

Stockage / Transfert (AC, AA, AL, AM, PM, D)

Le stockage concerne toutes les opérations de mise en stock, sous forme de cellules, silos, trémies, boisseaux, conteneurs, sacs, big-bags... Il doit permettre la préservation du « produit ».

Les transferts consistent à faire circuler les « produits » d'un point de stockage ou d'utilisation à un autre point de stockage ou d'utilisation. Les transferts sont passifs (descente par gravité) ou actifs (engins de manutention, élévateurs, convoyeurs, vis...), l'orientation des « produits » dans la direction souhaitée est réalisée par des organes spécifiques (boîte multidirectionnelle,...).

Risque						
Danger	Cause 5M Détails	P	G	C	Mesures de maîtrise Bonnes pratiques recommandées	Classement en PA ou CCP Commentaires Ex. mesures de maîtrise
Biologique Contamination micro-biologique (salmonelles)	Milieu Méthode Traces de nuisibles	1	3	3	Construction, disposition des bâtiments Disposition locaux et espace de travail Nettoyage et désinfection des locaux et des équipements Maîtrise des nuisibles	Plan de lutte contre les nuisibles Plan de nettoyage Formation du personnel

<p>Biologique Développement microbiologique</p>	<p>Milieu Méthode Conditions de stockage inappropriées</p>	2	2	4	<p>Nettoyage et désinfection des locaux et des équipements Qualification et maintenance des équipements Stockage</p>	<p>Points zéro Désinfection des silos Entretien des installations</p>
<p>Aliments minéraux granulés Biologique Développement microbiologique (moisissures)</p>	<p>Méthode Remontée en température des stockages</p>	3	2	6	<p>Nettoyage et désinfection des locaux et des équipements Qualification et maintenance des équipements Stockage</p>	<p>Point Attention n°4 (PA4) <i>Selon leur composition, les aliments minéraux granulés peuvent remonter en température par réactions physico- chimiques entre matières premières.</i> Suivi des températures et stockage Enregistrement des températures de stockage Enregistrement des anomalies et gestion des non- conformités</p>

<p>Chimique Présence de produits chimiques dans les installations de stockage et transfert</p>	<p>Milieu Méthode Main d'oeuvre Fuites d'huile, lubrifiants inaptes au contact alimentaire fortuit. Non-respect des conditions d'utilisation des biocides</p>	1	3	3	<p>Construction, disposition des bâtiments Nettoyage et désinfection des locaux et des équipements Compétence et hygiène des membres du personnel Qualification et maintenance des équipements</p>	<p>Respect des notices et DS des produits Plan de maintenance et de nettoyage Formation du personnel</p>
<p>Chimique Mélange de produits dans les installations de Stockage et de transfert</p>	<p>Méthode Transfert de reliquats de fabrications antérieures.</p>	2	2	4	<p>Construction, disposition des bâtiments Disposition locaux et espace de travail Compétence et hygiène des membres du personnel Qualification et maintenance des équipements Mesures de prévention des transferts inter-lots Stockage</p>	<p>Point Attention n°3 (PA3) Tests de transfert inter-lots réalisés à fréquence définie Mise en place de plans de maintenance Plan d'affectation des cellules Planning de fabrication Formation du personnel Validation des paramètres de transfert (t emporisation ...) Enregistrement des entrées sorties cellules Enregistrement des anomalies et gestion des non-conformités</p>

<p>Chimique Présence de produits contenant des contaminants chimiques dans les installations de stockage et transfert</p>	<p>Méthode Transfert de reliquats de fabrications antérieures.</p>	<p>2</p>	<p>3</p>	<p>6</p>	<p>Construction, disposition des bâtiments Disposition locaux et espace de travail Nettoyage et désinfection des locaux et des équipements Compétence et hygiène des membres du personnel Qualification et maintenance des équipements Mesures de prévention des transferts inter-lots Stockage</p>
--	---	----------	----------	----------	---

Revision #26

Created 4 April 2022 10:13:25 by Cécile Bouveret

Updated 22 August 2023 15:21:09 by Celine Ravel