

FOCUS #1

07/20

la lettre de qualimat aux opérateurs de transport



Sécurité sanitaire

Définir ensemble les Bonnes Pratiques professionnelles

CERTIFICATION QUALIMAT

Certifier le transport vrac par route pour contribuer à la sécurisation sanitaire de l'alimentation animale

La certification Qualimat Transport des opérateurs est un dispositif qui a pour objectif de garantir la préservation et la sécurité des matières premières à destination de l'alimentation animale et des aliments pour animaux pendant les phases de transport « vrac » par route.

La **sécurité sanitaire** se définit comme l'ensemble des décisions, programmes et actions visant à **protéger la population** contre tous les dangers et les risques pour la santé.

En axant son action sur le transport de matières premières destinées à l'alimentation animale et les aliments composés, Qualimat Transport participe à la sécurité sanitaire de la filière.

Références Qualimat Transport
 → Cahier des charges Qualimat Transport Version 6 (2016)
 → Règlement de reconnaissance tierce partie Version 1 (2014)

Les références réglementaires

→ **Règlement (CE) n°178/2002** ou Food law édicte les principes fondamentaux de la réglementation vis-à-vis de tous les acteurs des filières alimentaires et de l'alimentation animale.

→ **Règlement (CE) n°183/2005** « exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux » prévoit que des mesures adaptées sont prises pour assurer des conditions d'hygiènes appropriées et la traçabilité pour les aliments pour animaux,

y compris lors des phases de transport par route.

→ Ce règlement demande à tout les acteurs de l'alimentation animale (y compris le maillon transport) d'être inscrits en tant que tel auprès de la DGCCRF.

→ **Règlement (CE) 999/2001** fixe les règles pour la prévention, le contrôle et d'éradication de certaines encéphalites spongiformes bovines (ou « maladie de la vache folle »).

Les types de risques en termes de sécurité sanitaire

- **Risques physiques** : liés à des corps étrangers (exemple : bris de verre)
- **Risques chimiques** : liés à des résidus de produits chimiques (exemple : plomb)
- **Risques biologiques** : liés à la prolifération de bactéries pathogènes (exemple : Salmonelles)

MAÎTRISE DES RISQUES

En quoi Qualimat Transport contribue à la maîtrise de ces risques ?

La maîtrise des risques sanitaires concerne toutes les étapes du processus de transport, de la revue de contrat jusqu'au nettoyage de contenant. Le cahier des charges Qualimat Transport aborde ces différentes étapes et encadre cette maîtrise des risques via les exigences qui y sont formalisées.

Système qualité

La mise en place d'un **système Qualité** est un socle indispensable pour la maîtrise des risques.

La **tracabilité** permet d'associer une information à un flux de marchandise. Lorsqu'elle est ascendante, elle permet de retrouver son origine. Lorsqu'elle est descendante, elle permet de retrouver sa destination.

L'HACCP permet d'identifier l'ensemble des dangers associés à une marchandise et d'en évaluer le risque. Le but est de mettre en place des mesures de maîtrise pour en éviter l'occurrence. Une surveillance doit être effectuée sur les étapes critiques sur process. Des mesures correctives doivent être prises si la surveillance montre que les risques ne sont pas maîtrisés.

Maintenance du matériel

Une **maintenance régulière** de l'ensemble du matériel entrant en contact avec le produit doit être effectuée. Le matériel d'exploitation **ne doit pas être une source de contamination** et doit permettre la préservation des aliments pour animaux.



La maintenance régulière du matériel, en particulier des pièces sensibles, est un des points clés dans la maîtrise des risques

Propreté du contenant

→ Un **contenant vide, propre et sec** permet de réduire une grande partie des risques de contamination et de transfert inter-lot.

→ Les **niveaux de nettoyage** sont établis en fonction du résultat d'une évaluation des risques. Lorsqu'un nettoyage ne permet pas d'assurer une maîtrise du risque, la marchandise est interdite.

→ L'eau utilisée lors des nettoyages doit être conforme aux **critères microbiologiques**. Il peut s'agir d'eau de réseau ou d'eau de forage. La liste des stations de lavage enregistrées au-

près de Qualimat est disponible sur www.qualimat.org.

→ Les produits détergents et désinfectants utilisés doivent être dit "**agrésés contact alimentaire**". Cette information est disponible sur la fiche technique du produit. Les désinfectants répertoriés sous le type TP04 sont conformes.



International Database Transport for Feed

Il s'agit d'une base de donnée intégrant l'ensemble des marchandises ayant fait l'objet d'un classement au niveau européen par l'International Committee of Road Transport.

Elle indique les niveaux de nettoyages associés aux marchandises classées.

www.icrt-iddtf.com/fr



Prochain numéro
HACCP