Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation 251 rue de Vaugirard 75732 PARIS Cedex 15	**Cabinet du Ministre** **Mission de défense** Adresse : 78 rue de Varenne 75349 PARIS 07 SP Dossier suivi par : Paul MERLIN Tél : 01 49 55 54 31 – Fax : 01 49 55 40 09 Mel : paul.merlin@agriculture.gouv.fr
NOTE DE SERVICE **DGAL/N2007-8128** **CAB/MD/N2007-0004** **Date: 23 Mai 2007**	

Date de mise en application : immédiate
Nombre d'annexe : 1
Réf : N°154/DGAL/HFDS/PM/EC

Objet : Guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes.

Mots-clés : Guide des recommandations

Destinataires	
Pour exécution : DDSV	Pour information :

Les établissements participant à la production, la transformation et la distribution des aliments peuvent être la cible d'actions malveillantes de plus ou moins grande ampleur et de nature diverse. Il est nécessaire que tous les acteurs de la chaîne alimentaire s'y préparent pour les prévenir et pour limiter leur impact qui peut être considérable pour la population comme pour les entreprises.

Sous l'impulsion et avec l'appui du Secrétariat général à la défense nationale, les départements ministériels concernés ont élaboré, en collaboration avec des représentants des différents secteurs professionnels de l'alimentation, un ***Guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes***, dont vous trouverez ci-joint un exemplaire et qui sera mis en ligne sur le site Internet de ce ministère.

Ce guide ne crée pas de nouvelles obligations réglementaires. Il est destiné à aider chaque responsable d'entreprise à sensibiliser son personnel à ces risques et à définir les mesures les plus appropriées pour y faire face. Il revient à chacun d'y puiser les éléments qui lui paraissent les plus pertinents pour son entreprise compte tenu des particularités de ses activités, sachant qu'un tel guide ne peut prétendre répondre dans le détail à toutes les interrogations que soulève la démarche.

Nous avons adressé ce guide aux présidents des organisations professionnelles en leur demandant d'inciter tous leurs mandants à le consulter sur le site Internet du ministère et à s'y référer systématiquement.

Nous vous prions de participer à la mobilisation des professionnels de l'alimentation, dans le cadre de vos activités auprès d'eux. Pour tout complément d'information, nous vous proposons de contacter en premier lieu le haut fonctionnaire de défense et de sécurité.

Le directeur général de l'alimentation

Jean Marc BOURNIGAL

Le haut fonctionnaire de défense et de sécurité

Paul MERLIN

Guide des recommandations
pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE
MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DES SOLIDARITÉS
MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE
MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE
SECRÉTARIAT GÉNÉRAL DE LA DÉFENSE NATIONALE

Mai 2007

Ce guide a été réalisé avec la participation
du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche / Service du Haut Fonctionnaire de Défense / Direction générale de l'alimentation
du Ministère de la Santé et des Solidarités / Service du Haut Fonctionnaire de Défense / Direction générale de la santé
du Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie / Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
du Ministère de l'Intérieur et de l'Aménagement du Territoire
du Secrétariat général de la Défense Nationale
Réalisation : Société ADIVAL Conseil
Photos : ©Cheick Saidou/Min.Agri.Fr – ©Michel Lavoix/Min.Agri.Fr – ©Xavier Remongin/Min.Agri.Fr.

Sommaire

Préambule . . . 2

Le guide des recommandations générales . . . 4
1. Mesures de protection physique des accès . . . 4
2. Contrôle des flux de circulation . . . 5
3. Sûreté liée au personnel de l'établissement . . . 6
4. Gestion des stocks . . . 7
5. Process . . . 7
6. Sûreté informatique . . . 8

Suppléments spécifiques . . . 9

Supplément collecte . . . 10
Dispositions générales . . . 10
Collecte des productions . . . 10

Supplément importateurs . . . 11
Dispositions générales . . . 11
Protection des marchandises durant le transport . . . 11
Contrôle des marchandises . . . 11
Système interne de traitement des alertes . . . 11

Supplément transport, logistique . . . 12
Dispositions générales . . . 12
Protection des marchandises . . . 12
Les véhicules et les chauffeurs . . . 12
Système interne de traitement des alertes . . . 13
Formation de l'ensemble du personnel concerné par les procédures . . . 13

Supplément restauration . . . 14
Protection des installations, équipements . . . 14
Contrôle des mouvements de personnes . . . 14
Protection spécifique des denrées . . . 15

Supplément distribution . . . 16
Protection des installations, équipements . . . 16
Contrôle des mouvements de personnes . . . 16
Protection spécifique des denrées . . . 16

Annexes . . . 17
A. Cas réels de contamination criminelle de produits alimentaires . . . 17
B. Plan Interne de Gestion de la Sûreté de la Chaîne Alimentaire . . . 18
C. Méthodes d'Evaluation . . . 20
D. Vigipirate . . . 22

Préambule

Le présent guide est élaboré et diffusé pour aider les professionnels de la chaîne alimentaire à mettre en œuvre des mesures de prévention et de protection pour réduire les risques auxquels les aliments sous leur contrôle pourraient être soumis, par suite d'actions de nature malveillante, criminelle ou terroriste. Il est de la responsabilité de chaque professionnel de décider, dans une démarche volontaire, de ce qui convient pour son établissement en fonction de sa propre analyse de risques et de ses possibilités.

Contexte

La France a, à plusieurs reprises, été confrontée à la menace terroriste. Cette menace reste présente, diffuse et imprévisible.

Le terrorisme ne se cantonne pas à l'usage d'armes à feu, d'engins explosifs, ou d'opérations suicidaires à l'aide de véhicules ou d'aéronefs. Il peut aussi s'attaquer aux denrées alimentaires.

Par ailleurs, des organisations criminelles ou des individus malveillants ou déséquilibrés peuvent commettre des actes qui n'ont rien à envier au terrorisme quant à leur gravité et leur mode opératoire.

Le danger pour les aliments peut être de nature biologique mais aussi chimique, physique ou radio nucléaire. La liste des agents dangereux correspondants est longue, même si tous n'ont pas les mêmes possibilités d'utilisation et les mêmes pouvoirs de nuisance. Aucun établissement de la chaîne alimentaire ne peut se considérer à priori à l'abri de tels risques. La protection de la chaîne alimentaire se doit d'être globale vis à vis de tous ces dangers et aussi large que possible.

Objet et Objectifs

L'enjeu est la protection des consommateurs par le maintien de l'intégrité des produits tout au long de la chaîne alimentaire.

L'objectif est d'éviter la mise en danger de la population par des actions de malveillance utilisant le vecteur alimentaire, par la mise en œuvre d'une protection renforcée de l'ensemble des circuits d'exploitation et de distribution de la chaîne alimentaire.

Les **mesures de sûreté** proposées pour **réduire le risque de contamination intentionnelle** des aliments s'inscrivent en complément des dispositifs de sécurité sanitaire déjà existants pour prévenir le risque de contamination accidentelle (règlements sur l'hygiène des denrées alimentaires). Tous les éléments de ces dispositifs sanitaires ne sont pas systématiquement repris dans les présentes recommandations bien qu'ils concourent à l'efficacité du dispositif de sûreté. Toutefois, du fait de l'imbrication des risques, et surtout de leurs conséquences, certaines dispositions sont parfois volontairement ré-exposées dans le document présent.

Les mesures de sûreté, comme les mesures de sécurité sanitaire, visent à prévenir le danger de contamination des aliments, mais aussi à **faciliter une réponse rapide** en cas d'occurrence. En cas de contamination délibérée, l'existence de **procédures préétablies** de recueil d'informations évènementielles aidera à retracer les faits antérieurs anormaux. Ceci, couplé à une bonne traçabilité des aliments, facilitera l'appréciation du risque résiduel (nature du danger, lots d'aliments concernés, état de leur distribution et consommation, population concernée). L'action rapide et ciblée qui en découlera (en suivant les préconisations du Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire paru en 2005 et référencé page 19), permettra de réduire considérablement l'impact de l'attaque.

Destinataires — Limites du guide

Il s'agit d'un **guide de recommandations :** c'est un outil de travail pour tout responsable soucieux de mettre en œuvre des mesures volontaires de sûreté en vue de réduire le seuil de vulnérabilité de son organisation et des produits qu'elle traite, et de protéger les consommateurs.

Le présent guide est destiné à **tous les exploitants de la chaîne alimentaire — hormis la production primaire** (récolte, élevage, pêche, chasse) qui n'est pas traitée ici — c'est-à-dire du départ des produits de leur lieu de production primaire ou de leur entrée sur le territoire pour les produits importés jusqu'à leur remise au consommateur final.

Les produits à protéger sont les denrées alimentaires d'origine animale ou végétale ainsi que les boissons et eaux embouteillées.

Les établissements concernés couvrent toutes les étapes de la production – hors production primaire, – fabrication, transformation (y compris la première transformation : abattoirs, meuneries, laiteries...), entreposage, restauration, distribution, mais aussi les circuits de collecte, d'importation, de transport.

Ces établissements peuvent être des entreprises industrielles ou artisanales, publiques ou privées, assurant, dans un but lucratif ou non, des activités concernant des denrées de la chaîne alimentaire.

Les mesures proposées dans le guide sont le plus exhaustives possibles pour rechercher une protection maximale de la chaîne alimentaire. Toutes ne sont pas pertinentes pour chaque établissement de la chaîne agro alimentaire, notamment pour les plus petits.

Inversement, les recommandations proposées dans ce guide ne sauraient envisager tous les cas de figure. Elles peuvent donc être complétées.

Les mesures à prendre s'adapteront aux particularités, capacités et moyens de chacun.

Des guides plus spécifiques, par secteurs professionnels, pourront être utilement développés.

Conception du guide

La méthode utilisée pour concevoir les préconisations du présent guide repose sur l'analyse des cas d'actes criminels ou malveillants déjà observés sur des produits alimentaires et des modes opératoires utilisés par leurs auteurs (exemples en Annexe A).
Les mesures proposées pour réduire, dans un établissement agro alimentaire, le risque lié aux actes de malveillance, criminels ou terroristes, s'attachent à :

- prévenir les intrusions d'individus étrangers par effraction ou par ruse ;
- prévenir la malveillance de collaborateurs ou de partenaires habituels ;
- prévenir l'entrée de produits préalablement « altérés » ou dangereux ;
- prévenir le détournement d'utilisation de produits normalement présents (dont les produits potentiellement dangereux) ou de process ;
- assurer le maintien de l'intégrité des produits (matières premières, produits intermédiaires et produits finis, emballages et conditionnements) ;
- se donner la capacité de traiter rapidement toutes les alertes ou anomalies détectées.

Plan du guide

Le guide comprend un tronc commun de recommandations générales pouvant être appliquées à tout type d'établissement agro alimentaire – hormis production primaire – et des suppléments spécifiques applicables à certains métiers.

Le **guide des recommandations générales** est divisé en 6 sections qui abordent successivement :

- Les mesures de protection physique des accès.
- Le contrôle des flux de circulation de personnes, véhicules, produits.
- La sûreté liée au personnel de l'établissement.
- La gestion des stocks.
- Les process.
- La sûreté informatique.

Les **suppléments spécifiques** sont à ajouter au guide des recommandations générales, pour les métiers suivants : Collecte, Importation, Transport et Logistique, Restauration, Distribution.

Annexes

Les 4 annexes apportent des informations et des outils destinés à faciliter la compréhension du contexte et la mise en place des plans internes.

Utilisation du guide

A chaque professionnel incombera la responsabilité de s'impliquer personnellement, dans une démarche volontaire, en élaborant pour son entreprise ou son organisme, avec l'aide du guide, son propre Plan Interne de gestion de la sûreté de la chaîne alimentaire.

Une trame des différentes étapes de développement et de maintien en état de fonctionnement de ce plan interne est proposée en Annexe B.

Lors de la préparation de son plan, chacun aura à réaliser sa propre **analyse de vulnérabilité** en passant en revue les préconisations de chaque section du guide général et du ou des suppléments spécifiques qui le concernent.

Il pourra ainsi définir, section par section du guide général et avec les suppléments adéquats, les **moyens, procédures, enregistrements** à mettre en place dans son établissement, en fonction de sa taille et des particularités de son métier, de son organisation, de ses installations actuelles et de ses possibilités. Lors de construction de nouvelles installations, l'ensemble des mesures proposées dans le guide pourront être intégrées aux réflexions de préparation des travaux à mener.

Deux méthodes d'analyse de vulnérabilité plus élaborées sont présentées en Annexe C.

Le plan interne de gestion de la sûreté de la chaîne alimentaire pourra avoir à être, le moment venu sur les indications des pouvoirs publics, mis en correspondance avec les prescriptions du plan Vigipirate. Les principes du plan Vigipirate sont présentés en Annexe D.

Par ailleurs, de même que l'Union Européenne a fait figurer l'alimentation dans sa dernière liste des secteurs d'infrastructures critiques au sens de la production et de la sécurité, la France a, en application du décret 2006-212 du 23 février 2006 sur les secteurs d'activité d'importance vitale (SAIV), retenu l'alimentation comme un SAIV. Certains grands opérateurs de la chaîne alimentaire pourront à ce titre être désignés « opérateurs d'importance vitale ». Pour ces opérateurs le présent guide constituera un document de référence pour les mesures de protection qu'ils devront décider de mettre en place en application du décret.

Le guide des recommandations générales

1. Mesures de protection physique des accès

OBJECTIF DU CHAPITRE : EMPÊCHER LA PÉNÉTRATION PAR EFFRACTION DANS LES BÂTIMENTS, LES INSTALLATIONS ET LES LIEUX DE STOCKAGE.

Protection physique périphérique

- Mettre en place des clôtures suffisamment hautes, avec signalétique lisible d'interdiction ;
- Organiser un poste de contrôle d'accès au site, soit unique, soit si possible en différenciant l'accès du personnel de l'accès d'intervenants extérieurs (livreurs, visiteurs, prestataires, clients) ;
- 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 du rez-de-chaussée sous surveillance (humaine ou autre) 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 de sûreté en dehors des heures de travail et s'assurer qu'elles ne permettent pas d'entrer par l'extérieur en toute période ;
- Maintenir l'accès aux quais ou sas de chargement et de déchargement fermé en dehors des livraisons ou expéditions ;
- Munir si possible les fenêtres du rez-de-chaussée de grilles ou barreaux et les maintenir fermées hors de la présence de personnel dans le local concerné ;
- Renforcer la solidité des ouvertures de toit (vasistas, exutoires de fumées) ;
- Surveiller l'accès aux toitures, systèmes de ventilation et de climatisation.

Prévention et détection d'intrusion dans les installations

- Mettre en place des systèmes d'alarme pour détecter les intrusions par les accès du rez-de-chaussée, 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 ;
- Mettre en place une centrale d'alarmes avec des procédures adaptées ;
- Installer, dans les zones les plus sensibles, des systèmes de vidéo-surveillance :
  - Réseau de caméras ;
  - Enregistrement selon la législation en vigueur vis-à-vis de la vidéo-surveillance et traitement des données en conséquence.
- Mettre en place, si possible, des systèmes d'identification et de circulation par badges :
  - Avec badges différenciés ou systèmes de puces d'identification selon les catégories de personnes et les zones d'habilitation ;
  - Avec procédures de mode d'établissement et mode de gestion de ces systèmes ;
  - Garder une traçabilité, un historique ;
- Vérifier, en cas de recours à des prestataires de sûreté extérieurs (gardiennage, télésurveillance, alarmes, ...), avant passation du marché :
  - Habilitations, références, clauses de sous-traitance (dont sous-traitance en cascade), assurance responsabilité civile, attestation de paiement des cotisations sociales ;
  - Les procédures du prestataire pour gérer les outils, alertes ou anomalies détectées et pour transmettre l'information aux responsables de l'établissement surveillé ;
- Organiser la gestion des clés et codes d'accès :
  - Affectation personnalisée des clés et/ou des codes d'accès ;
  - Passe-partout hiérarchisés ;
  - Stockage sécurisé des clefs essentielles ou « sensibles » ;
  - Garder une traçabilité des affectations successives.

Les accès aux stocks

- Veiller au respect du stockage séparé, ceci particulièrement pour les matières premières alimentaires, les produits finis, les conditionnements et emballages, les produits potentiellement dangereux (intrants biochimiques, chimiques, produits de nettoyage, de maintenance) ;
- 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 de produits dangereux, en dehors de la présence du personnel concerné ;
- Veiller à la sécurisation des fenêtres, trappes, grilles et ouvertures de plafond pouvant permettre l'accès aux locaux de stockage ;
- Proscrire au maximum les stockages en plein air ; Sécuriser ceux qui le sont (ex cuves à lait) par des systèmes de verrouillage efficaces ;
- Réduire au maximum toutes zones où pourraient être cachés des produits (niches, faux-plafonds, ...) et y réaliser des contrôles réguliers.

2. Contrôle des flux de circulation

OBJECTIFS DU CHAPITRE : DÉTECTER RAPIDEMENT TOUT COMPORTEMENT SUSPECT À L'INTÉRIEUR D'UN SITE. ENREGISTRER ET CONSERVER LES DOCUMENTS AUX FINS D'ANALYSES ULTÉRIEURES.

Flux de véhicules

OBJECTIF : MAÎTRISER LES FLUX DES VÉHICULES DE L'ENTRÉE JUSQU'À LA SORTIE DU SITE.

- Mettre en place un plan de circulation et de stationnement affiché à l'entrée du site ;
- Déterminer des zones de parking spécifiques pour les différents intervenants : véhicules professionnels de l'entreprise, véhicules de prestataires, du personnel, de visiteurs ;
- Situer les aires de stationnement des visiteurs et des personnels, autant que possible à distance, voire avec séparation physique, des installations ;
- Signaliser les emplacements réservés, autorisés et interdits ;
- Surveiller la présence anormale de véhicules stationnant en dehors de horaires de fonctionnement de l'établissement ;
- Organiser un contrôle des véhicules entrant ou sortant du site et si possible une traçabilité .

Flux de personnes (en dehors du grand public, traité dans les suppléments Distribution et Restauration)

OBJECTIF : ORGANISER ET MAÎTRISER LES MOUVEMENTS DES PERSONNES AU SEIN DE L'ÉTABLISSEMENT, ET EN CONSERVER LA TRACE. CES FLUX CONCERNENT LE PERSONNEL, LES COLLABORATEURS, LES FOURNISSEURS, LES CLIENTS, LES PRESTATAIRES, LES SOUS-TRAITANTS, LES AUDITEURS, LES CONTRÔLEURS, LES VISITEURS ATTENDUS GUIDÉS, ETC...

Détermination des zones sensibles

- Analyser le process interne pour déterminer les zones les plus sensibles ; les identifier 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...).

Enregistrement des entrées et sorties

- Tenir un registre des personnes entrant ou sortant des installations et le conserver,
- Préétablir une liste permettant de connaître :
  - le personnel qui est normalement prévu sur le site ;
  - les personnes extérieures attendues et les membres du personnel qui ont la responsabilité de leur prise en charge ;
- Traiter tout écart selon une procédure définie, et l'enregistrer.

Identifications

- Doter le personnel de tenues différentes selon les secteurs d'activité de l'établissement ;
- Doter de même tous les intervenants extérieurs et visiteurs de badges et de tenues spécifiques.

Contrôle des flux des personnes à l'intérieur des installations

- Installer, lorsque cela est possible, des systèmes d'accès identifiant les individus et gérant les entrées et sorties des zones différenciées ;
- A défaut, sensibiliser les collaborateurs à la reconnaissance de présence anormale.

Les visites organisées

- Encadrer toutes les visites (écoles de tous niveaux, clubs des anciens, agriculteurs livreurs, clients actuels ou potentiels...) par un membre du personnel, en interdisant tout accès aux zones sensibles ;
- Les prohiber en cas d'alerte grave.

Dispositions spécifiques lors de chantiers de longue durée

- Mettre en place un dispositif de contrôle de tous les accédants au chantier ;
- Limiter physiquement les passages entre le chantier et les installations.

Flux des marchandises

OBJECTIF : ORGANISER ET MAÎTRISER LES FLUX DES MARCHANDISES AU SEIN DE L'ÉTABLISSEMENT DE FAÇON À DÉTECTER TOUTE INTRODUCTION MALVEILLANTE D'ENGIN OU DE PRODUITS, ET À ÉVITER TOUTE CONFUSION POSSIBLE ENTRE LES PRODUITS POTENTIELLEMENT DANGEREUX ET LES AUTRES. ENREGISTRER CES FLUX.

Réaliser un schéma des flux des marchandises et produits (matières premières, emballages, produits semis-finis et produits finis, autres intrants) et des personnes.

Identifier et matérialiser des lieux de stockage différents pour les différents types de produits.

La réception de marchandises

- Contrôler la conformité de la livraison réelle par rapport à la livraison commandée attendue ;
- Appliquer les procédures de réception habituelles (dont Qualité) et, en cas de doute sur un produit identifié, intégrer les contrôles spécifiques sur ce produit ;
- Vérifier les documents (nature et origine des marchandises, volumes, date et heure de départ en particulier), 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 emballages en cas de sacs, big-bags ou autres, procéder éventuellement à un échantillonnage ;
- Contrôler les procédures de nettoyage des moyens de transports ;
- Ne pas accepter de réception en dehors de la présence des responsables et hors des heures prévues. Eviter les livraisons en sas 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 transporteur ou par poste.

Mise en stock et déstockage

- Respecter et sécuriser les zones de stockage affectées à chaque type de marchandise, alimentaire ou autre (conditionnements, emballages, produits dangereux, gaz) ;
- Vérifier l'intégrité des emballages et conditionnements au déstockage des marchandises ;
- Etablir des procédures de reconditionnement des produits ;
- Prohiber la réutilisation d'emballages sauf cas prévus et cadrés par une procédure.

Utilisation

- Vérifier l'intégrité des conditionnements et des étiquetages lors de l'utilisation des marchandises ;
- Autres recommandations sur l'utilisation : voir la partie process du présent guide général.

Expédition des produits

- Matérialiser la zone d'expédition et si possible la fermer ;
- Vérifier la conformité des expéditions par rapport à la commande (date, nature, quantité) ;
- S'assurer que les emballages sont hermétiques ; « filmer » les palettes ;
- Vérifier que le bon de livraison porte bien toutes 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 *(exemple : camions frigo faisant du ramassage d'usine en usine)* ;
- Etablir une procédure d'enregistrement des expéditions suffisamment documentée pour servir en cas d'incident constaté ultérieurement.

Cas des produits chimiques et biochimiques dangereux

Exemples : *produits de nettoyage, produits de lutte contre les nuisibles...*

- 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.

Cas de l'eau

La qualité de l'eau doit être contrôlée selon une fréquence adaptée au métier et au niveau d'alerte.

Pour les établissements produisant leur eau :

- Vérifier et contrôler régulièrement les captages et leur sécurisation selon la législation en vigueur ;

Pour tous les établissements :

- Vérifier et contrôler les circuits d'arrivée et de circulation interne des eaux ;
- 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.

Cas des laboratoires d'analyses physiques, chimiques ou microbiologiques

- Isoler physiquement les laboratoires d'analyses (qui peuvent détenir des produits chimiques ou des souches de micro-organismes) des autres installations.
- Gérer strictement les accès et les liens avec les sites de production. Fermer les lieux de stockage des produits. Gérer les stocks de produits.

3. Sûreté liée au personnel de l'établissement

OBJECTIF DU CHAPITRE : PRÉVENIR L'INTRUSION DE PERSONNELS MALVEILLANTS.

Recrutement des salariés et collaborateurs internes : dispositions 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 (permanent, CDD, intérimaire...).

  Exemple : *Identité complète du salarié, situation familiale — Cursus précédent : certificats de travail avec coordonnées précises des employeurs précédents et/ou école. Effectuer les vérifications qui paraissent nécessaires — S'assurer de la véracité du diplôme obtenu.*
- 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.

  Exemples :

  — Parcours d'intégration - Définir des dispositions d'encadrement et de suivi au cours de la période d'essai ;

  — Suivi particulier des intérimaires.

Vêtements et locaux du personnel

- Prévoir des recommandations sur la gestion des vêtements de travail et les locaux du personnel.
  Exemples :
  Vêtements de travail et vestiaires :
  — Identifier toutes les dispositions à mettre en place pour gérer les vêtements de travail : vestiaires, tenues par type d'activité, lavage, etc. ;
  — Vestiaires : séparation vêtements de ville / vêtements de travail ; espace individuel fermé ;
  — Vêtements pour zones sensibles avec vestiaires particuliers ;
  — Nombre de changes : si possible une tenue/jour ;
  Locaux du personnel (hors vestiaires) :
  — Salle de repos : accès par l'intérieur des locaux ;
  — Salle de repas : prendre des dispositions concernant l'apport et l'entreposage de la nourriture.

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.
  Exemples :
  — Déclaration de maladies contagieuses ou d'exposition à celles-ci.
  — Règles strictes pour l'introduction et l'utilisation de médicaments ou de nourriture par le personnel ;
  — Tout objet pouvant être un contenant interdit ;
  — Respect des lieux appropriés (séparés des installations) pour manger, boire et fumer, sans les tenues de travail.

Détecter les comportements hors-normes

Exemples de comportements anormaux :
— Présence en zone non autorisée ;
— absences répétées et injustifiées .

Formation du personnel aux mesures de sûreté et à la détection des évènements anormaux

- Mettre en place un programme de formation aux mesures de sûreté :
  – formations initiales
  – formations régulières
  – 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.
  Exemples : *Procédure de récupération des tenues, des badges, des clefs, y compris pendant les congés - Changement des serrures pour les zones sensibles - Connaître, si possible, le nouvel employeur.*
  Il convient de s'assurer que ces recommandations sont appliquées chez les sous-traitants retenus pour travailler régulièrement dans les installations.

4. Gestion des stocks

OBJECTIF DU CHAPITRE : ASSURER LA SÛRETÉ DES STOCKS.

Le suivi précis des stocks et le rapprochement fréquent des stocks théoriques et des stocks physiques sont des moyens de détection des anomalies. Il conviendra de veiller en particulier à :

- Analyser les marchandises sensibles et déterminer les fréquences des contrôles de stocks en fonction de la dangerosité des marchandises ;
- Vérifier l'intégrité des contenants à chaque stockage/déstockage de marchandises ;
- Faire des rapprochements entre les stocks théoriques (dont stocks donnés par les systèmes informatiques) et les stocks physiques en fonction de l'analyse ci-dessus, et détecter d'éventuelles anomalies ;
- Mettre en place les procédures de gestion des stocks et de traitement des anomalies et des écarts de stocks.

5. Process

OBJECTIF DU CHAPITRE : ASSURER LE CONTRÔLE DE LA MISE EN ŒUVRE DE L'INTÉGRITÉ DU 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 agréés 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 – notamment pots bébé – protégés individuellement par film ou sertissage à briser) ;
- 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 ;
- Mettre en quarantaine tout produit suspect (couleur, odeur, hétérogénéité anormale, granulométrie, emballage endommagé, comportement du produit inhabituel, etc.) ;
- Traiter les anomalies détectées et les enregistrer.

6. Sûreté informatique

OBJECTIF DU CHAPITRE : PRÉVENIR LES INTRUSIONS INFORMATIQUES MALVEILLANTES.

- Analyser les points de vulnérabilité ;
- 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 des 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.

Sites donnant des informations plus générales sur la sécurité informatique :
Pour les administrations et collectivités territoriales :
www.certa.ssi.gouv.fr
Pour les exploitants du privé :
www.clusif.asso.fr
www.cert-ist.com

Suppléments spécifiques

Les recommandations du guide général précédent concernent l'ensemble des établissements de la chaîne alimentaire. Elles sont à adapter à chaque entreprise et ses différents sites de production en fonction de leurs propres impératifs et contraintes.

Aux recommandations générales, **s'ajoutent** les recommandations plus spécifiques à chaque métier particulier.

Dans cet esprit, les entreprises trouveront dans les « suppléments spécifiques » présentés dans les fiches suivantes, les canevas pour adapter les moyens et procédures nécessaires à leur propre contexte.

Ainsi, par exemple :

Une entreprise de transport de produits alimentaires se réfèrera au « guide général » et au supplément « Transports & Logistique », et éventuellement selon son activité, aux suppléments « importation » et/ou « collecte ».

Une entreprise de restauration collective qui livre des repas se réfèrera au « guide général » et aux suppléments « restauration » et « Transports & Logistique ».

Une entreprise de panification industrielle qui gère des magasins de restauration rapide avec une flotte de camions de livraison intégrera les recommandations du « guide général », les recommandations « Transports & Logistique » et les recommandations « restauration », pour chacun de ses établissements, en fonction des métiers qui s'y exercent.

Supplément collecte

En complément des recommandations du guide des recommandations générales, les recommandations particulières suivantes sont à considérer pour la mise en œuvre du Plan Interne de gestion de la sûreté de la chaîne alimentaire, dans les exploitations réalisant des opérations de collecte de production primaire ou en recevant directement du producteur.

Dispositions générales

Personnel

- Pour les entreprises ayant une activité de collecte avec du personnel salarié, vérifier la qualification et le travail passé de tout candidat et particulièrement ses capacités en tant que chauffeur-ramasseur.

Sous-traitants : déterminer des règles

- 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.

Véhicules

- Veiller au respect des règles concernant les points 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 ;
- 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 (listes de contrôle) ;
- Garder une traçabilité documentaire des produits collectés et des mouvements de véhicules.

Collecte des productions

Collecte à la ferme

- Tenir compte des impératifs de sûreté dans l'organisation des tournées ;
  - Pour les collectes à tournées fixes (production laitière en particulier) des dispositifs de suivi des véhicules de type GPS seront en place ;
  - Des dispositifs de reconnaissance des chauffeurs seront en place et ils pourront être joints ou appelés, à tout instant, par tout moyen approprié ;

Exemples : *liste des véhicules avec N° d'immatriculation , noms prénoms des chauffeurs susceptibles de se présenter ; un recueil avec des photos des véhicules et des chauffeurs pourra être remis aux agriculteurs.*

- Mettre en place dans les fermes, en relation avec les agriculteurs , des moyens de reconnaissance des chauffeurs et des véhicules ;
- Définir des règles d'accès des chauffeurs-ramasseurs aux tanks à lait, 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

Concerne : la collecte en bennes, pal-box, bacs, cageots, en vrac et en silo... en présence ou en l'absence du 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 de collecte 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 de 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

Concerne les produits livrés directement par le producteur à une exploitation du secteur alimentaire, 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.

Supplément importateurs

En complément des recommandations du guide des recommandations générales, les recommandations particulières suivantes sont à considérer pour la mise en œuvre du Plan Interne de gestion de la sûreté de la chaîne alimentaire, dans les entreprises réalisant des opérations d'importation ou d'échanges intra communautaires de produits.

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, containeurs, 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 de 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 ;
- 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 reconnue ;
- Inspecter les produits reçus pour détecter toute trace de malversation, contamination, dommage aux emballages, ré-emballage, 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 déclencher 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 de 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.

Supplément transports, logistique

En complément des recommandations du guide des recommandations générales, les recommandations particulières suivantes sont à considérer pour la mise en œuvre du Plan Interne de gestion de la sûreté de la chaîne alimentaire, dans les entreprises réalisant des opérations de transports et de prestations logistiques. Ceci concerne les transporteurs, les plate-formes et entrepôts de stockage mais aussi tout établissement ayant ses propres véhicules de transport.

Dispositions générales

Personnel

- Vérifier la qualification et le travail passé de tout candidat et particulièrement les capacités des chauffeurs et chauffeurs-livreurs.

Sous Traitants

- Eviter le transport par des caboteurs non connus et non référencés par avance.

Véhicules : Etat sanitaire / Propreté

- Faire respecter les règles en matière de transports (dont règles de nettoyage et règles de compatibilité de produits transportés).

Protection des marchandises

Les camions étrangers à l'entreprise ne sont admis dans l'enceinte des installations que pour les opérations de chargement ou de déchargement.

Déchargement

- 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 (plombage des cellules pour les vrac, plombage des ouvertures pour les transports en palettes ou containeurs).

Chargement (expédition ou transport intra-entreprise)

- 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 ;
- 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 (plombage des cellules pour les vrac, plombage des ouvertures pour les transports en palettes ou containers) ;
- 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 heure de départ et de l'heure d'arrivée probable.

Les véhicules et les chauffeurs

Equipements

- Equiper les véhicules de systèmes efficaces de fermeture des cabines et des remorques (en particulier alarmes anti-intrusion) ;
- 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.

Circulation et comportement des chauffeurs

Prévention

- Emprunter des voies normalement fréquentées (dont autoroutes) ; éviter, chaque fois que possible, 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.

En cas d'incident

- 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.

Formation

- Former les chauffeurs aux ruses des pirates de la route (repérer les véhicules suiveurs, fausses pannes, auto-stoppeurs mal intentionnés, etc....).

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 des personnels concernés 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.

Supplément restauration

En complément des recommandations du guide des recommandations générales, les recommandations particulières suivantes sont à considérer pour la mise en œuvre du Plan Interne de gestion de la sûreté de la chaîne alimentaire, dans les établissements réalisant des opérations de préparation et de distribution de repas - restauration commerciale ou restauration gérée par des collectivités ou associations à but non lucratif.
Champ : traiteurs, restaurants traditionnels, self-services, restauration rapide, restaurants scolaires, universitaires, d'entreprise...

Protection des installations, équipements (cuisines, chambres froides)

- Disposer d'un plan et de systèmes délimitant les zones accessibles et celles non accessibles au public ;
- Disposer d'un système général de surveillance de l'établissement (vidéo, miroirs, rondes), permettant d'avoir une vue permanente sur l'ensemble des lieux ;
- Disposer d'un accès spécifique aux chambres froides de l'établissement (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 des cuisines, système de chauffage et de climatisation... ;
- Prévoir des mesures de protection de ces systèmes 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 maintenance;
- Munir si possible les fenêtres du rez-de-chaussée de grilles ou 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.

Contrôle des mouvements de personnes

Visiteurs, prestataires, livreurs

- Interdire l'accès de la cuisine à toute personne étrangère au service ;
- Vérifier le matériel des prestataires autorisés 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.

Dispositions spécifiques par rapport au personnel

- Disposer d'entrées spécifiques pour le personnel ;
- Délimiter, pour le personnel, des parkings spécifiques, fermés et avec accès contrôlé, dans la mesure du possible ;
- Prévoir des tenues différentes pour le personnel de cuisine et le personnel de salle.

Dispositions vis à vis des clients, du grand public

Parkings clients :
Si l'emprise des bâtiments permet qu'il y ait des parkings :
- Délimiter des emplacements 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.

Entrées des clients :
- 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 mis en place ;
- Définir les 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 :
  Outre les recommandations du Guide des Recommandations Générales et les règles ci-dessus, il est souhaitable que l'accès ne soit possible qu'à l'aide d'un système de badges avec photo pour pénétrer au sein du restaurant d'entreprise et/ou de la cantine scolaire. Si les effectifs des consommateurs sont peu importants, (exemple : moins de 150 personnes) , un contrôle visuel à l'entrée de la cantine peut être suffisant ;

Sorties des clients :
- 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 préétablies de traitement de ce type de situation.

Surveillance au sein de l'établissement :
- Contrôler et / ou 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 inhabituels (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

Gestion des retours de plats en cuisine

- Ne pas renvoyer en cuisine un plat déjà servi (ex plat refusé par le client) ;
- Prévoir un endroit défini et isolé de la cuisine pour le réchauffage d'un plat.

Aliments en libre service

- Mettre en place des dispositions de surveillance des lieux où se trouvent des produits en libre service ; les tester régulièrement.

Préparation des plats devant les clients

- Prévoir, pour les établissements 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 ;
- Renforcer le suivi des clients lorsque ces dispositifs ne sont pas déployés et y sensibiliser le personnel.

Cas des Etablissements hospitaliers

- 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 .

Gestion des déchets alimentaires

- 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.

Supplément distribution

En complément des recommandations du guide des recommandations générales, les recommandations particulières suivantes sont à considérer pour la mise en œuvre du Plan Interne de gestion de la sûreté de la chaîne alimentaire, dans les entreprises réalisant des opérations de distribution.
Les recommandations du supplément « Transports & Logistique » sont également suivies par ces entreprises pour les opérations de logistique et de transport.
Champ concerné : tous les lieux de vente fixes ou mobiles et leurs annexes, les laboratoires de transformation annexés, la distribution automatique.

Protection des installations, équipements (laboratoires, chambres froides)

- Disposer d'un plan délimitant les zones accessibles et les zones non accessibles au public (zones de stockage, zones de préparation, laboratoires, fournil, zones de découpe, emballages .....) et de systèmes de contrôle et de surveillance des passages de l'une à l'autre ;
- Disposer d'un système général de surveillance adapté à la taille de l'établissement (vidéo, rondes, miroirs...), permettant d'avoir une vue permanente sur l'ensemble des lieux ;
- Disposer d'un circuit d'accès spécifique (interdit aux personnes extérieures) aux chambres froides et zones de stockage de l'établissement ;
- 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 de mouvements de personnes

Visiteurs, prestataires, livreurs

- Interdire l'accès des zones non publiques à toute personne étrangère au service : prestataires et visiteurs (Cf. Guide Général) ;
- 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, démonstrateurs ... ;
- 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 (sauf sas sécurisé) : définir des horaires de livraison pour que les marchandises soient réceptionnées par une personne mandatée.

Dispositions spécifiques par rapport au personnel

- Disposer, autant que possible, d'entrées spécifiques pour le personnel, avec digicodes ou lecteurs de badges à fonctionnement personnalisé (codes individuels et plages horaires définies) ;
- Délimiter, lorsqu'il en existe, des parkings spécifiques pour le personnel (fermés, avec accès contrôlé) ;
- Disposer, autant que possible, de tenues différenciées pour personnel suivant les accès autorisés ;
- Prévoir des formations au repérage des attitudes anormales en magasin.

Dispositions vis-à-vis des clients

Entrées des clients :

- Disposer d'entrées pour les clients ;
- Prévoir des dispositions de contrôle des bagages, sacs et attaché-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.

Surveillance au sein de l'établissement

- Contrôler les accès aux différents lieux ouverts au public (exemple : 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).

Sorties des clients :

- Prévoir un contrôle des sorties du public : critères de « validation interne » des sorties ;
- Organiser des inspections des lieux (dont les toilettes) après fermeture : repérer les personnes et / ou les objets dont la présence est insolite.

Parkings clients :

- 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 la fermeture.

Protection spécifique des denrées

Cas des établissements préparant les mets devant le public et en libre service

- 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.

Surveillance des produits en magasins libre-service

- Organiser des inspections régulières des linéaires : repérage des emballages endommagés, des conditionnements ouverts, des objets anormaux, et procéder aux retraits.

Annexe A

Cas réels de contamination criminelle de produits alimentaires

Date	Produits concernés	Type de contamination ou d'agent contaminant	Conséquences	But recherché	Observations
1972		40 kg de culture de Salmonella Typhimurium	Aucune : action préventive de la Police.		2 membres de l'« Ordre du Soleil Levant » arrêtés au Japon en possession des produits
1977	Agrumes en provenance d'Israël	Mercure, vraisemblablement injecté par seringue	• Environ 12 personnes contaminées • Forte chute des exportations d'Israël	Nuire à l'économie d'Israël	
Années 1980	Boissons et divers aliments en Irak	Thallium	Plusieurs dissidents intoxiqués	Elimination d'opposants politiques	
Sept/oct. 1984	Salades (10 restaurants d'une même chaîne) Oregon (Etats-Unis)	Culture liquide de Salmonella Typhimurium	Environ 600 personnes intoxiquées	Une secte religieuse tentait d'influer sur une élection locale	
1989	Raisins chiliens importés aux Etats-Unis	Cyanure	• Aucune personne contaminée • Plusieurs pays ont suspendu leurs importations de fruits du Chili	Nuire à l'économie du Chili	
1991	Eau de Perrier	Traces de benzène dans plusieurs bouteilles	• Rappel des produits • Chute de C.A. : 35%	But et auteurs inconnus	Contamination accidentelle ou non ?
1992	Réservoirs d'eau d'un camp militaire turc à Istanbul	Concentrations létales de cyanure de potassium	Officiellement, aucun militaire contaminé	Empoisonnement de la garnison par le PKK	
1995	Champagne (camp militaire russe au Tadjikistan)	Cyanure	Environ 10 militaires russes morts	Vengeance d'Afghans ? Départ de l'armée russe du pays ?	
29/10/96	Pâtisseries (salle de repos du personnel d'un laboratoire d'un centre médical américain)	Shigella Dysenteriae (provenant des cultures du labo)	12 personnes contaminées, dont 4 hospitalisées (sur un effectif total de 45)	Malveillance	
1996	Divers aliments de divers groupes agroalimentaires en RFA	Venin de serpent (cobras et vipères)	• Renforcement des contrôles • Cellules de crise	Extorsion de 400 M DM en diamants par un mystérieux commando « Tamara S »	Affaire jamais élucidée
Début 2003	Lait de soja dans 8 écoles primaires au Nord de la Chine	Non révélé	• 3 enfants morts • Plus de 3000 intoxiqués	« empoisonnement criminel », sans plus de précision	
Juillet 2004	Boissons, chocolats et fromages de 6 groupes industriels en France	Non déterminé		Tentative d'extorsion de fonds par un mystérieux « groupe AZF » (cas dit « AZF 2 »)	• Affaire toujours en cours fin 2005 • 2 groupes de cosmétiques aussi concernés

N.B. : Cette liste, loin d'être exhaustive, est volontairement limitée aux cas relatés par la presse.

Annexe B

Le plan interne de gestion de la sureté de la chaîne alimentaire

En complément des mesures prises dans le cadre des textes et règlements qui concernent la sécurité sanitaire des aliments (management de la qualité - plan de maîtrise sanitaire avec traçabilité, HACCP, bonnes pratiques d'hygiène – gestion des alertes avec plan de retrait, plan de rappel), il appartient à chaque opérateur de décider de mettre en place, dans une démarche volontaire, son Plan Interne de gestion de la sûreté de la chaîne alimentaire.
Il a pour but de prévenir et de traiter toute action de nature malveillante, criminelle ou terroriste qui pourrait mettre en jeu la santé ou la vie de consommateurs.
Il comprend des moyens, procédures et enregistrements en incluant les procédures d'identification, d'isolement et de traitement des produits suspects.
Il sera adapté à l'exploitation, en fonction de sa taille et des particularités de son métier, de son organisation, de ses installations actuelles.

Ce plan s'organise autour des thèmes suivants :

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 en s'aidant du présent guide.
- Concevoir le plan qui inclura les mesures de prévention et de contrôle, les méthodes de traitement des alertes (internes et externes) 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 événements, les supports retenus, et la durée de conservation des enregistrements pour permettre toute enquête a posteriori qui serait nécessaire.
- 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 (24h/24h) 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.

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'événement 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 (personnes, véhicules, marchandises, énergie).
- Faire, avec la fréquence appropriée, des contrôles et visites des installations pour détecter tout signe de malveillance - en insistant sur les zones qui auront été déterminées comme les plus vulnérables aux divers types d'actions possibles.

Gestion des alertes

- Alerter toutes les 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 entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié » (cf. référence et lien en page suivante).

Communication

- Mettre en place un plan de communication interne pour informer les collaborateurs de tout événement lié à la sûreté (y compris remise à jour des procédures).
- 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

Pour tenir compte de l'évolution des entreprises elles-mêmes, mais aussi de l'état des menaces, il importe d'effectuer aussi souvent que possible des évaluations partielles et de l'ensemble des mesures techniques et procédurales prises, et d'effectuer les adaptations qu'imposeraient les observations faites en ces occasions.

Evaluation

- Réaliser régulièrement et de manière aléatoire des audits ou des tests par activité pour évaluer l'efficacité des mesures de sûreté mises en place dans le plan :
  - inspections aléatoires des installations ;
  - tests de vigilance et d'efficacité des procédures et de leur application par les collaborateurs (simuler des situations anormales avec des conseils externes) ;
  - tests de l'efficacité des sous-traitants de sûreté (alarme, gardiennage, ...) ;
  - observer et tirer les conclusions.

- Effectuer régulièrement, sous le contrôle de la Direction Générale et/ou du Responsable Sûreté, un audit des dispositifs et procédures en place. Cet audit prendra en compte les modifications de toute nature intervenues dans l'environnement interne et externe de l'entreprise et les résultats des différents tests et inspections évoqués ci-dessus.

Périodicité souhaitable : au moins 2 fois par an pour les audits et tests spécifiques et une fois par an pour un audit global. Cette fréquence pourra être augmentée en fonction du niveau d'alerte.

Cette évaluation peut être réalisée par un service d'audit interne dédié ou en utilisant les compétences de sociétés de services externes spécialisées.

Adaptation

- Analyser, après chaque audit, test ou alerte, les points de force et de faiblesse du dispositif en place.
- 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 : mettre à jour les procédures, éliminer les procédures obsolètes, et diffuser les nouvelles procédures.

Remarques :

❶ Dans le cas des TPE (Très Petites Entreprises), le plan réalisé après l'analyse des points de vulnérabilité, prendra la forme adaptée pour correspondre aux spécificités, capacités et moyens de l'entreprise.

❷ Le Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire est disponible sur le site du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche : **www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/guid_alertes.pdf**

Annexe C

Méthodes d'évaluation

Cette annexe présente, à titre indicatif, deux outils d'évaluation des risques d'actions malveillantes criminelles et terroristes destinés à préparer un plan interne de protection en entreprise.

La méthode VACCP

(vulnerabilty analysis critical control point) soit (analyse de vulnérabilité et maîtrise des points critiques)

La méthode permet de développer un plan de protection interne à l'organisation après une analyse de vulnérabilité basée sur des principes semblables à ceux du système HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

Les six étapes adaptées à la sûreté alimentaire

1.	**Effectuer une analyse des risques. Evaluer les risques et expositions significatifs.**
2.	**Déterminer les points critiques pour la maîtrise de la sûreté de votre organisation.**
3.	**Déterminer les procédures et moyens techniques de contrôle de chaque point critique pour la maîtrise de la sûreté.** La surveillance est une activité systématique et périodique pour s'assurer que chaque point critique est sous contrôle et n'a été supprimé ou détourné en aucune façon. Les procédures sont écrites.
4.	**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 sous contrôle.** S'assurer que les actions correctives restaurent la maîtrise. Réviser les procédures de contrôle et de surveillance en conséquence et les tester.
5.	**Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système fonctionne efficacement.** Disposer d'un protocole interne écrit et confidentiel qui sera testé et revu autant que nécessaire.
6.	**Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces dispositions et leur mise en application.** (Procédures, registres à tenir, enregistrements tenus...)

La méthode Carver/Shock

La méthode Carver/Shock est un outil américain qui permet, dans une organisation, d'évaluer et **hiérarchiser les risques** et conséquences engendrés par un acte de malveillance, à partir des points les plus vulnérables, les plus attractifs et les plus accessibles pour une éventuelle attaque.

Après avoir décomposé un process en unités pouvant présenter chacune un point de vulnérabilité, la méthode s'attache à affecter des coefficients à chacune d'elle, sur les critères suivants :

Criticité (« Criticality »)	Estimation de la conséquence d'une attaque en termes de santé publique (nombre de décès possibles) et des impacts économiques
Accessibilité (« Accessibility »)	Estimation de la facilité d'accès à la cible, et de la facilité pour la quitter après une attaque
Récupération (« Recuperability »)	Estimation de la capacité de récupération après une attaque
Vulnérabilité (« Vulnerability »)	Estimation de la facilité à réaliser l'attaque
Effet (« Effect »)	Estimation du montant de pertes directes résultant d'une attaque, mesuré par la perte de production
Repérage (« Recognizability »)	Facilité d'identification de la cible.

La partie Carver de la méthode peut permettre au responsable de l'entreprise de **hiérarchiser les actions** à mener, en particulier dans les cas où les mesures à prendre pour la protection entraîneraient des investissements lourds qui devraient être programmés sur plusieurs exercices.

Le critère Shock entend fournir un moyen simple de mesurer et **hiérarchiser les impacts** au niveau national d'une attaque sur la cible étudiée.

Des informations sur ces méthodes sont disponibles (en anglais) aux adresses Internet suivantes :
Méthode VACCP :
www.fmi.org/isac/isacfsm.htm
Méthode Carver/Shock :
http://www.ngfa.org/pdfs/Carver_Shock_Primer.pdf_

Annexe D

Face aux menaces d'attentats, la sécurité est l'affaire de tous

Depuis 1981, le plan Vigipirate (réécrit en 2003) a été mis en place ou renforcé après chaque attentat et à chaque menace d'actions terroristes.

Dans un contexte d'exigence croissante de protection des Français, le partage et la diffusion **d'une culture de sécurité** sont indispensables pour appréhender les risques de toutes sortes.

Le plan Vigipirate permet d'entretenir la vigilance de chacun sans perturber inutilement les activités administratives, économiques et sociales normales : **les contraintes sont strictement proportionnées aux menaces**.

Il repose sur **un principe de responsabilité partagée de la sécurité** dont le socle est la prise en compte volontaire des risques et des menaces par tous les acteurs :

- par chaque citoyen lui-même pour son environnement social et professionnel ;
- par chaque entreprise et chaque administration pour son personnel et pour la pérennité de son activité ;
- par tous les services chargés d'intervenir contre les actes de terrorisme pour prévenir les attentats, s'opposer aux tentatives, les contrer directement et en réduire les effets.

Vigipirate demande à tous les Français, quel que soit leur activité ou leur niveau de responsabilités, de participer à cette vigilance qui permet **d'apporter une réponse collective** et efficace aux menaces d'actes terroristes.

La planification repose sur une évaluation et une caractérisation de la menace sur la base des analyses des services de l'Etat. Face à ces menaces, **différents niveaux d'alerte** peuvent être retenus par le Gouvernement. Ils sont au nombre de quatre. Ces quatre niveaux sont **définis par des couleurs** :

- **niveau jaune :** accentuer la vigilance, face à des risques réels mais encore imprécis, par des mesures locales avec un minimum de perturbations dans l'activité normale, et se mettre en état de passer aux postures des niveaux orange et rouge dans un délai de quelques jours ;
- **niveau orange :** prévenir le risque d'une action terroriste considérée comme plausible, fût-ce au prix de contraintes et de perturbations modérées dans l'activité normale, et se mettre en état de passer aux postures des niveaux rouge et écarlate dans un délai rapide, selon la nature des moyens ;
- **niveau rouge :** prendre les mesures nécessaires pour prévenir le risque avéré d'un ou de plusieurs attentats graves, comprenant certaines mesures de protection des institutions, et mettre en place les moyens de secours et riposte appropriés, en acceptant les contraintes imposées à l'activité sociales et économique ;
- **niveau écarlate :** prévenir le risque d'attentats majeurs, simultanés ou non, pouvant utiliser des modes opératoires différents et provoquer des effets dévastateurs, et mettre en place les moyens de secours et de riposte appropriés ; des mesures particulièrement contraignantes peuvent être mises en œuvre.

Le **plan est déclenché** par le Premier ministre, au niveau jaune ou supérieur.

Le plan Vigipirate mentionne aussi une posture permanente de sécurité – niveau de base adapté à chaque opérateur et défini par lui, – qui vise à entretenir la vigilance et à se préparer au déclenchement par le Gouvernement des niveaux de couleurs prédécrits.

Ce guide de recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes doit contribuer à renforcer la posture permanente de sécurité de ce secteur et le préparer à se prémunir contre des menaces caractérisées.