



MINISTÈRE
DES ARMÉES

Liberté
Égalité
Fraternité



IMPUNITÉ



CIRL



Mémento de normalisation
des pratiques liées à la
« sûreté alimentaire »
« *Food Defense* »
en restauration collective
militaire

Version
Janvier 2021





Présentation du Mémento de normalisation

Le concept de « sûreté alimentaire » ou « *Food Defense* » recouvre l'ensemble des mesures à mettre en place et suivre au quotidien pour permettre la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes.

L'émergence de ce concept reflète la perception des vulnérabilités croissantes de nos forces face à une menace multiforme, insidieuse et quotidienne,

Le présent mémento de **normalisation** des pratiques liées à la sûreté alimentaire « *Food Defense* » en restauration collective militaire est destiné aux acteurs de la filière exerçant une responsabilité d'encadrement ou d'opérateurs dans les restaurants. Il s'applique à tous les restaurants en régie, quelle que soit leur taille et édicte les mesures nécessaires pour garantir la sûreté de la chaîne alimentaire dans sa globalité.

Ce mémento, élaboré par le bureau vétérinaire du CIRL en étroite collaboration avec le service de santé des armées, a vocation à être **le document de référence unique** dans le domaine de la sûreté alimentaire. Il annule et remplace les deux documents actuellement en vigueur :

- la précédente version du mémento de **normalisation** des pratiques liées à la sûreté alimentaire « *Food Defense* » en restauration collective militaire, diffusé en décembre 2017 par le CIRL;
- et un autre document, le mémento de sûreté alimentaire « *food defence* » en restauration collective militaire diffusé en septembre 2017.

La mise à jour normative qu'il représente vise à prendre en compte la transformation de l'organisation des groupements de soutien et celle de la filière restauration loisirs, ainsi que l'évolution du contrôle interne de la sûreté alimentaire,

L'ensemble des acteurs de la filière doit pouvoir y trouver les outils nécessaires à l'exercice des responsabilités de son niveau :

- Les opérateurs (magasiniers, cuisiniers, agents polyvalents) y trouveront les règles et les outils pour bien organiser leur travail.
- Le gérant disposera d'une synthèse des attendus et des responsabilités qui sont les siennes, tant dans la mise en place que dans la conduite de la « sûreté alimentaire ».
- Le responsable de la sécurité et de la sûreté des denrées alimentaires (RS²DA) utilisera ce référentiel pour suivre au quotidien les mesures instaurées et réaliser annuellement le contrôle interne de sûreté alimentaire (CISA).
- Les directeurs de cercle l'utiliseront comme un outil de référence pour piloter cette activité.
- Le chef GSBdD sera le garant de la mise en œuvre du présent mémento de normalisation.

Ces mesures sont structurées autour de quatre piliers : Bien sélectionner, Bien protéger, Bien informer et Bien piloter.

Ce document matérialise l'engagement du SCA à unifier et améliorer les mesures nécessaires pour garantir la sûreté de la chaîne alimentaire dans sa globalité, en France métropolitaine, outre-mer et à l'étranger.

CRG2 Philippe POURQUÉ
Directeur du CIRL



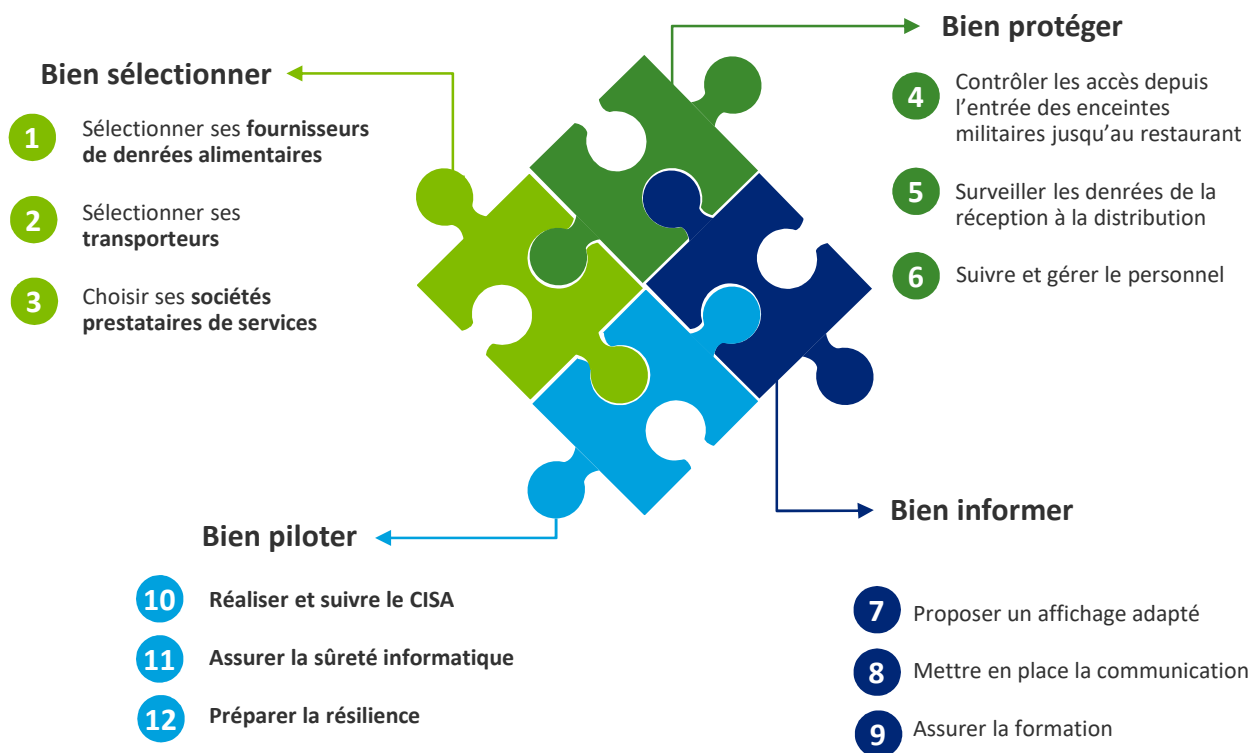


Présentation du cadre général du mémento de normalisation

Construire un mémento de normalisation des pratiques liées à la sûreté alimentaire (*Food Defense*) de restauration pour les restaurants du ministère des armées repose avant tout sur une double logique d'exigence et de standardisation.

Afin de répondre à ces objectifs, le CIRL a structuré cette démarche autour de **4 piliers** (Bien sélectionner, Bien protéger, Bien informer, Bien piloter) déclinés en **engagements de services** simples, structurants et mesurables.

Ces engagements de service se décomposent en attendus et interdits précis, expliqués et « outillés » dans ce mémento. Mettre en application ces attendus à l'aide des outils proposés doit permettre aux cercles d'atteindre le degré de maturité de sûreté alimentaire attendu au sein de nos restaurants militaires.





Répartition des rôles et missions des acteurs dans le cadre de la mise en œuvre de la « sûreté alimentaire » en restauration (1/2)

L'intégralité des acteurs de la filière ont un rôle à jouer dans le cadre de la mise en œuvre du memento de normalisation des pratiques liées à la « sûreté alimentaire »

Rôles et missions du directeur de cercle

Pilotage et
manage-
ment de
l'activité

- Est responsable de la bonne application du memento de normalisation des pratiques liées à la sûreté alimentaire en restauration collective militaire.
- Est consulté par la Div RHL de la PFC (ou le relais RHL des GSBdD de Brest et d'IDF) dans le cadre du suivi des plans d'actions.
- Met en œuvre les orientations données par le CIRL et veille à la réalisation annuelle du CISA par un RS²DA (selon les directives du CIRL).
- S'assure de la mise en œuvre des plans d'actions, notamment à l'issue du CISA de ses restaurants.

RH

- Participe à l'élaboration et au suivi des REO de la DCS.

Rôles et missions du directeur délégué

Pilotage et
manage-
ment de
l'activité

- Est responsable de la mise en œuvre des pratiques liées à la sûreté alimentaire par ses équipes.
- Explique à ses équipes les orientations et les modes de fonctionnement attendus et suit leur bonne mise en œuvre.
- Définit régulièrement avec ses équipes et le directeur de cercle les feuilles de route et plans d'actions pour chacun des sites du cercle.
- Met en œuvre et anime une dynamique d'amélioration continue au sein du cercle.
- Est responsable des relations avec les prestataires extérieurs et les fournisseurs.
- S'assure du respect des règles en matière de sûreté alimentaire.

RH

- Est responsable de superviser la gestion et la formation initiale et continue du personnel.

Rôles et missions du gérant Restauration

Pilotage et
manage-
ment de
l'activité

- Applique et fait appliquer les mesures liées à la sûreté alimentaire en restauration collective militaire et toutes les directives définies par sa direction.
- Est le point de contact (POC) avec les prestataires extérieurs et les fournisseurs.
- Est garant de la sûreté alimentaire de son restaurant.
- Assure la gestion et le pilotage du « Food Defense » de son restaurant en lien avec le RS²DA.
- Accompagne le RS²DA dans la réalisation de sa mission de sûreté alimentaire.

RH

- Assure la gestion de la formation des personnels du restaurant (organisation des « focus de sûreté alimentaire » de 5 à 10 minutes, formation des personnels...).





Répartition des rôles et missions des acteurs dans le cadre de la mise en œuvre de la « sûreté alimentaire » en restauration (2/2)

Rôles et missions du RS²DA

Pilotage et management de l'activité

- **En lien avec le gérant, fait appliquer les mesures définies par le CIRL.**
- Vérifie l'effectivité des actions demandées (MI, MPP et MS), lors des visites sanitaires mensuelles sur site.
- Définit les mesures correctives à mettre en place et en assure le suivi en lien avec le gérant.
- Suit les plans d'actions des restaurants de son périmètre.

RH

- Avec le Gérant, il assure la formation continue des opérateurs et encadrants dans le domaine de la sûreté alimentaire.

Administratif

- Assure annuellement (RS²DA différent de celui ayant en charge le restaurant, sauf exception, conformément aux directives du CIRL) la réalisation d'un CISA pour l'ensemble des restaurants en régie faisant l'objet d'un CIS.
- Complète, selon l'organisation de sa division ou de son relais RHL, le TSU / PA sur la CT en respectant la norme graphique.
- Fait signer la grille / rapport du CISA par le directeur de la PFC (chef GSBdD pour IDF, Brest, DICOM et CPA, Directeur CMLE et Directeur EFQ) ou son représentant ayant délégation.
- Renseigne le tableau de bord ou de pilotage avec la réalisation du contrôle, le résultat du CISA.
- Transmet les grilles / rapports d'évaluation CISA pour action au GSBdD et en copie au bureau vétérinaire du CIRL exclusivement via l'adresse fonctionnelle suivante : cirl-conseillervet.resp.fct@intradef.gouv.fr.
- Renouvelle, si nécessaire* et après la mise en œuvre des actions correctives adaptées, le CISA sous 3 mois.

* Lettre de signalement en sûreté des aliments émanant du contrôle officiel vétérinaire ou CISA « Non satisfaisant » ou « Peu satisfaisant ».

Rôles et missions des opérateurs

Pilotage et management de l'activité

- **Appliquent les pratiques normalisées de sûreté alimentaire et toutes les directives définies par la direction et la direction déléguée.**
- Mettent en application les directives du gérant.
- Assurent la bonne réalisation des procédures de sûreté alimentaires pour l'ensemble des procédés.

RH

- Participent au « focus de sécurité alimentaire » de 5 à 10 minutes
- Participent aux formations « sûreté alimentaire *Food Defense* »





Sommaire

Bien sélectionner

1- Sélectionner ses fournisseurs de denrées alimentaires

N°E-1 Organiser la sélection des fournisseurs de denrées alimentaires p. 12

2 - Sélectionner ses transporteurs

N°E-2 Organiser la sélection de ses transporteurs p. 13

3 – Choisir ses sociétés prestataires de services

N°E-3 Organiser la sélection de ses prestataires de services p. 14

Bien protéger

4 - Contrôler les accès depuis l'entrée des enceintes militaires jusqu'au restaurant

N°E-4-1 A l'entrée des enceintes militaires p. 16

N°E-4-2 Autour du restaurant p. 17

N°E-4-3 Les accès du restaurant p. 18

5-Surveiller les denrées de la réception à la distribution

N°E-5-1 La réception p. 19

N°E-5-2 Le stockage p. 20

N°E-5-3 La production p. 21

N°E-5-4 La distribution p. 22

6- Suivre et gérer le personnel

N°E-6 Gestion du personnel p. 23

Bien informer

7 – Proposer un affichage adapté

N°E-7 Afficher la fiche « FIRST » p. 25

8 – Mettre en place la communication

N°E-8 Délivrer les messages P. 26

9 – Assurer la formation

N°E-9 Former les personnels p. 27

Bien piloter

10 - Réaliser et suivre le contrôle interne « sûreté alimentaire » (CISA)

N°E-10 Effectuer et suivre le CISA p. 29

11 – Assurer la sûreté informatique

N°E-11 Sécuriser les systèmes informatisés p. 30

12 – Préparer la résilience

N°E-12 Prévoir un stock de denrées adapté à un effectif minimal p. 31

N°E-13 Gérer la crise p. 32





Présentation du document

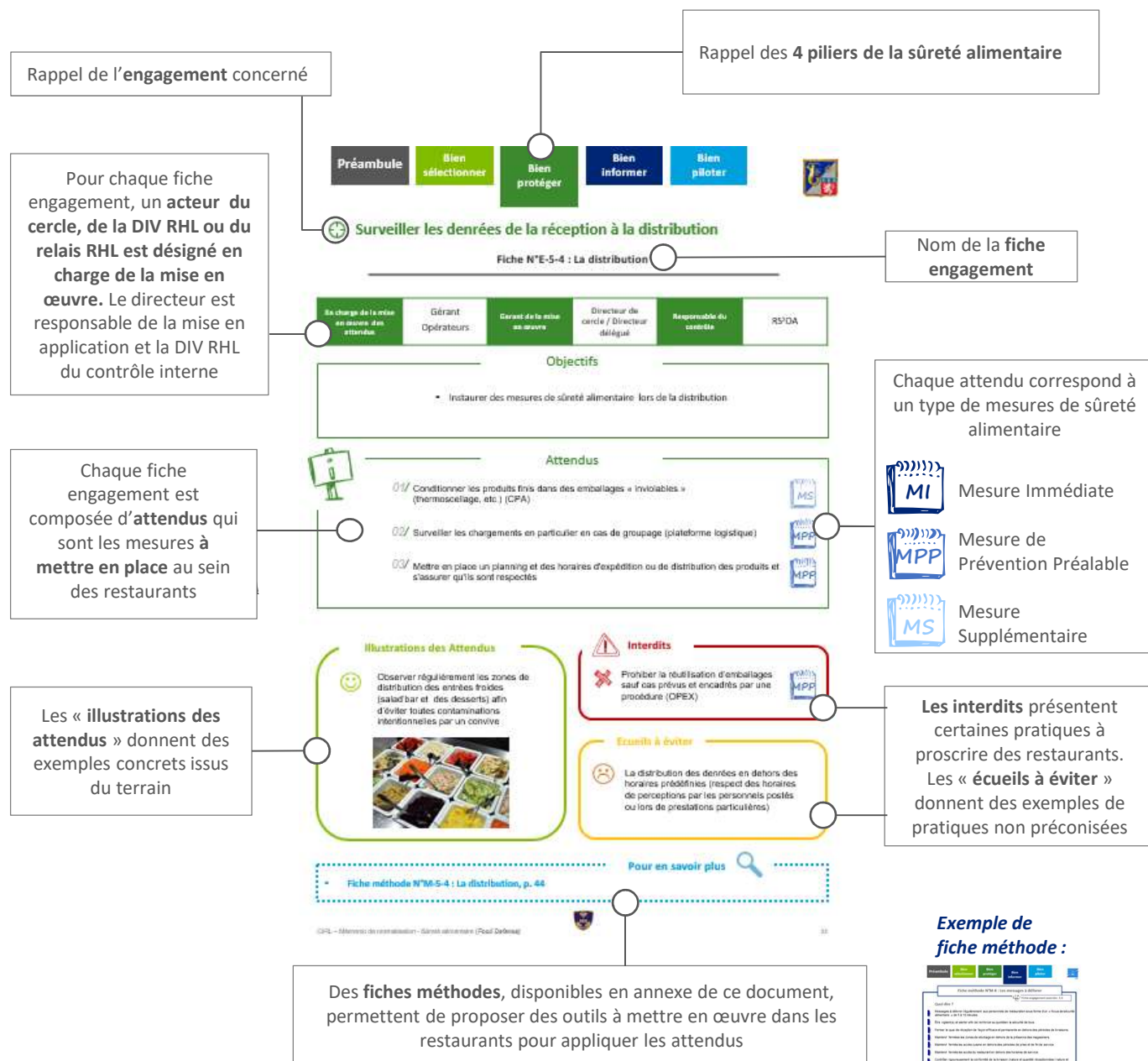
Le mémento de normalisation des pratiques liées à la sûreté alimentaire « *Food Defense* » en restauration collective militaire est divisé en 4 parties respectant les 4 piliers : Bien sélectionner, Bien protéger, Bien informer, Bien piloter.

Chaque pilier se décompose en **3 engagements**, indiqués par le curseur suivant :



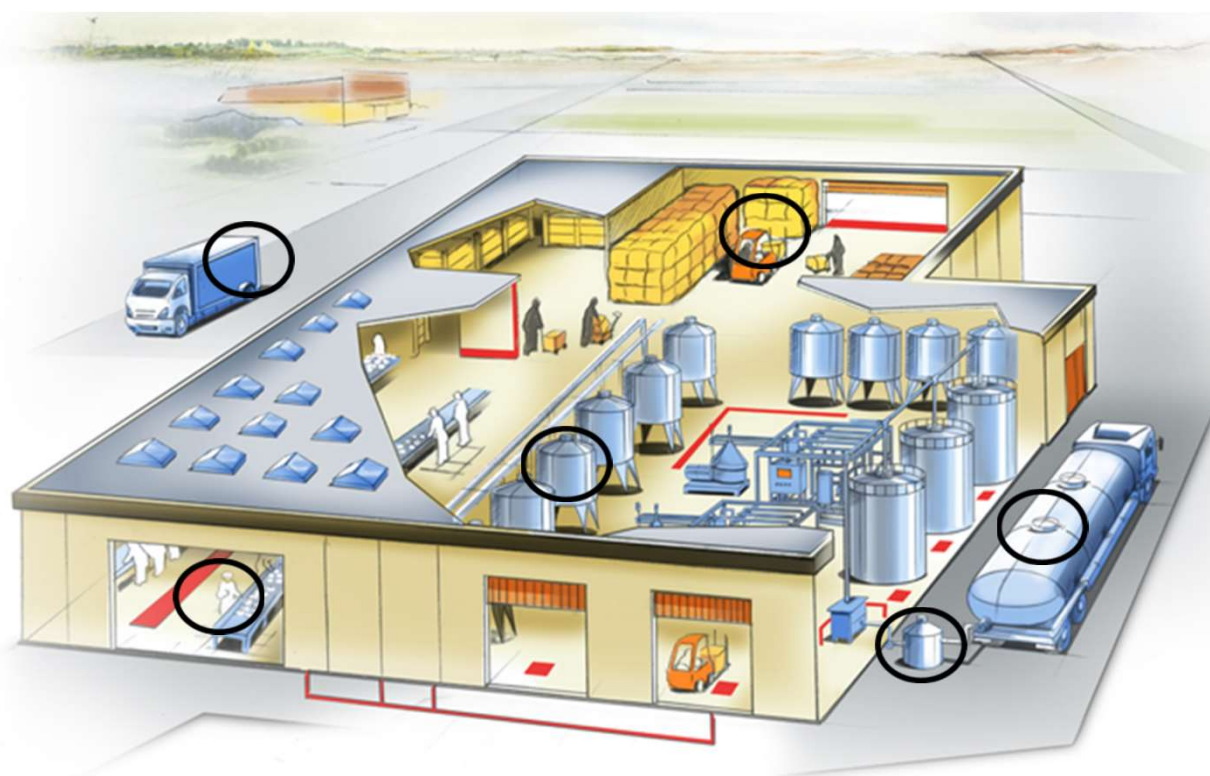
Chaque engagement est décliné en **attendus** – illustrés au sein de « fiches engagement » – et en **interdits**.

Chaque fiche engagement renvoie à une ou plusieurs **fiches méthode** permettant d'outiller la mise en œuvre des attendus.



Fiches engagement

Déclinaison des attendus



Bien sélectionner





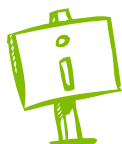
⊕ Sélectionner ses fournisseurs de denrées alimentaires

Fiche N°E-1 : Organiser la sélection des fournisseurs de denrées alimentaires

En charge de la mise en œuvre des attendus	RPA (Directeur PFC ou Directeur de cercle)	Garant de la mise en œuvre	RPA (Directeur PFC ou Directeur de cercle)	Responsable du contrôle	RS ² DA
--	---	----------------------------	---	-------------------------	--------------------

Objectif

- Travailler avec des fournisseurs de denrées alimentaires déjà impliqués dans le domaine de la sûreté alimentaire ou volontaires pour s'en donner les moyens.
Pour les approvisionnements assurés par l'EdA, l'Economat assure lui-même la sélection.



Attendus

- 01/ Insérer les clauses dans les documents de consultation ou dans les notices techniques
- 02/ Recevoir du futur fournisseur une lettre d'engagement de la direction
- 03/ Recevoir le descriptif des mesures en place

Illustrations des attendus



Ne pas faire apparaître sur le conditionnement, l'étiquetage, l'emballage et les palettes des produits, toute mention permettant d'identifier clairement le ministère des armées comme client



Fournir des produits dont le conditionnement et éventuellement l'emballage sont conçus de manière à pouvoir détecter facilement leur ouverture (cartons scotchés, bagues d'invulnérabilité, opercules..)



Le bureau approvisionnement de la DIV RHL ou du relais RHL travaille en lien direct avec les services acheteurs des PFC

Ecueils à éviter



Sélectionner un fournisseur sans recevoir sa lettre d'engagement



Sélectionner un fournisseur se déclarant comme certifié dans une démarche de *Food Defense* mais ne communiquant pas le document correspondant



Sélectionner un fournisseur non certifié dans une démarche de *Food Defense* et ne communiquant pas la description des mesures de sûreté mises en place

Pour en savoir plus



- Fiche méthode N° M-1-1 : Communication des clauses à insérer dans les documents de consultation des fournisseurs, p. 35
- Fiche méthode N° M-1-2 : Description des mesures de sûreté mises en place par le titulaire du marché, p. 36
- Fiche méthode N° M-1-3 : Outils d'aide à la décision, p. 37





⊕ Sélectionner ses transporteurs

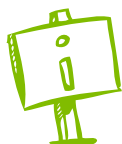
Fiche N°E-2 : Organiser la sélection de ses transporteurs

En charge de la mise en œuvre des attendus	RPA (Directeur PFC ou Directeur de cercle)	Garant de la mise en œuvre	RPA (Directeur PFC ou Directeur de cercle)	Responsable du contrôle	RS ² DA
--	---	----------------------------	---	-------------------------	--------------------

Objectif

- Travailler avec des transporteurs déjà impliqués dans le domaine de la sûreté alimentaire ou volontaires pour s'en donner les moyens.

Attendus



- 01/ Insérer les clauses dans les documents de consultation ou dans les notices techniques
- 02/ Recevoir du futur transporteur une lettre d'engagement de la direction
- 03/ Recevoir le descriptif des mesures en place pour les points pouvant relever de son activité

Illustrations des attendus



Le titulaire est tenu de fournir au pouvoir adjudicateur dès la notification du marché l'identité des chauffeurs et l'immatriculation des véhicules de livraison prévus pour accéder aux sites militaires



Toutes modifications des effectifs ou des immatriculations des véhicules doivent être notifiées



Le bureau approvisionnement de la DIV RHL ou du relais RHL travaille en lien direct avec les services acheteurs des PFC

Ecueils à éviter



Sélectionner un transporteur sans recevoir sa lettre d'engagement



Sélectionner un transporteur ne communiquant pas la description des mesures de sûreté mises en place pour son domaine d'activités

Pour en savoir plus



- Fiche méthode N° M-1-1 : Communication des clauses à insérer dans les documents de consultation des fournisseurs, p. 35
- Fiche méthode N° M-1-2 : Description des mesures de sûreté mises en place par le titulaire du marché, p. 36
- Fiche méthode N° M-1-3 : Outils d'aide à la décision, p. 37





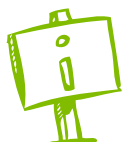
⊕ Choisir ses sociétés prestataires de services

Fiche N°E-3 : Organiser la sélection de ses prestataires de services

En charge de la mise en œuvre des attendus	RPA (Directeur PFC ou Directeur de cercle)	Garant de la mise en œuvre	RPA (Directeur PFC ou Directeur de cercle)	Responsable du contrôle	RS ² DA
--	---	----------------------------	---	-------------------------	--------------------

Objectif

- Travailler avec des prestataires de services déjà impliqués dans le domaine de la sûreté alimentaire ou volontaires pour s'en donner les moyens.



Attendus

- 01/ Insérer les clauses dans les documents de consultation ou dans les notices techniques
- 02/ Recevoir du futur prestataire de services une lettre d'engagement de la direction
- 03/ Recevoir le descriptif des mesures en place concernant les dispositions relatives au personnel de l'entreprise (recrutement, cas particulier des intérimaires, formation) et à la gestion des produits de nettoyage (gestion et sécurisation des stocks)

Illustrations des attendus



Toutes modifications des effectifs doivent être notifiées



Tous les personnels doivent être sensibilisés à *minima* dans le domaine de la sûreté alimentaire



Le bureau approvisionnement de la DIV RHL ou du relais RHL travaille en lien direct avec les services acheteurs des PFC

Ecueils à éviter



Sélectionner un prestataire de services sans recevoir sa lettre d'engagement



Sélectionner un prestataire de services ne communiquant pas la description des mesures en place concernant les dispositions relatives au personnel de l'entreprise (recrutement, cas particulier des intérimaires, formation) et à la gestion des produits de nettoyage (gestion et sécurisation des stocks)

Pour en savoir plus



- Fiche méthode N° M-1-1 : Communication des clauses à insérer dans les documents de consultation des fournisseurs, p. 35
- Fiche méthode N° M-1-2 : Description des mesures de sûreté mises en place par le titulaire du marché, p.36
- Fiche méthode N° M-1-3 : Outils d'aide à la décision, p.37



Bien protéger





Contrôler les accès depuis l'entrée des enceintes militaires jusqu'au restaurant

Fiche N°E-4-1 : A l'entrée des enceintes militaires

En charge de la mise en œuvre des attendus	Gérant	Garant de la mise en œuvre	Directeur de cercle / Directeur délégué	Responsable du contrôle	RS ² DA
--	--------	----------------------------	---	-------------------------	--------------------

Objectifs

- Veiller à communiquer à l'officier de sécurité du site, l'ensemble des informations relatives aux flux des véhicules et personnels liés à l'activité de restauration



Attendus

01/ Les gérants des restaurants demandent aux fournisseurs/transporteurs la liste des chauffeurs (identité complète) ainsi que les numéros de plaques minéralogiques des véhicules amenés à pénétrer sur la base



02/ Le gérant du restaurant communique, en tant que de besoin, à l'officier de sécurité :
 - la liste des livraisons attendues (nom du fournisseur / transporteur) ;
 - la liste des prestataires de service attendus (nom de l'entreprise / identité de l'intervenant, date du rendez-vous)



03/ Communiquer en tant que de besoin à l'officier de sécurité du site, une liste à jour des personnels des sociétés prestataires de services travaillant au sein du restaurant ou de la plateforme logistique



Illustrations des Attendus



Le gérant communique la liste à jour des chauffeurs ainsi que les plaques minéralogiques des véhicules amenés à pénétrer sur la base communiquée à l'officier de sécurité de la base



Le gérant définit les listes des livraisons et des prestataires de services attendus

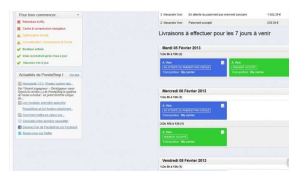


Dans la mesure du possible, prendre en charge le chauffeur ou le prestataire de services depuis l'entrée de l'enceinte militaire jusqu'au restaurant

Ecueils à éviter



La sollicitation d'un prestataire de services (intervention MRC, nettoyage des hottes, ou encore société de lutte contre les nuisibles) sans avoir prévenu l'officier de sécurité



Pour en savoir plus



- Fiche méthode N°M-4-1 : A l'entrée des enceintes militaires, p. 38



Contrôler les accès depuis l'entrée des enceintes militaires jusqu'au restaurant

Fiche N°E-4-2 : Autour du restaurant

En charge de la mise en œuvre des attendus	Gérant	Garant de la mise en œuvre	Directeur de cercle / Directeur délégué	Responsable du contrôle	RS ² DA
--	--------	----------------------------	---	-------------------------	--------------------

Objectifs

- Veiller à respecter et à faire respecter les flux de personnels et de véhicules autour du restaurant



Attendus

- 01/ Mettre en place une clôture, avec signalétiques d'interdiction d'entrer compréhensibles
- 02/ Mettre en place un plan de circulation et de stationnement affiché à l'entrée du site. Plateforme logistique et OPEX
- 03/ Interdire le stationnement près des zones de chargement et déchargement
- 04/ Déterminer des zones de stationnement spécifiques pour les différents intervenants : véhicules militaires ou professionnels de l'entreprise, véhicules de prestataires, du personnel, de visiteurs
- 05/ Proscrire le dépôt de marchandises à l'extérieur du bâtiment par les livreurs (ex : le pain). Contrôler visuellement les papiers
- 06/ Surveiller la présence anormale de véhicules stationnant en dehors des horaires de fonctionnement de l'établissement. Plateforme logistique
- 07/ A proximité du restaurant ou de la plateforme logistique, mettre en place des dispositifs de surveillance : éclairage de nuit à détections de mouvements
- 08/ Mettre en place des dispositifs de surveillance : gardiennage ou vidéo (au choix)



Illustrations des Attendus

- Respecter le plan de circulation du site
- Respecter les interdictions de stationnement aux abords du restaurant
- Faire implanter les dispositifs de surveillance de façon stratégique (les accès du bâtiments doivent être soit éclairés, soit dans le champ de la vidéosurveillance)
- Signaler tout véhicule ou comportement suspect



Interdits



- Stockage des papiers à pains à l'extérieur du restaurant (quai de réception, devant les accès du bâtiment)



Ecueils à éviter



- Le surplus de véhicules au niveau du quai ou de la zone de réception

Pour en savoir plus



- Fiche méthode N°M-4-2 : Autour du restaurant, p. 39



Contrôler les accès depuis l'entrée des enceintes militaires jusqu'au restaurant

Fiche N°E-4-3 : Les accès du restaurant









En charge de la mise en œuvre des attendus	Gérant Opérateurs	Garant de la mise en œuvre	Directeur de cercle / Directeur délégué	Responsable du contrôle	RS ² DA
--	-------------------	----------------------------	---	-------------------------	--------------------

Objectifs

- Contrôler et gérer les accès du restaurant



Attendus,

- 01/ Conserver fermées les portes d'accès 
- 02/ Matérialiser la zone d'expédition et si possible la fermer 
- 03/ 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 et à condition qu'elles disposent de grilles ou de barreaux. Toutefois, les maintenir fermées hors de la présence de personnel dans le local concerné. 
- 04/ Munir si possible les fenêtres du rez-de-chaussée de grilles ou barreaux
- 05/ Dans le cadre de la surveillance des locaux, prendre en compte l'accès aux toitures ou aux systèmes de ventilation et de climatisation 
- 06/ Renforcer la sécurisation des ouvertures de toit (vasistas, exutoires de fumées) 
- 07/ Mettre en place des systèmes d'identification par badges et garder une traçabilité (date et heure de délivrance et de réintégration, nom, prénom, société, objet de la visite). Le port du badge doit être apparent 
- 08/ Organiser la gestion des clefs du bâtiment et des réserves : affectation personnalisée des clefs ou des codes d'accès ; passe-partout hiérarchisés ; stockage sécurisé des clefs essentielles « sensibles » 
- 09/ 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 


Illustrations des Attendus




Conserver fermer :

- les portes d'accès convives au restaurant en dehors des horaires de service.
- les portes d'accès du personnel au bâtiment restauration (y compris plateformes logistiques vivres de la Marine) en dehors des heures d'embauche et de débauche
- les portes d'accès au quai de livraison en dehors des livraisons proprement dites



Disposer d'une entrée spécifique pour le personnel de production 




Limitier au maximum le nombre d'utilisateurs de clefs ; garder une traçabilité des affectations successives 



Interdits




L'accès du restaurant ou de la cuisine à toute personne non autorisée 




Ecueils à éviter




Porter le badge de façon peu visible 




Ne pas connaître les intervenants ou prestataires 



Pour un prestataire, se rendre directement dans les zones d'interventions sans se présenter au gérant 



Ne pas accompagner systématiquement les prestataires 

Pour en savoir plus 

- Fiche méthode N°M-4-3 : Les accès du restaurant, p. 40



⊕ Surveiller les denrées de la réception à la distribution

Fiche N°E-5-1 : La réception

En charge de la mise en œuvre des attendus	Gérant Opérateurs (Magasiniers)	Garant de la mise en œuvre	Directeur de cercle / Directeur délégué	Responsable du contrôle	RS ² DA
--	---------------------------------	----------------------------	---	-------------------------	--------------------

Objectifs

- Instaurer des mesures de sûreté alimentaire au cours de la réception



Attendus

01/ Détenir au niveau du magasin (restaurant) ou de la zone de réception (plateforme logistique) la liste à jour des fournisseurs et des livraisons prévues (double de commande)



02/ Vérifier les documents (nature et origine des marchandises, volumes), l'identité du transporteur-livreur et son appartenance à la société prestataire notamment pour un livreur inhabituel



03/ A la réception des livraisons, contrôler attentivement l'état des emballages ; lors de constats de colis ouverts, vérifier que les denrées à l'intérieur sont toujours bien conditionnées



04/ A la réception des livraisons, refuser toutes marchandises ne figurant pas sur le bon de commande et/ou le bon de livraison



05/ Identifier et mettre en quarantaine tout produit suspect (couleur, odeur, hétérogénéité anormale, granulométrie, emballage endommagé, etc.)



06/ Etablir une procédure décrivant les contrôles exhaustifs devant être effectués lors des retours de marchandises (intégrité des emballages, quantité, étiquetage, etc.) Plateforme logistique



Illustrations des Attendus



Définir des jours et des horaires de livraison



Intégrer dans le formulaire d'enregistrement de contrôle à réception des denrées les éléments suivants:

- intégrité des emballages,
- conformité des produits livrés



Interdits



Accepter des livraisons de marchandises en dehors de la présence des responsables et hors des heures prévues



A la réception des livraisons, de laisser le chauffeur pénétrer seul dans les réserves



Ecueils à éviter



Laisser les denrées alimentaires réceptionnées sans surveillance avant stockage

Pour en savoir plus



- Fiche méthode N°M-5-1 : La réception, p. 41



⊕ Surveiller les denrées de la réception à la distribution

Fiche N°E-5-2 : Le stockage

En charge de la mise en œuvre des attendus	Gérant Opérateurs (Magasiniers)	Garant de la mise en œuvre	Directeur de cercle / Directeur délégué	Responsable du contrôle	RS ² DA
--	---------------------------------	----------------------------	---	-------------------------	--------------------

Objectifs

- Instaurer des mesures de sûreté alimentaire lors du stockage



Attendus

01/ Conserver fermées les portes des réserves (y compris les réserves dédiées aux produits lessiviels et d'entretien) en dehors des créneaux définis pour les sorties de marchandises



02/ Veiller au respect du stockage séparé, ceci particulièrement pour les matières premières alimentaires, les produits finis, les conditionnements et emballages, les produits potentiellement dangereux (produits chimiques, produits de nettoyage, et de maintenance)



03/ Assurer une gestion des produits dangereux conformément à la réglementation en vigueur (stockage, accessibilité, et détention des fiches de données de sécurité)



Illustrations des Attendus



Réaliser un contrôle de l'intégrité des emballages des produits stockés lors des différents contrôles de stocks



Vérifier l'intégrité des emballages et conditionnements au déstockage des marchandises



En cas d'anomalies constatées, prévenir immédiatement le gérant du restaurant



Interdits



Le stockage en dehors des locaux sécurisés des marchandises, palettisées ou non



Ecueils à éviter



Le stockage (denrées alimentaires ou produits dangereux) en dehors des zones prédéfinies



L'accès libre aux réserves lors d'absences de courtes durées

Pour en savoir plus



- Fiche méthode N°M-5-2 : Le stockage, p. 42



⊕ Surveiller les denrées de la réception à la distribution

Fiche N°E-5-3 : La production

En charge de la mise en œuvre des attendus	Gérant Opérateurs	Garant de la mise en œuvre	Directeur de cercle / Directeur délégué	Responsable du contrôle	RS ² DA
--	-------------------	----------------------------	---	-------------------------	--------------------

Objectifs

- Instaurer des mesures de sûreté alimentaire lors de la production



Attendus

01/ Mettre en place un affichage de restriction d'accès.



02/ En cas de problèmes d'aspects, d'odeurs ou de goûts détectés sur l'EDCH, alerter immédiatement le Pilote de Processus Eau (PPE) ou le chef de site (OPEX).



Illustrations des Attendus



Identifier les zones de production et maîtriser les flux de personnels



Coordonnées du PPE



En cas de problème de couleur, d'odeur ou de goût de cette eau, veuillez contacter le pilote de processus eau (PPE) du site.

Nom du PPE :

Téléphone fixe :

Téléphone portable :



Interdits



L'accès de la cuisine ou de la plateforme logistique à toute personne étrangère au service



Ecueils à éviter



Ne pas connaître les coordonnées du PPE

Pour en savoir plus



- Fiche méthode N°M-5-3 : La production, p. 43





⊕ Surveiller les denrées de la réception à la distribution

Fiche N°E-5-4 : La distribution




En charge de la mise en œuvre des attendus	Gérant Opérateurs	Garant de la mise en œuvre	Directeur de cercle / Directeur délégué	Responsable du contrôle	RS ² DA
--	----------------------	----------------------------	---	-------------------------	--------------------

Objectifs

- Instaurer des mesures de sûreté alimentaire lors de la distribution



Attendus

- 01/ Conditionner les produits finis dans des emballages « inviolables » (thermoscellage, etc.) (CPA) 
- 02/ Surveiller les chargements en particulier en cas de groupage (plateforme logistique) 
- 03/ Mettre en place un planning et des horaires d'expédition ou de distribution des produits et s'assurer qu'ils sont respectés 

Illustrations des Attendus




Observer régulièrement les zones de distribution des entrées froides (salad'bar et des desserts) afin d'éviter toutes contaminations intentionnelles par un convive



Interdits



Prohiber la réutilisation d'emballages sauf cas prévus et encadrés par une procédure (OPEX) 

Ecueils à éviter



La distribution des denrées en dehors des horaires prédéfinies (respect des horaires de perceptions par les personnels postés ou lors de prestations particulières)

Pour en savoir plus 

- Fiche méthode N°M-5-4 : La distribution, p. 44





⊕ Suivre et gérer le personnel

Fiche N°E-6 : Gestion du personnel

En charge de la mise en œuvre des attendus	Gérant Opérateurs	Garant de la mise en œuvre	Directeur de cercle / Directeur délégué	Responsable du contrôle	RS ² DA
--	-------------------	----------------------------	---	-------------------------	--------------------

Objectifs

- Suivre l'intégration de tout nouvel arrivant



Attendus

01/ En production, encadrer systématiquement les nouveaux personnels



02/ Pour les activités sous-traitées, s'assurer qu'une enquête de sécurité a été réalisée auprès des personnels civils de recrutement local : PCRL. OPEX



Illustrations des Attendus



Signaler tout comportement suspect



Assurer une sensibilisation initiale dans le domaine de la sûreté alimentaire



Interdits



Laisser tout nouvel arrivant sans surveillance



Ecueils à éviter

Lever trop rapidement la surveillance d'un nouvel arrivant

▪ Fiche méthode N°M-6 : Le personnel, p. 45

Pour en savoir plus



Bien informer





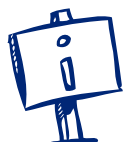
⊕ Proposer un affichage adapté

Fiche N°E-7 : Afficher la fiche FIRST

En charge de la mise en œuvre des attendus	Gérant RS ² DA	Garant de la mise en œuvre	Directeur de cercle / Directeur délégué	Responsable du contrôle	RS ² DA
--	---------------------------	----------------------------	---	-------------------------	--------------------

Objectifs

- Proposer un affichage commun et standardisé au sein des restaurants
- Informers les personnels



Attendu

- 01/ Placer la fiche FIRST *a minima* au niveau du quai de réception ainsi qu'à l'entrée des personnels du restaurant

Illustrations des attendus



Où la trouver ?

La version « pdf » de ce document est téléchargeable sur la communauté CIRL - RL (Sécurité sanitaire et sûreté des aliments/Documents/Sûreté de la chaîne alimentaire/Notes CIRL) via le lien intradef suivant :

<https://portail-ct-mvl.intradef.gouv.fr/sites/CERHEIASSV/SitePages/Accueil.aspx>



Ecueils à éviter



Fiche FIRST placée de façon peu visible



Pour en savoir plus



- Fiche méthode N°M-7 : La fiche FIRST, p. 46





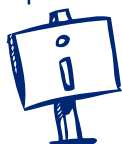
⊕ Mettre en place la communication

Fiche N°E-8 : Délivrer les messages

En charge de la mise en œuvre des attendus	Gérant RS ² DA	Garant de la mise en œuvre	Directeur de cercle / Directeur délégué	Responsable du contrôle	RS ² DA
--	------------------------------	----------------------------	---	-------------------------	--------------------

Objectifs

- Définir et communiquer aux équipes l'organisation de la sûreté alimentaire au sein du restaurant
- Développer le savoir faire des équipes en matière de sûreté alimentaire
- Sensibiliser aux enjeux du « *Food Defense* »
- Contribuer à la professionnalisation de la filière RL dans ce domaine



Attendus

- 01/ Délivrer les messages régulièrement aux personnels de restauration sous forme d'un « focus de sécurité alimentaire »
- 02/ Intégrer dans le règlement intérieur des règles de sûreté (prendre en compte les actions immédiates formulées dans la fiche n° 3 de la lettre N°599/DEF/SCA/CERHéIA/DIR VET du 30 juin 2016)



Illustrations des attendus



Les « focus de sécurité alimentaire » sont délivrés fréquemment et sur de courtes durées (5 à 10 minutes)



La sensibilisation des équipes des restaurants se fait au cours de réunions ou de points d'informations (à la prise de service, le matin lors du point de situation ou à l'issue du service)

The Briefing

Ecueils à éviter



Minimiser l'importance des messages délivrés



Pour en savoir plus



- Fiche méthode N°M-8 : Les messages à délivrer, p. 47



⊕ Assurer la formation

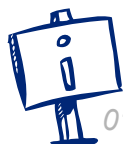
Fiche N°E-9 : Former le personnel

En charge de la mise en œuvre des attendus	Gérant RS ² DA	Garant de la mise en œuvre	Directeur de cercle / Directeur délégué	Responsable du contrôle	RS ² DA
--	------------------------------	----------------------------	---	-------------------------	--------------------

Objectifs

- Assurer la formation adaptée des équipes à l'outil de production du restaurant

Rq : la sûreté alimentaire est aujourd'hui intégrée dans les formations dispensées à l'école des fourriers de Querqueville



Attendu

- 01/ Former le personnel à la « Sûreté de la chaîne alimentaire - Food Defense » en restauration collective militaire quel que soit le statut du personnel employé en régie
- Adopter une attitude managériale valorisante et responsabilisante pour les équipes*
- 02/ Ressort du gérant sous le contrôle du Directeur Délégué de Succursale (DDS) et du directeur de cercle : réalisation effective du plan de formation préétabli, information de tout nouveau personnel et réalisation de focus réguliers.
- 03/ Ressort du RS²DA : formation planifiée en lien avec le directeur de cercle (cf. plan de formation préétabli), formation complémentaire en cas de besoin ou de sollicitation du cercle (évolution PMS, action corrective après un contrôle officiel ou un contrôle interne...).

Illustrations des attendus



A l'exception des focus réguliers, chaque action de formation relative à « la sûreté de la chaîne alimentaire », est enregistrée au minimum dans le dossier individuel de chaque personnel



Trois modules de formations ont été élaborés par le bureau vétérinaire du CIRL.

- Module « Formateurs »
- Module « Encadrants »
- Module « Opérateurs »



Où trouver ces supports de formation ?
Sur la communauté CIRL – RL (Sécurité sanitaire et sûreté des aliments/Documents/Sûreté de la chaîne alimentaire/Modules de formation « sûreté alimentaire ») via le lien intradef

Ecueils à éviter



Utiliser un module de formation inadapté en fonction des personnels présents



Pour en savoir plus



- Fiche méthode N°M-9 : Les modules de formation, p. 48

Bien piloter





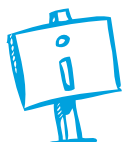
⊕ Réaliser et suivre le contrôle interne « Sûreté Alimentaire » (CISA)

Fiche n°E-10 : Effectuer et suivre le CISA

En charge de la mise en œuvre des attendus	Gérant RS ² DA	Garant de la mise en œuvre	Directeur de cercle / Directeur délégué	Responsable du contrôle	RS ² DA
--	---------------------------	----------------------------	---	-------------------------	--------------------

Objectifs

- Veiller à respecter et à faire respecter les mesures de sûreté alimentaire
- Réaliser le CISA selon les directives annuelles du CIRL
- Etablir un plan d'actions



Attendus

- 01/ S'assurer de la mise en place des mesures de sûreté (MI, MPP et MS) pour l'ensemble des structures de la filière.



- 02/ Suivre et procéder à la vérification de l'efficacité de son système (mettre en place des tests d'intrusion et assurer un enregistrement)



Illustrations des attendus



Où trouver ces grilles ?

Sur la communauté CIRL - RL (Sécurité sanitaire et sûreté des aliments/Documents/Outils de CIS et CISA) via le lien intradef



A quelles fréquences ?

Chaque restaurant faisant l'objet d'un contrôle interne sanitaire (CIS), fera également l'objet d'un CISA *a minima* une fois par an.



Où envoyer les résultats des CISA ?

Les grilles d'évaluations seront communiquées au CIRL, par voie dématérialisée, à l'adresse fonctionnelle suivante : cirl-conseillervet.resp.fct@intradef.gouv.fr



Ecueils à éviter

Se limiter à constater une non-conformité sans définir de mesures correctives adaptées

GRILLE DE CONTRÔLE INTERNE DE SÛRETÉ ALIMENTAIRE					
Numéro	Intitulé de la mesure	Statut	Responsable	Échéance	Commentaires
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50

CISA

Pour en savoir plus



- Fiche méthode N°M-10 : La grille de CISA, p. 49 et 50



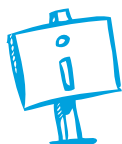
⊕ Assurer la sûreté informatique

Fiche n°E-11 : Sécuriser les systèmes informatisés

En charge de la mise en œuvre des attendus	Gérant Opérateurs	Garant de la mise en œuvre	Directeur de cercle / Directeur délégué	Responsable du contrôle	RS ² DA
--	-------------------	----------------------------	---	-------------------------	--------------------

Objectifs

- Mettre en place les bonnes pratiques liées aux usages des systèmes d'information



Attendus

- 01/ Respecter la procédure d'exploitation de sécurité des systèmes informatisés de gestion des cercles SIGMESS ou des restaurants en OPEX
- 02/ Sécuriser les supports de stockage de données
- 03/ Contrôler régulièrement la mise à jour de l'antivirus
- 04/ Afficher et appliquer les procédures ou règles de sécurité en cas d'intrusion des systèmes



Illustrations des attendus



Changer régulièrement les codes d'accès conformément à la procédure d'exploitation de sécurité des systèmes informatisés de gestion des cercles SIGMESS ou des restaurants en OPEX



Identifier les supports de stockage de données utilisés sur l'unité centrale (passage à la station blanche)



Afficher les procédures liées à la sûreté informatique (contacts SSI) à proximité des postes de travail



Interdits



D'utiliser une clé USB sans l'avoir au préalable contrôlée via une station blanche

S'absenter, même pour une courte durée, sans verrouiller son poste de travail



Pour en savoir plus



- Fiche méthode N°M-11 : Les procédures et règles de sécurité informatique, p. 51



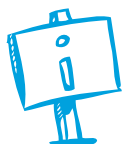
⊕ Préparer la résilience

Fiche n°E-12 : Prévoir un stock de denrées adapté à un effectif minimal

En charge de la mise en œuvre des attendus	Gérant	Garant de la mise en œuvre	Directeur de cercle / Directeur délégué	Responsable du contrôle	RS ² DA
--	--------	----------------------------	---	-------------------------	--------------------

Objectifs

- Définir un stock de denrées alimentaires suffisant pour un effectif minimal en cas de crise



Attendu

01/

Disposer du niveau de stock ordonné par l'EMO-SCA, avec l'expertise éventuelle du CIRL, conformément à la NE N°5000419/DEF/SCA/CIRL/DIR/NP du 4 avril 2019 relative à la définition des niveaux de stocks logistiques de vivres à détenir par les centres de restauration de métropole, d'outre-mer et de l'étranger



02/

En cas d'alerte liée à la sûreté de la chaîne alimentaire et de l'eau, prévoir un stock d'eau embouteillée et de RCIR pour une durée prédéfinie en accord avec le chef de site (OPEX)



Illustrations des attendus



Concrètement chaque restaurant doit disposer selon le niveau de stock ordonné :

- « stock normal permanent » 7 jours de vivres
- « stock normal renforcé » 15 jours d'autonomie totale
- « stock de crise » 20 jours d'autonomie totale

Ecueils à éviter



Mal évaluer ses stocks permettant d'assurer la continuité de l'activité



Pour en savoir plus



- Fiche méthode N°M-12 : Le plan de continuité de l'activité, p. 52



⊕ Assurer la résilience

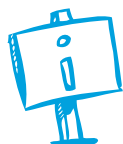
Fiche n°E-13 : Gérer la crise

En charge de la mise en œuvre des attendus	Gérant RS ² DA	Garant de la mise en œuvre	Directeur de cercle / Directeur délégué	Responsable du contrôle	RS ² DA
--	---------------------------	----------------------------	---	-------------------------	--------------------

Objectifs

- Anticiper et organiser la gestion de crise
- Préparer la mise en place d'une organisation optimisée

Attendus



- 01/ Se rapprocher des services spécialisés pour toute intrusion suspecte
- 02/ Enregistrer et traiter les anomalies détectées via une fiche de non-conformité interne
- 03/ Identifier et mettre en quarantaine tout produit suspect (couleur, odeur, hétérogénéité anormale, granulométrie, emballage endommagé, etc.)
- 04/ En cas de problèmes d'aspects, d'odeurs ou de goûts détectés sur l'EDCH, alerter immédiatement le Pilote de Processus Eau (PPE) ou le chef de site (OPEX)



Illustrations des attendus



Rédiger le plan de continuité d'activité adapté à son restaurant



Ecueils à éviter



Mal évaluer (sous-estimer ou sur-estimer l'effectif minimal et essentiel permettant d'assurer la continuité de l'activité)



Pour en savoir plus



- Fiche méthode N°M-13 : Gérer la crise, p. 53



Fiches méthode

Pour aller plus loin....





SOMMAIRE

Piliers	Fiches méthode	Fiches engagement associées	N° de page
Bien Sélectionner	N°M-1-1 : Communication des clauses à insérer dans les documents de consultation des fournisseurs	E-1, E-2, et E-3	p. 35
	N°M-1-2 : Description des mesures de sûreté mises en place par le titulaire du marché	E-1, E-2, et E-3	p. 36
	N°M-1-3 : Outils d'aide à la décision	E-1, E-2, et E-3	p. 37
			.
Bien Protéger	N°M-4-1 : A l'entrée des enceintes militaires	E-4	p. 38
	N°M-4-2 : Autour du restaurant	E-4	p. 39
	N°M-4-3 : Les accès du restaurant	E-4	p. 40
	N°M-5-1 : La réception	E-5	p. 41
	N°M-5-2 : Le stockage	E-5	p. 42
	N°M-5-3 : La production	E-5	p. 43
	N°M-5-4 : La distribution	E-5	p. 44
	N°M-6 : Le personnel	E-6	p. 45
Bien Informer	N°M-7 : La fiche « FIRST »	E-7	p. 46
	N°M-8 : Les messages à délivrer	E-8	p. 47
	N°M-9 : Les modules de formation	E-9	p. 48
Bien Piloter	N°M-10 : Les grilles de CISA 1 et 2	E-10	p. 49-50
	N°M-11 : Les procédures et règles de sécurité informatique	E-11	p. 51
	N° M-12: Le plan de continuité de l'activité (PCA)	E-12 et E-13	p. 52





Fiche méthode N°M-1-1 Communication des clauses à insérer dans les documents de consultation des fournisseurs.



Fiches engagement associées : E-1, E-2, et E-3

Il est possible d'insérer des clauses dans les différents documents du dossier de consultation des entreprises (DCE) : CCAP, CCTP, notices techniques.

Les clauses suivantes permettent d'introduire un minimum d'exigences dans les cahiers des charges.



A insérer :

« Le titulaire s'engage à mettre en œuvre les mesures décrites dans le guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes (document interministériel de janvier 2014).

Pour cela, le titulaire fournit en complément de la lettre de la direction dans laquelle elle s'engage à respecter les recommandations du guide DGAI :

- soit un document attestant de la certification de cette démarche *Food Defense* (IFS, BRC, PAS 96, ISO 22000...)

- soit un descriptif des mesures en place suivant les indications de l'annexe II de la lettre N°114 DEF/SCA/CERHÉIA/DIR VET du 6 février 2017.

Cette démarche peut être audité à tout moment par le pouvoir adjudicateur ou son représentant » Dans tous les cas, le titulaire est tenu de fournir au pouvoir adjudicateur dès la notification du marché l'identité des chauffeurs et l'immatriculation des véhicules de livraison prévus pour accéder aux sites militaires, il s'engage à limiter le turn-over du personnel et à notifier immédiatement toute modification.

Le titulaire s'engage, sauf exigences particulières :

- à ne pas faire apparaître sur le conditionnement, l'étiquetage, l'emballage et les palettes des produits, toute mention permettant d'identifier clairement le ministère de la défense comme client.

- à fournir des produits dont le conditionnement et éventuellement l'emballage sont conçus de manière à pouvoir détecter facilement leur ouverture (cartons scotchés, bagues d'inviolabilité, opercules..).

Ces clauses peuvent aussi être insérées ou précisées dans les notices techniques.





Fiche méthode N°M-1-2 Description des mesures de sûreté mises en place
par le titulaire du marché.



Fiches engagement associées : E-1, E-2, et E-3

DESCRIPTION DES MESURES DE SÛRETÉ MISES EN PLACE
PAR LE TITULAIRE DU MARCHÉ²
(ANNEXE II de la lettre N°114 DEF/SCA/CERHÉIA/DIR VET du 6 février 2017)

Nom du titulaire :

Adresse du ou des sites où sont produites ou stockées les denrées du marché :



Points clefs de mise en œuvre :

1. Descriptif des mesures de protection des accès et des locaux de stockage

Protection périphérique, détection des intrusions, alarmes, vidéosurveillance, gardiennage...

2. Descriptif des dispositions relatives au personnel de l'entreprise

Recrutement, intérimaires, formation,

3. Gestion des accès pour le personnel extérieur

Sous-traitants (entreprise de nettoyage, maintenance...), fournisseurs, auditeurs, visiteurs...

4. Gestion de crise et des produits non-conformes ou suspects

Alerte sanitaire, consigne/retrait/rappels, traçabilité, conditionnements et produits jetables, analyses et plan de continuité.

5. Description des modalités de transport y compris modalités spécifiques pour l'export

Véhicules, suivi et sécurisation du transport...

6. Gestion des produits dangereux

Produits de nettoyage, lubrifiants, carburants, réactifs...

7. Maîtrise de la sécurité informatique

Intrusion, traçabilité, fichier et adresse des clients, sensibilisation du personnel

8. Descriptif des exigences demandées aux fournisseurs en matière de *food defense*

Audits, clauses contractuelles, certifications...

² Le titulaire illustrera ce descriptif par des photos, procédures ou documents internes.





Fiche méthode N°M-1-3 Outils d'aide à la décision.



Fiches engagement associées : E-1, E-2, et E-3

Outil d'aide à la décision - Fournisseurs - Sûreté de la chaîne alimentaire			
Nom du titulaire :			
Adresse du ou des sites où sont produites ou stockées les denrées du marché :			
Questions	Note	Cotation de la note	Commentaires
1. Le fournisseur est-il certifié d'une démarche food defense (IFS, BRC, PAS 96...) ?	0	2 = oui ; 0 = non	
2. Le titulaire s'est-il au moins engagé à mettre en œuvre les mesures décrites dans le guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'action malveillantes, criminelles ou terroristes – document interministériel de juillet 2014 et/ou mettre en place une autre démarche de food defense permettant de maîtriser les risques identifiés par l'analyse de vulnérabilité (AFNOR, PAS 96, ISO 22000...)?	0	2 = oui 2 = sans objet si déjà certifié 0 = non	
3. Descriptif des mesures de protection des accès et des locaux de stockage Protection périphérique, détection des intrusions, alarmes, vidéosurveillance, gardiennage...	0	2 = satisfaisant 1 = acceptable 0 = non	
4. Descriptif des dispositions relatives au personnel de l'entreprise Recrutement, intérimaires, formation,	0	2 = satisfaisant 1 = acceptable 0 = non	
5. Gestion des accès pour le personnel extérieur Sous-traitants (entreprise de nettoyage, maintenance...), fournisseurs, auditeurs, visiteurs...	0	2 = satisfaisant 1 = acceptable 0 = non	
6. Gestion de crise et des produits non-conformes ou suspects Alerte sanitaire, consigne/retrait/rappels, traçabilité, conditionnements et produits jetables, analyses et plan de continuité.	0	2 = satisfaisant 1 = acceptable 0 = non	
7. Description des modalités de transport y compris modalités spécifiques pour l'export Véhicules, suivi et sécurisation du transport...	0	2 = satisfaisant 1 = acceptable 0 = non	
8. Gestion des produits dangereux Produits de nettoyage, lubrifiants, carburants, réactifs...	0	2 = satisfaisant 1 = acceptable 0 = non	
9. Maîtrise de la sécurité informatique Intrusion, traçabilité, fichier et adresse des clients, sensibilisation du personnel	0	2 = satisfaisant 1 = acceptable 0 = non	
10. Descriptif des exigences demandées aux fournisseurs en matière de food defense Audits, clauses contractuelles, certifications...	0	2 = satisfaisant 1 = acceptable 0 = non	
Total de points		0	
Autorité ayant effectuée la visite :		Date :	<div>Satisfaisant de 16 à 20</div> <div>Acceptable de 11 à 15</div> <div>Insuffisant de 0 à 10</div>



Une personne formée dans ce domaine pourra toutefois formuler un avis technique ou noter la qualité du dossier fourni dans le cadre de l'appel d'offres en utilisant l'outil d'aide à la décision disponible sur la communauté CIRL - RL (Sécurité sanitaire et sûreté des aliments/Documents/Sûreté de la chaîne alimentaire/Mémento de « sûreté alimentaire ») via le lien intradef.



Dans l'idéal, cette démarche devrait s'accompagner d'audits sur sites pour étudier l'analyse de vulnérabilité et vérifier la réalité des mesures décrites par les titulaires de marché.





Fiche méthode N°M-4-1 : A l'entrée des enceintes militaires



Fiche engagement associée : E-4

Modalités de mise en œuvre



Le Gérant du restaurant
communique à l'officier de sécurité
du site :

Exemples de fichiers à utiliser :

La liste des
chauffeursListe des **chauffeurs et prestataires** amenés à pénétrer sur le site

Date de mise à jour : 20/09/2016

Liste à communiquer à chaque mise à jour à l'officier de sécurité de la base.

Un personnel du restaurant doit prendre en charge chaque chauffeur ou intervenant à l'entrée de l'enceinte militaire jusqu'au restaurant.

Entreprise	Date / périodicité	Nom de l'intervenant	Prénom(s) de l'intervenant	Objet / nature de l'opération
------------	--------------------	----------------------	----------------------------	-------------------------------

La liste des
livraisons et
prestataires de
service attendusListe des **véhicules** amenés à pénétrer sur le site

Date de mise à jour : 10/10/16

Liste à communiquer à chaque mise à jour à l'officier de sécurité de la base.

Un personnel du restaurant doit prendre en charge chaque chauffeur ou intervenant à l'entrée de l'enceinte militaire jusqu'au restaurant.

Entreprise	Date / périodicité	Marque et modèle du véhicule	Numéro plaque minéralogique	Objet / nature de l'opération
------------	--------------------	------------------------------	-----------------------------	-------------------------------

La liste des
personnels des
sociétés
prestataires de
servicesContacts **Prestataires** amenés à pénétrer sur le site

Date de mise à jour : 10/10/2016

Liste à communiquer à chaque mise à jour à l'officier de sécurité de la base.

Un personnel du restaurant doit prendre en charge chaque chauffeur ou intervenant à l'entrée de l'enceinte militaire jusqu'au restaurant.

Entreprise	Service	Nom Contact	Telephone	Mail
------------	---------	-------------	-----------	------





Fiche méthode N°M-4-2 : Autour du restaurant



Fiche engagement associée : E-4



Signalétique d'interdiction d'entrer lisible à installer sur toute la périphérie du site pour empêcher l'accès au restaurant de personnes non autorisées et non identifiées.



Plan de circulation permettant de maîtriser les flux des véhicules et de déterminer les aires de stationnements sur le site.



Veiller au respect des interdictions de stationnements aux abords des quais de réception et des zones d'expédition.



Cette exigence de sécurité permet de maîtriser les flux de véhicules aux abords du restaurant.



Les paniers à pain doivent impérativement être protégées de toutes sources de contaminations volontaires. L'idéal est de pouvoir disposer d'un local indépendant pouvant fermer à clé (double de la clé détenu par le livreur de pain).



Signaler tous les comportements suspects ou les véhicules stationnant en dehors des plages horaires au responsable de la sécurité du site.



Ces dispositifs favorisent une surveillance adaptée et efficace en périphérie du restaurant ou de la plateforme logistique en dehors des horaires de travail.



Ces systèmes installés dans les zones les plus sensibles assurent une surveillance adaptée et efficace en continu pour les différents accès du restaurant.





Fiche méthode N°M-4-3 : Les accès du restaurant



Fiche engagement associée : E-4



Pensez à afficher les coordonnées (téléphone portable) des personnes chargées de la réception des marchandises.



Définir et identifier un périmètre pour le stockage et l'expédition de produits finis.

Fermer systématiquement à clé les accès, en dehors de la présence des personnels concernés.

Cette mesure permet d'empêcher l'accès de personnes non autorisées et non identifiées à l'intérieur des locaux de production du restaurant.



Afin de renforcer les accès au restaurant, prévoir si possible des grilles ou barreaux sur les fenêtres et les maintenir fermées hors de la présence de personnel dans le local concerné.

Afin de renforcer la sûreté des accès aux bâtiments et locaux de stockages, prendre en compte les accès aux toitures, systèmes de ventilation et de climatisation du restaurant.

Vérifier régulièrement qu'elles sont bien fermées.



Afin de renforcer la solidité des ouvertures et de protéger les accès aux toitures, prévoir des systèmes de fermetures adaptés.



A l'entrée des locaux un affichage clair doit signaler l'interdiction d'y pénétrer sans autorisation.



L'identification par badge est une manière d'instaurer un climat de convivialité, d'égalité, chacun se rendant disponible aux autres (aussi bien pour les consommateurs que pour les personnels de restauration) qui véhicule « une image professionnelle du restaurant » à travers les comportements du personnel au service. Les systèmes d'identification et de circulation par badge permettent aussi de mettre en place une surveillance en continu au sein du restaurant.



Mettre en place une organisation de la gestion des clefs (prévoir des affectations personnalisées, passe-partout hiérarchisés, stockage sécurisé des clés essentielles « sensibles », pour le bon fonctionnement du restaurant. Penser à garder une traçabilité des affectations successives.



Ce système de surveillance est adapté et efficace pendant et en dehors des heures de service. Il permet de détecter et de prévenir toutes les intrusions dans les locaux du restaurant.





Fiche méthode N°M-5-1 : La réception



Fiche engagement associée : E-5

CONTROLE & QUALITE
RECEPTION
COLIS

CONTROLE & QUALITE
PRODUITS
NON-
CONFORMES

HORAIRES LIVRAISON

du lundi au vendredi :
7h30 - 12h30
13h30 - 18h



Ne pas accepter de réception en dehors de la présence des responsables des magasins et hors des plages horaires prévues.

		SCA Sûreté Alimentaire
RECEPTION DES PRODUITS		
Date de réception : _____		
Heure de réception : _____		
Nom du fournisseur : _____		
Adresse du fournisseur : _____		
Téléphone du fournisseur : _____		
Email du fournisseur : _____		
Nom du responsable : _____		
Signature : _____		
Date de signature : _____		



Le contrôle des produits à réception permet de prononcer l'acceptation ou non des produits livrés, selon des critères qualitatifs et quantitatifs .

Ces mesures intégrées au protocole de contrôle sont à appliquer lors de chaque réception afin de vérifier la conformité des produits entrant dans le restaurant.

ZONE DE NON
CONFORMITEE



Ces mesures simples viennent compléter les mesures liées à la sécurité sanitaire des aliments déjà instaurées lors de la réception .

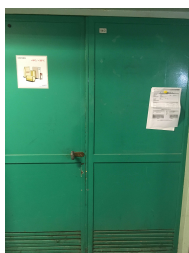
Tous les produits suspects seront identifiés et placés dans une zone de quarantaine pour éviter toute confusion avec les matières premières devant entrer en production.



Fiche méthode N°M-5-2 : Le stockage



Fiche engagement associée : E-5



Empêcher l'accès de personnes non autorisées et non identifiées à l'intérieur des locaux de stockage (réserves, chambres froides positives et négatives).



Il convient d'assurer une gestion efficace des accès aux locaux contenant les produits dangereux (Mettre en place une gestion des clés en s'inspirant de la procédure disponible en annexe II).



Lorsqu'un contrôle de l'intégrité des emballages est réalisé, la date peut être notée sur une fiche de suivi. Ceci permettra de cibler plus facilement la date de survenu d'un acte de malveillance.

**CONTROLE & QUALITE
PRODUITS
NON-
CONFORMES**



Si un emballage ou un conditionnement a été ouvert lors du stockage :

- mettre le produit en quarantaine (utiliser la fiche placée en annexe V) ;
- attendre les consignes du gérant.



Fiche méthode N°M-5-3 : La production



Fiche engagement associée : E-5



ACCÈS RÉSERVÉ
AU PERSONNEL
AUTORISÉ



A l'entrée des zones les plus sensibles, un affichage clair doit signaler l'interdiction d'y pénétrer sans autorisation et sans équipements.

IMPORTANT :

déterminer les zones sensibles et maîtriser le flux des personnes !



L'identité du Pilote Processus Eau doit être connue du responsable de l'organisme de restauration.

Toutes modifications des caractéristiques de l'eau décelées doivent être communiquées sans délai au PPE.

Il assure le suivi des eaux destinées à la consommation humaine (EDCH) sur l'ensemble du site.





Fiche méthode N°M-5-4 : La distribution



Fiche engagement associée : E-5



S'assurer que les emballages sont hermétiques :
filmer les palettes.

Vérifier la conformité des expéditions par rapport à
la commande (vérifier que le bon de livraison porte
bien les informations utiles pour le contrôle à
réception effectué par le destinataire).

Respecter les plannings et horaires d'expéditions.



Fiche méthode N°M-6 : Le personnel



Fiche engagement associée : E-6



Former et suivre l'intégration des nouveaux personnels employés au cours des premières semaines de présence !



S'assurer auprès de l'officier de sécurité du site que les personnels civils de recrutement local ont fait l'objet d'une enquête de sécurité - OPEX (sans oublier de communiquer une liste à jour des personnels des sociétés prestataires de services travaillant au sein du restaurant).

IMPORTANT :

veiller à signaler tout comportement suspect !





Fiche méthode N°M-7 : La fiche FIRST



Fiche engagement associée : E-7

Quelle affiche choisir ?

Une affiche de sensibilisation « FIRST - Les employés sont la première ligne de défense pour l'alimentation » a été diffusée par le CIRL dans le cadre de la mise en place d'actions immédiates au sein des organismes de restauration collective (lettre N°599 DEF/SCA/CERHéIA/DIR VET relative à la sûreté de la chaîne alimentaire et de l'eau - Mise en place d'actions immédiates du 30 juin 2016).



Où la trouver ?

La version « pdf » de ce document est téléchargeable sur la communauté CIRL - RL (Sécurité sanitaire et sûreté des aliments/Documents/Sûreté de la chaîne alimentaire /Notes CIRL) via le lien intradef suivant :

<https://portail-ct-mvl.intradef.gouv.fr/sites/CERHEIASSV/SitePages/Accueil.aspx>

Où la placer ?

Elle doit être placée *a minima* au niveau du quai de réception ainsi qu'à l'entrée des personnels du restaurant.

**Fiche méthode N°M-8 : Les messages à délivrer**

Fiche engagement associée : E-8

Quoi dire ?

- Messages à délivrer régulièrement aux personnels de restauration sous forme d'un « focus de sécurité alimentaire » de 5 à 10 minutes.
- Être vigilant(s) et alerter afin de renforcer au quotidien la sécurité de tous.
- Fermer le quai de réception de façon efficace et permanente en dehors des périodes de livraisons.
- Maintenir fermées les zones de stockage en dehors de la présence des magasiniers.
- Maintenir fermés les accès cuisine en dehors des périodes de prise et de fin de service.
- Maintenir fermés les accès du restaurant en dehors des horaires de service.
- Contrôler rigoureusement la conformité de la livraison (nature et quantité réceptionnées / nature et quantité commandées).
- Vérifier la conformité de l'intégrité des emballages lors des mouvements de stocks.
- Proscrire le stockage en plein air et le stockage hors des enceintes et zones prévues à cet effet.
- S'assurer que toutes les denrées et ingrédients utilisés en cuisine proviennent des magasins du restaurant.
- Signaler toute personne étrangère au service présente dans les locaux.
- Accompagner tout intervenant extérieur sans exception.
- Déposer ses clés en sécurité en dehors des heures de présence du personnel.
- Signaler la présence de tout colis suspect dans le restaurant.
- Verrouiller son ordinateur en cas d'absence, même de courte durée.

Quand ?

La sensibilisation des équipes des restaurants se fait régulièrement au cours de réunions ou de points d'informations (à la prise de service, le matin lors du point de situation ou à l'issue du service).



Chaque personnel de restauration, à son niveau de responsabilité, doit bénéficier :

- d'une sensibilisation dite « d'accueil » lors de sa prise de fonction dans le restaurant ;
- d'actions de formations continues, dont la fréquence et la nature seront définies par le gérant en fonction des postes tenus par les personnels.

Quels sont les enregistrements associés ?

Chaque action de formation relative à « la sûreté de la chaîne alimentaire » est enregistrée au minimum dans le dossier individuel de chaque personnel.





Fiche méthode N°M-9 : Les modules de formation



Fiche engagement associée : E-9

Trois modules de formations ont été élaborés par le bureau vétérinaire du CIRL.



- Module « Formateurs »
- Module « Encadrants »
- Module « Opérateurs »

Où trouver des supports de formation ?

Sur la communauté CIRL - RL (Sécurité sanitaire et sûreté des aliments/Documents/Sûreté de la chaîne alimentaire/Modules de formation « sûreté alimentaire ») via le lien intradef.



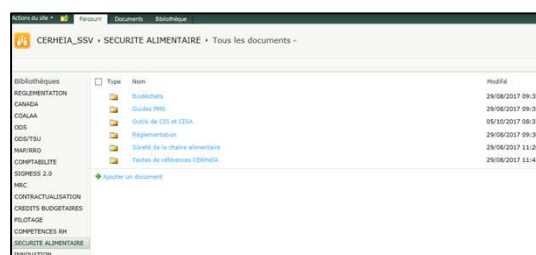
Le Responsable de la Sécurité et de la Sûreté des Denrées Alimentaires (RS²DA) s'assure de la mise en application des mesures de sûreté de la chaîne alimentaire.

Avec le gérant, il a toute légitimité pour assurer la formation continue des opérateurs et encadrants dans le domaine de la sûreté alimentaire

Le RS²DA peut également s'appuyer sur les deux guides de référence suivants :

- Guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes – DGAL janvier 2014 ;
- Guide Méthodologique FOOD DEFENSE – AFNOR protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes - Bonnes pratiques et retours d'expérience.

Ces deux guides sont également téléchargeables sur la communauté CIRL – SSV.





Fiche méthode N°M-10 : La grille de CISA (1/2)



Fiche engagement associée : E-10

Modalités de mise en œuvre

Le contrôle interne « Sûreté Alimentaire » (CISA) est un outil de contrôle interne de l'effectivité des actions menées. Il vise à s'assurer de la mise en place des mesures de sûreté (MI, MPP et MS) pour l'ensemble des structures de la filière.

Qui ?

Le CISA est réalisé par un RS²DA différent de celui ayant en charge le restaurant (à justifier sinon).

Comment ?

Le CISA est réalisé sur site selon le planning annuel établi conformément aux directives annuelles du CIRL, en lien avec le directeur du cercle (prévenu 48h à l'avance) et avec le directeur délégué ou le gérant du restaurant ou son représentant (chef de secteur, de cuisine...).

Avec quels supports ?

La grille de CISA ci-après permet de s'assurer de la mise en place des mesures immédiates, de prévention préalable et supplémentaires au sein du restaurant. La grille d'évaluation renseignée par le RS²DA constitue la base du rapport de CISA permettant de définir le niveau de vulnérabilité du restaurant ainsi que ses points forts, les points améliorables et les mesures correctives à prendre.

Où trouver ces grilles ?

Sur la communauté CIRL - RL via le lien intradef : <https://portail-ct-mvl.intradef.gouv.fr/sites/CERHEIASSV> (Sécurité sanitaire et sûreté des aliments/ CIS et CISA)

A quelles fréquences ?

Chaque restaurant faisant l'objet d'un contrôle interne sanitaire (CIS), fera également l'objet d'un CISA *a minima* une fois par an. En cas de signalement en sûreté des aliments émanant du contrôle officiel vétérinaire ou de CISA "Non satisfaisant" ou "Peu satisfaisant", le CISA doit être renouvelé dans les 3 mois, en complément de la mise en oeuvre des actions correctives adaptées.

Où envoyer les résultats des CISA ?

Les rapports de CISA (grilles d'évaluation renseignées par le RS²DA), signés par le directeur de la PFC¹, sont transmis au chef GSBdD et en copie au bureau vétérinaire du CIRL, par voie dématérialisée, à l'adresse fonctionnelle suivante : cirl-conseillervet.resp.fct@intradef.gouv.fr

¹ ou son représentant ayant délégation (exemple : chef DIV RHL en PFC). Hors PFC, les rapports sont signés par le chef du GSBdD (IDF, Brest, DICOM et CPA), par le directeur du CMLE ou par le directeur de l'EFQ.

Suivre les résultats des CISA

En fonction de l'organisation de sa division ou de son relais RHL, le RS²DA complète le TSU / PA sur la CT et renseigne, après signature du rapport de CISA, le tableau de bord ou de pilotage avec la réalisation du contrôle et son résultat. Ces éléments constituent la base du suivi des résultats des CISA, en lien avec le directeur du cercle, le directeur délégué et le gérant du restaurant, notamment en terme de mise en œuvre des actions correctives et de réévaluation éventuelle du niveau de vulnérabilité du restaurant.

Les résultats des CISA sont par ailleurs exploités en temps réel et en permanence par le bureau vétérinaire du CIRL au titre du second niveau du contrôle interne de la sûreté alimentaire (Directive n° 501407/ARM/SCA/CIRL/VET du 07 décembre 2020 relative au CIS et CISA dans les organismes de restauration en régie).



Fiche méthode N°M-10 : La grille de CISA (2/2)



➤ **Fiche engagement associée : E-10**

POUR TOUT LE DOCUMENT INTERVENIR IMPRÉMENTIVEMENT LES CELLULES DE CETTE COULEUR	CONTRÔLE INTERNE SANITAIRE DE NIVEAU 1 Identifications de G1 :	Identification du document : E1N*	Date des CIS réalisés par remis	
	Identifications de document validés (sans complet et sans d'impression)		Items 1 à 5	Items 6 à 10
	Effectif retenu(eux) (n°1, n°2, n°3, n°4) :			
	Effectif personnel de traitement (1 à 10, n°1, n°2) :			
	Coordonnées du Directeur de traitement (grade - nom - PFI - adresse - téléphone) :			
Coordonnées du Responsable de la Sécurité et de la Santé des Structures Alimentaires (RSTSA) (grade - nom - PFI - adresse - téléphone) (nom et adresse du traitement) :				

SYNTHÈSE GLOBALE DU CONTRÔLE INTERNE SANITAIRE SUR 560 POINTS		0	Valide seulement quand l'ensemble des items contrôlés	
		CIS	Totalement satisfaisant : > 95% de mesuré	
			Satisfaisant : entre 65% et 90% du mesuré	
			Peu satisfaisant : entre 50% et 65% du mesuré	
			Non satisfaisant : < 50% du mesuré	

SYNTHÈSE GLOBALE DU CONTRÔLE INTERNE SÛRÉTÉ ALIMENTAIRE SUR 300 POINTS		0	Date de réalisation :	
		CISA	Totalement satisfaisant de 21 à 29	
			Satisfaisant de 16 à 20	
			Peu satisfaisant de 10 à 15	
			Non satisfaisant de 0 à 9	

en-tête
commune

CIS


CISA

[illegible]

CISA cœur

SYNTHÈSE GLOBALE DU CONTRÔLE INTERNE DE SÛRETÉ ALIMENTAIRE			
FAITS MAJEURS REMARQUÉS		ACTIONS PRIORITAIRES	
<div>2</div>		<div>3</div>	
TOTAL DE POINTS ET COULEUR DE L'INDICATEUR GLOBAL DU CSA SUR 30 POINTS		0	
L E G E N D E	Totalement satisfaisant de 25 à 30	Date de réalisation :	Signature du Directeur PFC ou représentant ayant délégation
	Satisfaisant de 16 à 20	Signature du RS/DA	
	Peu satisfaisant de 11 à 15		
	Non satisfaisant de 0 à 10		
	4		

CISA bas de page

-  1 Renseigner les grilles CISA en identifiant les points forts, les points améliorables et les mesures correctives à prendre;
- Préciser dans la synthèse globale :

- 2 les faits majeurs remarqués;
- 3 les actions prioritaires;

- 4 Transmettre les grilles au CIRL à l'adresse fonctionnelle suivante :

cirl-conseillervet.resp.fct@intradef.gouv.fr



Fiche méthode N°M-11 : Les procédures et règles de sécurité informatique

Modalités de mise en œuvre

1

Le processus de sûreté informatique comprend les changements réguliers des codes d'accès, les systèmes de protection centralisés ou par poste (anti-virus), le passage à la station blanche des supports de stockages, etc...



2

Appliquer au sein des restaurants les recommandations liées à la sûreté informatique (procédure de réaction en cas d'alerte virale, et contacts OSSI / CSSI).



**Fiche méthode N°M-12 : Le plan de continuité de l'activité (PCA)**

Fiche engagement associée : E-12

Modalités de mise en œuvre

Les niveaux de stocks logistiques de vivres à détenir par les ensembles de restauration collective en métropole, outre-mer et à l'étranger sont définis dans la note-express :

N°5000419/DEF/SCA/CIRL/DIR/NP du 4 avril 2019.

Trois niveaux de stocks sont fixés :

- 1** un niveau « Stock normal permanent » établi à 7 jours de vivres ;
- 2** un niveau « Stock normal renforcé » établi à 15 jours d'autonomie totale. Ce niveau, adoptable dans les cas de crise temporaire, permettrait de faire face à un conflit social ou économique touchant, par exemple, le secteur de l'approvisionnement ;
- 3** un niveau « Stock de crise », établi à 20 jours d'autonomie totale, permettant de faire face à des crises de haute intensité, avec une probabilité haute de longue durée.





Fiche méthode N°M-13 : Gérer la crise



Fiche engagement associée : E-13

Modalités de mise en œuvre

1

En cas d'intrusion et/ou de suspicion de malveillance, afin de pouvoir informer au mieux les services spécialisés (de sécurité ou sanitaires) et renseigner une fiche de non-conformité interne :

- Tenir à la disposition de l'officier de sécurité la traçabilité des prestataires de service et autres intervenants dans les locaux : *cf.* attendus 2 (MI) et 3 (MS) p. 16 et 7 p. 18 (MPP).
- Vérifier l'affectation personnalisée et la détention effective des clés ou des codes d'accès : *cf.* attendus 8 p. 18 (MI).
- Vérifier l'intégrité des accès aux locaux du restaurants, y compris locaux de stockage des denrées et des produits dangereux ou potentiellement dangereux (produits chimiques, de nettoyage, de maintenance...) : *cf.* attendus 1 (MI), 3 (MS) et 6 (MPP) p. 18 et 1 p. 20 (MI).
- Vérifier l'intégrité des stocks des produits dangereux ou potentiellement dangereux (produits chimiques, de nettoyage, de maintenance...) : *cf.* attendus 3 p. 20 (MPP).
- Vérifier l'intégrité des emballages et des conditionnements des denrées stockées afin de pouvoir identifier et mettre en quarantaine tout produit suspect (couleur, odeur, hétérogénéité anormale, granulométrie, emballage endommagé, etc.) : *cf.* attendus 3 p. 19 (MI).

2

Le cas échéant, appliquer la conduite à tenir en cas d'alerte sanitaire ou de TIAC en se conformant notamment au Guide pour la mise en place d'un PMS militaire en restauration collective militaire du SSA.

3

Le cas échéant, appliquer les restrictions d'usage des EDCH transmises par le Pilote de Processus Eau (PPE), le chef de site (OPEX) ou le vétérinaire des armées territorialement compétent.

4

Si cela s'avère nécessaire, sur décision du commandement pour assurer la résilience, mettre en œuvre les stocks de sécurité définis aux attendus 1 (MS) et 2 (MS – OPEX) p. 31.



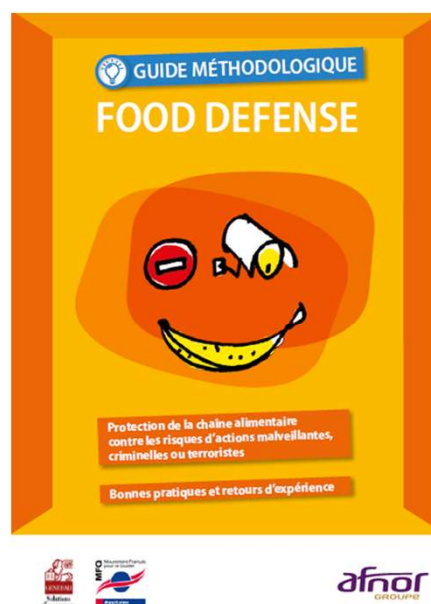


Références

- Guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes – document interministériel de janvier 2014.
- Guide méthodologique FOOD DEFENSE - AFNOR - protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes – Bonnes pratiques et retours d'expérience – 2015.
- Lettre N°114 DEF/SCA/CERHÉIA/DIR VET relative à la « Sûreté de la chaîne alimentaire et de l'eau » - Intégration de la clause dans le cahier des charges des fournisseurs du 6 février 2017.
- Lettre N°599 DEF/SCA/CERHÉIA/DIR VET relative à la sûreté de la chaîne alimentaire et de l'eau - Mise en place d'actions immédiates du 30 juin 2016.
- Lettre N°139 DEF/SCA/CERHÉIA/DIR VET relative à la sûreté de la chaîne alimentaire et de l'eau - Mise en place des mesures de prévention préalables (MPP) et mesures supplémentaires (MS) du 13 février 2017.
- Lettre N°163 DEF/SCA/CERHÉIA/DIR VET relative à la diffusion du « guide des bonnes pratiques d'hygiène en situation opérationnelle » et mise en place de mesures de sûreté de la chaîne alimentaire en opérations extérieures du 21 février 2017.
- Note-Express N°5000419/DEF/SCA/CIRL/DIR/NP du 4 avril 2019 relative à la définition des niveaux de stocks logistiques de vivres à détenir par les centres de restauration de métropole, d'outre-mer et de l'étranger.
- Directive n° 501407/ARM/SCA/CIRL/VET du 07 décembre 2020 relative au CIS et CISA dans les organismes de restauration en régie.

Ces documents sont disponibles sur la communauté CIRL - RL (Sécurité sanitaire et sûreté des aliments/Documents/Sûreté de la chaîne alimentaire/Notes ou Guides CIRL) via le lien intradef suivant :

<https://portail-ct-mvl.intradef.gouv.fr/sites/CERHEIASSV/SitePages/Accueil.aspx>





Glossaire 1/2

AFNOR : association française de normalisation

BCA : bureau conseils et assistance

BRC : british retail consortium (référentiel publié par le syndicat des chaînes de supermarchés britanniques permettant d'obtenir la certification de maîtrise de la qualité et de la sécurité alimentaire)

CCAP : cahier des clauses administratives particulières

CCTP : cahiers des clauses techniques particulières

CIRL : centre interarmées du soutien de la « restauration – loisirs »

CIEC : centre interarmées du soutien « équipements commissariat »

CIAO : centre interarmées du soutien « administration des opérations »

CISA : contrôle interne de sûreté alimentaire

CIS : contrôle interne sanitaire

CPA : centre de production alimentaire

CT : communauté de travail

CSSI : correspondant sécurité des systèmes d'information

DCE : dossier de consultation des entreprises

DCS : division conduite du soutien

DDM : date de durabilité minimale

DGAI : direction générale de l'alimentation

DIRCOM : direction du commissariat

DLC : date limite de consommation

DLUO : date limite d'utilisation optimale

DRSD : direction du renseignement et de la sécurité de la défense

EdA : économat des armées

EDCH : eaux destinées à la consommation humaine

EFQ : école des fourriers de Querqueville

FDA : food and drug administration (agence américaine des produits alimentaires et médicamenteux)

FSIS : food safety and inspection service (service de la sécurité et de l'inspection des aliments)

GSBdD : groupement de soutien de la base de défense

GT: groupe de travail

IFS : international featured standard (référentiel sur la qualité et sur la sécurité alimentaire, basé sur les risques propres à chaque site)

ISO : international organization for standardization (norme internationale sur le management de la sécurité des aliments)

MI : mesures immédiates

MPP : mesures de prévention préalables





Glossaire 2/2

MS : mesures supplémentaires

NRBC : nucléaires, radiologiques, biologiques et chimiques

OPEX : opérations extérieures

OSSI : officier sécurité des systèmes d'information

PAS96 : public available standard 96 food defense (guide de conseils à destination des gestionnaires des entreprises agroalimentaires pour améliorer la résilience des chaînes d'approvisionnement à la fraude ou à d'autres formes d'attaques)

PCRL : personnels civils de recrutement local

PFC : plate-forme commissariat

PFD : plan « food defense »

PPE : pilote de processus eau

RCIR : ration de combat individuelle réchauffable

RS²DA: responsable de la sécurité et de la sûreté des denrées alimentaires

SID : service d'infrastructure de la défense

SIGMESS : système d'information et de gestion des mess

SCA : service du commissariat des armées

SSA : service de santé des armées

TIAC : toxi-infection alimentaire collective

TSU / PA : tableau de suivi unique ou plan d'action

USDA : united states département of agriculture (département de l'administration fédérale américaine chargé de la politique en matière d'agriculture et d'alimentation)





Nota - Remerciements

Nota : Ce mémento de normalisation est le résultat de la contribution active des membres du groupe de travail (GT) «Food Defense» affectés au sein de différents services du SCA (CIRL, CIEC, directeur de cercle, RS²DA, responsable qualité CPA, Bureau RHL du GSBdD de Brest-Lorient, Département RHL du GSBdD IDF, PFC/DIV RHL, EFQ, CIAO).

Remerciements au vétérinaire en chef Boni, conseiller vétérinaire à l'EdA, pour la définition des mesures liées à la sélection des fournisseurs, transporteurs et autres prestataires de services.

Remerciements au vétérinaire en chef Genin-Lomier, conseiller vétérinaire du CERHéIA et à son adjoint M. Alotte, pour la rédaction de ce guide.

Nous remercions le service de santé des armées (SSA) et plus particulièrement le VEC® Bolnot François – chef de service hygiène, qualité et sécurité des aliments à l'école nationale vétérinaire d'Alfort pour sa participation active à la relecture et aux corrections.

Remerciements au vétérinaire en chef Chal, conseiller vétérinaire du CIRL, à son adjoint M. Alotte, et au commissaire principal BAMA, chef du bureau « Division RHL » pour l'actualisation de ce mémento.

