'établissement, dans les locaux de réception et de stockage des produits secs, dans les locaux de stockage des déchets et dans les couloirs d'accès aux locaux de production ; cependant, dans les bâtiments anciens ou mal protégés, il est parfois indispensable de placer des appâts anti-rongeurs dans les locaux de production là où des accès pour les rongeurs ont été identifiés ;

- les pulvérisations (de poudre ou de liquide) et les fumigations ne doivent être utilisées que si les mesures classiques (appâts) ne sont pas suffisamment efficaces ; avant de telles applications, il convient de retirer la totalité des denrées alimentaires présentes et de protéger les locaux, matériels et ustensiles ; ces derniers sont parfaitement nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés ;
- les produits anti-nuisibles éventuellement conservés dans l'établissement sont des produits dangereux, à stocker dans des locaux ou armoires spécifiques et fermant à clé.

ARCHIVES

(A conserver pendant 3 ans)

- Trace écrite de l'intervention (si réalisée en interne)
- Si le plan de lutte est assuré par un prestataire : bons d'intervention et dossier de sanitation

Pour aller plus loin ...

- Règlement (CE) n° 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, notamment son annexe II
- Habilitation Certibiocide : <https://www.ecologie.gouv.fr/produits-biocides#e4>