

Numéro de la mesure 1	Domaine Secteur alimentaire	Socle
Intitulé de la mesure		
<p>Mettre en place un plan de sûreté interne (PSI) tel que défini par le guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'action malveillantes, criminelles ou terroristes</p> <p><i>Pour les OIV un plan de sécurité opérateur (PSO) et sa déclinaison en plan de protection particulier est obligatoire en application du code de la défense</i></p>		
1/ Objectif de sûreté recherché		
<p>L'objectif est d'éviter la mise en danger de la population par des actions de malveillance utilisant les vecteurs alimentaires, par la mise en œuvre d'une protection renforcée de l'ensemble des circuits d'exploitation et de distribution de la chaîne alimentaire</p>		
2/ Acteurs types concernés par la mesure		
<p>Tous les exploitants de la chaîne alimentaire – hormis la production primaire (récolte, élevage, pêche, chasse)</p>		
3/ Typologie des moyens pouvant être utilisés		
<p>Voir méthodologie proposée par le Guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'action malveillantes, criminelles ou terroristes</p>		
4/ Actions relevant de l'opérateur		
<p>Les mesures du plan de sûreté proposé couvrent les 5 secteurs suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les mesures de protection physique des accès, - Le contrôle des flux de circulation des personnes, véhicules, produits, - La sécurité liée au personnel de l'établissement, - La gestion des stocks, - Les process 		
5/ Actions relevant des autorités publiques		
<p>Fournir le renseignement sur l'état de la menace</p>		
6/ Critères de graduation de la menace		
<p>Socle / 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</p>		
7/ Cadre juridique		
<p>Règlement – Conseil UE n° 178/2002</p> <p><i>Code de la défense pour les OIV</i></p>		

Numéro de la mesure 2	Domaine Secteur alimentaire	Socle
Intitulé de la mesure		
Pour les opérateurs et exportateurs : Obtenir les statuts douaniers d'opérateurs économiques agréés (OEA)		
1/ Objectif de sûreté recherché		
Permettre de faciliter les échanges et de mieux sécuriser les flux de marchandises entrant ou sortant de l'Union européenne dans un cadre reconnu d'équivalence entre les autorités douanières européennes et nord-américaines		
2/ Acteurs types concernés par la mesure		
Tous les exploitants de la chaîne alimentaire : importateurs / exportateurs		
3/ Typologie des moyens pouvant être utilisés		
Certification de sûreté des opérateurs logistiques à partir d'une auto-évaluation initiale validée par un audit douanier, en contrepartie : <ul style="list-style-type: none"> a) de mesures de facilitation douanières pour les O.E.A b) de l'engagement des opérateurs à fiabiliser ses partenaires commerciaux afin de mieux sécuriser la chaîne logistique internationale 		
4/ Actions relevant de l'opérateur		
<ul style="list-style-type: none"> - Mise en œuvre de procédures de sûreté et de sécurité portant sur les différents aspects suivants : sécurisation des bâtiments, contrôle d'accès des personnes et véhicules, contrôles à réception et à expédition de fret, traçabilité des marchandises non communautaires, gestion fiabilisée des licences et autres autorisations relatives aux politiques commerciale ou agricole, sécurité informatique, sensibilisation et formation des employés à la détection des fraudes et aux irrégularité interne, procédures de mesures correctives internes et notification douanière des situations à risque « réglementaire ». - Consolider une chaîne logistique en partenariat avec des opérateurs reconnus et certifiés 		
5/ Actions relevant des autorités publiques		
<ul style="list-style-type: none"> - Fournir le renseignement sur l'état de la menace - Établir un tableau de bord des opérateurs concernés pour le domaine facilitant l'analyse de risque et l'intervention des autorités sanitaires des postes d'inspection frontaliers et des autorités territoriales de destination ou d'expédition. 		
6/ Critères de graduation de la menace		
Socle		
7/ Cadre juridique		
Règlement n° 648/2005 du Parlement européen et du Conseil en date du 13 avril 2005 Règ. d'application n°1875/2006 modifiant le code des douanes communautaire		

Numéro de la mesure 3	Domaine Secteur alimentaire	N1
Intitulé de la mesure		
Niveau de vigilance renforcée : sensibiliser les personnels et vérifier l'effectivité des mesures de sûreté interne notamment en ce qui concerne la protection des accès, des stockages de produits dangereux, de denrées et ingrédients, et les mouvements de personnes extérieures		
1/ Objectif de sûreté recherché		
Vérifier la mise en place des protections prévues concernant les stocks de matières premières et de produits dangereux		
2/ Acteurs types concernés par la mesure		
Établissements ou installations transformant des denrées en produits alimentaires destinés à la consommation humaine ou à la consommation des animaux		
3/ Typologie des moyens pouvant être utilisés		
Mesures spécifiques du plan interne de sûreté défini par le Guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes		
4/ Actions relevant de l'opérateur		
<ul style="list-style-type: none"> - 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, - Installer des systèmes de fermetures 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 domaines de stockage de produits dangereux, en dehors de la présence du personnel concerné, - Veiller à la sécurisation des fenêtres, trappes, grilles et ouvertures, - Proscrire au maximum les stockages en plein air, sécuriser ceux qui le sont par des systèmes de verrouillages efficaces, - Réduire au maximum toutes zones où pourraient être cachés des produits (niches, faux plafonds) et y réaliser des contrôles réguliers 		
5/ Actions relevant des autorités publiques		
Information sur l'état de la menace		

6/ Critères de graduation de la menace
État de la menace sur une filière particulière Socle
7/ Cadre juridique
<i>Code de la défense ou de la sécurité intérieure pour les OIV</i>

Numéro de la mesure 4	Domaine Secteur alimentaire	N1
Intitulé de la mesure		
Niveau de vigilance renforcée : vérifier les procédures de traitement des alertes et les interfaces avec les autorités compétentes aux fins de signaler sans délai toute menace ou signe tangible d'altération des produits ou d'actions malveillante		
1/ Objectif de sûreté recherché		
<p>Signaler sans délai toute menace ou signe tangible d'altération de produits ou d'action malveillante, et être en situation d'effectuer le cas échéant une première évaluation d'impact potentiel en cas de suspicion légitime d'action malveillante</p>		
2/ Acteurs types concernés par la mesure		
<p>Établissements ou installations transformant des denrées en produits alimentaires destinés à la consommation humaine ou à la consommation des animaux</p>		
3/ Typologie des moyens pouvant être utilisés		
<ul style="list-style-type: none"> - Guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes - Protocole interministériel (DGAL/DGS/DGCCRF) de gestion des alertes alimentaires en liaison avec les professionnels des filières 		
4/ Actions relevant de l'opérateur		
<p>Capacité à maintenir une veille et surveillance ciblée des points critiques du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement, y compris en activant un plan de contrôle analytique interne en cas de suspicion légitime</p> <p>Enregistrement de tout événement anormal susceptible de contribuer à une évaluation d'un risque spécifié</p> <p>Renforcement de la vigilance interne</p>		
5/ Actions relevant des autorités publiques		
<ul style="list-style-type: none"> - Information sur l'état de la menace - Vérification des procédures PCA, notamment des laboratoires d'analyse de santé publique, alimentaire, vétérinaire et phytosanitaire accrédités 		
6/ Critères de graduation de la menace		
<p>État de la menace sur une filière particulière Socle</p>		

7/ Cadre juridique

- Règlement UE n°178/2002 et règlements d'application
- *Code de la défense ou de la sécurité intérieure*

Numéro de la mesure 5	Domaine Secteur alimentaire	N1
Intitulé de la mesure		
Niveau de vigilance : renforcer la vérification des contrôles à réception et de l'intégrité des produits avant leur utilisation et leur départ de l'installation (notamment conditionnement, emballage, marquages sécurisés et scellés éventuels)		
1/ Objectif de sûreté recherché		
<p>S'assurer que les marchandises utilisées et les produits fabriqués présentent des caractéristiques d'intégrité compatibles avec l'exigence de sécurité et les règles de métier concernées</p>		
2/ Acteurs types concernés par la mesure		
<p>Établissements ou installations transformant des denrées en produits alimentaires destinés à la consommation humaine ou à la consommation des animaux</p>		
3/ Typologie des moyens pouvant être utilisés		
<ul style="list-style-type: none"> - Renforcement des contrôles dédiés au lots et flux de marchandises entrant et sortant - Plans spécifiques de contrôle libératoire de produits le cas échéant 		
4/ Actions relevant de l'opérateur		
<ul style="list-style-type: none"> - 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, - S'assurer que les procédures de qualification des marchandises ont été respectées, - S'assurer de l'intégrité des emballages et conditionnement 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 entrepôts, - Mettre en quarantaine tout produit suspect (couleur, odeur, hétérogénéité anormale, 		

granulométrie, emballages endommagés, comportement du produit inhabituel, etc.), - Traiter les anomalies détectées et les enregistrer
5/ Actions relevant des autorités publiques
Fournir le renseignement sur l'état de la menace
6/ Critères de graduation de la menace
Vigilance renforcée
7/ Cadre juridiques
Règlement – Conseil UE n° 178/2002 et règlements d'application

Numéro de la mesure 6	Domaine Secteur alimentaire	N2
Intitulé de la mesure		
Niveau d'alerte prévention : vérifier la mise en œuvre de mesures de sureté couvrant l'ensemble de la chaine logistique		
1/ Objectif de sûreté recherché		
Sécuriser l'ensemble des opérations de transport en amont et en aval du site, ainsi qu'à l'intérieur de celui-ci		
2/ Acteurs types concernés par la mesure		
Établissements ou installations transformant des denrées en produits alimentaires destinés à la consommation humaine ou à la consommation des animaux		
3/ Typologie des moyens pouvant être utilisés		
Guide d'auto-évaluation en vue de la certification opérateur Économique agréé Guide de recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes		
4/ Actions relevant de l'opérateur		
<p>➤ Dispositions générales</p> <p>* Personnels</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la qualification et le travail passé de tout candidat et particulièrement les capacités des chauffeurs et chauffeurs livreurs. <p>* Sous-traitants</p> <ul style="list-style-type: none"> - Éviter le transport par des caboteurs non connus et non référencés par avance. <p>* Véhicules : état sanitaire / propreté</p> <ul style="list-style-type: none"> - Faire respecter les règles en matière de transports (dont règles de nettoyage et règles de compatibilité de produits transportés). <p>➤ Protection des marchandises</p> <p>Les camions étrangers à l'entreprise ne sont admis dans l'enceinte des installations que pour les opérations ou de déchargement.</p> <p>* Déchargement</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'assurer que le véhicule (marque et numéro d'immatriculation) et le chauffeur (identité) soit 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 de produits, de l'étiquetage, et des éventuelles procédures 		

anti-intrusion dans la remorque (plombage de cellules pour les vrac, plombage des ouvertures pour les transports en palettes ou containers).

*** 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 ou nettoyage. Visiter le véhicule,
- Suivre toutes les phases du chargement, et le respect de la commande passée,
- S'assurer de l'intégralité des produits chargés 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 le vrac, plombage des ouvertures pour les transports en palettes ou containers),
- S'assurer que le camion respecte la procédure de sortie des installations,
- Au départ, prévenir le récipiendaire de l'identité du chauffeur, du numéro d'immatriculation du véhicule, de l'heure de départ et de l'heure d'arrivée probable.

➤ Les véhicules et les chauffeurs

*** Équipements**

- Équiper les véhicules de systèmes de fermetures des cabines et des remorques efficaces (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 du parcours, de stationnement et les traiter,
- Élaborer 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 les aires de stationnement sécurisées,
- Observer et signaler tout individu ou 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.

5/ Actions relevant des autorités publiques
Fournir le renseignement sur l'état de la menace
6/ Critères de graduation de la menace
Niveau d'alerte prévention
7/ Cadre juridiques
Code de la défense ou de la sécurité intérieure

Numéro de la mesure 7	Domaine Secteur alimentaire	N2
Intitulé de la mesure		
Niveau alerte prévention : restreindre les visites extérieures aux seuls besoins impératifs de l'établissement		
1/ Objectif de sûreté recherché		
Empêcher une intrusion malveillante sur le site en situation de menace avérée		
2/ Acteurs types concernés par la mesure		
Établissements ou installations transformant des denrées en produits alimentaires destinés à la consommation humaine ou à la consommation des animaux		
3/ Typologie des moyens pouvant être utilisés		
Établissement d'une programmation minimale des visites validée par service sûreté/sécurité de l'entreprise (maintenance, expertise)		
4/ Actions relevant de l'opérateur		
Restreindre les visites programmées et imposer une fin de non-recevoir à toute demande au cours de la période considérée		
5/ Actions relevant des autorités publiques		
Fournir le renseignement sur l'état de la menace		
6/ Critères de graduation de la menace		
Niveau d'alerte prévention État de la menace sur une filière particulière ou un bassin industriel		
7/ Cadre juridiques		
Code de la défense ou de la sécurité intérieure		

Numéro de la mesure 8	Domaine Secteur alimentaire	N2
Intitulé de la mesure		
Niveau alerte prévention : mettre en œuvre dans les filières désignées les plans de contrôle sur les intrants ou produits finis spécifiés par les autorités compétentes		
1/ Objectif de sûreté recherché		
S'assurer que les produits utilisés et fabriqués présentent des caractéristiques d'intégrité compatibles avec l'exigence de sécurité et les règles du métier concerné		
2/ Acteurs types concernés par la mesure		
Établissements ou installations transformant des denrées en produits alimentaires destinés à la consommation humaine ou à la consommation des animaux		
3/ Typologie des moyens pouvant être utilisés		
Plan de contrôle documentaires, visuels particuliers sur certains intrants Plan d'échantillonnage à des fins analytique sur recommandations des autorités		
4/ Actions relevant de l'opérateur		
<ul style="list-style-type: none"> - Analyser les points de vulnérabilité du process pour les réduire et augmenter la surveillance, et s'assurer que le déroulement des étapes du process a respecté les règles prévues, - S'assurer que les marchandises utilisées proviennent des fournisseurs agréés et que les fournisseurs eux-mêmes ont mis en place des procédures de sûreté adaptées, - S'assurer que les produits fabriqués (rôle du fabricant) ou livrés (rôle du réceptionneur) disposent d'un conditionnement et d'un emballage dont l'intégrité peut être aisément et efficacement contrôlée jusqu'au moment de leur utilisation, - S'assurer de l'intégrité et de la continuité 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 - Procéder à la réalisation d'échantillonnage de contrôle à des fins analytiques le cas échéant 		
5/ Actions relevant des autorités publiques		
Fournir le renseignement sur l'état de la menace		

6/ Critères de graduation de la menace
Niveau d'alerte prévention État de la menace sur une filière particulière
7/ Cadre juridiques
Règlement – Conseil UE n° 178/2002 et règlements d'application Code de la défense ou de la sécurité intérieure

Numéro de la mesure 9	Domaine Secteur alimentaire	N3
Intitulé de la mesure		
Niveau alerte protection : Mettre en place des permanences 7J/24H et une structure de veille		
1/ Objectif de sûreté recherché		
Disposer de la réactivité et de la capacité d'évaluation de contexte nécessaire face à toute alerte ou menace ciblée		
2/ Acteurs types concernés par la mesure		
Établissements ou installations transformant des denrées en produits alimentaires destinés à la consommation humaine ou à la consommation des animaux		
3/ Typologie des moyens pouvant être utilisés		
Permanence de responsables opérationnels Plan de continuité d'activité avec mission de veille professionnelle interne et externe dédiée		
4/ Actions relevant de l'opérateur		
Mettre au point et implanter les procédures de traitement des alertes, même en dehors d'ouverture des bureaux, Établir un planning des astreintes, Mettre en place les procédures de relation avec les autorités administratives locales, Alerter toutes les autorités concernées en cas de menace ou de suspicion d'action intentionnelle, Conduire des enquêtes et investigations sur tout signalement de menaces ou signes tangibles d'altération des produits ou d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes, en liaison avec les autorités Mobiliser les réseaux professionnels d'alerte si nécessaire		
5/ Actions relevant des autorités publiques		
Fournir le renseignement sur l'état de la menace		
6/ Critères de graduation de la menace		
Niveau d'alerte protection		
7/ Cadre juridiques		
Règlement – Conseil UE n° 178/2002 et règlements d'application Code de la défense ou de la sécurité intérieure		

Numéro de la mesure 10	Domaine Secteur alimentaire	N3
Intitulé de la mesure		
Mettre l'installation en posture de sécurité maximale quitte à réduire l'activité		
1/ Objectif de sûreté recherché		
Assurer la sécurité de fonctionnement de l'entreprise dans un contexte de fortes menaces		
2/ Acteurs types concernés par la mesure		
Tous les exploitants de la chaîne alimentaire Établissements ou installations transformant des denrées en produits alimentaires destinés à la consommation humaine ou à la consommation des animaux		
3/ Typologie des moyens pouvant être utilisés		
Décliner avec la plus grande rigueur et vigilance souhaitable le plan de sûreté interne		
4/ Actions relevant de l'opérateur		
<ul style="list-style-type: none"> - Renforcer le contrôle des stocks de denrées et rappeler l'importance de la mesure aux personnels concernés, - Faire un effort particulier sur la vigilance des personnels concernés éventuellement en augmentant les effectifs dédiés, - Faire périodiquement des points de situation pour améliorer le dispositif, traiter et signaler les cas constatés - Renforcer la mise en œuvre au plan de sûreté de la chaîne logistique, et rappeler l'importance de la mesure aux personnels concernés, - Faire un effort sur les contrôles prévus tout au long de la chaîne, éventuellement en augmentant les effectifs, - Procéder à des contrôles réguliers des points critiques traité dans le cadre du P.S.I 		
5/ Actions relevant des autorités publiques		
Fournir le renseignement sur l'état de la menace		
6/ Critères de graduation de la menace		
Niveau d'alerte protection		
7/ Cadre juridiques		
Règlement – Conseil UE n° 178/2002		

Code de la défense

Numéro de la mesure 11	Domaine Secteur alimentaire	N3
Intitulé de la mesure		
Mettre en œuvre les procédures de retrait du marché des produits spécifiés par les autorités compétentes		
1/ Objectif de sûreté recherché		
Retirer du marché les produits présentant un danger réel pour la santé humaine et la santé animale		
2/ Acteurs types concernés par la mesure		
Établissements ou installations transformant des denrées en produits alimentaires destinés à la consommation humaine ou à la consommation des animaux		
3/ Typologie des moyens pouvant être utilisés		
<ul style="list-style-type: none">- Protocole interministériel (DGAL/DGS/DGCCRF) de gestion des alertes alimentaires en liaison avec les professionnels des filières- Protocole interne de traçabilité		
4/ Actions relevant de l'opérateur		
Procéder aux opérations d'identification, de traçage, de récupération et de stockage en vue de la destruction des lots identifiés à risques selon les normes de sécurité appropriées		
5/ Actions relevant des autorités publiques		
Supervision des opérations de retrait/destruction de produits à risques par l'opérateur		
6/ Critères de graduation de la menace		
Niveau d'alerte protection		
7/ Cadre juridiques		
Règlement – Conseil UE n° 178/2002		