



## Qualimat Transport : résultats de l'enquête sur les contenants

### Contexte et objectifs de l'enquête

Le **Cahier des Charges Qualimat Transport** définit des exigences en terme de propreté et de traçabilité du contenant utilisé pour le transport vrac des « produits » destinés à l'alimentation animale, ceci afin d'éviter qu'il ne soit une source de contamination des dits « produits ».

Après **15 ans de fonctionnement**, c'est plus de **1900 opérateurs de transport certifiés Qualimat Transport** sur l'ensemble du territoire national.

Depuis la mise en place de la démarche, l'implication des opérateurs de transport et des fabricants a permis des progrès notables dans la qualité sanitaire des transports.

Pour pouvoir objectiver les progrès réalisés et les bonnes pratiques de la profession, une enquête a été conduite **du 6 au 18 octobre 2016** sur des bennes d'opérateurs de transport référencés Qualimat Transport.

### Modalités de l'enquête

**98 opérateurs et 152 bennes** ont été **contrôlés aléatoirement** sur **21 sites de chargement** de matières premières, répartis sur l'ensemble du **territoire national**.

Une **évaluation visuelle** et des **prélèvements pour analyse microbiologique** ont été réalisés après nettoyage et avant rechargement.

#### Propreté visuelle évaluée en 8 points :

- extérieur et intérieur de la benne,
- coins et endroits à dépôts internes,
- extérieur et face interne de la bâche,
- rebords internes de trappes arrières
- partie supérieure des parois et arceaux,
- matériels de nettoyage

Notation de chaque point : 1 = propre et 0 = sale

Calcul d'une **note de propreté globale sur 8**

#### Analyses microbiologiques

Recherche de **Salmonelles** sur 2 prélèvements de surface par benne

- paroi arrière de la benne
- face intérieure de la bâche

Recherche de **Salmonelles** et dénombrement **d'Entérobactéries** sur les éventuels résidus observés dans la benne.

Les Salmonelles font l'objet d'une réglementation stricte en alimentation animale (Règlement CE 2160/2003).

Le dénombrement des Entérobactéries est un indicateur d'hygiène des procédés et d'évaluation du développement microbiologique.



## Qualimat Transport : résultats de l'enquête sur les contenants

### Résultats

Points forts

- Une **note médiane de propreté satisfaisante (7/8)**.
- **Aucune présence de salmonelles** sur les 280 prélèvements de surface et dans les résidus.

- Des **disparités de note visuelle** entre les points de contrôles.
- Des **zones sensibles identifiées** : face interne de la bâche, partie supérieure des parois et arceaux, rebords internes de trappes arrières, coins et endroits à dépôts internes.
- Des **résidus de matières** retrouvés dans 15% des bennes, et pour 13 des 22 bennes concernées, un dénombrement d'Entérobactéries > 150 000/g, **indicateur de développement bactérien**.

Points sensibles

Les résultats de cette enquête sont **satisfaisants** et soulignent les **progrès accomplis**.

Il est néanmoins essentiel de rappeler les **fondamentaux** suivants :

- Un contenant bien nettoyé est **vide, propre et sec**
- Même dans le cadre des transports successifs de matière première, un nettoyage doit être réalisé afin d'**éviter toute accumulation de matière**
- Le nettoyage ne concerne pas uniquement le fond de la benne, mais l'ensemble du contenant y compris **les zones plus difficilement accessibles (haut des parois et arceaux, face intérieure de la bâche)**. Pour ces zones, des moyens de nettoyage **adaptés** doivent être utilisés
- Un **contrôle visuel** doit être réalisé après le nettoyage pour s'assurer de son efficacité