

NORMES INTERNATIONALES

AIB : American Institute of Baking
HACCP : Hazard Analysis Critical Control Points
BRC : British Retail Consortium
IFS : International Food Standard
ISO 14001



SPECIFICITES	AIB	BRC	IFS	HACCP	ISO 14001
Plans avec localisation des détecteurs et pièges					
Rapports d'interventions, d'inspections détaillées et de conseils					
Liste de contrôle avec détail de chaque poste / piège					
Indications des quantités et doses de pesticides appliqués					
Suivi et analyse périodique des résultats obtenus, review + rapport (senior management)					
Postes appâtage externes fixés et fermés à clé					
Postes rongeurs externes tous les 15-30 m					
Pas de poste d'appâtage à l'intérieur (pièges mécaniques...)					
Pièges rongeurs internes tous les 6,5-13 m					
Contrôle postes rongeurs externes au moins chaque mois					
Contrôle pièges rongeurs internes au moins chaque semaine					
DEIV / MIC + entretien					
Entretien DEIV chaque mois (saison chaude = chaque semaine)					
Pièges à phéromones					
Inspections équipements / machines vulnérables aux infestations d'IPS					
Grillages anti-nuisibles aux bouches d'égoûts					
Moustiquaires aux fenêtres pouvant être ouvertes					
Bas de portes protégés contre intrusion de nuisibles					
Procédures de travail avec fiches techniques / sécurité, procédures hygiène – sécurité – environnementale, document centre anti-poisons					
Gestion des déchets générés par le matériel / les produits introduits dans le site					



Non imposé



Imposé