



PROCEDURE



Code : SF_P_MO_01

Version : 2

Date : 18/06/2021

TITRE

SURVEILLANCE DES TEMPERATURES EN STOCKAGE ET EN LIVRAISON

	Emetteur :	Approbateur :
Fonction	Responsable Qualité Hygiène HACCP	Directeur Méthode et Amélioration Continue
Nom	I. THIZY	A. LAMOTTE
Visa		

L'exemplaire comportant les « visas » est détenu par le service Qualité Hygiène HACCP.

NATURE DE LA DERNIERE MODIFICATION

Version	Date	Objet de la modification
01	18/01/2021	Harmonisation de l'organisation
02	18/06/2021	Complément pour les stockages de marchandises chez un prestataire externe

DIFFUSION

Le document en version papier ne fait pas l'objet d'une mise à jour. La version en vigueur est accessible dans la base documentaire.

1. DOMAINE D'APPLICATION

Cette procédure est destinée à tous les sites Sysco qui stockent et livrent de la marchandise surgelée, congelée, fraîche ou BOF et également aux plates-formes en prestation.

Au niveau des dépôts et des camions, les points suivants doivent être maîtrisés :

	Stockage dans les chambres froides	Camions navettes inter-sites	Camions réalisant des tournées de livraison
❖ Présence d'enregistreur de températures.	OUI	OUI	NON
❖ Contrôles quotidiens des températures	OUI	OUI	OUI
❖ Présence d'instruction lors de défaillance susceptible d'engendrer une variation de température nuisible à la qualité des denrées.	OUI	OUI	OUI
❖ Archivage des données 2 ans minimum.	OUI	OUI	OUI

En stockage ou en livraison, les températures des denrées doivent être en tout point du produit constamment inférieures ou égales à celles indiquées dans la colonne « T°C MAXIMALE » dans le tableau ci-dessous. Des tolérances de température sont admises que si elles sont constatées en surface, pendant les opérations de déchargement des camions, signifiant que la température des produits a subi de brèves fluctuations.

	NATURE DU PRODUIT	T°C MAXIMALE	Tolérance admise
Froid négatif	Produits surgelés Produits de la pêche congelés Glaces et crèmes glacées	$T^{\circ}\text{C} \leq - 18^{\circ}\text{C}$	Tolérance de 3°C en surface
	Autres produits congelés	$T^{\circ}\text{C} \leq - 12^{\circ}\text{C}$	Pas de tolérance
Froid positif	Viandes hachées et préparations de viandes hachées Produits de la pêche frais.	$0^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ}\text{C} \leq + 2^{\circ}\text{C}$	Tolérance de 2°C en surface et de 1°C à cœur
	BOF et autres produits frais	$0^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ}\text{C} \leq + 4^{\circ}\text{C}$ Ou T° mentionnée sur l'étiquetage	Tolérance de 2°C en surface et de 1°C à cœur par rapport à la T° mentionnée sur l'étiquetage
T°C ambiante	Conserves, huiles, produits d'épicerie	$T^{\circ}\text{C} > 0^{\circ}\text{C}$	Pas de tolérance

Lorsqu'une température de conservation inférieure, fixée sous la responsabilité du fabricant, est mentionnée sur l'étiquetage d'une denrée conditionnée, elle prévaut sur celle indiquée ci-dessus.

2. MAITRISE DE LA TEMPERATURE

2.1 Dans les dépôts SYSCO

❖ Enregistreurs de températures,

Tout local d'entreposage est équipé d'un ou plusieurs enregistreurs automatiques qui relèvent la température à intervalles réguliers. Les données correspondantes sont suivies et archivées par le responsable de site (2 ans minimum). Cette responsabilité peut être déléguée.

Les différents dispositifs disponibles (conforme aux normes NF EN 13486 et NF EN 12830) sont les suivants :

- ▶ Disque enregistreur de températures.
- ▶ Système électronique (*Océasoft/Océaview, TESTO, ...*)

Les sondes des enregistreurs sont soit étalonnées par une société spécialisée accréditée COFRAC, soit remplacées par une nouvelle sonde étalonnée (cas du système Océasoft), tous les ans. Les certificats d'étalonnage doivent être disponibles sur le site.

❖ Relevé manuel de températures

Un relevé manuel des températures (Point Critique 2/ Analyse HACCP) de chaque local (chambre froide, gare, zone de prépa, quais) est réalisé quotidiennement par un membre de l'équipe réception et de l'équipe préparation sur le document SF E LO 04" RELEVÉ DE TEMPERATURE DES CHAMBRES FROIDES / QUAIS ", à partir de sonde étalonnée annuellement (Océasoft/ Océaview, TESTO, ...).

Un commentaire (ex : dégivrage, délestage, portes ouvertes, problème de groupes ou autre) est ajouté lorsqu'il y a un constat de température non conforme au niveau des chambres (minimum -18°C pour le surgelés/congelé et maximum +2°C pour le frais).

Même lorsque le dispositif appliqué est relié à une télésurveillance (société externe ou plusieurs personnes de l'encadrement du site), ce contrôle des températures est fait en respectant les points suivants:

- au minimum 2 fois par jour ouvré, pour les sites réalisant du stockage (hub, satellite)
- par des personnes différentes (équipes différentes),
- à des heures proches d'un jour sur l'autre,
- en dehors des horaires de dégivrage des chambres froides

Un autocontrôle des relevés manuels des températures des différentes zones de stockage, formulaire SF E LO 04, est réalisé de façon hebdomadaire, par un responsable de service. Ce dernier appose sa signature sur le formulaire pour validation des données.

❖ Télésurveillance

Des alarmes sont mises en place dans les chambres de stockage de produits surgelés et frais. Elles sont réglées de façon à ne pas provoquer d'alarmes intempestives, mais à se déclencher lors de problème pouvant avoir un risque sur les produits.

Les alarmes froid ne sont activées sur les quais, uniquement si des produits frais ou surgelés peuvent être entreposés au-delà d'une durée de 4 heures dans la zone concernée (ex : palettes de commandes en attente de chargement entreposées sur le quai d'expédition).

Les seuils de déclenchement de l'alarme dépendent donc de 3 notions :

1) Une température limite fixée

⇒ Les températures fixées correspondent aux limites critiques définies dans l'analyse des risques, soit -18°C pour les zones de stockage de produits surgelés et $0/+2^{\circ}\text{C}$ pour les zones de stockage de produits frais.

2) Une durée de dépassement de cette température admise

⇒ Le délai est estimé suivant les variations possibles de température dans les différentes zones sans effets sur la température des produits stockés. La temporisation de déclenchement de l'alarme doit répondre aux délais suivants :

- maximum 1h10 pour les chambres de stockage surgelés et frais
- maximum 2h00 pour les gares de départ ou zone de préparation surgelés et frais. (Les gares et les zones de préparations peu remplies peuvent présenter des variations importantes de températures, sans préjudice pour les produits.)

3) Une durée de latence laissée au télésurveilleur pour éliminer les alertes intempestives, notamment celles dues éventuellement aux défauts du serveur.

⇒ Le délai convenu est de 15 minutes de latence, avant déclenchement de l'alerte, par le télésurveilleur.

L'efficacité des alarmes est vérifiée une fois par an (dans le cadre des vérifications périodiques).

Lors de détection d'anomalie, des actions correctives sont menées suivant l'instruction SF I MO 13 « MEMO Manager DEPOT Conduite à tenir en cas d'incident froid » (instruction affichée) et l'instruction présente dans le classeur de suivi des températures SF I MO 12 Etat d'urgence panne Chambre Froide ». Le document d'enregistrement SF E LO 05 « Prise T produits en cas de Température non conforme en Chambre Froide » doit être complété.

❖ Particularité du week-end et des jours fériés :

En cas de stockage de marchandises (retours compris) et lorsque le système n'est pas relié à une télésurveillance conforme aux exigences décrites ci-dessus dans le paragraphe « Télésurveillance », il est recommandé d'effectuer un relevé manuel des températures de stockage (Point critique 2 / analyse HACCP) suivant la fréquence suivante :

- au minimum 1 fois par jour si les portes des chambres restent fermées,
- 2 fois par jour si ouverture des portes des chambres froides.

Cela implique, suivant l'organisation de certains sites, de mettre en place une astreinte le week-end suivant l'accord collectif SYSCO.

Si ces contrôles de température ne peuvent être réalisés suivant l'activité et l'organisation, les données des enregistreurs de températures sont lues, validées et archivées par un salarié habilité, avant l'expédition des marchandises.

2.2 Chez les prestataires externes

Les exigences réglementaires doivent être appliquées chez le prestataire :

- Les températures ambiantes de la chambre froide négative doivent être maintenues à des températures inférieures à -18°C
- Les températures ambiantes de la chambre froide positive doivent correspondre aux températures de stockage recommandées (mini et maxi) des produits les plus sensibles prévues d'être stockés (ex : T°C de la chambre comprise entre 0 et +2°C si présence de viande hachée ou poisson frais)
- Des enregistreurs de température fiables, en bon état de fonctionnement et conforme à la réglementation en vigueur (NF EN 13486 et NF EN 12830) doivent être placés dans les chambres d'entreposage.

Un audit, par un auditeur interne de Sysco, sera à planifier.

❖ Particularité du stockage de marchandises chez un prestataire

En cas de stockage de marchandises chez un prestataire externe, en raison d'un manque de capacité de stockage sur le site Sysco, par exemple, il est nécessaire d'obtenir, de façon régulière, les données des enregistreurs de températures des zones où les produits Sysco sont stockés afin de vérifier la conservation des produits à la température adaptée.

Un contrat reprenant l'ensemble de nos exigences en termes de chaîne du froid et règles d'hygiène devra être signé avec ce prestataire. Se rapprocher du service transport amont en charge du suivi de ces contrats.

Un contrôle de la température des produits sera réalisé avant ré intégration des produits dans un site Sysco.

❖ Plate-forme en location

Avant de livrer la marchandise chez nos clients, les températures de stockage de la chambre froide positive et de la chambre froide négative (Point critique 2 / analyse HACCP) sont relevées et notées sur le document SF E LO 04" RELEVÉ DE TEMPERATURE DES CHAMBRES FROIDES / QUAIS " par un salarié habilité.

❖ Particularité du week-end :

Comme nous devons nous assurer de la bonne maîtrise de la chaîne du froid, les week-ends compris, un enregistreur de température doit être présent dans chaque zone de stockage (congélateurs, frigos ou chambres froides), si le système de suivi des températures du prestataire n'est pas suffisamment performant ou les données non disponibles pour les équipes de Sysco.

En absence de télésurveillance conforme aux exigences décrites ci-dessus au paragraphe « télésurveillance », les données des enregistreurs de températures sont lues, validées et archivées par un salarié habilité, avant le retour des marchandises sur le site en début de semaine.

2.3 Dans les camions

Avant de quitter le dépôt, le chauffeur s'assure que le groupe fonctionne correctement :

- Fonctionnement du moteur
- Production de froid

Les températures des 2 compartiments de la caisse sont affichées dans la cabine du chauffeur. Elles sont relevées, pour les 2 compartiments, à l'arrivée chez le premier client et le dernier client ou au retour de tournée s'il y a des retours de marchandises, soit avant la coupure des groupes. Ces relevés sont effectués hors période de dégivrage. Les valeurs (Point critique 4 / analyse HACCP) sont reportées sur la feuille de tournée du chauffeur (document SAP).

Les sondes des camions font l'objet d'une vérification 1 fois par an, par le prestataire. A défaut de système étalonné (cas des camions relais), le chauffeur contrôle les produits à l'aide de son thermomètre à sonde.

Lors de détection d'anomalie, des actions correctives sont menées suivant l'instruction SF I MO 11 MEMO Manager TRANSPORT Conduite à tenir en cas de panne froid Le document d'enregistrement SF E LO 07 Relevé T° produit en cas incident en livraison doit être complété par le chauffeur dans un premier temps, puis par son responsable.

2.4 Dans les navettes

Les navettes (semi en prestation ou en propre) assurent le transport des commandes préparées du site de stockage au site de livraison.

Comme lors de toute rupture de charge, la température des produits (Point critique 3 / analyse HACCP) est contrôlée lors du chargement (si prépa réalisée en zone non adaptée) et lors du déchargement des denrées par le responsable préparations ou autre personne attitrée à cette mission.

La température de réglage (ou température de consigne) enregistrée par le chauffeur est également vérifiée, pour chaque compartiment.

Toutes ces données sont reportées sur le document SF E LO 06 Relevé Température des navettes.

Un autocontrôle de ces relevés de températures des produits et de température de réglage, document SF E LO 06, est réalisé de façon hebdomadaire, par un responsable de service. Ce dernier appose sa signature sur le formulaire pour validation des données.

Lors de détection d'anomalie, des actions correctives sont menées suivant l'instruction SF I MO 14 MEMO NAVETTE Conduite à tenir en cas d'incident froid et le document d'enregistrement SF E LO 03 « contrôle approfondi de la température suite anomalie » doit être complété.