Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Cabinet du Ministre **Mission de défense** Adresse : 78 rue de Varenne – 75349 PARIS 07 SP Dossier suivi par : Michel CHAZAUD Tél : 01 49 55 52 92 – Fax : 01 49 55 40 09 Mel : michel.chazaud@agriculture.gouv.fr	**NOTE DE SERVICE** **CAB/MISDEF/N2007-0006** **Date: 12 Juillet 2007**

Le Haut Fonctionnaire de Défense et de Sécurité

à

Messieurs les DRAF de ZONE

Date de mise en application : immédiate

Nombre d'annexes : 2

Objet : Plan Vigipirate

Mots-clés : Vigipirate

Destinataires	
Pour exécution : DRAF de ZONE	Pour information : DRAF – DDAF - DDSV

En votre qualité de délégués de zone de défense, vous vous devez de veiller à l'application du plan gouvernemental de lutte contre le terrorisme (Vigipirate).

Je tiens à vous signaler qu'un "Guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes", élaboré à l'intention de toutes les entreprises des filières agroalimentaires par les départements ministériels concernés, sous l'impulsion et avec l'appui du Secrétariat général de la défense nationale, en collaboration avec les représentants des différents secteurs professionnels, est disponible sur le site internet du ministère de l'agriculture et de la pêche (www.agriculture.gouv.fr).

Ce guide a été adressé à toutes les fédérations professionnelles concernées pour qu'elles les diffusent à leurs mandants.

Je vous demande de vous assurer que les opérateurs privés qui ressortent de votre compétence ont pris toutes dispositions pour se protéger contre de tels risques et continuer leur activité dans le cas où les risques précédemment évoqués se réaliseraient.

Je vous invite à prendre contact avec les principaux établissements de votre zone (établissements de plus de 100 salariés) pour évaluer correctement les recommandations du guide précité.

A cette fin, je joins un questionnaire reprenant les éléments du guide et pouvant être transmis aux opérateurs afin d'aider chaque responsable d'entreprise à sensibiliser son personnel aux risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes et à définir les mesures plus appropriées pour y faire face.

Il est à remarquer que cette approche est complémentaire de celle que vous avez mise en oeuvre dans le cadre d'AGERA (mais pour des établissements de plus de 20 salariés). La présente demande vous permettra de reprendre contact avec les correspondants de ces usines, réactivant ainsi le réseau que vous aviez constitué.

Je vous suggère de profiter de ce contact pour mettre à jour les données collectées dans la base zonale d'AGERA.

Je vous saurais gré de bien vouloir me rendre compte de l'application de ces dispositions du plan Vigipirate pour le **28 novembre 2007**.

Le Haut fonctionnaire adjoint de défense
et de sécurité,

Michel CHAZAUD

PROTECTION CHAÎNE ALIMENTAIRE

Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
MESURES DE PROTECTION PHYSIQUE DES ACCES						
Protection physique périphérique						
Mettre en place des clôtures suffisamment hautes, avec signalétique lisible d'interdiction						
Organiser un poste d'accès au site, soit unique, soit si possible en différenciant l'accès personnel de l'accès d'intervenants extérieurs						X
Mettre en place des dispositifs de surveillance : éclairage de nuit, gardiennage, vidéo						
Installer des dispositifs de détection d'effraction ou de franchissement						
Protection physique des accès aux bâtiments, installations et lieux de stockage						
Maintenir les portes piétonnières sous surveillance pendant les heures de travail et fermées par des serrures de sûreté hors des heures de travail						
Maintenir les issues de secours fermées par des serrures en dehors des heures de travail et s'assurer qu'elles ne permettent pas d'entrée par l'extérieur						
Maintenir l'accès aux quais fermé en dehors des horaires de livraisons ou d'expéditions						

Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
Munir si possible les fenêtres du RDC de grilles ou barreaux et les maintenir fermées hors de la présence de personnel dans le local concerné						X
Renforcer la solidité des ouvertures de toits…						
Surveiller l'accès aux toitures, systèmes de ventilation et de climatisation						
Mettre en place des systèmes d'alarme pour détecter les intrusions par les accès du RDC et pour détecter une présence anormale dans les locaux « sensibles » ou dans les couloirs de circulation qui y mènent en dehors des heures de travail						

Placer des mouchards sur les issues de secours pour repérer les ouvertures à partir de l'intérieur du site. Pour le cas où une ouverture se serait produite, procéder à une vérification d'usage.						
Mettre en place une centrale d'alarme avec des procédures adaptées						
Installer, dans les zones les plus sensibles, un système de vidéosurveillance / enregistrement / traitement selon la loi en vigueur						
Mettre en place, si possible, un système d'identification et de circulation par badges…						
Vérifier, en cas de recours à un prestataire de sûreté extérieure, leurs références et habilitations ainsi que leurs procédures pour gérer les outils, alertes ou anomalies et pour transmettre l'information aux responsables de l'établissement surveillé	x		x			
Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
Organiser la gestion des clés et code d'accès…						
Les accès aux stocks						
Veiller au respect du stockage séparé des MP, produits finis, conditionnements et emballages, les produits potentiellement dangereux (déchets, produits de nettoyage…..)						
Installer des systèmes de fermeture des locaux de stockage, à utiliser en période de non production						
N'autoriser l'accès aux stocks qu'à des personnes habilitées						
Fermer systématiquement à clé les accès aux locaux et armoires de stockage contenant des produits dangereux en dehors de la présence du personnel concerné						
Veiller à la sécurisation des fenêtres, trappes, grilles et ouvertures de plafond qui permettent l'accès aux locaux de stockage						

Proscrire au maximum les stockages en plein air ; sécuriser ceux qui le sont par des systèmes de verrouillage efficace						
Réduire au maximum les zones où pourraient être cachés des produits (faux-plafond, niches…) et y réaliser des contrôles réguliers						
CONTROLE DES FLUX DE CIRCULATION						
Flux des véhicules						
Mettre en place un plan de circulation et de stationnement affichée à l'entrée du site						
Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
Déterminer des zones de parking spécifiques pour les différents intervenants : visiteurs, personnel,…						
Situer les aires de stationnement des visiteurs et des personnels, autant que possible à distance, voire avec séparation physique des installations						
Signaliser les emplacements autorisés, réservés et interdits						
Surveiller la présence anormale des véhicules stationnant en dehors des horaires de fonctionnement de l'établissement						
Organiser un contrôle des véhicules entrants et sortants du site et si possible une traçabilité						
Flux des personnes						
Analyser le process interne pour déterminer les zones les plus sensibles et y limiter l'accès						
Gérer les accès des personnes (membres du personnel ou non) aux différentes zones, en fonction de la sensibilité recensée (badges, digicodes, tenues…)						
Tenir un registre des personnes entrant ou sortant des installations et le conserver						
Pré-établir une liste permettant de connaître : - le personnel normalement prévu sur site						

- les personnes extérieures attendues et le personnel responsable de leur prise en charge						
Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
Traiter tout écart selon une procédure définie et l'enregistrer						
Doter le personnel de tenues différentes selon les secteurs d'activité de l'établissement						
Doter les intervenants extérieurs et visiteurs de badges et tenues spécifiques						
Installer, lorsque cela est possible, des systèmes d'accès identifiant les individus et gérant les entrées/sorties des zones différenciées						
A défaut, sensibiliser les collaborateurs à la reconnaissance de présence anormale						
Encadrer **toutes** les visites par un membre du personnel, en interdisant tout accès aux zones sensibles						
En cas d'alerte grave, interdire les visites						
Mettre en place un dispositif de contrôle de tous les accédants au chantier						
Limiter physiquement les passages entre le chantier et les installations						
Réaliser un schéma des flux des marchandises, des produits et des personnes						
Identifier et matérialiser des lieux de stockage différents pour les différents types de produits						
Contrôler la conformité de la livraison réelle par rapport à la livraison attendue						
Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
Appliquer les procédures de réception habituelles et en cas de doute sur un produit identifié, intégrer les contrôles spécifiques pour ce produit						

Vérifier les documents relatifs aux produits, l'identité du transporteur-livreur et son appartenance à la société prestataire notamment pour un livreur inhabituel						
Vérifier l'intégrité des citernes en cas de vrac et des emballage en cas de sacs et Big Bags. Réaliser des prélèvements pour échantillonnage						
Contrôler les procédures de nettoyage des moyens de transports						
Ne pas accepter de réception hors de la présence des responsables et des heures prévues. Eviter les livraisons sans surveillance, en particulier la nuit						
Etablir des procédures internes de détection de toute anomalie concernant les modalités de la livraison, la conformité à la commande, les conditionnements et emballages, les produits. Noter, signaler et traiter toute anomalie détectée						
Etablir une procédure claire pour les cas particuliers des retours de marchandises et des échantillons arrivant par la poste ou par transporteur						
Respecter et sécuriser les zones de stockage affectées à chaque type de marchandise, alimentaire ou autre…						
Vérifier l'intégrité des emballages et conditionnements au destockage des marchandises						
Etablir des procédures de reconditionnements des produits						
Prohiber la réutilisation d'emballages sauf cas prévus et cadrés par une procédure						
Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
Vérifier l'intégrité des conditionnements et des étiquetages lors de l'utilisation des marchandises						
Matérialiser la zone d'expédition et si possible la fermer						
Vérifier la conformité des expéditions par rapport à la commande…						

Vérifier que les emballages sont hermétiques, « filmer » les palettes						
Vérifier que le bon de livraison porte bien toutes les informations utiles pour le contrôle à réception du destinataire, y compris le numéro du camion et éventuellement la nature des emballages						
Respecter les plannings et horaires d'expédition						
Surveiller les chargements en particulier en cas de groupage						
Etablir une procédure d'enregistrement des expéditions suffisamment documentée pour servir en cas d'incident constaté ultérieurement						
Mettre en place un système de stockage, d'étiquetage, de gestion et de circulation des produits chimiques dangereux : stockage spécifique fermé hermétiquement, accessibilité réservée aux personnels désignés, et gestion des stocks précise. Disposer des fiches de toxicité et de données de sécurité complètes et à jour						
Vérifier et contrôler régulièrement les captages et leur sécurisation selon la législation en vigueur						
Vérifier et contrôler les circuits d'arrivée d'eau et de circulation interne des eaux						
Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
Vérifier et contrôler les citernes de stockage internes						
Vérifier et contrôler les installations internes de recyclage						
Vérifier et contrôler les adoucisseurs d'eau						
Prévoir, si possible, un circuit alternatif temporaire en cas d'alerte						
Isoler physiquement les laboratoires d'analyses des autres installations…						

Gérer strictement les accès et les liens des laboratoires avec les sites de production. Fermer les lieux de stockage des produits. Gérer les stocks de produits						
SURETE LIEE AU PERSONNEL DE L'ETABLISSEMENT						
Recrutement des salariés et collaborateurs internes : dispositifs préalables						
Mener, dans le respect des textes réglementaires en vigueur, les actions d'information nécessaires avant tout recrutement, quelle que soit la catégorie du salarié						
Des dispositions (contrats) du même type seront en place avec les agences d'intérim, les sociétés de nettoyage et de gardiennage						
Accueil des nouveaux salariés						
Former et suivre l'intégration des nouveaux employés au cours des premières semaines de présence…						
Vêtements et locaux du personnel						
Prévoir des recommandations sur la gestion des vêtements de travail et les locaux du personnel						
Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
Règlement intérieur : dispositions particulières						
Un règlement intérieur rappellera, par établissement, les dispositions générales et précisera les dispositions particulières liées à la sûreté. Le personnel en sera informé dès son embauche et régulièrement. Toute modification sera clairement portée à la connaissance du personnel…						
Détecter les comportements hors normes						
Détecter les comportements hors normes…						
Formation du personnel aux mesures de sûreté et à la détection des événements anormaux						

Mettre en place un programme de formation aux mesures de sûreté : formation initiales, formations régulières et formation/information en situation d'alerte, d'urgence et de crise						
Dispositions après le départ des collaborateurs de l'entreprise						
Instaurer, en fonction des causes de départ, les dispositions de sûreté à mettre en place vis-à-vis des différentes catégories de personnel ayant quitté l'entreprise…						
GESTION DES STOCKS						
Analyser les marchandises sensibles et déterminer les fréquences de contrôles de stocks en fonction de la dangerosité des marchandises						
Vérifier l'intégrité des contenants à chaque stockage/déstockage des marchandises						
Faire des rapprochements entre les stocks théoriques (dont stocks donnés par les systèmes informatiques) et les stocks physiques en fonction de l'analyse précédente et détecter d'éventuelles anomalies						
Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
Mettre en place les procédures de gestion des stocks et de traitement des anomalies et des écarts de stocks						
PROCESS						
Analyser les points de vulnérabilité du process pour les réduire et augmenter la surveillance						
S'assurer que le déroulement des étapes du process a respecté les règles prévues						
S'assurer que les marchandises utilisées proviennent de fournisseurs agrées et que les fournisseurs ont eux-mêmes mis en place des procédures de sûreté adaptées						
S'assurer que les produits fabriqués (rôle du fabricant) ou livrés (rôle du réceptionnaire) disposent d'un conditionnement et d'un emballage dont						

l'intégrité peut être aisément et efficacement contrôlée jusqu'au moment de leur utilisation, que ce soit par un transformateur ou par un distributeur (ex : palettes filmées) ou par le consommateur final (ex : bouchons de bouteilles et couvercles des pots)…						
S'assurer que les procédures de qualification des marchandises ont été respectées						
S'assurer de l'intégrité des emballages et conditionnements à la livraison et lors de l'utilisation						
S'assurer de l'intégrité et de la conformité des produits mis en œuvre						
Banaliser au maximum les emballages pour éviter une identification rapide des produits au transport ou en entrepôt						
Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
Mettre en quarantaine tout produit suspect (couleur, odeur, hétérogénéité anormale, granulométrie, emballage endommagé, comportement du produit inhabituel						
Traiter les anomalies détectées et les enregistrer						
SURETE INFORMATIQUE						
Analyser les points de vulnérabilité des systèmes informatiques						
Sensibiliser le service informatique au problème de sûreté, établir les procédures de suivi d'utilisation, de suivi des mots de passe et de la gestion des sauvegardes						
Mettre en place des systèmes de protection physique des installations (locaux spécifiques pour les centres de commande et gestion d'accès différenciés) et de gestion des sauvegardes						
Mettre en place un système contre l'intrusion et la prise de contrôle des systèmes directement par des						

opérateurs extérieurs (ex : télémaintenance) en mode Internet						
Se rapprocher des autorités pour toute intrusion suspecte						

Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
SUPPLEMENT COLLECTE						
Dispositions générales : Personnel, sous-traitance, véhicules						
Pour les entreprises ayant du personnel salarié, vérifier la qualification et le travail passé de tout candidat et particulièrement ses capacités en tant que chauffeur-ramasseur						
Dans le cas de collecte sous-traitée à des sociétés de transport, éviter la sous-traitance en cascade, ne travailler qu'avec des sous-traitants connus et référencés. S'assurer dans un cahier des charges de la sûreté de leur personnel						
Veiller au respect des règles concernant les point suivants : état sanitaire, propreté, certificats de lavage et de désinfection et/ou modes opératoires de lavage pour les citernes lavées en usine, précédent et anté-précédent transportés, règles de compatibilité, planning de transport journalier et hebdomadaire etc.						
Mettre en place des dispositions pour sécuriser le stationnement diurne et nocturne des camions, citernes et camions citernes. Des dispositifs de plombage seront en place afin de s'assurer de l'intégrité de la remorque et/ou de la citerne						
Mettre en place des dispositions de contrôle du camion et/ou de la citerne au départ et à l'issue de son stationnement (liste de contrôle)						
Garder une traçabilité documentaire des produits collectés et des mouvements de véhicules						
Collecte à la ferme						
Tenir compte des impératifs de sûreté dans l'organisation des tournées ; - Pour les collectes à tournée s fixes (production laitière en particulier) des dispositifs de suivi des véhicules de type						

GPS seront en place - Des dispositif de reconnaissance des chauffeurs seront mis en place et ils pourront être joints ou appelés, à tout instant, par tout moyen approprié						
Mettre en place dans les fermes, en relation avec les agriculteurs, des moyens de reconnaissance des chauffeurs et des véhicules						
Définir les règles d'accès des chauffeurs-ramasseurs aux tanks à lait, aux silos, chambres froides… en relation avec les agriculteurs						
Définir des règles et contrôles préalables à l'enlèvement des produits par les chauffeurs-ramasseurs et les appliquer						
Collecte en champ : collecte en benne, pal-box, cageots, vrac, silo… avec ou sans le producteur						
Mettre en place des dispositions pour l'identification, le lavage et la désinfection, le dépôt, la localisation, la protection et la surveillance de ces moyens de collecte						
Définir à l'enlèvement des contrôles d'intégrité de reconnaissance et de conformité des produits ; les réaliser et les enregistrer						
Mettre en place, à réception au centre d ecollecte ou à l'usine, des contrôles particuliers pour les produits collectés selon ce processus						
Définir des dispositions de traitement et de lavage des produits collectés directement en champ pour qu'ils permettent de garantir des produits intègres						
Mettre en place, avant l'enlèvement et à la réception au centre des collecte, des dispositions pour s'assurer que les produits sont enlevés par les chauffeurs et les véhicules désignés dans les plans de collecte						
Collecte livrée : du producteur au distributeur … en remorque, en vrac ou en bacs.						
Définir des dispositions relatives aux moyens de transports utilisés. Elles concerneront : la propreté,						

l'état sanitaire, le stationnement à vide, le précédent et l'avant dernier transporté ou contenu. Des enregistrements des nettoyages de ces équipements seront tenus						
Etablir des listes nominatives des chauffeurs-livreurs des producteurs. Mettre en place des dispositions d'identification des chauffeurs-livreurs. Tenir des registres mentionnant : la personne qui a livré, l'identification du véhicule (tracteur, remorque camionnette, camion…), le type et la quantité de produit livré, l'heure, et la date de livraison						
Définir et mettre en place pour le transport des productions jusqu'au lieu de livraison, des dispositifs de protection des produits						
Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
SUPPLEMENT IMPORTATEUR						
Dispositions générales						
N'utiliser que des sources et circuits d'importation connus et autorisés						
N'importer que des produits correspondant aux normes de sécurité alimentaire en vigueur dans l'UE et en France						
Prendre les dispositions nécessaires pour amener les partenaires (fournisseurs, transporteurs) à mettre en place des mesures de sûreté – en intégrant des clauses spécifiques dans les contrats et en vérifiant qu'elles sont respectées						
Instaurer des règles d'étiquetage, d'emballage, de codage, d'affichage des dates claires et visibles avant réception des marchandises						
Protection des marchandises durant le transport						
Faire en sorte que le transport soit effectué en cales, containers, wagons, remorques, numérotés, fermés, plombés et que les numéros soient communiqués dès						

leur chargement						
En cas de transport plombé, connaître le numéro des plombs au départ (et être averti de toute rupture plomb)						
Etablir un planning prévisionnel de chargement, transport, dédouanement et mise à disposition, et être en alerte chaque fois qu'il n'est pas respecté. Analyser les raisons						
Superviser et enregistrer tout déchargement de marchandises (même en dehors des heures prévues ou les refuser)						
Demander aux transporteurs de pouvoir localiser à tout instant les marchandises						
Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
Mettre en place les procédures de contrôle des moyens de transports						
Contrôle des marchandises						
Rapprocher les produits et volumes reçus des produits et volumes commandés, chargés et facturés						
Comparer les produits reçus avec les échantillons prélevés au départ des marchandises, et avec les standards internes						
Faire pratiquer, autant que faire se peut, l'agréage départ (contrôle au chargement) par une tierce partie						
Inspecter les produits reçus pour détecter toute trace de malversation, contamination, dommage aux emballages, réemballages, ré-étiquetage, contrefaçon ou autres facteurs d'anormalité. Contrôler les numéros de lots annoncés						
Prévoir un contrôle plus systématique des produits non protégés (ex fruits)						
Mettre en quarantaine dans un lieu fermé les produits suspects et déclancher les contrôles nécessaires						

Prévoir de rendre systématiques des contrôles détaillés et spécifiques pour les marchandises en provenance ou ayant transité dans des pays à risque						
Assurer la conformité des produits avec les standards internes de sécurité sanitaire						
Système interne et traitement des alertes						
Mettre au point et implanter les procédures de traitement des alertes, même en dehors des heures d'ouverture des bureaux						
Etablir un planning des astreintes						
Mettre en place les procédures de relation avec les autorités administratives locales						
Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
SUPPLEMENT TRANSPORTS, LOGISTIQUES						
Dispositions générales : personnel, sous-traitance, véhicules						
Vérifier la qualification et le travail passé de tout candidat et particulièrement les capacités des chauffeurs et chauffeurs-livreurs						
Eviter le transport par des caboteurs non reconnus et non référencés par avance						
Faire respecter les règles en matière de transports (dont règles de nettoyage et règles de compatibilité de produits transportés)						
Protection des marchandises : déchargement / chargement						
S'assurer que le véhicule (marque et numéro d'immatriculation) et le chauffeur (identité) sont bien ceux attendus						
Vérifier que le camion a respecté la procédure d'entrée dans les locaux						
S'assurer que tous les documents sont conformes à						

ceux attendus						
S'assurer de l'intégrité des produits déchargés et de leurs emballages, du respect des quantités et qualités des produits, de l'étiquetage, et des éventuelles procédures anti-intrusion dans la remorque (plomb)						
S'assurer que les véhicules en chargement et les chauffeurs sont ceux attendus, sont qualifiés pour le transport envisagé et qu'ils ont respecté les procédures de nettoyage. Visiter le véhicule						
Suivre toutes les phases du chargement et le respect de la commande passée						
Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
S'assurer de l'intégrité des produits chargés, du respect des quantités et qualités des produits, de l'étiquetage, et des éventuelles procédures anti-intrusion dans la remorque (plomb)						
S'assurer que le camion respecte la procédure de sortie des installations						
Au besoin, prévenir la personne chargée de la réception des marchandises de l'identité du chauffeur, du numéro d'immatriculation du véhicule, de l'heure de départ et de l'heure probable d'arrivée						X
Les véhicules et les chauffeurs : Equipements, circulation et comportement des chauffeurs, incidents, formation						
Equiper les véhicules de systèmes efficaces de fermeture des cabines et des remorques…						
Prévoir un système de suivi des camions (GPS) – en plus des systèmes légaux de suivi de conduite. Détecter, en temps réel, les anomalies de parcours, de stationnement et les traiter.						
Elaborer un plan de gestion des clés (ou serrures) avec enregistrement des heures et des responsables d'ouverture et de fermeture.						
Prévoir un téléphone portable par camion pour						

pouvoir signaler rapidement toute anomalie ou tout incident						
Emprunter des voies normalement fréquentées ; éviter les routes peu fréquentées						
Stationner lors d'arrêts de longues durées dans des aires de stationnement sécurisées						
Observer et signaler tout individu au comportement anormal autour du camion						
Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
Informer de tout problème de transport à la fois le donneur d'ordre et le récipiendaire						
Prévenir de tout retard dès qu'il est certain						
Prévoir un plan de liaison, et, en cas de risque aggravé, rester en liaison avec sa base, avec des périodicités adaptées						
Former les chauffeurs aux ruses des pirates de la route (repérer les véhicules suiveurs, fausses pannes,…)						
Système interne de traitement des alertes						
Mettre en place des procédures de traitement des alertes, même en dehors des heures d'ouverture des bureaux						
Mettre en place les procédures de relation avec les autorités locales						
Formation de l'ensemble du personnel concerné par les procédures						
Former l'ensemble du personnel et réaliser des séances d'exercices						
Simuler, de façon aléatoire, les divers types d'incidents possibles						

Analyser les résultats des tests ainsi réalisés et si besoin aménager les procédures						
Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
SUPPLEMENT RESTAURATION						
Protection des installations, équipements (laboratoires, chambres froides)						
Disposer d'un plan délimitant les zones accessibles et les zones non accessibles au public						
Disposer d'un système général de surveillance adapté à la taille de l'établissement (vidéo, miroirs, rondes) permettant d'avoir une vue permanente sur l'ensemble des lieux						
Disposer d'un circuit d'accès spécifique aux chambres froides (si la disposition des lieux le permet) et interdire, s'il existe un parking, de garer les véhicules étrangers aux livraisons à proximité de cet accès						
Disposer de moyens de surveillance régulière des installations de ventilation et de climatisation (maintenance et audits réguliers) : hottes, système de chauffage et de climatisation,…						
Prévoir la protection des systèmes de ventilation et des groupes frigorifiques						
Pour les installations utilisant du gaz à partir d'une citerne : mettre en place des dispositifs de protection et de surveillance ; établir des procédures sur les conditions de livraison, de contrôle et de ;mainteance						
Munir si possible les fenêtres du rez-de-chaussée de grilles ou de barreaux						
Maintenir fermées les fenêtres des cuisines accessibles de l'extérieur. Si elles doivent être ouvertes, elles le sont sous l'autorité d'une personne habilitée qui mettra en place une surveillance adaptée						

Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
Contrôle du mouvement des personnes : visiteurs, prestataires, livreurs, personnel, clients						
Interdire l'accès des zones non publiques à toute personne étrangère au service.						
Pour les prestataires, vérifier leur matériel avant l'entrée dans les cuisines et chambres froides						
Disposer d'un local d'accueil pour rencontrer les visiteurs : représentants, journalistes,…						
Interdire l'accès des chambres froides aux livreurs						
Interdire le dépôt de marchandises à l'extérieur de l'établissement par les livreurs : définir des horaires de livraison pour que les marchandises soient réceptionnées par une personne mandatée et aussitôt stockées aux endroits appropriés						
Disposer, autant que possible, d'entrées spécifiques pour le personnel						
Délimiter, pour le personnel, des parkings spécifiques (fermés avec accès contrôlé), dans la mesure du possible						
Prévoir des tenues différentes pour le personnel de cuisine et le personnel de salle						
Délimiter les emplacements de parking spécifiques aux clients						
Installer des dispositifs d'éclairage ainsi que, si possible, des moyens de vidéo-surveillance des parkings						
Prévoir des dispositions permettant de s'assurer du bon déroulement du départ des véhicules des clients après la fermeture						
Disposer d'entrées spécifiques pour les clients						
Définir des dispositions relatives au contrôle et au filtrage des entrées. Pour les restaurants ouverts au grand public du type cafétéria, des dispositifs de vidéo-surveillance des entrées pourraient être mises en place						

Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
Définir des types de contrôle à opérer sur les bagages, sacs et attachés-case des visiteurs à l'entrée et à la sortie, notamment en cas d'alerte						
Dispositions particulières à la restauration d'entreprise, aux cantines scolaires ou municipales : accès dans la salle de restauration par badges et photos. Quand les effectifs de consommateurs sont peu importants (moins d e150 personnes) un contrôle visuel à l'entrée de la cantine est suffisant						
Disposer de sorties spécifiques pour les clients						
Définir et mettre en œuvre des critères de validation interne des sorties du public						
Réaliser après fermeture de l'établissement des inspections systématiques des lieux (dont les toilettes) et les enregistrer						
Signaler toute personne ou objet insolite à la direction de l'établissement qui mettra en œuvre des dispositions pré-établies de traitement de ce type de situation						
Contrôler et surveiller les accès aux différents lieux ouverts au public (exemple : toilettes, vestiaires…)						
Mettre en place un dispositif d'affichage pour inciter le personnel et les clients à repérer et signaler tout objet suspect						
Assurer un suivi particulier des groupes de personnes non annoncées						
Assurer une surveillance des salles de restauration par le personnel formé au préalable, et éventuellement par des moyens de vidéo-surveillance						
Prédéfinir des types de comportements habituels (par exemple : personne attendant pendant une durée anormale dans un endroit de l'établissement) et prévoir une sensibilisation du personnel de salle						

Protection spécifique des denrées : retours des plats en cuisine, aliments en libre service, etc.						
Ne **jamais** renvoyer en cuisine un plat déjà servi (ex plat refusé par le client ou autre cas)	Utre					
Prévoir un endroit défini et isolé de la cuisine pour le réchauffement d'un plat						
Mettre en place des dispositions de surveillance des lieux où se trouvent des produits en libre service ; les tester régulièrement						
Prévoir pour les établissement dont les plats sont préparés directement au contact des clients, des dispositifs de séparation amovibles qui peuvent être déployés à tout moment pour séparer la salle de restauration de la cuisine						
Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
Renforcer le suivi des clients lorsque ces dispositifs ne sont pas déployés et y sensibiliser le personnel						
Définir et mettre en œuvre des dispositions particulières de flux et de protection des armoires de plateaux repas circulant dans les locaux hospitaliers, ainsi que pour l'évacuation des déchets vers des locaux appropriés						
Définir et formaliser les différents flux après consommation partielle ou totale des aliments par les clients : flux et traitement de la vaisselle sale, flux et traitement des restes non servis aux clients, flux des déchets et reliefs de repas servis						
Respecter le principe de séparation des circuits propres et sales						
Prévoir des dispositions en matière de maîtrise des déchets et des restes. Evacuer les déchets en respectant les filières de traitement connues						

Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
SUPPLEMENT DISTRIBUTION						
Protection des installations, équipements (laboratoires, chambres froides)						
Disposer d'un plan délimitant les zones accessibles et les zones non accessibles au public et de systèmes de contrôle et de surveillance des passages de l'un à l'autre						
Disposer d'un système général de surveillance adapté à la taille de l'établissement (vidéo, miroirs, rondes) permettant d'avoir une vue permanente sur l'ensemble des lieux						
Disposer d'un circuit d'accès spécifique aux chambres froides et aux zones de stockage						
Disposer de moyens de surveillance régulière des installations de ventilation et de climatisation (maintenance et audits réguliers) : hottes, système de chauffage et de climatisation,…						
Prévoir la protection des systèmes de ventilation et des groupes frigorifiques						
Mettre en place, pour les installations utilisant du gaz à partir d'une citerne de gaz, des équipements de protection, et définir des procédures de livraison, de contrôle et de maintenance						
Contrôle du mouvement des personnes : visiteurs, prestataires, livreurs, personnel, clients						
Interdire l'accès des zones non publiques à toute personne étrangère au service : prestataires et visiteurs						
Pour les prestataires, vérifier leur matériel avant l'entrée dans les cuisines et chambres froides						
Installer un local d'accueil pour rencontrer les visiteurs : représentants, journalistes,…						
Interdire l'accès des chambres froides et des aires de stockage aux livreurs						
Interdire le dépôt de marchandises à l'extérieur de						

l'établissement par les livreurs : définir des horaires de livraison pour que les marchandises soient réceptionnées par une personne mandatée						
Disposer, autant que possible, d'entrées spécifiques pour le personnel, avec des digicodes ou lecteurs de badges à fonctionnement personnalisé						
Délimiter, lorsqu'il en existe, des parkings spécifiques pour le personnel (fermés avec accès contrôlé)						
Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
Disposer, autant que possible, de tenues différenciées pour le personnel suivant les accès autorisés						
Prévoir des formations au repérage des attitudes anormales en magasin						
Disposer d'entrées pour les clients						
Prévoir des dispositions de contrôle des bagages, sacs et attachés-cases des visiteurs à l'entrée, et si besoin mettre en consigne notamment les produits alimentaires d'origine extérieure, le tout en fonction du niveau d'alerte et en conformité avec la réglementation						
Contrôler les accès aux différents lieux ouverts au public (toilettes, vestiaires…)						
Déterminer des modes de comportements anormaux spécifiques à cette activité (exemple : personne attendant pendant une durée inhabituelle dans un endroit de l'établissement).						
Prévoir un contrôle des sorties du public : critères de « validation interne » des sorties						
Organiser des inspections des lieux après fermeture : repérer les personnes et/ou les objets dont la présence est insolite						
Délimiter des parkings spécifiques pour les clients						
Installer des dispositifs d'éclairage des parkings						

Organiser un contrôle du départ des véhicules clients après fermeture et de tout véhicule resté après fermeture						
Protection spécifique des denrées						
Définir des critères de protection des denrées offertes au public						
Prendre des dispositions pour les produits en libre service et pour la découpe sur place						
Organiser des inspections régulières des linéaires : repérage des emballages endommagés, des conditionnements ouverts, des objets anormaux et procéder aux retraits						
PLAN INTERNE DE GESTION DE LA SURETE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE						
Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
Direction et organisation						
Montrer un engagement clair et déterminé de la direction générale (par écrit)						
Donner la responsabilité du plan, en fonction de la taille de l'entité, à une équipe ou à une personne identifiée et connue de tous						
Le plan global reste confidentiel au niveau de la direction et des personnes responsables – en dehors des parties spécifiques entrant dans la formation des collaborateurs concernés						
Conception et mise en place du plan						
Faire un audit initial et confidentiel des mesures et des procédures en place en matière de sûreté et évaluer leur efficacité						
Mener une analyse des points de vulnérabilité an s'aidant du présent guide						
Concevoir le plan qui inclura les mesures de prévention et de contrôle, les méthodes de traitement des alertes et des produits en cause, les relations avec						

les pouvoirs publics, la gestion des situations de crise et des plans de communication. Il définira aussi pour les groupes multi établissements la répartition des responsabilités locales et des responsabilités centrales dans l'application du plan						
Définir dans le traitement des signaux d'alerte, la mobilisation par palier des acteurs du plan, incluant le rôle des cellules d'urgence et de crise						
Rédiger les procédures en reprenant tous les thèmes du guide des recommandations générales et les recommandations des suppléments particuliers qui concernent les activités de l'entreprise. Les procédures comprendront également les méthodes d'enregistrement des évènements, les supports retenus, et la durée de conservation des enregistrements pour permettre toute enquête a posteriori qui serait nécessaire.						
Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
Vérifier que les moyens à disposition permettent de respecter les procédures et allouer les ressources nécessaires						
Diffuser et mettre en œuvre le contenu du plan						
Prévoir les interfaces permanentes avec les autorités concernées, interfaces montantes pour signaler, interfaces descendantes pour recevoir les alertes et instructions et prendre les dispositions nécessaires						
Etablir un plan d'évacuation des installations en cas d'alerte le justifiant – qui empêche toute intrusion – et diffuser les documents correspondants	x					
Formation						
Former les collaborateurs aux procédures du plan concernant leurs activités propres						
Former les collaborateurs à rester en alerte et à traiter tout signe de comportement anormal ou tout signe						

d'altération d'un produit par enregistrement, transmission , traitement et décision d'isolement des produits						
Former les collaborateurs à signaler tout point de vulnérabilité non intégré dans le plan						
Informer les collaborateurs sur la (ou les) personne(s) à contacter en cas de suspicion d'évènement anormal (24h/24 ; 7j/7 ; 365j/365). :						
Former aux plans d'urgence et d'évacuation						
Surveillance						
Mettre en place des plans de surveillance, gradués selon le degré d'alerte de tous les flux circulant dans les installations						
Faire, avec la fréquence appropriée, des contrôles et visites des installations sur les zones qui auront été déterminées comme les plus vulnérables aux divers types d'actions possibles						
Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
Gestion des alertes						
Alerter toutes autorités concernées en cas de menace ou de suspicion d'action de ce type						
Faire mener des enquêtes sur tout signalement de menaces ou signes tangibles d'altération des produits ou d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes						
Se référer au « guide de gestion des alertes d'origine alimentaire antre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration » lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié						
Communication						
Mettre en place un plan de communication interne pour informer les collaborateurs de tout événement lié à la sûreté						
Préparer un plan de communication de crise structuré						

vis-à-vis des autorités, institutions, organismes et partenaires concernés, ainsi que vers les médias et les consommateurs						
Evaluation et adaptation permanentes						
Réaliser régulièrement et de manière aléatoire des audits ou des tests par activité pour évaluer l'efficacité des mesures de sûreté mises en place						
Effectuer régulièrement sous le contrôle de la direction générale et/ou du responsable sûreté, un audit des dispositifs et procédures en place.						
Analyser, après chaque audit, test ou alerte, les points de force et de faiblesse du dispositif						
Mettre en place immédiatement les actions correctives pour faire évoluer ce dispositif en fonction des observations recueillies en situation réelle ou simulée						
Redéfinir le plan, en fonction des faiblesses observées, après chaque audit global annuel						
Mesure de prévention	Fait		Réalisable		Moyens à mettre en œuvre ou renforcement de procédures existantes	Coût
	Oui	Non	Oui	Non		
METHODES D'EVALUATION						
Effectuer une analyse des risques. Evaluer les risques et expositions significatives						
Déterminer les points critiques pour la maîtrise de la sûreté de votre organisation						
Déterminer les procédures et moyens techniques de contrôle de chaque point critique pour la maîtrise de la sûreté						
Déterminer les mesures correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique pour la maîtrise de la sûreté n'est plus contrôle						
Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système fonctionne efficacement						
Constituer un dossier dans lequel figureront toutes						

les procédures et tous les relevés concernant ces dispositions et leur mise en application						