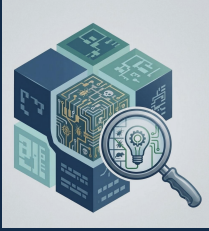


EXEMPLE ILLUSTRATIF



## HORECA3D

Dératisation · Désinsectisation · Désinfection

# RAPPORT D'AUDIT NUISIBLE COMPLET

Inspection caméra + Cahier des charges + Plan d'action

|                 |                                             |
|-----------------|---------------------------------------------|
| ÉTABLISSEMENT   | Restaurant type — exemple à but illustratif |
| SECTEUR         | HoReCa — Restauration commerciale           |
| SURFACE AUDITÉE | 85 m <sup>2</sup>                           |
| DATE DE L'AUDIT | Exemple généré automatiquement              |
| RÉFÉRENCE       | HORECA3D / EX-AUDIT-000                     |

# 1. Résumé exécutif

Cet audit fictif illustre le format et le niveau de détail d'un rapport Horeca3D « Audit complet » : inspection caméra des zones à risque, relevé des points de vigilance et cahier des charges correctif. Les données ci-dessous sont des exemples et ne décrivent aucun établissement réel.

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Score global de conformité | 6,1 / 10 |
|----------------------------|----------|

## Synthèse par catégorie

| Catégorie                    | Constat                                                           | Niveau   |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------|
| Zone d'intrusion             | 2 points de passage potentiels identifiés en façade arrière       | Moyen    |
| Stockage & denrées           | Bon respect des règles de rangement, léger écart sur l'étiquetage | Faible   |
| Chambre froide / évacuations | Traces d'activité rongeurs détectées via inspection caméra        | Élevé    |
| Traces de passage            | Crottes de rongeurs identifiées le long d'une plinthe en réserve  | Élevé    |
| Structure du bâti            | Fissure au joint mur/dalle en local technique                     | Moyen    |
| Plomberie                    | Passage de gaine sous évier non obturé, traces de passage au sol  | Élevé    |
| Hygiène générale HACCP       | Procédures affichées et suivies par les équipes                   | Conforme |

DOCUMENT

## 2. Détail des zones auditées

Chaque zone visitée fait l'objet d'un contrôle visuel et, lorsque nécessaire, d'une inspection caméra pour les espaces difficiles d'accès.

| Zone                             | Constat                                                                             | Risque   | Recommandation                                                              |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Réserve sèche                    | Aucune trace de nuisible. Emballages fermés hermétiquement.                         | Conforme | Maintenir la rotation des stocks (FIFO).                                    |
| Chambre froide négative          | Traces de grattage détectées derrière l'unité de réfrigération (inspection caméra). | Élevé    | Pose de postes d'appâtage sécurisés + rebouchage des passages sous 7 jours. |
| Évacuation cuisine               | Grille d'évacuation partiellement dégradée, point d'entrée possible.                | Moyen    | Remplacement de la grille + joint anti-intrusion.                           |
| Faux plafond salle               | Aucune activité détectée lors du passage caméra.                                    | Conforme | Contrôle de routine au prochain passage.                                    |
| Local poubelles                  | Léger dépôt organique favorisant l'attractivité pour les insectes.                  | Moyen    | Nettoyage renforcé + fréquence de sortie des déchets revue.                 |
| Façade arrière / accès livraison | Interstice sous la porte de service (~1,5 cm).                                      | Élevé    | Pose d'une bavette anti-rongeurs sous 48h.                                  |
| Plinthe — réserve                | Crottes de rongeurs identifiées au sol, le long d'une plinthe disjointe.            | Élevé    | Traitement ciblé immédiat + rebouchage de la plinthe sous 48h.              |
| Local technique                  | Fissure au joint mur/dalle, point d'entrée potentiel.                               | Moyen    | Rebouchage de la fissure (mortier + grillage anti-rongeurs).                |
| Sous évier / plomberie           | Passage de gaine non obturé, traces de passage au sol du meuble.                    | Élevé    | Obturation du passage (manchette + mousse PU) + traitement ciblé sous 48h.  |

### 3. Illustrations des constats prioritaires

Chaque constat à risque Moyen ou Élevé est détaillé ci-dessous : la photo, ce qui a été observé, la méthode de correction recommandée et l'enjeu si le point n'est pas traité. Les photos sont des visuels-types représentatifs de chaque famille de constat, à titre d'exemple.



#### Façade arrière / accès livraison ● Élevé

**Constat** — Interstice d'environ 1,5 cm sous la porte de service.

**Méthode de correction** — Pose d'une bavette anti-rongeurs (caoutchouc ou métal) ajustée au seuil, complétée par un joint brossé sur les montants.

**Pourquoi c'est important** — Accès direct depuis l'extérieur : tant que ce passage reste ouvert, tout traitement à l'intérieur reste inefficace.



#### Chambre froide négative ● Élevé

**Constat** — Passage de gaine non obturé, traces de grattage autour du trou (inspection caméra).

**Méthode de correction** — Rebouchage du fourreau à la paille de fer (le rongeur ne peut pas la ronger) + mousse PU, finition à l'enduit ciment.

**Pourquoi c'est important** — Accès direct aux denrées stockées : non-conformité HACCP immédiate en cas de contrôle sanitaire.



#### Plinthe — réserve ● Élevé

**Constat** — Crottes de rongeurs identifiées au sol, le long d'une plinthe disjointe : activité confirmée, pas un simple risque.

**Méthode de correction** — Traitement ciblé par postes d'appâtage sécurisés + rebouchage de la plinthe (paille de fer et mastic) + désinfection de la zone.

**Pourquoi c'est important** — Preuve d'infestation active : le point le plus urgent du rapport, avec un risque réel de fermeture administrative.

### 3. Illustrations des constats prioritaires (suite)



#### Sous évier / plomberie ● Élevé

**Constat** — Passage de gaine largement ouvert sous l'évier, traces de passage au sol du meuble.

**Méthode de correction** — Obturation avec manchette + mousse PU expansive, complétée par de la paille de fer si le diamètre le permet.

**Pourquoi c'est important** — Zone humide très attractive pour les nuisibles : un accès ouvert ici favorise une installation durable.



#### Évacuation cuisine ● Moyen

**Constat** — Grille d'évacuation avec une lame manquante, point d'entrée possible.

**Méthode de correction** — Remplacement par une grille anti-intrusion à mailles fines + joint d'étanchéité périphérique.

**Pourquoi c'est important** — Les réseaux d'évacuation relient les locaux entre eux : une grille percée annule leur rôle de barrière.

### 3. Illustrations des constats prioritaires (suite)



#### Local technique ● Moyen

**Constat** — Fissure au joint mur/dalle, point d'entrée potentiel.

**Méthode de correction** — Rebouchage au mortier de ciment, renforcé par un grillage anti-rongeurs noyé dans le mortier.

**Pourquoi c'est important** — Un rongeur passe dans un espace de moins d'1 cm : même une petite fissure suffit à créer un accès.



#### Local poubelles ● Moyen

**Constat** — Couvercle mal fermé, léger dépôt organique au sol autour du bac.

**Méthode de correction** — Réglage ou remplacement du système de fermeture + nettoyage renforcé et révision de la fréquence de sortie.

**Pourquoi c'est important** — Source de nourriture facile qui attire et fixe durablement les nuisibles à proximité du bâtiment.

## 4. Cahier des charges — Plan d'action

Actions correctives recommandées, classées par priorité. Ce cahier des charges est livré au format livret, prêt à être affiché ou transmis à vos équipes techniques.

| # | Action recommandée                                                    | Priorité | Délai            |
|---|-----------------------------------------------------------------------|----------|------------------|
| 1 | Traitement ciblé + rebouchage plinthe — activité confirmée en réserve | Haute    | 48h              |
| 2 | Obturation passage de gaine sous évier (manchette + mousse PU)        | Haute    | 48h              |
| 3 | Pose d'une bavette anti-rongeurs — accès livraison                    | Haute    | 48h              |
| 4 | Postes d'appâtage sécurisés — chambre froide négative                 | Haute    | 7 jours          |
| 5 | Remplacement grille d'évacuation cuisine                              | Moyenne  | 15 jours         |
| 6 | Rebouchage fissure joint mur/dalle — local technique                  | Moyenne  | 15 jours         |
| 7 | Nettoyage renforcé local poubelles + révision fréquence               | Moyenne  | 7 jours          |
| 8 | Contrôle de routine faux plafond salle                                | Faible   | Prochain passage |
| 9 | Sensibilisation équipe — étiquetage réserve sèche                     | Faible   | 30 jours         |

### Suivi recommandé

Un contrat nuisible avec passages réguliers (2, 4, 6 ou 12 par an selon votre exposition au risque) permet de vérifier l'efficacité de ces actions correctives et de garantir une intervention sous 24h en cas de nouveau signalement. Des postes d'appâtage sécurisés type ci-contre sont installés aux points de passage identifiés.



Poste d'appâtage sécurisé — exemple

## 5. Conclusion

L'établissement présente un niveau de risque à traiter avec réactivité : les traces de passage identifiées en réserve, associées aux points d'intrusion de la chambre froide et de l'accès livraison, nécessitent une intervention sous 48h. La mise en œuvre du plan d'action ci-dessus, associée à un contrat de suivi, permet de sécuriser durablement le site.

---

### À propos de ce document

Ce rapport est un exemple généré à titre illustratif pour présenter la structure et le niveau de détail des livrables Horeca3D. Il ne concerne aucun établissement réel et ne doit pas être utilisé comme preuve de conformité. Un rapport réel inclut des photographies et captures vidéo originales de votre établissement.

#### **Horeca3D**

Dératisation · Désinsectisation · Désinfection

[contact@horeca3d.com](mailto:contact@horeca3d.com)

07 46 44 45 03

Zone d'intervention : Île-de-France