



S.A.P.A.R. /Antoine AUGE
A l'attention de M.Jean-Claude AUGE

Z.A. La Bauve
77109 MEAUX CEDEX France

GEOFFRJR/BEGELL2002.09.094

Quimper, 5 septembre 2002

Cher Monsieur,

Suite à votre demande et à votre rencontre avec Pascal ROLLAND, vous trouverez ci-joint l'avis de l'ADRIA concernant :

- la mise en sécurité du process lors de la réfection des panneaux polyesters,
- les deux techniques de réparation proposées par l'Assurance.

Restant à votre disposition pour d'éventuels compléments d'informations,

Veuillez agréer, Cher Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

Pascal ROLLAND
Formateur-consultant
Expert Sécurité Alimentaire

J.R GEOFFROY
Directeur Département Formation

262



DISPOSITIF DE REPARATION DES PANNEAUX
DE LA SOCIÉTÉ S.A.P.A.R

RAPPORT

Suite à un dommage révélé en 1997 sur des panneaux polyester dans l'entreprise de production de charcuterie S.A.P.A.R, Monsieur Augé sollicite l'ADRIA afin qu'elle donne un avis circonstancié sur :

1. L'organisation des travaux de réparation des panneaux proposée par SAPAR,
2. Les mesures de précaution prises par SAPAR en attente de réparation définitive,
3. La technique réparatrice de doublage des panneaux détériorés proposée par la compagnie d'assurance,
4. La technique réparatrice avec sciage des panneaux en place au-dessus des parements inox des banquettes proposée par la compagnie d'assurance.

L'avis de l'ADRIA repose sur l'examen de documents fournis par Monsieur Augé (plan d'usine, process, rapports d'experts, rapport de la Compagnie d'Assurance), sur les textes réglementaires et sur l'expérience de l'ADRIA dans le domaine de la sécurité alimentaire.

En préambule aux réponses apportées par l'ADRIA (Association pour le Développement de la Recherche en Industries Agro-alimentaires) sur ces différents points, il est important de rappeler l'importance d'une bonne maîtrise de l'hygiène en industrie alimentaire.

De ce fait, les chefs d'entreprise du secteur de l'industrie alimentaire sont tenus de prendre des dispositions et des précautions afin de garantir la qualité sanitaire des produits alimentaires. Ceci impose une maîtrise de la conception hygiénique des



ateliers, la formation du personnel, des pratiques de nettoyage-désinfection adaptées et efficaces, une analyse et une gestion des risques, un contrôle qualité produit.

Il est à noter que tout accident alimentaire engendre des conséquences très graves pour les entreprises (perte de clients, médiatisation, impact négatif sur l'image de marque, cessation d'activité partielle ou totale...).

a. Avis sur l'organisation des travaux de réparation proposée par la SAPAR

Il s'agit de la sécurisation des matières premières, ingrédients et produits en cours de fabrication, de la mise en route du process et des contrôles à effectuer.

L'examen des dispositions décidées par la SAPAR dans le plan de réparation des panneaux (dans le cadre du protocole 20 week-end + 3 semaines) **correspond à des règles d'hygiène qu'une entreprise alimentaire doit appliquer pendant la réalisation des travaux :**

- Le retrait des denrées alimentaires des zones à risques et transfert des produits vers de nouvelles zones de stockage pour sécuriser les matières premières et les produits. Le déplacement des matières d'un atelier à l'autre pouvant entraîner une contamination croisée (entre les produits cuits et les produits crus), l'entreprise est dans l'obligation de trouver de nouveaux locaux de stockage adaptés,
- La réalisation des opérations de nettoyage-désinfection des ateliers concernés avec protocole de contrôle avant et après chaque intervention du prestataire réalisant les travaux de réfection,
- Le démontage et remontage des matériels, avec remise en process et contrôles bactériologiques spécifiques des surfaces.



L'organisation des travaux entraîne la mobilisation du personnel pour des tâches répétitives de manutention, ainsi qu'une opération spécifique de nettoyage-désinfection et de contrôle avant mise en process.

Le taux horaire opérateur a été évalué (par la Société SAPAR) à 11.80 € HT/heure (77.43 F) et le taux horaire cadre retenu est de 15.65 € HT/heure (102.67 F) (charges comprises).

Le protocole de comptabilisation des temps d'intervention et du taux horaire est conforme aux pratiques de l'agro-alimentaire. Le détail est présenté dans les 50 fiches de travaux.

b. Avis sur les mesures de précaution prise par la SAPAR en attente de réparation définitive

La Directive 93-043 relative à l'hygiène des denrées alimentaires précise :

- En annexe I₁ :
« Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien ».

- En annexe I₂ :
« Par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent :
 1. pouvoir être nettoyés et/ou désinfectés de manière convenable,
 2. permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissures indésirables sur les surfaces. »



- En annexe II_{1b} :

« Les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver, et, au besoin, faciles à désinfecter.

Cela oblige l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques et une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable ... ».

Le décollement du parement polyester (avec apparition de mousse polyuréthane) qui a eu lieu dans la société SAPAR courant 1997, a entraîné des défauts d'étanchéité au niveau des surfaces murales. De ce fait, la conception des ateliers ne répondait plus aux exigences précitées de la Directive 93-043.

En effet, ce type de défauts augmente le risque d'apparition des niches microbiennes et diminue l'efficacité du plan de nettoyage/désinfection.

A défaut de pouvoir arrêter totalement la production sur le site (jusqu'à la remise en état complète des locaux), la pression sur les règles d'hygiène via les auto-contrôles, l'augmentation des contrôles bactériologiques et le renforcement du plan de nettoyage apparaissent comme les mesures les plus adaptées à la maîtrise du risque bactériologique. Les mesures de précaution, indispensables au respect des règles de sécurité alimentaire, ont été présentées dans le dossier établi par la société SAPAR. Le chiffre, évalué à 1.7 MF n'apparaît pas irréaliste au regard de la durée des opérations d'expertise (30 mois).

c. Avis sur deux techniques de réparation :

- Doublage des panneaux
- Sciage des panneaux en place au-dessus des parements inox des banquettes



Les règles de conception figurant en annexe II_b de la directive 93-043 rappellent l'importance de l'étanchéité des surfaces murales et la nécessité que celles-ci soient lisses.

Compte-tenu de ce qui précède, il apparaît que les techniques de doublage ou de sciage des panneaux ne répondent pas aux règles d'étanchéité en créant de nouveaux interstices entre les panneaux et en augmentant le risque d'infiltration d'eau dans la mousse de polyuréthane.

Des joints en silicone pourraient permettre de garantir une certaine étanchéité mais l'avis technique de la SOCOTEC du 2/07/2002 ne va pas dans ce sens. De surcroît, cet avis stipule que les deux techniques proposées présentent des risques concernant la solidité de panneaux. A court ou moyen terme, l'étanchéité réalisée par les joints sera donc très vite limitée et l'utilisation massive d'eau lors des protocoles de nettoyage-désinfection entraînera inévitablement des infiltrations d'eau dans ces parois murales.

Celles-ci seront ensuite sources de contamination entraînant inéluctablement une augmentation du risque bactériologique pour les produits fabriqués.

d. Travaux de nettoyage-désinfection réalisés pendant et après les travaux

Pendant les opérations de réfection des panneaux sur une durée de 11 ou 20 week-ends (selon les deux schémas envisagés), les prestations de nettoyage et désinfection seront nettement renforcées. Ce travail du week-end et souvent de nuit doit être réalisé par du personnel expérimenté et doit être systématiquement contrôlé grâce à une série d'analyses.

L'ordre de grandeur du chiffrage proposé par la société SAPAR, pour les opérations de nettoyage-désinfection complémentaires, est correct.



e. Offre d'indemnités dommages-ouvrages

L'offre d'indemnités dommages-ouvrages doit prendre en compte le nettoyage et désinfection des salles traversées par le personnel effectuant les travaux, le renforcement des opérations de contrôles (analyses bactériologiques) et le nettoyage-désinfection après chaque intervention de travaux.