

Lutte contre les organismes nuisibles



Les organismes nuisibles peuvent contaminer les aliments et transmettre des maladies graves. Lorsque des organismes nuisibles apparaissent dans une usine de transformation des aliments, l'infestation peut se produire dans un court laps de temps s'ils ne sont pas traités immédiatement. La mise en œuvre d'un programme de lutte contre les organismes nuisibles dans votre établissement prévient l'infestation par des organismes nuisibles. La lutte contre les organismes nuisibles fait référence à la réduction ou à l'élimination des organismes nuisibles, dont les souris, les rats, les mouches, les cafards et d'autres insectes.

Voici quelques considérations importantes pour prévenir les organismes nuisibles :

Conception et entretien des bâtiments

- Les environs de votre établissement doivent être exempts de débris et d'eau stagnante.
- Les toits et les murs doivent être étanches.
- Les lumières extérieures doivent être placées loin du bâtiment pour décourager les insectes d'essaimer à proximité du bâtiment.
- Les portes et les fenêtres pouvant être ouvertes doivent être bien ajustées et doivent être pourvues de moustiquaires pour empêcher les insectes d'entrer. Gardez les portes fermées dans la mesure du possible.
- Placez les poubelles intérieures dans un endroit approprié et assurez-vous qu'elles sont suffisamment grandes pour empêcher le débordement d'ordures.
- Videz les poubelles au moins une fois par jour dans un site d'élimination approprié situé à l'extérieur de votre établissement. Veillez à ce que les conteneurs extérieurs soient recouverts d'un couvercle étanche.
- Éliminez les fissures et les crevasses dans les zones de stockage et de manutention des aliments. Les fissures et les crevasses sont des zones privilégiées par les insectes pour se reproduire et se cacher.
- Les récipients alimentaires doivent être empilés sur des palettes. Laissez suffisamment d'espace entre les conteneurs empilés et les murs pour le nettoyage et l'inspection.
- Maintenez un programme de nettoyage de routine. Les déversements doivent être nettoyés immédiatement pour éviter d'attirer les organismes nuisibles.
- Placez des pièges à rongeurs contre les murs, derrière les objets et dans les zones sombres.
- Il est possible de maîtriser les insectes avec des lampes lumineuses :
 - Les pièges à haute tension électrocutent les insectes et peuvent les faire exploser. Les pièges ne doivent pas être placés à moins de neuf mètres des aliments exposés ou des surfaces de contact alimentaire.
 - Les pièges basse tension projettent une lumière attirante et sont dotés d'un panneau adhésif remplaçable. Les insectes volants sont attirés par le panneau adhésif et y restent collés.

Utilisation de produits chimiques

L'agropharmacie emploie des pesticides et des appâts. Ne placez jamais d'appât empoisonné à l'intérieur du bâtiment.

Les produits chimiques utilisés dans la lutte contre les organismes nuisibles ne doivent pas contaminer les aliments, les ingrédients ou les emballages.

Une liste des produits chimiques approuvés pour la lutte contre les organismes nuisibles se trouve sur le site Web du registre public de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA). <https://pr-rp.hc-sc.gc.ca/lr-re/index-fra.php>

- Tous les produits chimiques utilisés pour la lutte contre les organismes nuisibles doivent être correctement étiquetés et entreposés dans des zones désignées.
- Les transformateurs d'aliments font souvent appel à un fournisseur agréé de solutions de lutte contre les organismes nuisibles pour l'application de pesticides.

Embauche d'un fournisseur de solutions de lutte contre les organismes nuisibles

Lorsque vous recherchez un fournisseur de solutions de lutte contre les organismes nuisibles, ayez en tête les points suivants :

- Expertise : un fournisseur de solutions de lutte contre les organismes nuisibles devrait avoir une formation rigoureuse en matière d'identification et de comportement des organismes nuisibles.
- Permis : un fournisseur de solutions de lutte contre les organismes nuisibles doit être autorisé par le ministère de l'Agriculture et du Développement des ressources du Manitoba.
- Proposition : obtenez une proposition complète détaillant la portée de la procédure de lutte contre les organismes nuisibles à suivre. Elle devrait comprendre ce qui suit :
 - calendrier des services

- plans de disposition des pièges de votre établissement
- liste des pesticides à utiliser
- temps de réponse pour que la procédure soit efficace

- Rapport : les fournisseurs de solutions de lutte contre les organismes nuisibles doivent fournir des rapports présentant des détails sur les services particuliers, des recommandations détaillées en matière d'assainissement et de structure pour éviter les organismes nuisibles et les mesures correctives requises.

Programme de lutte contre les organismes nuisibles

Un programme efficace de lutte contre les organismes nuisibles dans une usine de transformation des aliments devrait inclure ce qui suit :

- inspection de routine pour la détection axée sur les zones où les organismes nuisibles sont les plus susceptibles de se retrouver : quais de réception, zones de stockage, salles de pause des employés, casiers, points d'entrée potentiels, etc.
- analyse des facteurs possibles pouvant attirer les organismes nuisibles, tels que les résidus alimentaires, un nettoyage déficient, etc.
- des traitements contre les organismes nuisibles qui ne présentent pas de risque pour les employés, les produits alimentaires ou l'environnement
- communication et collaboration entre les employés désignés chargés de la lutte contre les organismes nuisibles et les fournisseurs de solutions de lutte contre les organismes nuisibles
- consignation des activités de surveillance de la lutte contre les organismes nuisibles pour mesurer l'efficacité de celle-ci en cas de vérification et pour mettre en lumière les aspects qui nécessitent plus d'attention

Pour de plus amples renseignements sur la salubrité des aliments, veuillez communiquer avec la Direction de la salubrité et de l'inspection des aliments à l'adresse foodsafety@gov.mb.ca.