

QUALIMAT

ASSOCIATION POUR LE CONTROLE DE LA QUALITE DES MATIERES PREMIERES

La version 4 du cahier des charges Qualimat-transport fait référence à un certain nombre de règlements, normes et autres publications entre autres le Guide Bonnes Pratiques d'Hygiène : guide général du transport. Ce document n'est pas encore disponible. Toutefois, un document de travail a été édité à l'initiative de la FNTR.

D'autres documents seront peut-être disponibles prochainement. Vous trouverez ci-dessous un avertissement quant à ce document ainsi que les coordonnées pour se le procurer.

AVERTISSEMENT :

Cet ouvrage n'est pas un Guide de Bonnes Pratiques, au sens de la réglementation : un Guide de Bonnes Pratiques est, en effet, publié par le Journal Officiel, à l'issue d'un processus long et complexe d'élaboration et de rédaction par les professionnels concernés, et de validation par les administration de tutelle, la Direction Générale de l'Alimentation, la Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la répression des Fraudes et l'Agence Française pour la Sécurité Sanitaire des Aliments. Ce processus est en cours.

Pour autant, et sans attendre la fin du processus de validation des travaux menés, il a paru utile de mettre à la disposition des transporteurs routiers concernés par ces dispositions réglementaires un document de travail, rassemblé par le cabinet conseil qui a accompagné les différents groupes de rédaction, afin de :

- Vulgariser les obligations auxquelles ces professionnels doivent satisfaire,
- Présenter les outils à mettre en place pour y parvenir,
- Illustrer, de façon aussi simple et compréhensible que possible, la démarche, notamment la mise en oeuvre de la méthode HACCP, par les exemples élaborés par les professionnels rassemblés par la FNTR.

[...]

La publication de ce livre n'est qu'une étape dans le processus qui doit aboutir, dans l'avenir le plus proche possible, à la publication formelle, par le Journal Officiel, du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène, après validation par les trois structures administratives officielles, donc, sans doutes, après un certain nombre d'échanges entre elles et les professionnels pour préciser tel ou tel point : l'ouvrage ne quitte donc pas le métier, mais le présent livre marque une première étape dans ce processus, pour permettre aux professionnels de se mettre en conformité avec les réglementations qui s'appliquent depuis le 1 janvier 2006.

Les professionnels concernés ont, à cet égard, des obligations de résultats plus que de moyens, et peuvent s'appuyer sur des guides de bonnes pratiques, « document de référence, d'application volontaire, conçu par une branche professionnelle, pour les professionnels de son secteur ».

Dans l'intervalle, puissent les transporteurs routiers de marchandises dont l'activité se déroule dans le champs d'application du « Paquet Hygiène » trouver ci après les moyens de répondre aux impératifs européens :

- assurer la libre circulation des produits dans l'espace communautaire,
- et apporter aux consommateurs finals la garantie la plus totale possible quant la qualité sanitaire du produit qu'il consomme, quelque en soit l'origine.

Toujours d'actualité...



Réf. CO14



Réf. VE70



Réf. VE60



Réf. FP36

Transportez en respectant la sécurité alimentaire

Bon de commande



- ex. **Bonnes pratiques d'hygiène (application de la méthode HACCP) dans le transport routier de marchandises** – réf. VE65 **32 € TTC**
- ex. **La réforme des actifs dans le transport routier de marchandises** – réf. CO14 **25 € TTC**
- ex. **Le management de la sûreté du fret** – réf. VE70 **25 € TTC**
- ex. **Pratiquer la sécurité en transport et logistique** – réf. VE60 **25 € TTC**
- ex. **Économie et gestion du fret** – réf. FP36 **49 € TTC**

Veuillez me faire parvenir contre le chèque ci-joint de _____ € le (ou les) ouvrage(s) ci-dessus.

Code client (si vous le connaissez) :

N° TVA FR : e.mail :

Nom de la société :

Adresse (autre que BP) :

Personne concernée :

Date : Signature/cachet :



EDITEUR DU TRANSPORT
ET DE LA LOGISTIQUE

10 rue Léon Cogniet – BP 106 – 75821 Paris cedex 17
Tél. : 01 42 67 41 23 – Fax : 01 42 27 40 20 – www.celsedit.com

743

CELSE 1007 / RCS PARIS B992028503 / Case à cocher B / Imprimerie de Champagne

Gagnez et fidélisez les clients

Réf. VE65
16 x 24 cm
144 pages



EDITEUR DU TRANSPORT
ET DE LA LOGISTIQUE



Chaîne alimentaire : la sécurité avant tout!

Assurer la sécurité des produits destinés à entrer dans la chaîne alimentaire, telle est la mission des professionnels du transport, dont l'activité se situe « *entre le champ et l'assiette* ».

La Fédération Nationale des Transports Routiers (FNTR) a été accompagnée dans cette démarche par Guy Lannoy, spécialisé dans la sécurisation et l'optimisation des flux matières des industries agro-alimentaires. S'appuyant sur les travaux de ses commissions spécialisées, ils ont réalisé cet ouvrage qui rappelle les exigences communes à tous les opérateurs concernés par les règles européennes et nationales du « *Paquet hygiène* » :

- mettre en œuvre une politique de maîtrise des risques sanitaires appuyée sur une démarche d'analyse suivant la méthode « HACCP » ;
- assurer la traçabilité des contenus et contenants ;
- présenter un plan d'action en cas de crise alimentaire.

Un ouvrage pratique qui :

- vulgarise les obligations auxquelles les professionnels doivent satisfaire ;
- présente les outils à mettre en place pour y parvenir ;
- illustre de façon aussi simple et compréhensible que possible, la démarche, notamment la mise en œuvre de la méthode HACCP, par des exemples élaborés par et pour des professionnels.

Tout au long de la chaîne de transport, du chargement au déchargement et jusqu'au nettoyage du véhicule, le lecteur est informé très précisément sur ce qu'il peut et doit faire, et sur la mise en œuvre de la méthode HACCP.

Première étape vers la rédaction d'un Guide de Bonnes Pratiques, cet ouvrage n'en est pas moins déjà « *un document de référence, d'application volontaire, conçu par une branche professionnelle, pour les professionnels de son secteur* ».

Avertissement au lecteur

Partie I – Questions/réponses sur l'application du paquet hygiène dans le secteur du transport

- À quoi sert un Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène ?
- Pourquoi des Bonnes Pratiques dans le secteur du transport ?
- Quel est l'objet et le champ d'application du GBPH transport de denrées alimentaires ?
- Quel est le contexte réglementaire ?
- Quelles sont les grandes lignes du « paquet hygiène » ?
- Que signifie responsabiliser l'exploitant dans le cas d'un transporteur ?
Quelles sont les limites de cette responsabilité ?
- Comment éviter l'altération de la marchandise au cours du transport ?
- D'où nous vient cette méthode ?
- Quels en sont les principes ?
- Comment est appliquée la méthode dans les industries alimentaires ?
- Quelles sont les limites de la méthode ?
- L'application des 12 étapes est-elle obligatoire ?
- Quelles sont les conditions de la réussite d'un tel projet ?
- Comment impliquer l'ensemble du personnel ?
- Y a-t-il aussi des exigences quant au matériel et son fonctionnement ?
- Comment éviter les contaminations du produit par le matériel ?
- Quelles traces conservons-nous de ces bonnes pratiques ?
- Comment obtenir la traçabilité au quotidien ?
- Comment traiter les problèmes rencontrés ?
- Comment progresser ?

Plan détaillé de l'ouvrage

Partie II

Bonnes pratiques d'hygiène

1. Les bonnes pratiques d'ordre général

2. Ordre de transport, prise de commande, planification

- Généralités
- Transport de produit en vrac (benne, citerne de produit liquide, citerne de produits pulvérulents)
 - Segmentation et affectation des contenants suivant les classes des produits
 - Règles pour la succession des produits et les nettoyages associés
 - *Contenants affectés au transport de denrées alimentaires en vrac et assimilés*
 - *Contenants affectés au transport de matières premières agricoles, d'aliments pour animaux et autres produits compatibles*
 - *Transport des matières incompatibles*
- Transport de produits conditionnés ou semi-conditionnés
 - Cas de l'épicerie sèche
 - Cas des denrées alimentaires en température dirigée
 - *Choix du matériel et température de transport*
 - *Gestion des incompatibilités produits*
 - *Planification du nettoyage*
- Transport d'animaux vivants

3. Présentation du véhicule

4. Chargement/transport/déchargement

- Étape de chargement
- Étape de transport
- Étape de déchargement
- Préparation du transport suivant

Conclusion sur les bonnes pratiques

Annexes

- Annexe I** – Méthode HACCP. Extrait du Codex Alimentarius cac/rcp 1-1969, rév (2003)
- Annexe II** – Généralités sur le nettoyage
- Annexe III** – Plan de crise
- Annexe IV** – Segmentation des contenants en vrac par catégorie de produit
- Annexe V** – Arbre de décision Réséda
- Annexe VI** – Protocole de réaffectation des bennes ayant transporté des sous-produits animaux de catégorie 1
- Annexe VII** – Protocole dit « classique » de nettoyage et désinfection (post C3)
- Annexe VIII** – Le danger microbiologique : impact de la température
- Annexe IX** – Les allergènes alimentaires
- Annexe X** – Rappel des modalités de nettoyage pour les bennes
- Annexe XI** – Exemple d'exigences de lavage pour un produit hautement sensible
- Annexe XII** – Exemple d'exigences de lavage pour une citerne destinée à transporter un produit peu sensible
- Annexe XIII** – Recommandations spécifiques aux conducteurs en matière d'hygiène
- Annexe XIV** – Procédure de nettoyage des matériels avant chargement d'une denrée alimentaire
- Annexe XV** – Certification de nettoyage intérieur d'une citerne APLIC
- Annexe XVI** – Définition et normes des engins spéciaux pour le transport des denrées périssables ATP
- Annexe XVII** – Températures maximales des aliments congelés et réfrigérés lors du transport
- Annexe XVIII** – Fruits et légumes frais compatibles pour un stockage de 7 jours
- Annexe XIX** – Aptitude des animaux à être transportés
- Annexe XX** – Exemple de procédure de nettoyage désinfection pour un véhicule dans le secteur de la volaille
- Annexe XXI** – Recommandation de comportement pour la manipulation d'animaux
- Annexe XXII** – Densité de chargement – Extrait du chapitre VII de l'annexe 1 du règlement CE n° 1-2005

Glossaire

Liste des liens internet utiles

Bibliographie



Guy Lannoy est ingénieur de l'ISA de Lille, certifié HACCP du centre européen de prévention des risques. Ancien responsable assurance qualité chez Bonduelle, il a exercé dans le domaine de l'environnement avant de créer un cabinet conseil où il est consultant hygiène, qualité, sécurité, environnement.