

**Finalité : Maitriser les risques SDA liés aux activités logistiques :  
Hygiène, Chaîne du froid, maintenance, évaluation des fournisseurs  
et gestion des situations d'urgence**


**Pilote**

Directeur des Opérations

**Co-pilote**

Directeur Méthodes et Support Opérations

ACTIVITES CLES	DONNEES d'ENTREE	PIP (DE)	DONNEES de SORTIE	PIP (A)	Commentaires
Maitriser l'hygiène	Règlementation SF_P_SA_03 Analyse HACCP SF_E_MO_01 Plan de nettoyage dépôt SF_E_MO_02 Plan de nettoyage des véhicules de transport de marchandises SF_E_MO_07 Consigne d'hygiène et de sécurité pour les prestataires externes Gestion des déchets Contrat de sanitation avec prestataire externe FT produits de nettoyage Audit hygiène Consignes de nettoyage/contrôle t° des meubles	Autorités locales et nationales Responsable d'exploitation Service Qualité Hygiène et HACCP Equipe Chargée de la Sécurité des Denrées Alimentaires Coordinateurs HACCP Prestataire externe de sanitation Prestataire de nettoyage	SF_E_MO_03 Check list hebdomadaire de contrôle de la propreté des véhicules de transport de marchandises SF_E_MO_04 Check list hebdomadaire de contrôle de la propreté dépôt Compte-rendu de passage du prestataire de sanitation Compte-rendu audit hygiène (SF_E_SA_02)	Entrepôts (réceptionnaire, préparateur, chauffeurs, superviseur...) Prestataire de nettoyage Prestataire de sanitation	Le matériel utilisé pour le nettoyage des locaux et des camions sont en propre ou sous-traité. Les produits de nettoyage doivent être conforme pour l'usage en milieu alimentaire (référence à l'arrêté du 19 déc 2013, sur la fiche technique du produit). Un détergent désinfectant est utilisé pour l'intérieur des compartiments des camions. Compte rendu de l'obligation de résultat, une vérification de la propreté des zones logistiques et des camions est vérifiée de façon hebdomadaire. Suivant un contrat de sanitation défini au niveau national, le passage du prestataire externe est prévu sur tous les sites gérés par les équipes (pour les plate formes sous traitées, la prestation est suivie par le prestataire de transport). Un formulaire Consigne d'hygiène et sécurité pour les prestataires externes, est signé par tous les prestataires intervenant sur les zones de stockage ou de transit de denrées alimentaires, lors de leur première intervention.
Maitriser la chaine du froid	Règlementation SF_P_SA_03 Analyse HACCP SF_I_MO_10 Cahier des charges techniques logistique marchandises Cahier des charges navette Contrat froid avec prestataire externe SF_I_S2_03 Vérification des appareils de mesure de température SF_P_LO_01 Contrôle à réception SF_P_MO_01 Surveillance des températures en stockage et en livraison SF_I_R3_06 Consigne de poste livraison	Autorités locales et nationales Service qualité hygiène et HACCP Equipe Chargée de la Sécurité des Denrées Alimentaires Fournisseurs Transporteurs Prestataires externes	Audits chez les fournisseurs Audits chez les transporteurs SF_E_LO_06 Relevé des T°C au niveau des navettes SF_E_LO_01 Relevé de T° des produits réceptionnés SF_E_LO_04 Relevé température des chambres froides quai Alarmes frigo Astreintes week-end et jours fériés SF_E_S2_08 Suivi des tests T°C en livraison SF_E_LO_08 BRM Relevés de T° en livraison, enregistrement sur SAP SF_E_S2_06 Gestion des thermomètres	Entrepôts (réceptionnaire, préparateur, chauffeurs, superviseur...) Service Qualité Hygiène et HACCP Transporteurs Fournisseurs Prestataires externes	Tout au long du cheminement des produits, des contrôles T°C sont réalisés : - lors d'enlèvement chez les fournisseurs, une contrôle des produits est réalisé par le transporteur et les semis sont équipées d'enregistreurs de T°C - lors de la réception sur les sites, un contrôle avec un thermomètre étalonné (TESTO 110 étalonné au minimum une fois par an par une société externe) - en complément de l'enregistrement des T°C dans toutes les zones de stockage, un relevé manuel est réalisé 2 à 4 fois / jour par les équipes; à partir de sondes étalonnées. Les affichages digitaux sont étalonnés, si et seulement s'il n'existe pas d'autre moyen pour vérifier cette température. - au niveau des navettes, un contrôle T°C des produits est réalisé au chargement si la préparation ne s'est pas déroulée en chambre de stockage et également lors du déchargement des commandes, sur le site destinataire, avec un thermomètre à sonde étalonnée. - Un relevé des T°C des 2 compartiments de la caisse Frais et Surgelés du camion est réalisé. Les données sont reportées sur le Bordereau de Livraison. Des tests T°C sont réalisés avec un enregistreur de T°C, 1 fois par semaine (indicateur politique) - Sur les reprises, un contrôle de la T°C est réalisé par type de produit repris avant réintégration.
Gérer la maintenance dépôt (technique)	Règlementation Contrat de maintenance avec le frigoriste, prestataire et organisme de contrôle Contrat d'entretien	Autorités locales et nationales Service qualité hygiène HACCP Frigoriste Prestataire Service Technique Organisme de contrôle	SF_E_MO_05 Audits techniques SF_E_MO_06 Suivi des Visites Périodiques et contrats Fiche d'intervention prestataires externes	Entrepôts (Réceptionnaire, Préparateur, Chauffeur livreur) Service Technique	Les thermomètres utilisés pour contrôler la T°C des produits à réception sont étalonnés . Lorsque les résultats d'étalonnage donnent des valeurs supérieures à la précision du matériel défini, l'appareil et/ou la sonde sont remplacés (précision Testo +/-0.5). Si l'écart constaté est supérieur à 1°C, le responsable réception vérifie la conformité de la température des produits restant en stock, réceptionnés avec le matériel incriminé.

	<b>PROCESSUS MAITRISE DES OPERATIONS</b>	Code : SF_MO Version : 3 Date : 01/03/2021
---	--	--

Gérer la maintenance des engins manutention/camions (services moyens généraux)	Réglementation Contrat de maintenance avec le prestataire et organisme de contrôle Contrat de location Contrat d'entretien	Autorités locales et nationales Service qualité hygiène HACCP Frigoriste Prestataire Service Moyens Généraux Organisme de contrôle	Attestation technique et sanitaire de chaque véhicule Fiche d'intervention prestataires externes Vérifications périodiques	Exploitation Entrepôts (Réceptionnaire, Préparateur, Chauffeur livreur) Service Moyens Généraux	La relation opérationnelle avec les prestataires et le suivi du bon état des flottes sont assurés par le responsable d'exploitation
ACTIVITES CLES	DONNEES d'ENTREE	PIP (DE)	DONNEES de SORTIE	PIP (A)	Commentaires
Référencer, évaluer et communiquer avec les fournisseurs / prestataires ayant une incidence sur la SDA,	Cahier des charges Enregistrement des litiges fournisseurs Compte-rendu des prestataires Réunions	Service Logistique Service Technique Service Moyens Généraux Service Hygiène et HACCP Prestataires	Contrat / cahier des charges validé Audits fournisseurs / prestataires Evaluation des fournisseurs Comptes rendus de réunions	Service Logistique Service Technique Service Moyens Généraux Service Hygiène et HACCP	Les fournisseurs/prestataires concernés : Frigoriste, loueur de camions, Transporteur, prestataires logistiques
Traiter les situations d'urgence	Problème T° en réception Panne chambre froide Panne en livraison SF_I_MO_12 Etat d'urgence panne chambre froide SF_I_MO_11 Conduite à tenir en cas d'incident froid en livraison SF_I_MO_14 Conduite à tenir en cas d'incident froid navette SF_I_MO_13 Conduite à tenir en cas d'incident froid dépôt SF_I_LO_12 Contrôle approfondi de la température SF_I_SA_08 Instruction débris verre plastique ou autres	Entrepôts Service livraison Service Technique	SF_E_LO_03 Contrôle approfondi des T°C (T° à cœur) suite anomalie SF_E_LO_05 Prise de T°C produit en cas de T°C non conforme en chambre froide SF_E_LO_07 Relevé de T°C produit en cas d'incident en livraison SF_Crise Cellule de crise	Entrepôts Chauffeurs livreurs Directeur d'exploitation Membres de la cellule de crise Direction Générale	La situation de crise peut être gérée à différents niveaux selon les conséquences qu'elle engendre. Si le risque est avéré avec atteinte corporelle grave, le directeur Qualité, la Direction de la division concernée et la Direction Générale sont informées et il est fait référence aux instructions de gestion de crise. S'il ne s'agit pas d'une situation d'urgence, il est nécessaire de se référer aux procédures relatives aux traitements des réclamations des produits ou à la procédure sur la surveillance des températures en stockage et en livraison.

Surveillance		
Indicateur	Définition	Objectifs
Audit hygiène périmètre de certification	Moyenne des notes de l'audit hygiène (périmètre de certification)	Minimum 4/5