

**ENTOMA SOLUTIONS**  
Certification Certibiocide – Île-de-France

# Guide HACCP & nuisibles

Obligations, prévention et conformité  
pour les professionnels de l'alimentaire

---

Guide professionnel  
Édition 2026

07 44 29 68 97 – [contact@entomasolutions.fr](mailto:contact@entomasolutions.fr) – [entomasolutions.fr](http://entomasolutions.fr)  
4 rue de la Couture du Moulin, 94320 Thiais

Document à usage professionnel – diffusion restreinte

# Sommaire

---

1. Cadre réglementaire
2. Nuisibles concernés dans le secteur alimentaire
3. Programme de prévention IPM
4. Documents obligatoires à conserver
5. Auto-évaluation rapide

## À propos de ce guide

Ce guide synthétise les obligations réglementaires et les bonnes pratiques pour la gestion des nuisibles dans le cadre HACCP. Il est destiné aux responsables qualité, gérants de restaurants et directeurs de sites agroalimentaires en France.

## 1. Cadre réglementaire

Le règlement CE 852/2004 impose à tout établissement manipulant des denrées alimentaires de mettre en place des procédures de lutte contre les nuisibles dans le cadre de son plan de maîtrise sanitaire (PMS). La lutte anti-nuisibles constitue un programme prérequis (PRP) du système HACCP et fait l'objet de contrôles réguliers par la DDPP.

| Texte réglementaire               | Exigence clé   |
|-----------------------------------|--|
| CE 852/2004 (Annexe II, chap. IX) | Plan de lutte anti-nuisibles intégré au PMS                              |
| Arrêté du 9 octobre 2013          | Certification Certibiocide obligatoire pour les applicateurs             |
| UE 528/2012 (règlement biocides)  | Produits autorisés uniquement (registre SIMMBAD)                         |
| IFS Food 8 / BRC Global Standard  | Chapitre dédié nuisibles obligatoire (certification grande distribution) |

### Rôle de la DDPP lors d'une inspection

- Vérification du contrat avec un prestataire certifié Certibiocide en cours de validité
- Contrôle des 12 derniers rapports d'intervention (archivage obligatoire)
- Inspection physique des locaux : pièges, postes d'appât, désinsectiseurs, état des zones
- Vérification des fiches techniques et FDS des produits biocides utilisés

### Sanctions en cas de non-conformité

- Avertissement administratif ou mise en demeure avec délai de régularisation
- Amende administrative jusqu'à 15 000 € (récidive : jusqu'à 75 000 €)
- Fermeture administrative temporaire ou définitive de l'établissement
- Perte de certifications IFS/BRC et conséquences commerciales immédiates

## 2. Nuisibles concernés dans le secteur alimentaire

| Type   | Risques sanitaires  | Signes d'alerte  | Saisonnalité                             |
|--|---|--|--|
| Rongeurs<br>(rats, souris)                   | Salmonelle,<br>leptospirose, E. coli.<br>Dégâts matériels   | Déjections, traces de gras,<br>emballages rongés, bruits<br>nocturnes        | Pic automne-hiver<br>(recherche chaleur) |
| Insectes rampants<br>(blattes, mites)        | Contamination bactérienne,<br>altération des stocks         | Insectes vivants/morts,<br>oothèques, fils de soie, odeur<br>caractéristique | Toute l'année (aggravé<br>été)           |
| Insectes volants<br>(mouches,<br>moucherons) | Contamination directe des<br>denrées, larves                | Présence visible, larves dans<br>poubelles, piqûres d'alerte                 | Pic printemps-été                        |
| Oiseaux<br>(pigeons)                         | Fientes vectrices de maladies<br>(ornithose, histoplasmose) | Fientes, nids dans ventilation,<br>dégâts toiture                            | Nidification mars-<br>juillet            |

Note : un seul couple de souris peut engendrer jusqu'à 2 000 descendants en un an. Une blatte femelle pond jusqu'à 400 œufs dans sa vie. La détection précoce est le levier le plus efficace.

### Signes d'infestation souvent négligés

- Odeurs inhabituelles (ammoniacque = rongeurs, huileux = blattes)
- Bruits nocturnes dans les plafonds, cloisons ou équipements
- Trous ou fissures nouvelles dans les plinthes, câbles mâchonnés
- Éclats de bois ou poussilôn autour des structures en bois (capricornes, vrillettes)

### 3. Programme de prévention IPM

La méthode IPM (Integrated Pest Management – Gestion intégrée des nuisibles) est la référence professionnelle reconnue par les référentiels IFS, BRC et les recommandations DDPP. Elle repose sur 3 niveaux d'action complémentaires, privilégiant la prévention à l'intervention chimique.

#### Niveau 1 – Prévention passive

- Protection des ouvertures : grilles inox, joints de portes, siphons à clapet, manchons anti-intrusion
- Gestion des déchets : conteneurs fermés, local sécurisé, évacuation quotidienne
- Stockage des denrées : surelevées (15 cm du sol minimum), conteneurs hermétiques, rotation FIFO
- Plan de nettoyage documenté incluant les zones difficiles d'accès (derrière équipements, siphons, VMC)
- Maintenance du bâti : fissures colmatées, canalisations étanches, toiture vérifiée annuellement

#### Niveau 2 – Surveillance active

- Postes d'appât sécurisés en périphérie et zones sensibles (numérotés, plan mis à jour)
- Pièges mécaniques dans les locaux techniques, réserves et sous-sols
- Pièges à phéromones pour le monitoring des insectes rampants et volants
- Désinsectiseurs électriques aux entrées et en zones de préparation (tubes UV renouvelés annuellement)
- Cartographie de tous les dispositifs (plan coté mis à jour après chaque modification)
- Relevés systématiques à chaque visite : observation, tendance, analyse d'efficacité

#### Niveau 3 – Intervention curative

- Traitement ciblé et proportionné (pas de chimie systématique)
- Produits conformes UE 528/2012, enregistrés au registre SIMMBAD de l'ANSES
- Application par techniciens certifiés Certibiocide uniquement
- Rapport d'intervention détaillé : produits, doses, zones traitées, recommandations
- Visite de contrôle post-traitement pour vérifier l'efficacité et adapter si nécessaire

| Type d'établissement             | Fréquence | Niveau de risque                                  |
|----------------------------------|-----------|---|
| Restauration commerciale         | 4/an      | Moyen – risque de contamination directe           |
| Cuisine centrale / collectivités | 6 à 12/an | Élevé – volumes importants, livraisons fréquentes |
| Agroalimentaire / IAA            | 12/an     | Très élevé – exigences IFS/BRC, export            |
| Hôtellerie / traiteur            | 4 à 6/an  | Moyen à élevé selon la surface et le type         |
| Bureaux / commerces alimentaires | 2 à 4/an  | Faible à moyen – sur évaluation initiale          |

## 4. Documents obligatoires à conserver

Ces 6 documents constituent le « dossier nuisibles » exigé lors de toute inspection DDPP. Ils doivent être accessibles immédiatement sur site ou en version numérique. Durée de conservation recommandée : 5 ans.

1

### Contrat de prestation 3D

Contrat écrit avec un prestataire certifié Certibiocide. Mentionne la nature des prestations (Dératisation, Désinsectisation, Désinfection), la fréquence, les nuisibles couverts et les coordonnées du prestataire.

2

### Rapports d'intervention (12 derniers mois)

Chaque visite : date, heure, durée, observations par poste, produits utilisés (nom, n° AMM, dose), recommandations, signature du technicien et du responsable.

3

### Plan de positionnement des dispositifs

Plan coté des locaux indiquant chaque poste d'appât, piège mécanique et désinsectiseur. Mise à jour après chaque modification des locaux ou du dispositif.

4

### Fiches techniques et FDS des produits

Fiche technique + Fiche de Données de Sécurité pour chaque produit biocide. Produits inscrits au registre SIMMBAD de l'ANSES. FDS en version française obligatoire.

5

### Certificat Certibiocide du prestataire

Copie du certificat en cours de validité. Obligatoire depuis le 1er juillet 2015. Vérifier la date d'expiration à chaque renouvellement de contrat.

6

### Registre de suivi interne

Classeur ou dossier numérique regroupant tous les documents ci-dessus, plus les fiches d'actions correctives et les comptes rendus des formations du personnel.

#### Durée de conservation recommandée

- 5 ans minimum pour l'ensemble du dossier nuisibles
- Format numérique accepté (PDF signé ou espace client en ligne)
- Prévoir un accès rapide lors des contrôles inopinés de la DDPP

## 5. Auto-évaluation rapide

Répondez à ces 12 questions pour évaluer votre niveau de conformité HACCP sur le volet nuisibles. Cochez chaque point satisfait.

**Critique** risque de fermeture admin.      **Important** à régulariser rapidement      **Standard** bonne pratique

- Avez-vous un contrat écrit avec un prestataire 3D certifié Certibiocide ?
- Les rapports d'intervention des 12 derniers mois sont-ils classés et accessibles ?
- Disposez-vous d'un plan de positionnement à jour des dispositifs de surveillance ?
- Les fiches techniques et FDS des produits biocides sont-elles disponibles sur site ?
- Le certificat Certibiocide du prestataire est-il en cours de validité ?
- La fréquence de visites est-elle adaptée à votre niveau de risque ?
- Les ouvertures (portes, fenêtres, siphons) sont-elles protégées contre les intrusions ?
- Les denrées sont-elles stockées en hauteur (min. 15 cm) dans des conteneurs fermés ?
- Le local poubelles est-il sécurisé et les déchets évacués quotidiennement ?
- Vos équipes sont-elles sensibilisées aux signes d'alerte (déjections, odeurs, traces) ?
- Aucune trace d'infestation visible dans vos locaux actuellement ?
- Votre prestataire vous remet un compte rendu écrit après chaque intervention ?

### Résultat

12/12 – Excellent : dispositif conforme, continuez ainsi.

9-11/12 – Satisfaisant : quelques points à corriger, planifiez-les.

6-8/12 – À améliorer : risques identifiés, action dans les 30 jours.

Moins de 6 – Critique : risque élevé lors d'un contrôle DDPP. Contactez-nous.

## Besoin d'un accompagnement ?

Entoma Solutions accompagne les professionnels de la restauration et de l'agroalimentaire dans la mise en conformité de leur plan HACCP.

Nos techniciens certifiés Certibiocide interviennent en Île-de-France selon une méthodologie IPM éprouvée, avec une traçabilité complète de chaque intervention.

**07 44 29 68 97**

[contact@entomasolutions.fr](mailto:contact@entomasolutions.fr)  
[entomasolutions.fr/contact](https://entomasolutions.fr/contact)

### Nos certifications

- Certibiocide (techniciens applicateurs)
- Assurance Responsabilité Civile Professionnelle
- Adhérent UCIE (Union des Chambres Syndicales)