Ordre de service d'action

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Service de la gouvernance et de l'international dans les domaines sanitaire et alimentaire** **Sous-direction du pilotage des ressources et des actions transversales** **Bureau du management par la qualité et de la coordination des contrôles** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDPRAT/2015-1108** **16/12/2015**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 1

Objet : Diffusion de la Procédure nationale "Gestion du matériel".

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : La présente instruction porte à la connaissance des agents de l'organisme DGAL la Procédure nationale " Gestion du matériel". Cette procédure est commune avec la DGCCRF.

Textes de référence : Manuel qualité national de la DGAL

Cette instruction a pour objet de diffuser la procédure nationale « Gestion du matériel » (« PN Matériel ») de l'organisme DGAL. Elle a été rédigée conjointement avec la DGCCRF et s'applique à la gestion du matériel dans le cadre des 2 programmes :
- programme 206 : « Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation »
- programme 134 : « Développement des entreprises et de l'emploi »

Les chargés de mission régionaux animation qualité (CRAQ) pourront vous appuyer dans la mise en œuvre de cette instruction.

Toutes vos remarques peuvent utilement être communiquées en retour par l'intermédiaire des responsables qualités locaux (RQL) et des CRAQ, sur la boite institutionnelle : *assurance-qualite.dgal@agriculture.gouv.fr*

Le Directeur Général de l'alimentation

Patrick DEHAUMONT

DGCCRF **Organisme DGAL**	**PROCÉDURE NATIONALE** **Gestion du matériel**	PR/2D/MAT/001 (DGCCRF) PN matériel (DGAL) Version 01 Date d'application : Page 1/14

Principales modifications par rapport à la version précédente :

Première version d'une procédure de gestion du matériel commune à la DGAL et la DGCCRF qui annule et remplace :

- pour la DGAL : la PQN 9.1 (Matériel – Equipement) et l'OPE 10.12 (Gestion et surveillance des enceintes de stockage des échantillons)
- pour la DGCCRF : la PR/2D/MAT/001 – version 03 (Gestion du matériel)

Le plan du document a été adapté pour cette rédaction commune. Par souci de lisibilité, seules les modifications essentielles sur le fond apparaissent surlignées en jaune dans le corps du texte.

Documents de références :

Normes ISO 9001 : 2008 ; NF EN 45501

Décret N°2001-387 du 03/05/2001 modifié relatif au contrôle des instruments de mesure

Arrêté du 31/12/2001 fixant les modalités d'application de certaines dispositions du décret n° 2001-387 du 03/05/2001 relatif au contrôle des instruments de mesure.

Décret n° 91-330 du 27 mars 1991 modifié relatif aux instruments de pesage à fonctionnement non automatique.

Arrêté du 26 mai 2004 relatif au contrôle des instruments de pesage à fonctionnement non automatique, en service

Arrêté du 23 octobre 2009 relatif à la construction et au contrôle des thermomètres destinés à mesurer la température des denrées périssables.

Manuels Qualité de la DGAL et de la DGCCRF

Note de service DGAL/SDSSA/L2013-0410 du 3 octobre 2013 relative à l'organisation de la livraison et de la facturation des thermomètres.

Documents associés :

LI/2D/QUA/001	Liste des procédures
LI/00/MAT/001	Inventaire du matériel en service
IN/00/MAT/001	Utilisation, nettoyage et vérification de routine des instruments de mesure
IN/00/MAT/002	Utilisation, nettoyage et vérification de routine des matériels de froid
OPE Prise de température	Réalisation d'une prise de température d'une denrée alimentaire d'origine animale et d'une enceinte frigorifique sous température dirigée dans le cadre des contrôles officiels
OPE Etalonnage températures	Etalonnage de chaînes de mesure de températures
EN/00/MAT/001	Fiche matériel
EN/00/MAT/002	Calendrier et contrôle des vérifications périodiques
EN/00/MAT/003	Nettoyage et désinfection des matériels de froid
EN/00/MAT/004	Vérification de routine des matériels de froid (avec un thermomètre)
EN/00/MAT/005	Vérification de routine des matériels de froid (courbe de température)
EN Etalonnage températures	Tableau d'enregistrement d'étalonnage d'un système de surveillance de la température

Diffusion : tout le personnel via GECI (intranet DGCCRF) et via BO AGRI et Intranet qualité (DGAL)

Contrôles et visa

	Rédigé par			Approuvé par	
Noms et qualité	Sylvie CELI DGCCRF - 2D	David BERTASO CRAQ - DGAL	**Noms et qualité**	P.DEHAUMONT Directeur général - DGAL	N.HOMOBONO Directrice générale - DGCCRF
			Date	26/11/2015	02/12/2015
			Visas	*Original signé*	*Original signé*

Revue périodique

Échéance	Nom	Date	Visa
31/12/2017			

1- OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

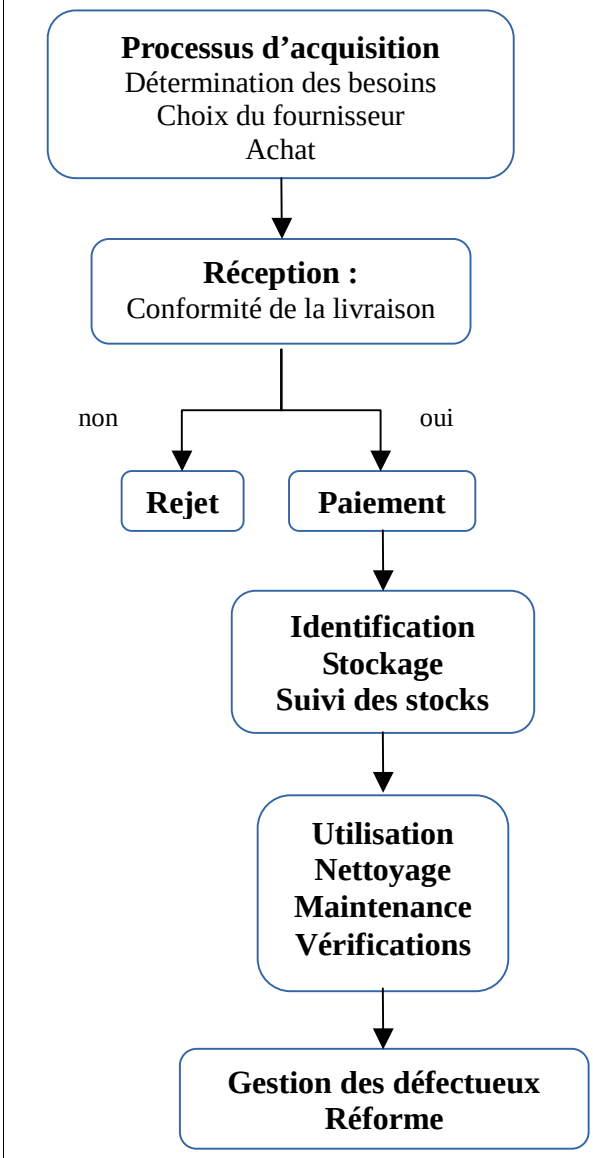
La présente procédure formalise les dispositions relatives à la gestion du matériel dans les DD(CS)PP, DAAF, DIECCTE, DIRECCTE, DRAAF et SNE et s'applique au matériel utilisé pour les contrôles « qualité et sécurité ».

2- DEFINITIONS ET ABREVIATIONS SPECIFIQUES

Instruments de mesure (IM)	Instruments qui mesurent directement ou indirectement les grandeurs, rapports ou fonctions de ces rapports définies par le décret du 3 mai 1961 et qui sont utilisés pour des opérations de mesurage pouvant servir de base à des poursuites pénales ou sanctions administratives et intéressant la sécurité des personnes, des animaux ou ayant pour objet de déterminer ou de vérifier des caractéristiques annoncées ou imposées. (Décret n° 2001-387 du 3 mai 2001 modifié relatif au contrôle des instruments de mesure). Pour le service administratif (DIRECCTE, DDI, DIECCTE, SNE) il s'agit des balances (instruments de pesage à fonctionnement non automatique) et des thermomètres.
Système de surveillance de la température (SST)	Dispositif de mesure de la température d'une enceinte à froid positif ou négatif. Deux types de dispositifs peuvent être utilisés ; • SST à lecture directe enregistrant les températures minimale et maximale atteintes, • SST à enregistrement en continu : thermobouton, clé USB, centrale d'acquisition de températures, dispositif interne.
Thermobouton	Dispositif miniature de mesure et d'enregistrement de la température
Échelon de vérification	Valeur exprimée en unité de masse utilisée pour la classification et la vérification de l'instrument. Cet échelon est caractérisé par l'expression « e ». (Norme NF EN 45501)
Étendue de pesage	Intervalle compris entre la portée minimale et la portée maximale
Masse de travail	Masse de valeur connue et déterminée par un laboratoire compétent
Portée maximale	Capacité maximale de pesage (y compris la tare)
Portée minimale	Valeur en dessous de laquelle les résultats des pesées ne peuvent être fiables
Vérification de routine	Vérifications effectuées par le personnel du service administratif selon une méthodologie et une fréquence définies en interne. Elle ne résulte pas d'obligations réglementaires
Vérification primitive	Essais réalisés avant mise en service d'un instrument de mesure ou après réparation (et avant remise en service) pour s'assurer de sa conformité métrologique
Étalonnage	Opération qui dans des conditions spécifiées, établit en une première étape une relation entre les valeurs et les incertitudes de mesure associées qui sont fournies par des étalons et les indications correspondantes avec les incertitudes associées, puis utilise en une seconde étape cette information pour établir une relation permettant d'obtenir un résultat de mesure à partir d'une indication
Plaque eutectique	Accumulateur de froid, positif ou négatif, permettant de conserver les échantillons pendant les phases de transport

3- LOGIGRAMME

LÉGENDE

Etapes	Documents associés	Enregistrement
	Liste des fournisseurs	Bon de commande
		Bon de livraison
	Procédure de paiement	CHORUS
	Dossier « matériel »	LI/00/MAT/001 EN/00/MAT/001 EN/00/MAT/002 EN/00/MAT/003 EN/00/MAT/004 ou EN/00/MAT/005 EN Etalonnage d'une chaîne de mesure
	IN/00/MAT/001 IN/00/MAT/002 OPE Etalonnage températures	

4- PROCESSUS D'ACQUISITION

Les processus d'acquisition du matériel sont déterminés au niveau local ou gérés à travers un marché public.

Un système de suivi des consommables est mis en place et documenté dans chaque unité (inventaire annuel, système de stock tampon…) afin d'éviter toute rupture de stock.

A réception, la conformité des fournitures avec le bon de commande est systématiquement vérifiée avant déclenchement de la procédure de paiement.

5- IDENTIFICATION ET CONSTITUTION DU DOSSIER

Le matériel est inventorié dans la liste LI/00/MAT/001 (ou autre document équivalent) et identifié par un numéro d'inventaire si nécessaire.

Pour les instruments de mesure et le matériel de froid, un dossier « Matériel » est constitué.

Il rassemble les documents suivants :

- la fiche matériel de l'appareil remplie (EN/00/MAT/001 ou autre document équivalent)
- les documents listés dans la fiche matériel lorsque le responsable du matériel les détient. Dans le cas contraire, l'indication de leur localisation (secrétariat général par exemple) est suffisante.

6 - UTILISATION, MAINTENANCE, NETTOYAGE ET VÉRIFICATION DES INSTRUMENTS DE MESURE

Balances et thermomètres destinés au contrôle officiel :

Seuls les instruments de mesure réglementés **munis de la vignette de vérification périodique verte** en cours de validité peuvent être utilisés pour les contrôles officiels. Les appareils hors service doivent être signalés par une vignette rouge réglementaire ainsi que la mention indiquant leur état et retirés du circuit.

Si un appareil n'est plus étalonné tout en étant muni d'une vignette verte, il sera retiré du circuit au plus tôt et son exclusion sera matérialisée par une mention précisant de ne plus l'utiliser.

Les rôles et responsabilités concernant la gestion du matériel sont définis dans les instructions locales : IN/00/MAT/001 pour les instruments de mesure, IN/00/MAT/002 pour les matériels de froid.

6.1. Règles générales d'utilisation

↳ des balances :

Respecter l'étendue de pesage et la plage de température d'utilisation définies par le constructeur. Pour cela, mettre la balance en service dès l'arrivée sur le lieu de contrôle afin de permettre à celle-ci de se mettre à la température ambiante.

Protéger la balance lors du transport et de l'utilisation sur le site : les chocs, l'humidité sont susceptibles de la détériorer et de fausser le résultat des contrôles.

Remettre la balance à zéro avant toute utilisation.

Après traitement des résultats de la pesée, ne pas donner de résultats de contrôle avec une précision supérieure à l'échelon de vérification de la balance.

↳ des thermomètres :

L'OPE **«** Réalisation d'une prise de température d'une denrée alimentaire d'origine animale et d'une enceinte frigorifique sous température dirigée dans le cadre des contrôles officiels » précise les modalités à respecter. Celles-ci doivent être *a minima* :

- Pré-refroidir la partie thermosensible du thermomètre jusqu'à l'obtention d'une stabilité thermique aussi proche que possible de la température du produit.
- Manipuler la sonde et le fil de raccordement avec précaution. Il s'agit de la partie la plus fragile du thermomètre, son introduction dans un produit trop compact risque de l'endommager (rupture, courbure) et nécessitera son remplacement et une nouvelle vérification primitive du thermomètre.
- Désinfecter la sonde avant toute prise de température à cœur si le produit n'est pas détruit.

6.2- Maintenance :

Les interventions de maintenance sont enregistrées sur la fiche matériel de l'appareil (EN/00/MAT/001) ou un document équivalent.

6.3- Nettoyage :

↳ des balances :

Le matériel est systématiquement nettoyé après chaque utilisation à la fin du contrôle.

L'emploi de produits abrasifs est interdit.

↳ des thermomètres :

Le matériel est systématiquement nettoyé et désinfecté après chaque utilisation, avant rangement.

La sonde est désinfectée (alcool à 60°, lingettes désinfectantes homologuées). Cette opération est effectuée avant le contrôle et autant que nécessaire au cours des contrôles, elle est systématique si les prises de température sont réalisées à cœur des produits et que ceux-ci ne sont pas détruits (viandes en carcasses…).

6.4- Vérification de routine :

↳ des balances :

La vérification de routine des balances peut s'effectuer ponctuellement, avant les contrôles, au moyen d'une masse de travail (si disponible dans le service). Cette vérification consiste à peser la masse de travail et vérifier que la valeur affichée correspond bien à la valeur connue.

6.5- Vérification périodique :

↳ des balances :

La vérification est annuelle.

Elle est réalisée par un organisme habilité. L'instruction IN/00/MAT/001 indique les coordonnées de l'établissement retenu pour cette prestation ainsi que les rôles et responsabilités au sein de l'unité.

↳ des thermomètres :

Les trois premières vérifications suivant la vérification primitive d'un instrument neuf peuvent être réalisées à intervalle de deux ans puis la vérification périodique devient annuelle.

La vérification périodique est réalisée par le laboratoire du SCL de Marseille ou le prestataire défini par marché public. L'envoi d'un thermomètre pour vérification périodique doit impérativement inclure l'appareil et son carnet métrologique.

L'instruction IN/00/MAT/001 (DGCCRF) et la note de service DGAL/SDSSA/L2013-0410 (DGAL) décrivent les modalités d'expédition des appareils ainsi que les rôles et responsabilités au sein de la structure.

Pour mémoire : chaque sonde étant associée à un thermomètre, la vérification périodique doit porter sur les 2 parties correspondantes.

↳ des thermoboutons ou autres systèmes de surveillance de l'enceinte de stockage :

A compter du 1er juin 2015, la vérification périodique a lieu tous les 3 ans.

a) Thermoboutons :

La vérification périodique est effectuée par le laboratoire du SCL de Marseille ou par un prestataire accrédité. Dans ce dernier cas, les frais de vérification sont à la charge de la structure demandeuse. La vérification peut intervenir à une fréquence supérieure à celle prévue dans la présente procédure en cas de détection de dysfonctionnements, de nécessité de reprogrammer ces appareils (ex. réajustement de l'heure) ou de procéder à une vérification complète.

Quelle que soit la nature de l'intervention demandée (étalonnage ou reprogrammation) la précision est à apporter dans le bordereau d'accompagnement des appareils.

L'instruction IN/00/MAT/001 définit les modalités d'expédition retenues localement ainsi que les rôles et responsabilités au sein de l'unité en s'appuyant sur les précisions données dans l'annexe 3 de la présente procédure.

⇨ Les certificats délivrés par les organismes chargés des vérifications sont conservés dans le dossier matériel de chaque appareil.

b) Autres systèmes de surveillance de l'enceinte de stockage :

Les systèmes de surveillance de la température non étalonnés par le laboratoire SCL de Marseille ou un prestataire accrédité sont vérifiés conformément au mode opératoire OPE « Etalonnage d'une chaîne de mesure de température ».

La vérification est enregistrée grâce au formulaire EN « Tableau d'enregistrement d'étalonnage d'un système de surveillance de la température ».

7 – UTILISATION, NETTOYAGE ET VÉRIFICATION DE ROUTINE DES MATÉRIELS DE FROID

7.1. Utilisation

↳ Congélateurs et réfrigérateurs :

La température des appareils frigorifiques doit être réglée de manière à ce que la température au sein de l'enceinte soit :

- **≤ - 21°C ; -18 ° C ou absence de décongélation pour les congélateurs***
- **comprise entre 1°C et 5°C pour les réfrigérateurs**

*– 21°C correspond à la température cible permettant un refroidissement optimal des plaques eutectiques afin de garantir un transport des échantillons dans les conditions requises.

La température cible pour la conservation des échantillons est de – 18°C ou surveillance de la décongélation conformément aux notes techniques relatives aux plans de surveillance et aux plans de contrôle pour la DGAL.

Le choix de la température cible d'un congélateur donné dans l'unité dépendra donc de sa destination (présence ou absence de plaques eutectiques, type de prélèvements…) Dans le cas où un meuble de froid est soumis à plusieurs consignes de température cibles différentes, la plus basse sera retenue.

Le réglage doit tenir compte des variations de températures du local (hiver, été).

Chaque appareil est équipé d'un thermobouton ou d'un autre système de surveillance de la température.

Les échantillons doivent être sur emballés si nécessaire (cas des prélèvements en filet par ex.) et rangés selon les dispositions de l'instruction IN/00/PAS/001 (gestion des échantillons à la direction).

Ils doivent être parfaitement identifiés.

Afin de ne pas provoquer un écart de température trop important dans les réfrigérateurs et dans les congélateurs, il est conseillé de ne pas déposer une grande quantité d'échantillons à la fois.

Il est strictement interdit de stocker des denrées alimentaires personnelles dans les congélateurs et réfrigérateurs énumérés dans la liste LI/00/MAT/001.

↳ Caisses isothermes :

Des caisses isothermes sont utilisées pour le transport des échantillons imposant un maintien de la chaine de froid :

- entre le lieu de prélèvement et le lieu de stockage (service administratif) ;
- entre le service administratif et le laboratoire destinataire de l'échantillon à analyser.

Le nombre et la taille des plaques eutectiques à introduire dans la caisse isotherme dépendent de la taille (contenance) de la caisse et de la température désirée. Par sécurité et durant les fortes chaleurs, il est recommandé d'ajouter des plaques supplémentaires.

Un thermobouton est joint pour tous les envois d'échantillons sous température dirigée.

A titre indicatif, il ressort des essais réalisés hors températures extrêmes que les préconisations pour les caisses en plastique avec housse (DGCCRF) sont les suivantes :

CONTENANCE DE LA CAISSE ISOTHERME	UTILISATION POUR LE TRANSPORT DES PRODUITS FRAIS AU-DESSUS DE 0°C		UTILISATION POUR LE TRANSPORT DE PRODUITS SURGELES ET CONGELES	
	Nombre de petites plaques GN1/9 (-3°C) bouchon vert	**Nombre de grandes plaques** GN1/3 (-3°C) bouchon vert	**Nombre de petites plaques** GN1/9 (-21°C) bouchon jaune	**Nombre de grandes plaques** GN1/3 (-21°C) bouchon jaune
12 litres	2 placées sur le côté	1 placée dans la glissière du couvercle de la caisse	2 placées sur le côté	1 placée dans la glissière du couvercle de la caisse
30 litres	4 placées sur le côté	1 placée dans la glissière du couvercle de la caisse	4 placées sur le côté	1 placée dans la glissière du couvercle de la caisse

La caisse isotherme est scellée dans le cas de l'envoi au laboratoire par un transporteur.

7.2- Dégivrage, nettoyage et désinfection :

↳ Congélateurs et réfrigérateurs :

Ces opérations doivent être effectuées au minimum une fois par an et systématiquement en cas de souillures.

L'instruction IN/00/MAT/002 décrit le protocole de nettoyage : méthodologie et produits à utiliser ainsi que les rôles et responsabilités.

Un planning de nettoyage peut être élaboré au plan local.

NB. : s'il est fait appel à une entreprise prestataire de service pour le nettoyage des enceintes de froid, la manipulation des échantillons avant et après les opérations est de la responsabilité de l'unité, afin d'assurer la confidentialité des informations et la sécurité des échantillons.

↳ Caisses isothermes et plaques eutectiques

Le nettoyage et la désinfection des caisses isothermes et des plaques eutectiques sont effectués au moins une fois par an ou selon une périodicité plus courte en cas de souillures.

Toutefois, préalablement à chaque utilisation, les agents veillent à la propreté des caisses et des plaques eutectiques et procèdent, si nécessaire, à leur nettoyage et désinfection.

L'opération de nettoyage est l'occasion de vérifier l'état des caisses isothermes et des housses et de procéder aux interventions nécessaires (réparation, achat de nouvelles caisses et housses).

❖ **Enregistrement des opérations de nettoyage et désinfection** :

Il est réalisé par l'agent responsable de l'opération sur le document EN/00/MAT/003 ou son équivalent (date, nom et visa). Lors de la clôture de cette fiche, le RQ en vérifie le contenu et y appose son visa.

En cas de nettoyage par une entreprise, l'opération est validée par le RQ qui remplira l'enregistrement correspondant (EN/00/MAT/003 ou équivalent). La procédure à suivre pour l'intervention d'une entreprise externe sera décrite dans l'instruction IN/00/MAT/002.

7.3- Vérification de routine des réfrigérateurs et congélateurs

↳ Congélateurs et réfrigérateurs :

Vérification de la température : chaque matériel est muni d'un thermobouton ou d'un autre système de surveillance (thermomètre enregistrant les températures mini/maxi, centrale d'acquisition, etc...) permettant de contrôler la température.

Une fois par semaine, le responsable de ce contrôle, relève la température de l'appareil et vérifie qu'elle se situe dans l'intervalle préconisé au § 7.1 ou s'assure de l'absence de décongélation.

A cette occasion, soit il édite le relevé informatique EN/00/MAT/005 et le classe, soit il l'enregistre dans un fichier électronique identifié après vérification de la conformité des températures.

En cas de dysfonctionnement du thermobouton ou du système de SST, il convient de mettre en place immédiatement un autre thermobouton ou un autre dispositif de SST.

En cas de dysfonctionnement, une fiche de non-conformité (dysfonctionnement) EN/00/QUA/007 ou EN/00/QUA/009 est ouverte afin de déterminer les causes du dysfonctionnement et la conduite à tenir pour en éviter la répétition ainsi que pour tracer la décision prise quant au devenir des échantillons présents dans l'enceinte de stockage.

Cas particuliers des échantillons végétaux à la DGAL :

La surveillance pour certains échantillons peut se limiter à la vérification de l'absence de décongélation (cf annexe 4). Cette surveillance est enregistrée suivant des modalités définies localement.

8- REFORME

Dès lors qu'un appareil est déclaré « hors service », il est réformé et sorti de l'inventaire du matériel en service (LI/00/MAT/001)

La fiche matériel (EN/00/MAT/001) est complétée avec motif de la réforme et visa du RQ.

ANNEXE 1 : LES DIFFERENTES CATEGORIES DE MATERIEL

Instruments de mesure : IM

Balances et masse de pesée
Thermomètres
Thermoboutons
Autres systèmes de surveillance des températures

Matériels de contrôle orienté : MCO

Alcoomètres
Calibreurs
Densimètres
Réfractomètres
Sondes
Mètres
Appareil photographique

Matériels de froid : MF

Meubles de froid
Caisses isothermes et plaques eutectiques

Matériels de prélèvement : MP

Liste A :
Caisses pour le transport de marchandises fragiles
Calculatrices
Chronomètres
Chalumeau pour scellés à la cire
Mallettes de contrôle des surgelés
Pinces à scellés et scellés

Liste B :
Agitateurs
Appareils diviseurs ou échantillonneurs
Brosse
Cisailles
Ciseaux
Couteaux multifonctions
Cuillère en métal
Décalitre gradué
Entonnoirs
Fioles jaugées
Louche
Loupe
Minuteurs
Mireuse
Ouvre-boîtes
Préleveurs métalliques
Récipients
Sceau à scellés
Scie à métaux
Siphon
Tables de nombres au hasard
Tamis
Thermosoudeurs
Vêtements de protection
Vilebrequin
Autres matériels de protection

Produits consommables : PC

Aluminium en feuilles
Bidons
Bocaux
Bouchons Bottes
Bouteilles
Carboglace
Cire à cacheter
Couteaux
Étiquettes
Essuie-mains
Ficelles
Filets pour fruits et légumes
Film thermorétractable
Fusils à couteau
Marqueurs
Pellicules photographiques
Pipettes
Produits chimiques (acide salicylique pour vins, alcool pour désinfecter, dichromate de potassium pour le lait cru, test pour huile de friture, test au chlorure de baryum pour eaux minérales, test à l'iode pour les pommes…)
Recharges de gaz
Sachets plastique, sachets stériles
Scalpel, lames, conteneur à lames usagées, pinces
Scellés et fil métallique
Tubes à essais
Vêtements de protection jetables ou non (blouses, calots, charlottes, gants, masques, surchaussures…)

ANNEXE 2 : GESTION DES THERMOBOUTONS (TB)

1/ Lors de la commande d'un TB (société ELECTRONA – anciennement ACTIFA)

Prévoir la version du logiciel en fonction de la version Windows de l'ordinateur utilisé (XP ou SEVEN) : version 4 (pour XP) ou version 7 (pour seven). Par défaut la programmation 7 sera livrée.

Possibilité d'échange gratuit d'une version intermédiaire livrée par ACTIFA (7 « allégée ») contre la version 7 consolidée, sous condition de renvoi à ACTIFA de la précédente (cette version est reconnaissable du fait de l'absence du bandeau d'identification du TB).

Lors d'un achat d'un nouveau TB, préciser l'affectation précise du TB qui sera incrémentée sur le bandeau et inscrite sur la plaquette-support du TB.
Ex. pour Caisse Glacière Positive (CGP 1, 2, etc) pour Caisse Glacière Négative (CGN 1,2, etc) ; Réfrigérateur (R1, 2) ou Congélateur (C1, 2) afin de ne pas avoir de TB portant le même nom.

L'identifiant qualité qui était absent du fait d'un paramétrage erroné d'ACTIFA pendant quelques mois sera de nouveau inscrit dans le bandeau : afin d'éviter une confusion entre DD et DIRECCTE situées dans le même département, identifier l'unité concernée afin que ACTIFA indique le bon identifiant *(exemple : pour la DDPP44 : EN/**44**/MAT/005 et pour la DIRECCTE Pays de la Loire : EN/**PDL**/MAT/005*). En cas d'oubli lors de la commande, le laboratoire de MARSEILLE pourra modifier ultérieurement et sur demande l'identifiant de l'unité visée.

2/ Paramétrage de l'horaire

Basé actuellement sur GMT (temps moyen de Greenwich), il a semblé plus simple de faire référence à l'heure locale.
Dans ces conditions, ACTIFA inscrira désormais « *programmation heure ETE* » ou « *programmation heure HIVER* » dans le bandeau d'identification, ce qui permettra de déterminer s'il faut ajouter une ou deux heures à celle indiquée, sans risque d'erreur.

3/ Étalonnage :

a/ demande d'étalonnage

Lors d'une demande d'étalonnage des TB, la désignation de la version du logiciel utilisé au sein de la direction doit être transmise au laboratoire (version 4 ou 7)

b/ relevé de température

Il semble qu'un bug affecte les TB des congélateurs et réfrigérateurs qui sont paramétrés pour un relevé de température toute les 4 heures.

Dans ces conditions, ACTIFA programme les nouveaux TB toutes les deux heures.

Pour les TB actuellement utilisés, il convient de demander au laboratoire de modifier ce paramètre lors de l'étalonnage.

L'amplitude des températures des réfrigérateurs ayant été modifiée dans la procédure (passage de 0 → +4°C à +1° → +5°C), il peut être demandé au laboratoire de Marseille de modifier les paramètres initiaux

4/ Arrêt de mission d'un TB :

La case « Stop mission » prévue dans certaines versions ne doit JAMAIS être utilisée car elle arrête tout enregistrement. C'est une cause fréquemment identifiée d'arrêt de mission. En cas d'arrêt de mission, le laboratoire de Marseille ne peut pas le relancer, il faut donc envoyer le TB à ACTIFA pour effectuer la manipulation. Dans le cas où ACTIFA demande des précisions sur les conditions d'utilisation, notamment le logiciel utilisé, il convient de lui apporter une réponse précise pour obtenir le meilleur service de sa part.

Le résumé de ces informations est le suivant :
- TB7 avec pack mesure : possibilité de relance
- TB7 + thermotrack 4 : absence de relance (envoi à Actifa)
- TB4 + pack mesure : absence de relance (envoi à Actifa)

5/ Utilisation/stockage/transport

Afin d'assurer, grâce aux TB, l'enregistrement optimal de la température lors du transport des échantillons, un rappel des éléments suivants :

- ne pas coller les TB sur les plaques eutectiques
- ne pas utiliser les TB avec la carboglace
- essayer dans la mesure du possible de placer le thermobouton au centre de la glacière dans une pochette ou un tube qui permet d'éviter lien direct avec le froid
- afin d'éviter une condensation et/ou une production d'électricité statique qui à la longue détériore les TB, ne pas les enfermer dans des sacs type congélation.

Pour connaître la date de mise en service d'un TB, un numéro à 4 chiffres est gravé sur une face de la puce, (ex :1320 correspond à la 20ème semaine de l'année 2013)

ANNEXE 3 -
MODALITES D'ENVOI DES APPAREILS A ETALONNER AU LABO 13

Le laboratoire du SCL de Marseille effectue la prestation d'étalonnage des thermomètres et thermoboutons détenus dans les DD(CS)PP et les DI(R)ECCTE. Il est accrédité pour ces deux types d'opération.

La prestation n'engendre pas de frais pour les services, cependant **les frais d'acheminement et de retour restent à leur charge.**

Des consignes sont à respecter pour permettre un acheminement vers le laboratoire et un retour vers l'unité concernée dans les meilleures conditions.

Lors de l'expédition, le colis doit contenir l'emballage préaffranchi pour le retour.

Pour les envois via la Poste, sont autorisés :

- **les emballages en bon état (même réutilisés) avec liasses vertes ou saumon**
- **les emballages colissimo neufs avec liasses grises.**

L'utilisation exclusive de ces contenants/liasses permettra au laboratoire d'effectuer l'expédition sous garantie en cas de perte.

A défaut de disposer de ces outils, le laboratoire ne pourra faire qu'un retour en envoi simple, donc non garanti. De ce fait aucune perte ou détérioration ne pourra lui être imputée et cette situation ne peut rester qu'exceptionnelle.

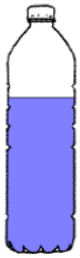
Les appareils peuvent être envoyés par le transporteur TNT. Dans ces conditions, dès que l'étalonnage est effectué, le laboratoire prévient l'unité qui envoie en pièce jointe via la messagerie l'étiquette TNT à coller sur le colis pour le retour.

Cas des DOM : Les directions départements d'Outre-Mer doivent utiliser systématiquement le formulaire "BONA FIDE" d'autorisation d'exportation temporaire afin que d'importants droits de douane et TVA sur ces droits ne soient facturés au laboratoire lors de l'expédition puis à la DIECCTE lors de la réexpédition.

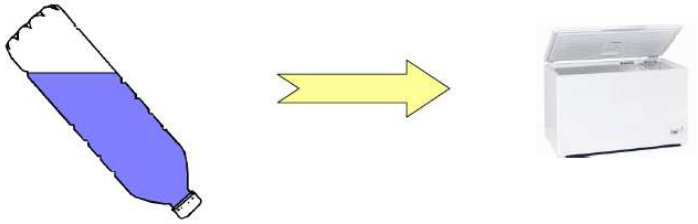
ANNEXE 4
Surveillance de la décongélation pour les échantillons végétaux à la DGAL

Exemple de la bouteille d'eau congelée

1 – Remplir partiellement une bouteille d'eau



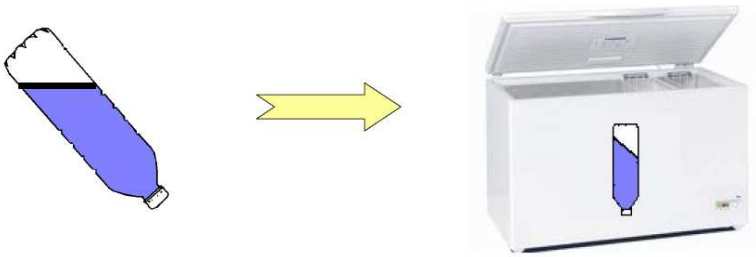
2 – Placer la bouteille au congélateur en position inclinée et laisser l'eau congeler



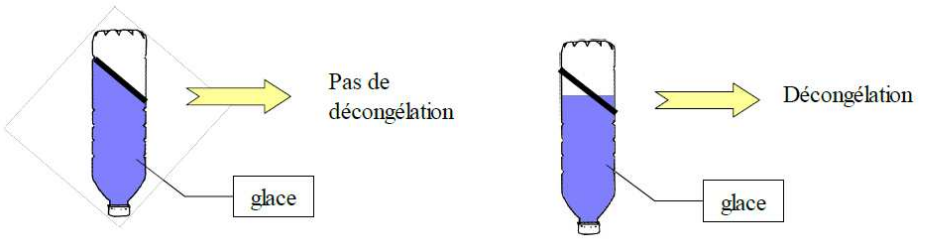
3 – Marquer le niveau d'eau au feutre indélébile une fois que l'eau dans la bouteille est congelée



4 – Replacer la bouteille dans le congélateur



5 – Surveiller les phénomènes de décongélation



ATTENTION :
Il faut privilégier une petite bouteille plutôt qu'une grosse.