

CSA – GTP

Référentiel de certification

Septembre 2012



Les entreprises de collecte et de stockage assurent la collecte, le stockage et la commercialisation de près de 60 millions de tonnes de grains en France. Par leur travail, elles permettent :

- Un approvisionnement régulier du marché,
- Une conservation des marchandises,
- La mise en conformité des lots commercialisés avec la réglementation et les exigences spécifiques des clients.

Leur rôle, au sein de la chaîne alimentaire – food ou feed– est de ce fait primordial.

Les entreprises qui collectent, stockent et commercialisent des céréales, des graines oléagineuses ou protéagineuses, disposent d'un guide de bonnes pratiques validé par les pouvoirs publics français. Ce guide est d'application volontaire.

Afin de faire reconnaître les bonnes pratiques mises en œuvre pour assurer la qualité sanitaire des marchandises qu'ils mettent en marché, les opérateurs¹ peuvent faire certifier leurs pratiques par un organisme certificateur selon les spécificités du présent référentiel CSA/GTP.

La certification permet aux opérateurs :

- Une vérification objective de la mise en œuvre de leurs bonnes pratiques de collecte, stockage, commercialisation et transport des grains,
- De faire connaître leur conformité, vis-à-vis du référentiel, aux opérateurs d'amont et d'aval.

La présente certification concerne les activités de collecte, stockage, commercialisation et transport des céréales, graines oléagineuses et protéagineuses.

Ce référentiel est la propriété de COOP de France – métiers du grain, de la FNA (Fédération du Négoce Agricole) et du SYNACOMEX.

Les opérateurs et les organismes certificateurs engagés dans la démarche de certification CSA/GTP respectent les exigences du présent référentiel et du règlement de certification.

¹ Par opérateur, on entend tout organisme (coopératives, négoce, silos portuaires...) qui applique le référentiel CSA-GTP

CHAPITRE I – BONNES PRATIQUES GENERALES D'HYGIENE

Mise en place d'un système HACCP

I.1*	Disposer d'une étude HACCP, régulièrement revue.
I.2	Désigner une équipe HACCP chargée de développer et contrôler son système d'analyse et de maîtrise des dangers.
I.3	Définir les CCP et leurs modalités de surveillance.
I.4	Mettre en œuvre le système HACCP défini par l'opérateur.
I.5	Disposer, sur chaque site, de l'organigramme précisant les attributions et les responsabilités dans le cadre de ce système.
I.6	Définir et respecter ses modalités d'audit interne.
I.7*	Disposer d'un plan d'amélioration basé notamment sur l'analyse des non-conformités, des dysfonctionnements et des évolutions réglementaires
I.8	Disposer d'un suivi permanent de l'évolution réglementaire en matière de sécurité sanitaire.

Les locaux

I.9	Mettre à disposition du personnel des installations sanitaires. Les maintenir en bon état de propreté.
I.10	Mettre à disposition du personnel des vestiaires ou placards personnels.
I.11	Prévenir toute contamination du grain par des corps étrangers.
I.12	La distribution d'eau non potable doit se faire dans un système de canalisation séparé.
I.13	Lors de la construction ou de la modification des bâtiments et équipements, la maîtrise des dangers sanitaires doit être un des critères de choix des investissements.

Plan de surveillance

I.14*	L'opérateur définit et met en œuvre un plan de surveillance des principaux dangers qui concernent son activité.
I.15	Ce plan prend en compte les principaux dangers sur les principaux grains stockés/commercialisés : mycotoxines et résidus d'insecticides de stockage. En ce qui concerne les mycotoxines de champ, l'opérateur peut s'appuyer sur l'outil statistique proposé par Coop de France Métiers du Grain et la FNA.
I.16	L'opérateur définit sa méthode d'échantillonnage et la met en œuvre.

Formation et sensibilisation du personnel

I.17	Former le personnel responsable de la mise au point et du maintien du système HACCP.
I.18	Assurer à l'ensemble du personnel une sensibilisation à l'hygiène et à la sécurité sanitaire des aliments y compris le personnel temporaire ou récemment embauché, le personnel de maintenance ou le personnel de transport ainsi que les intervenants extérieurs sur toutes les activités concernées par le système HACCP.
I.19	Informers le personnel qualifié traitant des opérations de commercialisation des procédures de gestion interne et d'enregistrement, des évolutions des règles et usages commerciaux ainsi que de la législation concernant les seuils de contaminants et, plus généralement, des règles sanitaires et de traçabilité ainsi que d'échantillonnage et d'analyse.
I.20	En cas de dérive d'application, renouveler ces formations et sensibilisations.

Comportement au travail

I.21	Mettre à disposition du personnel, sur son lieu de travail, des instructions relatives au respect du référentiel selon le mode de diffusion approprié.
I.22	Mettre en place des consignes d'entretien pour les services internes et externes mentionnant le nettoyage systématique après travaux d'entretien et les faire appliquer.
I.23	Interdire de fumer dans les lieux de manutention et stockage et en rappeler l'obligation par des affiches ou consignes.

CHAPITRE II - ACTIVITE COMMERCIALE

Enregistrement des opérateurs

II.1 L'opérateur est enregistré, au titre de ses activités dans les secteurs de l'alimentation humaine (règlement (CE) n°852/2004) et animale (règlement (CE) n°183/2005).

Traçabilité

II.2 L'opérateur identifie ses fournisseurs et ses prestataires de service.

II.3 Il s'assure que ses fournisseurs sont enregistrés.

II.4 L'opérateur définit ses conditions de réception et ses consignes et recommandations à l'égard de la sécurité sanitaire et les met à disposition de ses fournisseurs.

II.5 A la vente, chaque client est identifié et ses références sont enregistrées.

II.6 Le système de traçabilité de l'opérateur intègre ses obligations de retrait / rappel produit.

II.7 Les dispositions d'enregistrement des mouvements (réceptions et expéditions, y compris en transfert inter-silos) adaptées à chaque site, sont définies et appliquées.

Etiquetage

II.8 Chaque mouvement de marchandise est accompagné d'un document délivré en autant d'exemplaires que de contreparties concernées.

II.9 Ce document comporte *a minima* :

- les noms et adresses de l'expéditeur et de l'acheteur
- la date et le lieu d'expédition
- la nature de la marchandise
- le poids chargé,

II.10 L'opérateur prend en compte les éventuelles mentions obligatoires d'étiquetage.

II.11 L'opérateur définit ses modalités de conservation des documents de suivi de marchandise (mode d'archivage, durée de conservation...)

II.12 Le cas échéant, les documents d'expédition font référence aux contrats commerciaux auxquels l'expédition se rapporte. Ils sont complétés des documents spécifiques prévus au contrat.

Suivi qualité

II.13 Le personnel d'expédition est informé des critères techniques requis pour l'exécution de chaque contrat.

II.14 Le personnel d'expédition s'assure lors du contrôle avant expédition de la conformité de la marchandise chargée, *a minima* : humidité, présence d'insectes, flair, contrôle visuel.

II.15 Un plan des installations est disponible sur chaque site, qui référence chaque cellule de stockage.

II.16 Des échantillons sont prélevés à chaque réception et expédition commerciales.

II.17 L'opérateur définit et applique ses modalités de référencement et de conservation des échantillons

Marchandises relevant de régimes spécifiques

II.18 L'opérateur définit et applique ses modalités de gestion des marchandises relevant de régimes spécifiques, en cohérence avec la réglementation qui leur est applicable.

II.19 En cas de coexistence de marchandises à régimes spécifiques avec d'autres marchandises au sein d'un même opérateur ou d'un même site, l'opérateur doit :

- sensibiliser le personnel aux spécificités techniques et administratives des marchandises à régimes spécifiques
- tenir une comptabilité matière spécifique aux marchandises relevant d'un régime particulier.
- Organiser la certification éventuelle et l'enregistrement des certificats.
- communiquer spécifiquement vers l'amont de l'opérateur (consignes, cahier des charges, contrats).
- Prévoir des règles spécifiques pour l'étiquetage et les documents d'accompagnement du transport.

CHAPITRE III – OPERATIONS DE COLLECTE / RECEPTION

L'environnement extérieur

- | | |
|--------------|--|
| III.1 | ▪ Soigner l'entretien des abords immédiats des bâtiments. |
| III.2 | ▪ Assurer le bon écoulement des eaux de pluie et de ruissellement afin d'éviter la dégradation des grains. |

La réception des marchandises

- | | |
|--------------|--|
| III.3 | Rappeler leurs obligations aux agriculteurs quant à la propreté intérieure et extérieure du moyen de transport et notamment leur demander de nettoyer la benne en cas de transport d'un produit autre que les céréales et les oléoprotéagineux. |
| III.4 | Encourager les agriculteurs à suivre les préconisations du guide de bonnes pratiques d'hygiène en Grandes Cultures, notamment en ce qui concerne les règles de nettoyage et de succession de transport.
(Non applicable tant que le guide grandes cultures n'est pas paru) |
| III.5 | L'opérateur informe les producteurs-stockeurs sur les bonnes pratiques qui permettent de stocker les grains sans risques d'altération ou de contamination. |

Contrôle à réception

- | | |
|---------------|---|
| III.6 | Lors de la réception des produits, pour chaque livraison unitaire : <ul style="list-style-type: none">• Identifier la livraison (apporteur, produit...) et l'enregistrer. |
| III.7 | <ul style="list-style-type: none">• Demander si des traitements insecticides de stockage ont été réalisés sur grains antérieurement à la réception chez l'opérateur. |
| III.8 | <ul style="list-style-type: none">• Prélever un échantillon. |
| III.9 | <ul style="list-style-type: none">• Contrôler olfactivement et visuellement le lot livré. |
| III.10 | <ul style="list-style-type: none">• Analyser les teneurs en humidité du lot livré et les enregistrer. |
| III.11 | L'opérateur définit ses modalités de classement et d'orientation des produits réceptionnés. |

CHAPITRE IV – OPERATIONS DE STOCKAGE DES GRAINS

IV.1 En cas de recours à un prestataire de stockage, l'opérateur demande à son prestataire d'appliquer le présent chapitre.

Prévention des contaminations croisées

IV.2 Prévenir toute contamination croisée des grains par les produits de traitements insecticides.

IV.3 Identifier les substances considérées comme dangereuses ou non comestibles, et les entreposer séparément des grains.

IV.4 Eviter le stationnement des véhicules dans les lieux de stockage.

Maintenance et nettoyage

IV.5

- Maintenir les locaux en bon état et en particulier l'étanchéité des toitures
- Effectuer une maintenance des équipements.

IV.6

- Définir un plan de nettoyage et l'appliquer.
- Enregistrer les opérations de nettoyage programmées ;

IV.7 Au minimum une fois par an, nettoyer les locaux de manutention, les locaux de stockage et les galeries.

IV.8 Dans les zones où des témoins de poussières sont présents au sol, ces témoins doivent toujours rester visibles.

IV.9 En cas de cellule initialement contaminée (insectes, moisissures), nettoyer et/ou traiter si nécessaire avant de faire transiter du grain sain. Enregistrer ces opérations.

IV.10 Désinsectiser, si nécessaire, les points sensibles (fosses, pieds d'élévateurs). Enregistrer ces opérations.

Préstockage

IV.11 L'opérateur définit les paramètres de maîtrise de son préstockage (notamment de la durée) et les applique.

Séchage

IV.12 L'opérateur définit ses paramètres de surveillance et de suivi de son séchage, les applique et les enregistre.

Stockage

IV.13 L'opérateur définit les modalités de nettoyage des grains et les applique

IV.14 L'opérateur définit les paramètres de pilotage de sa ventilation et les applique (notamment écart et objectifs de température)
A défaut de moyen de ventilation, l'opérateur doit définir ses modalités de conservation des grains (transilage, transfert...).

IV.15* L'opérateur définit les paramètres de surveillance de son stockage et les applique.

IV.16 L'opérateur enregistre les opérations de ventilation, transilage et surveillance des grains

Lutte contre les nuisibles

-
- | | |
|--------------|--|
| IV.17 | Empêcher l'accès des locaux aux animaux familiers. |
| IV.18 | Mettre en place, selon les situations, une lutte contre les volatiles. |
| IV.19 | Mettre en place un plan de dératisation en veillant notamment à éviter toute contamination des grains par des produits de dératisation. |
| IV.20 | Contrôler et renouveler les appâts régulièrement.
En enregistrer le suivi. |
| IV.21 | Nettoyer et désinsectiser, si nécessaire, les locaux de stockage, de manutention et les galeries en contrôlant particulièrement tous les points où la poussière et les grains peuvent stagner. |
| IV.22 | L'opérateur définit ses modalités de traitement insecticide et enregistre les traitements effectués tant sur grain que sur locaux et leur date. |
| IV.23 | Surveiller, contrôler et entretenir régulièrement les dispositifs de désinsectisation. |
-

Stockage des échantillons

-
- | | |
|--------------|---|
| IV.24 | Stocker les échantillons de grains dans des lieux appropriés à la durée de stockage. |
| IV.25 | Maintenir ces lieux propres et à l'abri des déprédateurs en les nettoyant, désinsectisant si besoin, et organisant un plan de lutte contre les nuisibles. |
-

Déchets

-
- | | |
|--------------|---|
| IV.26 | Entreposer les déchets dans un endroit séparé du stockage des grains. |
| IV.27 | Prévoir l'enlèvement des déchets à une fréquence adéquate. |
-

CHAPITRE V – OPERATIONS D'EXPEDITION / LIVRAISON ET DE TRANSPORT

Ces règles s'appliquent aux expéditions et transports pour commercialisation et transferts inter-sites de stockage.

Règles générales (applicables à tous types de transport)

V.1	S'assurer que la pluie et les projections ne peuvent pénétrer le conteneur au cours du transport.
V.2	Conserver les références du ou des moyens de transport utilisés pour chaque expédition.
V.3	L'opérateur désigne le personnel habilité à réaliser les contrôles des contenants avant chargement.
V.4	Vérifier avant chargement, de préférence visuellement, que les contenants : <ul style="list-style-type: none">- Sont propres, secs, sans odeur et correctement entretenus.- Ne contiennent pas de parasites ou de rongeurs dans le sens le plus large du terme.- Sont exempts de résidus provenant de chargements précédents et/ou de produits de nettoyage.- Sont compatibles avec le chargement et le transport des produits spécifiques.- Sont appropriés au transport requis et forment un tout fermé,
V.5	Les produits en vrac doivent être transportés conformément à l'Annexe « Transport » du présent référentiel, ou à des référentiels équivalents (par exemple : QUALIMAT Transport®, GMP Transport, QUALIWAG...).
V.6	Pour les transports affrétés par l'opérateur auprès de transporteurs extérieurs, un cahier des charges doit être défini avec les prestataires de transport. Ce cahier des charges précise les obligations du prestataire de transport extérieur, notamment en ce qui concerne : <ul style="list-style-type: none">- Les règles de successions de chargement,- la mise à disposition pour chaque matériel de l'enregistrement chronologique ou des documents permettant de retracer la nature des transports précédents.- le respect des règles d'hygiène et la mise en œuvre des moyens appropriés au maintien du matériel en parfait état de propreté et d'absence de risque de contamination,- la nécessité d'informer et de former au respect de ces règles le personnel de conduite et d'entretien des matériels de transport,- la nécessité d'inclure le respect de ces obligations dans les propres contrats du prestataire en cas de recours à la sous-traitance. L'opérateur s'assure de l'acceptation du cahier des charges par le transporteur extérieur.
V.7	Enregistrer le résultat du contrôle de conformité
V.8	Enregistrer les non-conformités et les actions correctrices demandées et/ou réalisées

Transport par route

V.9	Pour tout transport par route, le chauffeur doit présenter le carnet de route mentionnant le chargement précédent et, le cas échéant, les nettoyages effectués.
V.10	Avant le chargement des produits, tous les résidus visibles du chargement précédent doivent être éliminés à l'extérieur du véhicule, y compris du châssis.
V.11	Avant le chargement des produits, vérifier visuellement l'absence de fuite de fluide hydraulique ou carburant.
V.12	Les contenants sont identifiés.
V.13	Les bâches utilisées doivent être propres et étanches.

Transports effectués en compte propre par l'opérateur

V.14	Avant utilisation, vérifier les bennes et les nettoyer si nécessaire
V.15	Vérifier la nature du dernier chargement et nettoyer la benne si nécessaire, en cohérence avec l'annexe transport.
V.16	Enregistrer et conserver, pour chaque contenant, l'historique des chargements et opérations de nettoyage.

Transports effectués par des entreprises extérieures

- | | |
|-------------|---|
| V.17 | Etablir un cahier des charges avec les prestataires de transport. (Cf exigence n°V.6) intégrant l'obligation de tenir à disposition l'historique des chargements et opérations de nettoyage |
| V.18 | Demander au transporteur de nettoyer le véhicule si nécessaire. |

Transport maritime, fluvial et ferroviaire

- | | |
|-------------|--|
| V.19 | Les marinières et les wagonniers doivent présenter ou tenir à disposition un carnet de bord recensant les voyages successifs (nature de la marchandise, nature et date des nettoyages effectués). |
| V.20 | La cale, les panneaux et les écoutes des bateaux servant au transport des grains doivent être propres, étanches, secs, sans odeur et en parfait état d'entretien. |
| V.21 | Les trémies intérieures des wagons servant au transport des grains doivent être propres, étanches, sèches, sans odeur et en parfait état d'entretien. |
| V.22 | Avant de charger les produits, l'opérateur utilisant un navire ou un wagon agréé pour le transport de ses produits doit être informé du précédent chargement et du nettoyage effectué. |
| V.23 | Lorsque les produits font l'objet d'un transport maritime, fluvial ou ferroviaire sous la responsabilité de l'opérateur, une inspection du compartiment de chargement (LCI) ou l'émission d'un certificat de propreté du compartiment, y compris une description du chargement précédent disponible, doit être réalisé avant le début du chargement. |