

Domaine de la

Sécurité Sanitaire des Aliments



VADE-MECUM

SECTORIEL

Transport

REFERENCES REGLEMENTAIRES TRANSPORT

- ~~- Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports du 1^{er} septembre 1970 (dit « Accord ATP »)~~
- ~~- Règlement n° 37/2005 du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine~~
- ~~- Code rural et de la pêche maritime : Articles L231-1 et L 231-4-1, R 231-59-1 à R 231-59-6~~
- ~~- Décret n°2007-1791 du 19 décembre 2007 relatif aux conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée~~
- ~~- Arrêté du 1^{er} juillet 2008 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables~~
- ~~- Arrêté du 2 juin 2008 portant désignation de l'organisme délégataire au titre de l'article R. 231-59-6 du code rural~~
- ~~- Arrêté du 21 décembre 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~~
- ~~- Arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n°37/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments~~

Table des matières

| | |
|---|----|
| CHAPITRE A: IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT..... | 4 |
| Item A1 : Présentation de l'établissement, agréments, dérogations, autorisations..... | 4 |
| Ligne A1L01 : Lignes directrices de notation de l'item..... | 4 |
| Ligne A1L02 : Déclaration d'activité et organisation générale de l'établissement..... | 4 |
| Ligne A1L03 : conformité des agréments, dérogations ou autorisations en cours d'obtention, obtenus ou supprimés..... | 4 |
| Les droits d'accès sont différenciés selon les divers acteurs interagissant avec la base : | 6 |
| CHAPITRE B: LOCAUX ET EQUIPEMENTS..... | 7 |
| Item B1 : Conception de l'établissement..... | 7 |
| Ligne B1L03 : Superficie et capacité des locaux adaptées à la circulation et la production des denrées..... | 7 |
| Ligne B1L04 : Locaux adaptés au nettoyage-désinfection (N-D)..... | 7 |
| Item B2 : Plans et circuits de l'établissement..... | 8 |
| Ligne B2L03 : Sectorisation physique adaptée à l'activité de transport..... | 8 |
| ITEM B3 : Equipements adaptés à la production et engins de transport..... | 9 |
| Ligne B3L03 : Aptitude des conteneurs et véhicules au transport des denrées..... | 9 |
| Item B5 : Maintenance..... | 10 |
| Ligne B5L02 : Gestion des produits de maintenance..... | 10 |
| Ligne B5L03 : locaux et équipements en bon état..... | 10 |
| Item B6 : Nettoyage/désinfection des locaux et équipements..... | 11 |
| Ligne B6L04 : Propreté des locaux et équipements..... | 11 |
| Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers..... | 12 |
| Ligne C1L04 : Analyse des dangers complète et pertinente pour l'activité considérée | 12 |
| Item C3 : Mesures de maîtrise de la production..... | 13 |
| Sous-item C301 : Contrôle à réception et conformité des matières premières..... | 13 |
| Ligne C301L04 : | 13 |
| Contrôle à réception..... | 13 |
| Sous-item C302 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires..... | 14 |
| Ligne C302L02 : Maintien de la chaîne du froid ou du chaud lors du transport..... | 14 |
| Ligne C302L03 : Présence de dispositifs de contrôle de la température et modalités d'enregistrement..... | 16 |
| Ligne C302L04 : Maitrise de la dlc des produits..... | 17 |
| Ligne C302L05 : Conditions de stockage des produits..... | 17 |
| CHAPITRE D: TRACABILITE ET GESTION DES NON-CONFORMITE..... | 18 |
| Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents..... | 18 |
| Ligne D1L02 : Système et procédures de traçabilité amont et aval..... | 18 |
| Ligne D1L03 : Définition d'un lot et traçabilité interne..... | 18 |
| Item D2 : Réactivité..... | 20 |
| Ligne D2L02 : Retrait/rappel des produits, TIAC..... | 20 |
| CHAPITRE F: GESTION DU PERSONNEL..... | 21 |
| Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel..... | 21 |
| Ligne F2L02 : Formation pertinente du personnel..... | 21 |
| Ligne F2L03 : Instructions spécifiques disponibles sur site..... | 21 |

CHAPITRE A: IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT

Item A1 : Présentation de l'établissement, agréments, dérogations, autorisations

LIGNE A4L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

| Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item | |
|---|---|
| Transport avec une attestation dont la date de validité est dépassée depuis peu. | C |
| Absence de déclaration – Transport de denrées périssables sans attestation de conformité ou avec une attestation fautive ou dont la date de validité est dépassée depuis longtemps. | D |

LIGNE A4L02 :

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ ET ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉTABLISSEMENT

| Méthodologie | Situation attendue |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">Vérifier que la déclaration d'activité a été :<ul style="list-style-type: none">effectuée avant le démarrage de l'activitérenouvelée à chaque changement d'exploitant, d'adresse ou de nature d'activité. | <ul style="list-style-type: none">➤ Tout opérateur de transport de denrées animales est tenu de déclarer, comme exploitant du secteur alimentaire, chacun des établissements dont il a la responsabilité, ainsi que les activités qui s'y déroulent, ce qui permet aux services en charge des contrôles d'identifier l'ensemble des établissements. |

Pour information

La déclaration d'activité de transport est effectuée avec le modèle CERFA n° 13984-3. L'exploitant adresse sa déclaration à l'autorité compétente du département (DDPP, DDCSPP, DAAF, DTAM) dans lequel est situé son établissement.

Les engins de transport rattachés à l'entreprise ne font pas l'objet de déclaration individuelle.

LIGNE A4L03 :

CONFORMITÉ DES AGRÉMENTS, DÉROGATIONS OU AUTORISATIONS EN COURS D'OBTENTION, OBTENUS OU SUPPRIMÉS

| Méthodologie | Situation attendue |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">Le contrôle de l'attestation de conformité ATP se fait concomitamment avec la présentation du certificat d'immatriculation de l'engin afin | <ul style="list-style-type: none">➤ le transport sous température dirigée des denrées périssables, ne peut être effectué qu'avec des |

| | |
|---|--|
| <p>de vérifier la concordance entre l'engin contrôlé et les indications portées conjointement sur les 2 documents :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le numéro de châssis (dans le cas d'une semi-remorque, ne pas prendre en compte le numéro du véhicule tracteur, mais celui de la remorque), - l'immatriculation (même remarque que pour le châssis), le numéro de cellule isotherme, le numéro de groupe thermique le cas échéant. | <p>engins " isothermes ", " réfrigérants ", " frigorifiques " ou " calorifiques " selon les définitions et normes énoncées à l'annexe 1 de l'Accord ATP.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lorsque le transport des denrées se fait sous condition de température, le chauffeur doit : <ul style="list-style-type: none"> - être en mesure de présenter l'attestation de conformité technique valide du véhicule à l'accord ATP, - disposer du document de transport mentionnant le mode de conservation des denrées (réfrigéré, congelé/surgelé, en liaison chaude). |
| <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que ces attestations n'ont pas été, le cas échéant, délivrées par des DD(CS)PP voire des professionnels | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les engins immatriculés ou fabriqués en France doivent disposer d'une attestation de conformité, ATP ou nationale, délivrée exclusivement par le CEMAFROID (cf modalités de délivrance en information). |
| <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le cas échéant l'existence de ladite autorité sur le site dédié des Nations-Unies (WP 11). | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les engins immatriculés à l'étranger doivent détenir une attestation de conformité émanant de leur pays d'origine en cours de validité. En l'absence d'autorité compétente ATP dans ce pays, l'attestation peut émaner d'un autre pays disposant de cette autorité ATP. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le cas échéant la présence des indications minimales sur la plaque constructeur ; pays de fabrication, nom (ou raison sociale) du constructeur, type-modèle, numéro dans la série et mois-année de fabrication. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Une plaque d'attestation de conformité, conforme au modèle défini dans l'ATP, peut également être apposée à un endroit bien visible de l'engin. ➤ ce type de plaque doit être apposée sur chaque conteneur isotherme constitutif d'un lot pour lequel une attestation de conformité technique a été émise couvrant la totalité de ce lot. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la présence de ce marquage dans les angles supérieurs près de l'avant du véhicule et sa correspondance avec l'attestation ATP. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les engins conformes à l'ATP doivent porter en outre un marquage d'identification conformément aux prescriptions de l'appendice 4 de l'annexe 1 de l'accord ATP. |

Flexibilité

Des dérogations à l'application des normes techniques de l'ATP sont prévues à l'article 3 de l'arrêté du 01/07/08 notamment dans les cas suivants : transports locaux inférieurs à 80 km sans rupture de charge iou en citerne des laits et crèmes destinés à l'industrie sur une distance depuis le lieu de chargement inférieure à 200 km sans rupture de charge.

Pour information

- En l'absence de définition réglementaire de la notion de « rupture de charge », on ne peut actuellement se référer qu'à celle donnée par le Larousse, à savoir : « Interruption dans le cycle de transport, soit par changement de véhicule ou de mode de transport, soit par modification du lot ou unité de charge. » Cela implique dans tous les cas, une ouverture de portes de l'engin considéré.

- En cas de non conformité constatée sur un engin de transport : défaut ou ATP obsolète, classe d'engin non adaptée au type de marchandises transportées ou entretien défectueux (parois perforées, joints arrachés, mauvaises fermetures des portes...), l'immobilisation du véhicule incriminé peut être demandée et le transfert des denrées dans un autre véhicule conforme, autorisé si cela ne constitue pas un danger sanitaire.

- Les engins de transport de denrées périssables sont, soit des caisses isothermes intégrées ou montées sur le châssis d'un véhicule ou d'une remorque d'un PTAC ≤ ou > 3,5t, soit des conteneurs isothermes de divers volumes chargés dans un véhicule de transport, dotés ou non d'une source de froid (ou de chaud).

- Les véhicules-boutiques, bien qu'équipés de vitrines d'exposition à la vente et/ou d'enceintes frigorifiques de stockage, ne sont pas soumis aux exigences de l'ATP et donc exemptés d'attestation technique de conformité.

- Modèles d'attestation de conformité de l'engin et de plaque ATP (Annexe I; Appendice 3 de l'accord ATP). La plaque ATP est le plus souvent rivetée à côté de la plaque d'identification de l'engin communément appelée « plaque constructeur » visibles à l'avant droit ou gauche de la caisse. La plaque ATP ne peut se substituer à l'attestation ATP délivré par le délégataire.
- Cas des conteneurs maritimes à caractéristiques thermiques : dans le cadre du respect des conditions de l'article 5 de l'accord ATP, ce type de conteneurs utilisés pour le transport terrestre ne sont pas concernés par cet accord.
- Les modalités de délivrance des attestations de conformité technique des engins de transport de denrées alimentaires sous température dirigée par l'organisme délégataire CEMAFROID par la signature le 12 juin 2008 d'une convention DSP entre la DGAL et cet organisme.
- La gestion des attestations de conformité technique repose sur l'exploitation d'un système de gestion de base de données dénommé « DATAFRIG ».
- DATAFRIG permet de traiter les données techniques concernant les engins, de connaître le résultat des audits des entreprises demandeuses d'attestations, la liste des centres de test, les résultats des essais ou des tests effectués sur les engins et toute information nécessaire à la bonne gestion administrative de ces engins. La mise en œuvre par la station ATP de cette base de données rend à tout moment ces données disponibles pour l'ensemble des services de contrôle, favorisant ainsi une plus grande harmonisation des actions de contrôle dans les départements. Le regroupement en un seul point des données relatives aux engins de transport, contribue également à une meilleure connaissance du parc national des engins de transport sous température dirigée (recueil de données statistiques par la DGAI).
- L'accès aux diverses données contenues dans la base se fait via l'adresse dédiée <http://datafrig.cemafroid.fr>

Les droits d'accès sont différenciés selon les divers acteurs interagissant avec la base :

- la station ATP, qui réalise des essais en laboratoire, audite les établissements demandeurs d'attestations et procède à l'habilitation des centres de tests ;
- les entreprises qui sollicitent une attestation ou son renouvellement, désignées comme demandeurs d'attestations ;
- les constructeurs de caisses et de groupes, qui font réaliser par la station d'essais ATP des essais d'isothermie de caisses ou de puissances de groupes frigorifiques ;
- les centres de tests habilités qui réalisent les tests nécessaires en vue du renouvellement des attestations de conformité technique
- les directions départementales (de la cohésion sociale) et de la protection des populations ;
- la direction générale de l'alimentation (D.G.AI.) qui supervise l'ensemble du dispositif en tant qu'autorité délégante.

Les identifiants et mots de passe permettant d'accéder à DATAFRIG sont délivrés aux DD(CS)PP par la station ATP et renouvelés en cas de perte sur simple demande auprès de celle-ci.

Une « hot line » a été mise en place par l'autorité compétente ATP pour fournir une assistance dans l'utilisation du système informatique DATAFRIG à son adresse électronique <http://datafrig.cemafroid.fr>

Dans la base de données DATAFRIG, dans l'onglet « Document » et « note », on peut accéder :

- à diverses fiches techniques
- aux référentiels techniques d'habilitation (constructeurs, centres de test),
- à des guides d'application (ex : guide pratique du centre de test 2013)
- aux règlements des opérations d'habilitation (constructeurs, centres de test)
- aux comptes-rendus des réunions de la commission technique spécialisée transport (CTS)

Afin d'assurer la transparence de ses expertises, la station ATP a mis en place depuis 2002 une commission technique consultative (CTS) qu'elle préside et qui lui permet de recueillir l'avis des représentants des professionnels concernés et de l'administration.

La DGAI comme autorité délégante peut si nécessaire réaliser ou faire procéder à des audits du Cemafroid pour son activité d'expertise dans le périmètre de la délégation de service public.

Les constructeurs d'engins neufs (monteurs de groupes, carrossiers, assembleurs...) sont audités par l'Autorité compétente Cemafroid avec des audits de surveillance et de renouvellement tous les 3 ans.

Les centres de test sont audités tous les 36 mois avec des audits intermédiaires de surveillance. Les DD(CS)PP sont informées par voie électronique des contrôles de conformité des engins en service programmés dans les 3 jours précédant le passage en test.(cf référentiel technique dédié : annexe 2)

La liste des centres de test et des constructeurs, ainsi que les demandes d'habilitation sont accessibles sur le site www.autoritecompetenteATP.cemafroid.fr .

CHAPITRE B: LOCAUX ET EQUIPEMENTS

Item B1 : Conception et circuits de l'établissement

LIGNE B1L03 :

SUPERFICIE ET CAPACITÉ DES LOCAUX ADAPTÉES À LA CIRCULATION ET LA PRODUCTION DES DENRÉES

Les exigences précisées ci dessous sont générales. Se reporter au Vade-mecum sectoriel correspondant à l'activité concernée pour les exigences spécifiques.

| Méthodologie | Situation attendue |
|--------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none">➤ Les diverses ouvertures (volets d'aération, dispositifs d'évacuation de l'eau de nettoyage ou de fusion (glace), portes...) ne doivent pas constituer une source de contaminations ou de souillures pour les denrées. Toutes ces ouvertures doivent pouvoir être fermées hermétiquement pendant le transport. Ces dispositifs d'ouverture doivent être conçus de façon à résister à des ouvertures/fermetures fréquentes et à éviter l'accumulation de souillures. |
| | <ul style="list-style-type: none">➤ L'utilisation pour le transport de denrées nues de véhicules équipés de rideaux relevables est incompatible avec l'objectif de maintien de la salubrité. Leur conception risque en effet d'entraîner une contamination des denrées dans la mesure où, à l'ouverture, la face externe du rideau, exposée à toutes les pollutions extérieures, se retrouve plus ou moins en contact avec le plafond du véhicule et donc en surplomb des marchandises. |
| | <ul style="list-style-type: none">➤ Les conteneurs utilisés pour l'expédition ou l'entreposage des produits de la pêche frais non conditionnés et conservés sous glace, doivent être conçus de façon à permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec ces produits. |

LIGNE B1L04 :

LOCAUX ADAPTÉS AU NETTOYAGE-DÉSINFECTION (N-D)

| Méthodologie | Situation attendue |
|-------------------------------------|---|
| Vérifier le respect de ces attendus | <ul style="list-style-type: none">➤ Le sol de la partie du véhicule destinée à recevoir les denrées alimentaires doit être conçu dans un matériau étanche, non absorbant, lavable (mais malgré tout antidérapant) et non toxique. Les autres aménagements éventuels (coffres de roues, rails etc...) ne doivent pas compromettre les qualités initiales du sol.➤ les équipements des plafonds (barres à viandes, rails...) ne doivent pas constituer une source d'encrassement notamment par la présence de graisse au niveau des dispositifs d'accrochage et de blocage des carcasses |

Item B2 : Plans et circuits de l'établissement

LIGNE B21L073 :

SECTORISATION PHYSIQUE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DE TRANSPORT

| Méthodologie | Situation attendue |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Vérifier l'effectivité de cette sectorisation lors des contrôles routiers | <ul style="list-style-type: none">➤ Les engins de transport respectent le point 3 du chapitre IV de l'annexe II du règlement (CE) n°852/2005. La sectorisation peut être assurée par des cloisons fixes ou mobiles.➤ En matière de transport de matières dangereuses, il est interdit de prendre en charge avant, pendant ou après un transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant un fret susceptible d'altérer les caractéristiques sanitaires et qualitatives des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant par contaminations, émanations, pollutions ou apports toxiques tel que des marchandises dangereuses classées toxiques et/ou corrosives au sens de l'Accord européen relatif au transport international des marchandises dangereuses par route (ADR), à l'exclusion des boissons alcoolisées et des produits d'entretien, de droguerie et d'hygiène conditionnés en unité de vente destinés aux utilisateurs finaux. |

Flexibilité

Le niveau de sectorisation/séparation est fonction de la nature des denrées transportées (ex : denrées protégées ou non par des emballages fermés).

Pour information

Exemples de systèmes de protection / séparation des denrées :

- cloison mobile ou fixe, souple ou rigide;
- emballage carton hermétiquement fermé
- film plastique englobant le caddie, la palette, le roll, ...
- conteneurs distincts...

Si des cloisons amovibles sont utilisées, elles doivent être mentionnées sur le certificat ATP du type d'engin concerné.

ITEM B23 : EQUIPEMENTS ADAPTES À LA PRODUCTION ET ENGIN DE TRANSPORT

LIGNE B23L03 : APTITUDE DES CONTENEURS ET VÉHICULES AU TRANSPORT DES DENRÉES

| Méthodologie | Situation attendue |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• La présentation d'une attestation « valide » pour un engin reconnu non conforme (ex : mauvais état de la caisse) permet de signaler via la base DATAFRIG les anomalies relevées lors du contrôle et d'attirer l'attention du demandeur de l'attestation sur un possible retrait de celle-ci pour l'ensemble du territoire national.• En cas de constat d'infractions sur des véhicules étrangers, il convient de communiquer à la DGAL (de préférence par courriel à betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) une copie du rapport d'inspection mentionnant les infractions relevées (défaut d'attestation, état physique et/ou sanitaire de l'engin incompatible avec le transport de denrées...) les plus impactantes en terme sanitaire au regard de la nature des denrées transportées (ex: viandes hachées réfrigérées) afin d'en informer rapidement les autorités du pays d'origine de l'engin incriminé pour qu'elles prennent les actions correctives nécessaires. | <ul style="list-style-type: none">➤ Les engins de transport (véhicules et conteneurs) des denrées périssables sous température dirigée doivent répondre (sauf dérogations particulières prévues) aux normes techniques définies par l'accord ATP et disposer des attestations de conformité technique correspondantes.➤ Les engins de transport respectent les points 2 et 4 du chapitre IV de l'annexe II du règlement (CE) n°852/2005. |

Pour information

Les citernes sont également concernées (lait cru , produits laitiers , autres liquides alimentaires ...).

Item B45 : Maintenance

LIGNE B45L02 : GESTION DES PRODUITS DE MAINTENANCE

| Méthodologie | Situation attendue |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">S'assurer, le cas échéant, de l'absence de fuites de fluides issues des dispositifs de production de froid. | <ul style="list-style-type: none">➤ Les fluides frigorigènes utilisés ne doivent pas être source de contamination des denrées transportées |

Pour information :

La production de froid est réalisée avec des dispositifs réfrigérants (ex : plaques eutectiques, gaz cryogéniques, glace hydrique) ou frigorifiques (ex : groupes mécaniques à compression autonomes ou non).

LIGNE B45L03 : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS EN BON ÉTAT

| Méthodologie | Situation attendue |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">Vérifier le respect de cet attendu au siège physique du transporteur ou du chargeur.L'inspecteur vérifiera attentivement l'état d'entretien du véhicule, afin de s'assurer que les caractéristiques garanties notamment lors du contrôle technique ne sont pas compromises par des matériaux endommagés : chocs, parois usées, fissurées, perforées... favorisant les infiltrations d'humidité et la perte de performance du matériau isolant, joints d'étanchéité des ouvertures usés ou rompus n'assurant plus leur fonction et favorisant les déperditions thermiques etc..Vérifier également l'état des grilles d'aérations, moustiquaires... | <ul style="list-style-type: none">➤ Le véhicule doit être maintenu en bon état d'entretien.➤ Les dispositifs de manutention des produits (ex : palettes, rolls, caisses) doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien afin de ne pas constituer une source de contaminations pour les denrées en particulier celles non pré-emballées. Ils doivent être stockés avant leur utilisation de manière hygiénique. |

Pour information :

La vérification de l'état d'entretien concerne aussi les véhicules non ATP, d'autant qu'ils ne sont pas soumis aux contrôles périodiques des engins ATP.

Item B56 : Nettoyage/désinfection des locaux et équipements

LIGNE B56L04 : PROPRETÉ DES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

| Méthodologie | Situation attendue |
|---|---|
| <p>S'assurer de la propreté des portes (rideaux), plancher, étagères, crochets, évaporateur(s), conteneurs et accessoires divers...</p> <ul style="list-style-type: none">- de l'absence de graisse au niveau des roulements des crochets- de la propreté du système de verrouillage ou de blocage des carcasses | <ul style="list-style-type: none">➤ Respecter le point 5 du chapitre IV de l'annexe II du règlement (CE) n°852/2005.➤ Les diverses ouvertures (volets d'aération, dispositifs d'évacuation de l'eau de nettoyage ou de fusion (glace), portes...) ne doivent pas constituer une source de contamination ou de souillure pour les denrées. Toutes ces ouvertures doivent pouvoir être fermées hermétiquement pendant le transport. Ces dispositifs d'ouverture doivent être conçus de façon à résister à des ouvertures/fermetures fréquentes et à éviter l'accumulation de souillures. |

CHAPITRE C: MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION

Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers

LIGNE C1L04 :

ANALYSE DES DANGERS COMPLÈTE ET PERTINENTE POUR L'ACTIVITÉ CONSIDÉRÉE

| Méthodologie | Situation attendue |
|---|--------------------|
| <ul style="list-style-type: none">• Vérifier en particulier la maîtrise effective des dangers chimiques (fluides frigorigènes, huiles moteur,...) Le cas échéant, ces documents peuvent être demandés auprès de l'entreprise dont dépend l'engin. | |

Flexibilité

Dans certains cas (ex : transport de denrées protégées par leurs emballages), la mise en œuvre des seuls prérequis (BPH) peuvent s'avérer suffisants pour permettre la maîtrise des dangers liés au transport de denrées.

Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières Mesures de maîtrise de la production

Sous-item C301 : Contrôle à réception et conformité des matières premières

LIGNE C301L04 :

CONTRÔLE À RÉCEPTION

| Méthodologie | Situation attendu |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">Demander les documents (support informatique ou papier) permettant de s'assurer de l'effectivité de ces contrôles par l'opérateur de transport. | <ul style="list-style-type: none">➤ Le transporteur doit s'assurer à la prise en charge des denrées que celles-ci sont conformes aux exigences réglementaires, en vérifiant particulièrement :<ul style="list-style-type: none">- les températures de conservation des produits,- l'intégrité physique des emballages,- le cas échéant, la validité de la DLC s'agissant de denrées périssables. Ces informations figurent normalement sur le document de transport établi entre le chargeur et le transporteur➤ L'ensemble des contrôles effectués lors de la prise en charge des produits est enregistré sur un document par la suite archivé sur support papier ou informatique➤ Le transporteur ne doit accepter aucune denrée dont il aurait connaissance d'un danger pour la santé humaine➤ Un document regroupant les critères d'acceptabilité du produit devrait être à la disposition du responsable du transport➤ Le transporteur peut procéder à des contrôles de température des produits qu'il est amené à prendre en charge, notamment en cas de suspicion sur le respect effectif de ces températures par le chargeur. |
| <ul style="list-style-type: none"><u>Vérifier la prise en compte par le transporteur de cet attendu en contrôle routier ou lors de la phase de chargement/déchargement.</u> | <ul style="list-style-type: none">➤ <u>Le transporteur ne doit pas prendre en charge des produits périssables dont la DLC serait atteinte ou dépassée.</u> |

Pour information :

Le transport de carcasses de volailles non éviscérées n'est prévu que pour les carcasses destinées à la production de foies gras vers un abattoir ou un atelier de découpe. Ce transport doit s'effectuer sans délai, dans les conditions suivantes : l'atelier de découpe CE n'est pas annexé à la salle d'abattage (deux entités différentes c'est-à-dire deux exploitants distincts) et les carcasses de volailles ne doivent pas présenter de traces visibles de découpe ou prédécoupe.

Item C4 : Mesures de maîtrise de la production

Sous-item C43012 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires

LIGNE C401302L02 :

MAINTIEN DE LA CHAÎNE DU FROID OU DU CHAUD LORS DU TRANSPORT

| Méthodologie | Situation attendue |
|--|--|
| | ➤ Transport des viandes d'ongulés domestiques réfrigérées : cf Rgt (CE) n° 853/2004 / section I / chapitre VII et AM du 18/12/2009 /annexe V/section I (cf infra flexibilité) |
| En cas de non respect de la température de transport préconisée, différentes situations et actions peuvent être envisagées selon le niveau de dépassement des températures de conservation des denrées susceptible de présenter un risque pour la santé publique : <ul style="list-style-type: none">• Livraison des denrées à la destination prévue sous laissez-passer avec information préalable de la DD(CS)PP concernée pour expertise au déchargement• Dans le cadre de denrées en provenance d'un autre pays, retour de la marchandise dans le pays d'origine (cf notamment procédures « contrôle à destination » pour les échanges dans l'UE) avec l'accord de la DGAL• En cas de dépassement de température de conservation des denrées susceptible de présenter un risque pour la santé publique, leur assainissement par un procédé adapté (cuisson) voire leur destruction doit être envisagé, avec l'accord préalable du propriétaire des marchandises (souvent différent du transporteur). | ➤ Transport des viandes fraîches de volailles : cf Rgt (CE) n° 853/2004 / section II / chapitre V |
| | ➤ Transport des viandes hachées, préparations de viandes et VSM réfrigérées et congelées : cf Rgt (CE) n° 853/2004 / section V / chapitre III |
| | ➤ Transport de graisses animales fondues ou de cretons et des matières premières destinées à leur fabrication : cf Rgt (CE) n° 853/2004 / section XII / chapitre II (cf infra flexibilité) |
| | ➤ Transport des matières premières entrant dans la fabrication de gélatine ou de collagène : cf Rgt (CE) n° 853/2004 / sections XIV et XV / chapitres II (cf infra flexibilité) |
| | ➤ Transport du lait ou du colostrum : cf Rgt (CE) n° 853/2004 / section IX / chapitre I-II B3 |
| | ➤ Transport des produits de la pêche vivants : cf Rgt |

| | |
|--|---|
| | (CE) n° 853/2004 / section VIII / chapitre VIII-4. ➤ Transport des MBV vivants :cf Rgt (CE) n° 853/2004 / section VII / chapitre VIII-1 . |
| | ➤ Transport des produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés : cf Rgt (CE) n° 853/2004 / section VIII / chapitre VIII-1a. ➤ Transport des produits de la pêche congelés : cf Rgt (CE) n° 853/2004 / section VIII / chapitre VIII-1b et AM du 21/12/2009/annexe III- I (cf infra flexibilité) |
| | ➤ Transport des œufs : cf règlements (CE) n° 853/2004/ section X / chapitre I et n° 589/2008 / article 2.3 |
| | ➤ Transport des ovoproduits : cf arrêté du 21/12/2009 – Annexe I |
| | ➤ La production de froid dans les engins de transport peut être assurée mécaniquement (groupe frigorifique), par une source statique de froid (glace hydrique, plaques eutectiques, cryogénie) ou par de l'eau réfrigérée (cas particulier des produits de la pêche frais entiers et vidés, transportés et conservés dans de l'eau réfrigérée à bord des vaisseaux puis, à terre, jusqu'à un établissement de première transformation). |
| | ➤ Le transport des viandes « chaudes » doit s'effectuer sous production de froid du point de chargement unique à l'atelier de destination. |
| | ➤ Le transport des plats cuisinés ou repas en liaison chaude doit s'effectuer dans des engins (« calorifiques ») aptes à maintenir une température minimale de + 63°C (cf AM du 21/12/09 /annexe I) |

Flexibilité

Une élévation de + 3°C de la température en surface des **produits d'origine animale congelés** est généralement admise pour de brèves périodes, lors des phases de chargement-déchargement de ces produits.

Le transport des **carcasses d'ongulés domestiques** peut s'effectuer à + 12°C maxi si la durée de ce transport entre l'abattoir et l'atelier de découpe agréé destinataire des carcasses n'excède pas 2 heures et sur autorisation formelle de la DD(CS)PP (cf AM 21/12/2009)

Une tolérance est actuellement permise pour le transport des **carcasses de porc** à la température de + 15°C entre l'abattoir et l'atelier de découpe agréé destinataire des carcasses sur autorisation formelle de la DD(CS)PP (cf LDL 2009-0824 du 22/10/09).

Le transport des **foies de palmipèdes destinés à la production de foie gras** peut s'effectuer à une température supérieure à 4°C en cas de transport immédiat entre l'abattoir/atelier de découpe et l'établissement destinataire des foies pour une durée n'excédant pas 2h.

Les matières premières destinées à la fabrication de graisses animales fondues et de cretons peuvent être transportées sans réfrigération active pour autant qu'elles soient fondues dans les douze heures suivant le jour de leur obtention (jour de l'abattage ou de la découpe).

Le transport d'œufs sous température dirigée ne nécessite pas obligatoirement l'utilisation de moyens répondant aux exigences ATP. Les œufs de catégorie A peuvent être maintenus à une température inférieure à + 5 °C pendant une opération de transport d'une durée maximale de 24 heures.

Les produits de la pêche congelés peuvent subir en cours de transport une élévation de température de – 18°C à – 15°C maxi en surface, pour de brèves périodes. Ces produits peuvent être également transportés à une température supérieure à -18°C d'un entrepôt vers un établissement agréé, pour y être décongelés dès leur arrivée en vue d'une préparation et/ou transformation, si la distance entre les deux établissements est inférieure ou égale à 50 km ou à 1 h de trajet, sans rupture de charge. Une autorisation spécifique doit cependant être délivrée par la DD(CS)PP ou la DAAF.(cf AM du 21/12/09)

Les **matières premières (peaux, os) entrant dans la fabrication de gélatine ou de collagène** peuvent ne pas être transportées sous température dirigée si un traitement intervient dans les 24 heures après leur sortie de l'établissement d'origine.

Le transport des graisses animales fondues (produits stables) n'est soumis à aucune condition particulière de température.

La température de transport des cretons dépend de leurs conditions de fabrication déterminant leur température de conservation.

Les os dégraissés et séchés ou l'osséine, les peaux salées, séchées et chaulées et les peaux ayant subi un traitement alcalin ou acide peuvent être transportés à température ambiante.

Pour information

Le salage des peaux destinées à la fabrication de gélatine ou collagène est généralement réalisé dans les centres de collecte ou tanneries ; les peaux sont donc le plus souvent transportées fraîches à partir de l'abattoir.

LIGNE C302401L03 :

PRÉSENCE DE DISPOSITIFS DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE ET MODALITÉS D'ENREGISTREMENT

| Méthodologie | Situation attendue |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Vérifier la présence de ces dispositifs de contrôle de la température d'ambiance lors des contrôles routiers ou au sein des entreprises de transport et le cas échéant leur homologation selon la norme EN 12830 (enregistreurs) ainsi que leur vérification périodique selon la norme EN 13486. Lors de la lecture des enregistrements en continu de la température, prendre en compte les phases de dégivrage. | <ul style="list-style-type: none"> Le transporteur doit assurer la maîtrise des températures des denrées réfrigérées ou congelées et doit disposer à cet effet de dispositifs de contrôle adaptés (thermomètres à lecture directe ou enregistreurs automatiques de la température de l'air ambiant). La maîtrise de la chaîne du froid des <u>denrées surgelées</u> nécessite l'enregistrement de la température de l'air des engins affectés à leur transport. Les moyens de transport des aliments surgelés sont équipés à cet effet d'instruments appropriés de contrôle et d'enregistrement conformes aux normes NF EN 12830 (essai d'aptitude des enregistreurs) et EN 13486 (vérifications périodiques des enregistreurs et thermomètres) conformément au règlement (CE) n° 37/2005. Les transporteurs concernés conservent les documents nécessaires pour vérifier la conformité de ces instruments aux dites normes. Les enregistrements de la température sont datés et conservés par l'exploitant du secteur alimentaire une année ou plus longtemps, selon la nature et la durée de conservation des aliments surgelés. |
| <ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'utilisateur des instruments applique bien ces attendus. | <ul style="list-style-type: none"> La fréquence de vérification des instruments est déterminée par l'utilisateur selon les préconisations de la norme NF EN 13486 sachant qu'une vérification doit être systématiquement effectuée à la suite d'un incident de |

fonctionnement, d'une détérioration observée ou supposée ou lors de l'introduction d'un nouveau capteur.

Flexibilité

La présence d'un enregistreur homologué n'est pas exigible en cas de **distribution locale de produits surgelés** telle que définie par l'arrêté du 2 février 2015, pour des livraisons à des établissements de vente au détail ou directement au consommateur final.

Pour information

Il n'y a plus d'obligation depuis 2015, d'une part à utiliser un enregistreur de température pour les transports de viandes hachées et préparations de viandes réfrigérées, d'autre part à vérifier les enregistreurs tous les 2 ans.

La liste actualisée des enregistreurs approuvés selon la norme NF EN 12830 est consultable sur le site internet du MAAF à l'adresse : <http://agriculture.gouv.fr/securite-sanitaire-chaine-du-froid> (cf rubrique "Les fondamentaux" en bas de page web)

LIGNE C302L04 :

MAITRISE DE LA DLC DES PRODUITS

| Méthodologie | Situation attendue |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">Vérifier la prise en compte par le transporteur de cet attendu en contrôle routier ou lors de la phase de chargement/déchargement. | <ul style="list-style-type: none">Le transporteur ne doit pas prendre en charge des produits périssables dont la DLC serait atteinte ou dépassée. |

LIGNE C401302L045 :

CONDITIONS DE STOCKAGE DES PRODUITS

| Méthodologie | Situation attendue |
|---|--|
| <p>- Vérifier le respect de ces attendus lors des contrôles routiers ou pendant les phases de chargement/déchargement</p> | <ul style="list-style-type: none">Les produits doivent être positionnés dans les moyens de transport de telle façon qu'il n'y ait pas de risque de contaminations croisées.Les carcasses (ou parties de carcasses) de boucherie doivent être transportées en position suspendue et arrimées solidement ; elles ne peuvent être déposées à même le plancher.Il ne doit pas y avoir d'eau de fusion stagnante de la glace utilisée dans les emballages/conditionnements (ex : transport de produits de la pêche) |

CHAPITRE D: TRACABILITE ET GESTION DES NON-CONFORMITE

Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents

LIGNE D1L02 :

SYSTÈME ET PROCÉDURES DE TRAÇABILITÉ AMONT ET AVAL

| Méthodologie | Situation attendue |
|--------------|--|
| | <p>➤ Le transporteur doit disposer au moins des informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">- nature et quantité des divers lots* de denrées alimentaires transportés- identification des lieu, date, horaire de chargement des lots- identification des lieu, date, horaire de déchargement des lots- numéro de référence identifiant le chargement |

LIGNE D1L03 :

DÉFINITION D'UN LOT ET TRAÇABILITÉ INTERNE

| Méthodologie | Situation attendue |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Vérifier en cours de transport et/ou au siège de l'entreprise la mise en œuvre effective de cette traçabilité au regard des documents requis. | <p>➤ Ces informations figurent généralement sur le document de transport (facture, bon de livraison, lettre de voiture ou CMR) requis dans le cadre de l'arrêté du 9 novembre 1999 relatif aux documents de transport ou de location devant se trouver à bord des véhicules de transport routier de marchandises. Ce document doit se trouver à bord du véhicule.</p> <p>➤ Le document de transport peut mentionner également des paramètres liés aux conditions de transport suivant le cas :</p> <ul style="list-style-type: none">- s'il y a lieu, les paramètres de suivi de température spécifiés par le donneur d'ordre et le suivi réel de la température ;- les opérations de nettoyage/désinfection (nature, lieu, produits utilisés, concentration,..). |
| | <ul style="list-style-type: none">➤ Dans le cas d'un transport en compte propre (entreprise livrant elle-même ses produits), les informations visées ci-dessus figurent normalement sur la facture.➤ Si le transport est confié à une société de transport public, elles sont reportées sur la lettre de voiture (ou CMR). A chaque étape du transport, un exemplaire de la lettre de voiture sera remis à la partie prenante (chargeur, destinataire,..) et un autre exemplaire systématiquement archivé par le transporteur à l'issue de sa prestation ainsi que les autres enregistrements associés. |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">➤ Selon la nature des denrées, des documents complémentaires spécifiques peuvent être requis lors du transport (ex : document d'enregistrement lors du transfert de lots de coquillages vers des centres d'expédition ou établissements de traitement situés en France ou dans un autre EM conformément au chapitre I-section VII du règlement (CE) n° 853/2004) – document d'accompagnement lors du transport des œufs (cf R (CE) n° 589/2008 - article 7) .➤ Dans le cas d'un transport de denrées importées de pays tiers vers un établissement de première destination situé en France, le transporteur doit pouvoir présenter le document vétérinaire commun d'entrée (DVCE) original délivré initialement par le poste sanitaire d'entrée dans l'Union européenne |
|--|--|

Flexibilité

Le document de transport n'est pas requis pour des commerçants itinérants se rendant sur des marchés ou des foires.

Le document d'enregistrement mentionné ci-dessus n'est pas requis lorsque le transfert du lot de coquillages est effectué entre des zones et installations d'une même entreprise par le personnel de celle-ci. Ce document ne concerne pas également les transferts de coquillages réalisés aux stades de la chaîne de production de coquillages postérieurs à l'expédition à partir d'un centre agréé ou à leur transformation.

Pour information

Le document de transport peut être complété de documents spécifiques tels que : certificat de nettoyage, enregistrement de température... Dans ce cas, le lien entre le document de transport et ces enregistrements spécifiques doit être clairement établi.

* Le terme "lot" désigne ici un ensemble de denrées couvert par le même document de transport. On parle aussi de « chargement ».

Item D2 : Réactivité

LIGNE D2L02 : RETRAIT/RAPPEL DES PRODUITS, TIAC

| Méthodologie | Situation attendue |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Vérifier l'existence et la mise en œuvre effective de cette procédure dans cette situation. | Dans le cas de retrait/rappel de denrées déclarées impropres à la consommation, leur transport doit se faire selon une procédure canalisée (laissez-passer, traçabilité interne à l'entreprise, identification des contenants ...) |

CHAPITRE F: GESTION DU PERSONNEL

Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel

LIGNE F2L02 :

FORMATION PERTINENTE DU PERSONNEL

| Méthodologie | Situation attendue |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">Vérifier la pertinence du plan de formation | <ul style="list-style-type: none">➤ Le personnel affecté au transport de denrées doit avoir reçu une formation adaptée à cette activité, notamment s'il est amené à manipuler des produits nus (ex : manutention de carcasses au chargement/déchargement) |

LIGNE F2L03 :

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES DISPONIBLES SUR SITE

| Méthodologie | Situation attendue |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">Ces éléments sont le plus souvent détenus au siège de l'entreprise, en particulier s'il s'agit d'une entreprise de transport indépendante, non annexée à un entrepôt. Le contrôle de ces procédures nécessite alors un courrier préalable de demande de ces informations avant la réalisation du rapport d'inspection. | <ul style="list-style-type: none">➤ Demander au chauffeur des précisions sur sa formation aux règles d'hygiène et de fonctionnement de l'engin de transport (réglage des groupes,), aux modalités de nettoyage et de suivi des températures (instructions internes, enregistrements). |