

COLLABORER POUR BANNIR LES PARASITES ET ÉVITER LA FERMETURE

PAR STEVEN GRAFF

« FERMÉ POUR MAUVAIS CONTRÔLE DE LA VERMINE. »

Ces mots évoquent la peur, la honte et la culpabilité dans l'industrie du service alimentaire. Les restaurants, les détaillants, les hôtels et d'autres entreprises impliquées dans l'alimentation sont constamment sous la loupe des inspecteurs de santé publique pour s'assurer que les lieux sont bien gérés et pas infestés. Les inspecteurs de santé publique jouent un rôle important pour s'assurer que le public est protégé des maladies et des pathogènes alimentaires, ce que les rongeurs, les oiseaux et les insectes peuvent répandre facilement. Il incombe à l'industrie alimentaire et aux professionnels en gestion parasitaire de collaborer pour offrir des lieux sécuritaires et assurer la santé publique. Habituellement, la fermeture d'un restaurant survient lorsqu'un inspecteur de santé publique procède à une inspection de routine des lieux et constate l'activité établie de rongeurs ou de cafards, ou trouve de la nourriture contaminée sur des surfaces en contact avec la nourriture. Cependant, la fermeture d'un restaurant peut également arriver lorsqu'un membre du public ou un employé du magasin rapporte l'activité de parasites au département de santé publique et que l'inspection résultante vérifie ce rapport. Les propriétaires et les gérants de restaurants ont recours à différentes actions pour prévenir la fermeture suite à une inspection de santé publique.

Assurez-vous d'intervenir adéquatement

Lorsque le fournisseur de services en gestion parasitaire est averti de la présence de parasites, l'approche de contrôle doit être suffisante pour enrayer la population rapidement. Si l'intervention n'est pas adéquate, l'infestation perdurera, de même que le risque de fermeture. Pire, la population pourrait empirer entre les visites.

Un programme de gestion parasitaire efficace identifie la présence de parasites suite à une inspection et un réseau de dispositifs de contrôle, et des interventions supplémentaires sont organisées au besoin, selon l'activité parasitaire. Les mesures correctives peuvent inclure l'identification et l'élimination de produits contaminés, l'application d'insecticide, l'installation de pièges à ressort pour les rongeurs, le nettoyage et l'augmentation de la fréquence du service.

Lorsque des clients remarquent des parasites dans un établissement de restauration, c'est souvent le signe indéniable que les interventions contre les parasites étaient inadéquates. Observez bien ce que fait votre fournisseur de services et aidez la compagnie (si possible) pour reprendre le contrôle.

Encouragez la communication et la coopération

Une relation de travail solide entre le fournisseur de services en gestion parasitaire et le personnel de restauration est essentielle pour prévenir les infestations. Lorsque l'activité parasitaire est initialement détectée, elle doit être immédiatement relayée au fournisseur pour que la compagnie puisse agir en conséquence. Pareillement, lorsque le fournisseur identifie une activité parasitaire ou constate sur place des conditions favorisant une infestation, cela doit être communiqué au client sans délai pour agir rapidement. Une bonne communication est aussi un élément clé dans le succès de la gestion parasitaire. De plus, la coopération est nécessaire pour mettre en place les mesures correctives nécessaires, comme donner accès au fournisseur de services pour qu'il puisse travailler après les heures d'ouverture et ouvrir les vides où les parasites prolifèrent, offrir son soutien à l'entretien, redoubler les efforts de nettoyage, et retirer la nourriture et les ustensiles des zones à traiter pour empêcher leur contamination.

Agissez rapidement suite aux recommandations

Les activités parasitaires sont souvent le produit de facteurs sous-jacents à l'intérieur ou autour du périmètre de l'établissement. Un aspect important du service du fournisseur en gestion parasitaire est de rapporter les problèmes structurels et les conditions d'hygiène du site favorisant l'infestation parasitaire puis de faire un suivi avec les clients pour assurer des résultats positifs. Vos actions suite à ces recommandations sont toutes aussi, voire plus, importantes : une mauvaise intervention risquerait une escalade de l'infestation ou encore la fermeture suite à une inspection de santé publique.

L'entretien de l'établissement/l'entretien du bâtiment, que ce soit en terme d'entretien des structures ou de pratiques d'hygiène rigoureuses, est critique à la prévention des activités parasitaires. Les problèmes structurels, comme les trous ou les espaces autour des lignes de service public à l'intérieur des murs extérieurs, les portes et les fenêtres ouvertes ou pas hermétiques, offriront un accès aux rongeurs et aux insectes et possiblement, aux oiseaux. Des déficiences structurelles intérieures comme du coulis qui s'effrite entre les tuiles, des trous dans les murs intérieurs et des fuites de plomberie favorisent également l'infestation en offrant des zones pour nicher ou se reproduire.

Des manquements à l'hygiène permettant la nourriture de s'accumuler à l'intérieur et à l'extérieur de l'établissement peuvent générer une infestation parasitaire : non seulement cela attire la vermine vers le bâtiment, mais cela fournit aussi les ressources nécessaires à sa survie et sa prolifération. Bien que l'entretien du site soit un coût direct à l'établissement, les efforts seront récompensés par une diminution de l'activité parasitaire, par la reconnaissance des employés et par la satisfaction de la clientèle. Les programmes de gestion parasitaire doivent être proactifs pour atteindre les résultats souhaités qui sont de protéger votre établissement des activités parasitaires.

Cet objectif ne peut être atteint que grâce à un partenariat offrant une approche centrée sur des pratiques d'hygiène solides, le bon entretien du bâtiment et la détection rapide, suivie des mesures appropriées contre la présence de parasites (si applicable).

En travaillant ensemble, le risque pour la santé publique est évité et l'image de la marque demeure intègre, voire est renforcée.

Feu Steven Graff qui a rédigé cet article était le Directeur de l'assurance de la qualité chez Abell Gestion parasitaire. Détenteur d'un diplôme en biologie avec mention de l'Université de Guelph, il a écrit et développé de nombreux articles reconnus à l'échelle nationale, ainsi que conçu des formations dans le domaine de la gestion parasitaire, la lutte parasitaire intégrée et autres domaines connexes.