

Domaine de la

Sécurité Sanitaire des Aliments



VADE-MECUM

SECTORIEL

Entreposage

Table des matières

CHAPITRE A: IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT.....	3
Ligne AL02 : Déclaration d'activité et organisation générale de l'établissement.....	3
Ligne AL03 : Conformité des agréments, dérogations ou autorisations en cours d'obtention, obtenus ou supprimés.....	3
CHAPITRE B: Locaux et équipements.....	5
Item B1 : Conception et circuits de l'établissement.....	5
Ligne B1L03 : Superficie et capacité des locaux adaptées à la circulation, la production des denrées et le stockage des denrées.....	5
Ligne B1L07 : sectorisation physique adaptée au fonctionnement de l'atelier.....	5
Item B2 : Equipements adaptés à la production et engins de transport.....	6
Ligne B2L02 : Équipements adaptés au N-D et aptes au contact alimentaire.....	6
Item B5 : Nettoyage/désinfection des locaux et équipements.....	7
Ligne B5L03 : Système de Nettoyage et désinfection.....	7
Ligne B5L04 : Propreté des locaux et équipements.....	7
CHAPITRE C: MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION.....	8
Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers.....	8
Ligne C1L04 : Analyse des dangers complète et pertinente pour l'activité considérée.....	8
Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières.....	9
Ligne C3L04 : Contrôle à réception.....	9
Item C4 : Mesures de maîtrise de la production.....	10
Sous-item C401 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires.....	10
Ligne C401L02 : Maintien de la chaîne du froid ou du chaud lors des étapes de fabrication et de stockage.....	10
Ligne C401L03 : Présence de dispositifs de contrôle de la température et modalités d'enregistrement.....	10
Ligne C401L04: Conditions de stockage des produits.....	11
Ligne C401L05: Vérification des enregistrements et actions correctives.....	11
Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production.....	12
Ligne C403L02 : Congélation.....	12
Item C7 : Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis.....	13
Ligne C7L03 : Marque d'identification, lisible et apposée dans les temps.....	13

CHAPITRE A: IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT

LIGNE AL02 :

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'activité - renouvelée à chaque changement d'exploitant, d'adresse ou de nature d'activité. 	<ul style="list-style-type: none"> Tout responsable d'entrepôt de denrées alimentaires 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.

LIGNE AL03 :

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

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Identifier la nécessité ou non d'agrément de l'établissement concerné en fonction de son statut : commerce de détail (grossiste ou plate-forme de distribution) / entrepôt sous température dirigée ou non. Vérifier qu'un agrément spécifique n'est pas requis (exportations vers des pays tiers). 	<ul style="list-style-type: none"> L'activité de stockage doit être décrite précisément dans le dossier d'agrément : <ul style="list-style-type: none"> - Stockage annexé ou non à une usine de production - Entreposage sous température dirigée ou non - Entrepôt prestataire (stockage pour le compte d'autrui) - Entrepôt de grossiste ou plate-forme de distribution vers GMS - Durée moyenne de stockage - Destination et origine des produits (export pays tiers – provenance UE ou import pays tiers) - Nature des produits entreposés (denrées – sous-produits - autres)
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier, au préalable, la constitution de ce dossier auprès de l'exploitant ou le cas échéant de la DREAL compétente 	<ul style="list-style-type: none"> Dépôt d'un dossier de déclaration, d'enregistrement ou d'autorisation au titre de la réglementation sur les installations classées en fonction du type et de la quantité de produits entreposés ainsi que des fluides frigorigènes mis en œuvre (cf « pour information »).

Flexibilité :

Les commerces de détail (grossistes - plates-formes de distribution vers GMS) n'effectuant qu'une activité de stockage de produits emballés ne sont pas soumis à agrément (cf article 1 du Règlement (CE) n° 853/2004).

Pour information

- Les entrepôts des prestataires logistiques peuvent être considérés comme des établissements de commerce de détail s'ils ne livrent que des détaillants ou le consommateur final.
- Les commerces de détail (grossiste - plate-forme de distribution vers GMS) sont soumis à agrément s'ils exercent , outre le simple stockage de produits emballés ou la préparation de commandes, d'autres activités c o n n e x e s : congélation, conditionnement ou reconditionnement, confection de plateaux repas pour le transport ferroviaire ou aérien, découpe de meules de fromages...
- Les établissements d'entreposage ne sont pas éligibles à la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire .
- La nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE) et les rubriques respectives sont consultables sur le site dédié « installations classées » du ministère de l'environnement. Exemples : entreposage des sous-produits animaux (rubrique 2731) – emploi de l'ammoniac comme fluides frigorigènes (rubrique 4735)

CHAPITRE B: Locaux et équipements

Item B1 : Conception et circuits de l'établissement

LIGNE B1L03 :

SUPERFICIE ET CAPACITÉ DES LOCAUX ADAPTÉES À LA CIRCULATION, LA PRODUCTION DES DENRÉES ET LE STOCKAGE DES DENRÉES

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier l'adéquation des volumes de stockage avec l'activité de l'entrepôt notamment en cas de pic d'activité.	<ul style="list-style-type: none">➤ Volumes suffisants de stockage des enceintes positives, négatives et neutres.

Pour information

Les entrepôts ne possédant pas de local de production, et l'encombrement des locaux et équipements de stockage étant observé en C302, on n'observera ici que le niveau de volume des enceintes qui doit être en rapport avec la quantité de denrées susceptibles d'y être stockées.

LIGNE B1L07 :

SECTORISATION PHYSIQUE ADAPTÉE AU FONCTIONNEMENT DE L'ATELIER

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier le respect de cette sectorisation	<ul style="list-style-type: none">➤ Les locaux de stockage des denrées doivent être bien individualisés et séparés physiquement de ceux affectés aux emballages/palettes de manutention et, le cas échéant, à des sous-produits ou autres marchandises.

Flexibilité

Les denrées correctement protégées par leur conditionnement peuvent être stockées à proximité de produits emballés (ex : cartons d'emballage non souillés)

Item B2 : Equipements adaptés à la production et engins de transport

LIGNE B2L02 :

ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS AU N-D ET APTES AU CONTACT ALIMENTAIRE

Méthodologie	Situation attendue
	➤ Les équipements de manutention (ex : palettes, rolls) doivent pouvoir être nettoyés aisément et résistants à la corrosion.

Flexibilité : Les palettes en bois, encore souvent utilisées dans les entrepôts, sont tolérées dans la mesure où elles sont correctement entretenues (pas de trace de graisse, pointe apparente, peinture...) et réservées pour la manutention de produits suffisamment protégés par leur emballage

Item B5 : Nettoyage/désinfection des locaux et équipements

LIGNE B5L03 :

SYSTÈME DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Méthodologie	Situation attendue
	<ul style="list-style-type: none">➤ Pour les chambres sous froid négatif, un dispositif de nettoyage par aspiration des poussières peut être mis en oeuvre.➤ Les sas des chambres sous froid négatif ne doivent pas être nettoyés à grande eau en raison du risque induit de chute par glissade

LIGNE B5L04 :

PROPRETÉ DES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier visuellement l'état de propreté et d'entretien, en particulier sur les équipements de manutention présentant souvent des traces de souillures liées à leur utilisation multimodale	<ul style="list-style-type: none">➤ Les locaux de stockage et les équipements de manutention (ex : palettes, rolls) doivent être maintenus propres
<ul style="list-style-type: none">•	<ul style="list-style-type: none">➤ Les rebuts (ex : emballages – palettes – rolls détériorés) sont jetés directement et ne traînent pas dans les locaux

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

Flexibilité

- La maîtrise de ces dangers par la seule mise en œuvre de prérequis (BPH) peut s'avérer suffisante dans les entrepôts frigorifiques de denrées conditionnées/emballées. La maîtrise de la chaîne du froid dans le secteur de l'entreposage peut également être considérée comme un prérequis d'hygiène.

Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières

LIGNE C3L04 : CONTRÔLE À RÉCEPTION

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier auprès d'un opérateur de quai sa connaissance effective des procédures de contrôle à réception de denrées (en lien avec la formation préalable du personnel)	<ul style="list-style-type: none">➤ Les denrées réceptionnées dans l'entrepôt doivent correspondre précisément à celles mentionnées sur le bon de livraison ou autre document de transport les accompagnant
<ul style="list-style-type: none">• S'assurer de l'existence et du respect de cette procédure	<ul style="list-style-type: none">➤ Une procédure de prise en charge des marchandises doit être définie par l'établissement d'entreposage s'il effectue lui-même le ramassage chez ses clients

Item C4 : Mesures de maîtrise de la production

Sous-item C401 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires

LIGNE C401L02 :

MAINTIEN DE LA CHAÎNE DU FROID OU DU CHAUD LORS DES ÉTAPES DE FABRICATION ET DE STOCKAGE

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier la conformité des températures prescrites : Choisir les échantillons à contrôler en plusieurs points réputés les plus chauds de l'entrepôt, à savoir près des portes (en haut et en bas), près du centre de l'entrepôt (en haut et en bas) et à la reprise d'air des évaporateurs.• Tenir compte de la durée de séjour des produits dans l'entrepôt (pour la stabilisation des températures)	<ul style="list-style-type: none">➤ Les denrées congelées et réfrigérées doivent être entreposées selon leur nature aux températures maximales de conservation mentionnées dans la réglementation (cf arrêté du 21/12/09 – annexe I)
	<ul style="list-style-type: none">➤ Conditions d'entreposage des œufs : cf règlements (CE) n° 853/2004/ section X / chapitre I et n° 589/2008 / article 2.3 – IT DGAL/SDSSA relative aux normes de commercialisation des œufs et leurs contrôles

Pour information

- Les modalités de réalisation des prises de températures des enceintes frigorifiques et des denrées sont précisées dans le mode opératoire OPE correspondant disponible dans l'intranet qualité (cf documents qualité)

LIGNE C401L03 :

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 au sein des entreprises de stockage et le cas échéant leur homologation selon la norme EN 12830 (enregistreurs)• Lors de la lecture des enregistrements en continu de la température, prendre en compte les phases de dégivrage.	<ul style="list-style-type: none">➤ La maîtrise des températures de conservation des denrées réfrigérées ou congelées stockées nécessite de disposer 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> (conservation à une température inférieure ou égale à - 18°C) nécessite l'enregistrement de la température de l'air des chambres froides affectées à leur stockage (cf règlement (CE) n° 37/2005)➤ Les locaux de stockage 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)

	<p>conformément au règlement (CE) n° 37/2005. Les opérateurs concernés conservent les documents nécessaires pour vérifier la conformité de ces instruments aux dites normes.</p> <p>➤ 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.</p>
--	---

Flexibilité

Pas d'enregistrement de la température requis :

- dans les meubles de vente au détail stockant des produits surgelés (cf règlement (CE) n° 37/2005 – article 3.1).
- dans les installations frigorifiques de moins de 10 mètres cubes destinées à la conservation de stocks dans les magasins de détail (cf article R.214-17 du code de la consommation pris pour application des dispositions de l'article 2 du règlement (CE) n° 37/2005).

Pour information

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 C401L04: CONDITIONS DE STOCKAGE DES PRODUITS

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer le cas échéant du stockage séparé des produits exportés selon les exigences des autorités sanitaires du pays d'importation (ex ; export Russie..) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Des zones spécifiques peuvent être dédiées pour le stockage de produits destinés à l'exportation vers certains pays.
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les conditions et modalités de ce stockage (identification des zones dédiées,..) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Prévoir des zones dédiées pour le stockage des produits éventuellement consignés ou saisis
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le respect des exigences spécifiques en matière de MRS. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les conditions permettant de déroger à l'interdiction d'entreposage des viandes contenant des MRS sont respectées (cf arrêté du 21/12/2009 /annexe II)

LIGNE C401L05: VÉRIFICATION DES ENREGISTREMENTS ET ACTIONS CORRECTIVES

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'effectivité de cette vérification 	<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.

Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production

LIGNE C403L02 :

CONGÉLATION

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier la conformité des températures prescrites : Choisir les échantillons à contrôler en plusieurs points critiques de l'entrepôt, par exemple : près des portes (en haut et en bas), près du centre de l'entrepôt (en haut et en bas) et à la reprise d'air des évaporateurs.• Tenir compte de la durée de séjour des produits dans l'entrepôt (pour la stabilisation des températures)	<ul style="list-style-type: none">➤ Les denrées congelées et réfrigérées doivent être entreposées selon leur nature aux températures maximales de conservation mentionnées dans la réglementation (cf arrêté du 21/12/09 – annexe I)
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier que le délai de congélation n'est pas trop long entre l'élaboration et la congélation des denrées.• Vérifier le respect des conditions de congélation et de conservation prescrites pour les VSM.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les denrées destinées à être congelées doivent l'être au plus près de leur réception dans l'entrepôt frigorifique (cf IT DGAL/SDSSA/ relative à la congélation des denrées animales ou d'origine animale)➤ Les VSM réfrigérées, non traitées dans les 24 heures, doivent être congelées dans les 12 heures suivant leur production et entreposées à une température à coeur ne dépassant pas -18°C pendant une période maximale de 3 mois (cf section V – chapitre III du règlement (CE) n° 853/2004)

Item C7 : Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis

LIGNE C7L03 :

MARQUE D'IDENTIFICATION, LISIBLE ET APPOSÉE DANS LES TEMPS

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier l'apposition effective de cette marque correspondant à son agrément sanitaire délivré en tant que prestataire logistique sous température dirigée	<ul style="list-style-type: none">➤ La marque d'identification de l'entrepôt frigorifique est apposée sur les emballages des produits s'il (ré)emballe lui-même ces produits