



PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

UN CONTRAT DE SANITATION ADAPTÉ !

+33 6 14 49 06 43



↳ CE QUE DIT LA LOI

L'article 17 de l'arrêté ministériel du 9/05/95 fait obligation aux structures qui fournissent de la nourriture aux consommateurs de mettre en place un projet de dératissage et de désinsectisation.

Ce projet n'est rien d'autre que le contrat de sanitation.



Le contrat de sanitation répond également aux exigences des articles 13 et 14 de l'arrêté du 29/09/1997 portant conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

C'est également une exigence des dispositions de l'arrêté du 21/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

En plus de ces dispositions internes, la norme Paquet Hygiène en date du 1^{er} janvier 2006 édicte également des règles en la matière. Il s'agit d'une disposition communautaire dont les normes visent à garantir les règles sanitaires dans le domaine agroalimentaire.

↳ SUIVEZ-NOUS SUR



C-CLEAN SERVICES 3D, UNE SOLUTION CLÉ EN MAINS...

Prendre un contrat de sanitation pour votre établissement présente plusieurs avantages importants, surtout dans un contexte où l'hygiène et la sécurité sanitaire sont primordiales.

Voici sept bonnes raisons de choisir C-CLEAN Services D :

↳ Conformité aux normes sanitaires

Un contrat de sanitation vous aide à respecter les normes d'hygiène et de sécurité imposées par les autorités locales ou nationales. Cela permet d'éviter les amendes, fermetures temporaires ou autres sanctions.

↳ Prévention des maladies

Un service de sanitation régulier réduit le risque de propagation de maladies et infections, notamment dans les zones à haut risque comme les cuisines, les salles de bain, et les espaces publics.

↳ Image de marque et satisfaction des clients

Un établissement propre et bien entretenu reflète une image positive, ce qui peut attirer et fidéliser les clients.

Les clients sont plus enclins à fréquenter un lieu qu'ils perçoivent comme propre et sûr.

↳ Santé et sécurité des employés :

Un environnement de travail propre améliore la santé et la sécurité des employés, réduisant ainsi le nombre de jours de maladie et augmentant la productivité.

↳ Prolongation de la durée de vie des équipements

La sanitation régulière des équipements et des installations aide à prévenir l'usure prématurée, prolongeant ainsi leur durée de vie et réduisant les coûts de remplacement.

↳ Gestion des déchets et nuisibles

Un contrat de sanitation assure une gestion efficace des déchets, ce qui réduit le risque d'infestation par des nuisibles comme les rongeurs et les insectes, qui peuvent causer des problèmes sanitaires graves.

↳ Tranquillité d'esprit

En ayant un contrat de sanitation, vous déléguez cette responsabilité à des professionnels, ce qui vous permet de vous concentrer sur d'autres aspects de votre gestion, tout en étant assuré que l'hygiène de votre établissement est entre de bonnes mains.

↳ En résumé, un contrat de sanitation contribue à la sécurité, à la santé, à l'image de votre établissement, et à la satisfaction de vos clients et employés.

DES SANCTIONS LOURDES...

En France, la présence de nuisibles dans un établissement de restauration ou tout autre établissement de l'alimentation peut entraîner des sanctions sévères, car elle constitue un manquement aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.



Voici les principales sanctions possibles :

- **Amendes** : les établissements peuvent être condamnés à des amendes allant jusqu'à plusieurs milliers d'euros en fonction de la gravité de l'infraction.
- **Fermeture administrative** : les autorités sanitaires (comme la Direction départementale de la protection des populations - DDPP) peuvent ordonner la fermeture temporaire ou définitive de l'établissement pour protéger la santé publique.
- **Mise en demeure** : avant d'en arriver à une fermeture, l'exploitant peut recevoir une mise en demeure pour remédier rapidement aux problèmes d'hygiène. Si les problèmes ne sont pas corrigés, d'autres sanctions peuvent suivre.
- **Publication des infractions** : les infractions constatées peuvent être rendues publiques, notamment via le site du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, ce qui peut gravement nuire à la réputation de l'établissement.
- **Responsabilité pénale** : en cas de manquement grave ayant mis en danger la santé des consommateurs, des poursuites pénales peuvent être engagées contre les responsables de l'établissement.

Ces sanctions sont mises en place pour garantir la sécurité des consommateurs et maintenir des standards élevés dans le secteur alimentaire.



POURQUOI TRAITER ?

Faire appel à un professionnel pour traiter des nuisibles garantit une intervention efficace, rapide et sécurisée.

Les experts utilisent des méthodes adaptées pour éradiquer les infestations tout en minimisant les risques pour la santé humaine et l'environnement. Ils offrent également un suivi pour prévenir de nouvelles infestations. De plus, leur connaissance des réglementations locales assure une conformité légale.

COMMENT ANTICIPER LES INFESTATIONS ?

Pour anticiper une infestation de nuisibles dans un établissement de restauration, plusieurs mesures préventives sont cruciales :

1	Maintenir une propreté rigoureuse	Nettoyez quotidiennement les cuisines, les salles de stockage, et les espaces de service pour éliminer les restes alimentaires et les débris.
2	Sceller les entrées	Bouchez les fissures, les trous, et assurez-vous que les portes et fenêtres sont bien fermées pour empêcher l'accès des nuisibles.
3	Gérer les déchets de manière efficace	Stockez les déchets dans des poubelles hermétiques et sortez-les régulièrement pour éviter l'accumulation de déchets à l'intérieur.
4	Surveiller régulièrement les locaux	Inspectez fréquemment les zones de préparation et de stockage pour détecter les signes d'infestation.
5	Entretien des abords extérieurs	Taillez les plantes, éliminez les sources d'eau stagnante, et veillez à ce que les abords de l'établissement ne favorisent pas l'installation de nuisibles.

C-CLEAN SERVICES 3D, UNE INTERVENTION DÉDIÉE...

Notre entreprise est certifiée pour intervenir dans vos locaux professionnels pour réaliser une prestation conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Notre champ d'action couvre toutes les zones à traiter du sol au plafond.



LA RÉGLEMENTATION SUR LA GESTION DES NUISIBLES

En France, la gestion des nuisibles dans les établissements de restauration et autres entreprises du secteur alimentaire est régie par plusieurs lois et règlements.



Voici les principaux cadres législatifs et réglementaires :

- Code de la santé publique :** ce code impose aux exploitants de garantir des conditions d'hygiène conformes pour éviter la contamination des aliments. Les articles L.1334-1 et suivants obligent les professionnels à prévenir les risques liés aux nuisibles.
- Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires :** ce règlement européen impose aux entreprises du secteur alimentaire d'adopter des mesures préventives contre les nuisibles, en assurant un niveau élevé d'hygiène dans tous les aspects de la production, la transformation et la distribution des denrées alimentaires.
- Arrêté du 9 mai 1995 :** cet arrêté fixe les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration. Il impose des obligations spécifiques en matière de prévention des infestations par les nuisibles, incluant la mise en place de dispositifs de protection tels que des grilles anti-rongeurs, des filets ou des dispositifs de piégeage.
- Plan de maîtrise sanitaire (PMS) :** tous les établissements doivent mettre en place un PMS, qui inclut un volet sur la lutte contre les nuisibles. Ce plan doit décrire les procédures et les mesures préventives pour éviter l'intrusion des nuisibles, ainsi que les actions correctives en cas de détection.
- Inspections sanitaires :** les établissements sont soumis à des contrôles réguliers par la Direction départementale de la protection des populations (DDPP) pour vérifier la conformité aux normes d'hygiène, y compris la gestion des nuisibles.

SUIVEZ-NOUS SUR



C-CLEAN SERVICES 3D, DES CONTRATS SANITAIRES ADAPTÉS À VOTRE PROFESSION !

Depuis sa création notre entreprise se forme sur les dernières technologies afin de vous délivrer une prestation ciblée, de qualité. Il existe différents types d'actions pour traiter et anticiper les zones à risques. C-CLEAN Services 3D propose trois types de contrats en fonction de votre situation.

CONTRAT BASIQUE, SIX PASSAGES DANS L'ANNÉE

	Contrôles	👍	En neuf points de contrôle
1	Évaluation initiale	👍	Une première inspection détaillée des locaux pour identifier les types de nuisibles présents, les zones à risque, et les points d'entrée potentiels.
2	Interventions régulières	👍	Six passages programmés tout au long de l'année pour traiter les infestations, vérifier les dispositifs de lutte (comme les pièges ou les appâts), et ré-appliquer des traitements préventifs si nécessaire.
3		👍	En fonction gestion de 1 ou 2 nuisibles (facturation complémentaire si autres nuisibles).
4	Dispositif DIV		Facultatif
5	Contrôle des dispositifs	👍	Vérification et maintenance des dispositifs de lutte contre les nuisibles (pièges, grilles, filets, etc.) pour s'assurer qu'ils restent efficaces et en bon état.
6	Rapports de suivi	👍	Après chaque passage, un rapport détaillé est fourni, indiquant les actions menées, les produits utilisés, les nuisibles observés, et les recommandations pour maintenir l'hygiène.
7	Conseils préventifs	👍	Recommandations aux responsables de l'établissement pour améliorer les pratiques d'hygiène et de prévention des nuisibles, comme le stockage des aliments ou l'élimination des déchets.
8	Garantie de service	👍	Engagement du prestataire à intervenir en urgence entre les passages prévus si une infestation est détectée, sans frais supplémentaires.



➤ Ce type de contrat vise à maintenir un environnement sans nuisibles et à respecter les normes d'hygiène en vigueur dans les établissements alimentaires. Il est spécifiquement étudié pour les petites surfaces de restaurations.

INTERVENTIONS DE CONFORMITÉ ET/OU D'URGENCE

		★	Détail de la prestation
1	Interventions d'urgence	★	Engagement à intervenir rapidement en cas de détection d'une infestation importante entre les visites programmées, souvent sans coût supplémentaire, pour traiter les nuisibles y compris les insectes volants.
2	Conformité réglementaire	★	Assurance que toutes les actions respectent les normes sanitaires en vigueur, incluant la gestion des insectes volants, garantissant ainsi que l'établissement reste conforme aux exigences légales.



➤ Ce contrat vise à offrir une protection très complète contre tous les nuisibles, en incluant spécifiquement des mesures pour gérer les insectes volants, essentiels pour maintenir une hygiène irréprochable dans les établissements alimentaires.

➤ **Voici les principaux cadres législatifs et réglementaires :**

- **Déclarations et obligations des professionnels :** en cas de détection de nuisibles, les professionnels sont tenus de prendre immédiatement des mesures correctives et de signaler les cas graves aux autorités compétentes.

➤ **Le non-respect de ces règlements peut entraîner des sanctions, comme des amendes, des fermetures administratives, ou des poursuites pénales, visant à protéger la santé publique.**

➤ **BON À SAVOIR**



Depuis le 1^{er} octobre 2012, il est fait obligation aux restaurants ou aux personnes exerçant les métiers de bouche d'avoir dans son personnel au moins quelqu'un ayant suivi une formation dans ce domaine. Celui-ci devra être en mesure de fournir les preuves de cette formation.



+33 6 14 49 06 43

➤ **C-CLEAN SERVICES 3D**

Du lundi au samedi,
sur rendez-vous

contact@c-clean-services-3d.fr

1 Boulevard de Parco
56170 QUIBERON

➤ **EN SAVOIR PLUS**

CONSULTEZ NOTRE SITE WEB



CONTRAT INTÉGRALE, POUR TRAVAILLER EN TOUTE SÉRÉNITÉ

Un contrat de sanitation pour la gestion des nuisibles avec 12 passages, incluant la gestion des insectes volants, des blattes par gel, comprend généralement les éléments suivants :

	Contrôles	👍	En neuf points de contrôle
1	Inspection initiale approfondie	👍	Une évaluation complète des locaux pour identifier les nuisibles présents, tels que les blattes et les insectes volants, ainsi que les zones à risque et les points d'entrée potentiels. Cette évaluation permet de mettre en place un plan d'action adapté.
2	Interventions mensuelles	👍	Douze passages réguliers, soit un par mois, pour une surveillance continue. Chaque intervention inclut le traitement des infestations, la gestion des blattes par l'application de gel insecticide dans les zones stratégiques, ainsi que l'entretien des dispositifs de lutte contre les insectes volants, comme les lampes UV.
3	Gestion des blattes et fourmis par gel	👍	Ce contrat comprend l'application ciblée de gel insecticide, une méthode efficace pour contrôler les populations de blattes. Le gel est appliqué dans les zones où les blattes se cachent, comme les fissures, les plinthes, et les zones proches des sources de nourriture et d'humidité. Ce traitement est discret, inodore, et sans danger pour l'environnement alimentaire. (si grosse infestation inadaptée un devis sera fait)
4	Installation et maintenance des destructeurs d'insectes volants	👍	Le contrat prévoit également l'installation, la vérification, et l'entretien régulier des destructeurs d'insectes volants, qui jouent un rôle crucial dans la prévention des infestations d'insectes volants dans les zones de préparation alimentaire.
5	Application de traitements préventifs et curatifs	👍	En plus du gel pour les blattes, des traitements spécifiques sont appliqués pour éliminer d'autres nuisibles. Des mesures préventives sont également mises en place pour éviter de nouvelles infestations, y compris l'entretien des dispositifs anti-insectes volants.
6	Rapports mensuels détaillés	👍	Après chaque passage, un rapport écrit est fourni. Ce rapport inclut les observations faites, les actions entreprises (y compris l'application de gel pour les blattes), les produits utilisés et l'état des dispositifs de lutte contre les nuisibles.
7	Conseils et recommandations	👍	Des conseils continus sont donnés pour améliorer les pratiques d'hygiène, de stockage, et de gestion des déchets afin de réduire les risques d'infestation. Des recommandations spécifiques sur la gestion des blattes et l'emplacement des destructeurs d'insectes volants sont également fournis.
8	Interventions d'urgence	👍	Engagement à intervenir rapidement en cas de détection d'une infestation importante entre les visites programmées, sans coût supplémentaire, pour traiter les nuisibles, y compris les blattes et les insectes volants.
9	Conformité réglementaire	👍	Assurance que toutes les actions respectent les normes sanitaires en vigueur, incluant la gestion des blattes par gel et des insectes volants, garantissant ainsi que l'établissement reste conforme aux exigences légales.



➤ **Ce contrat offre une protection complète contre une large gamme de nuisibles, avec des solutions spécifiques pour les blattes et les insectes volants, essentielles pour maintenir une hygiène irréprochable dans les établissements alimentaires.**