

A large white truck with a shiny, reflective stainless steel food tanker trailer is parked on a road. The trailer reflects the sky and surrounding landscape. The background shows a cloudy sky and distant hills.

Manuel de lavage intérieur des citernes alimentaires FNTR-APLICA

LAVAGE INTÉRIEUR DE CITERNES DESTINÉES AUX
TRANSPORTS DE VRAC ALIMENTAIRES PULVÉRULENTS
ET LIQUIDES

Janvier 2024

Sommaire

Objectif	01
<hr/>	
Périmètre	01
<hr/>	
1. Définition du produit alimentaire	03
<hr/>	
2. Engagement des transporteurs	04
<hr/>	
3. Engagement des stations de lavage	06
<hr/>	
4. Objectifs à atteindre en matière de nettoyage, de justification, de contrôle	08
<hr/>	
5. Recommandations contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes	10
<hr/>	
6. Principaux textes réglementaires applicables	11
<hr/>	
Annexes	14
<hr/>	

Objectif

Les secteurs d'activités concernés sont le transporteur de vrac liquides ou pulvérulents alimentaires en citernes et les stations de lavage représentés par la FNTR et APLICA :

- **FNTR (Fédération Nationale des Transports Routiers),**
- **APLICA (Association Professionnelle des Laveurs Intérieurs de Citernes Agréés),**

Ces représentants décident d'adopter ces bonnes pratiques, afin d'assurer la sécurité alimentaire des produits transportés en vrac liquides ou pulvérulents.

Périmètre

Le présent texte s'applique aux transports terrestres de produits alimentaires en vrac tels que définis dans le chapitre I.

En vrac : signifie une matière non conditionnée en contact direct avec la surface de contact de l'unité de transport d'aliments et l'atmosphère (par exemple en poudre, granulés, grains, broyats, flocons... ou sous forme liquide).

Le présent texte peut être complété selon les cas par des dispositions contractuelles, entre chargeurs (industriels de l'agro-alimentaire) et prestataires de transports et/ou de lavage.

Les bonnes pratiques formulées permettent une utilisation optimale des matériels par les transporteurs dans le respect des réglementations applicables.

En cas de sous-traitance, toutes les informations nécessaires au bon accomplissement de la mission de transport devront être transmises au sous-traitant.

Le présent document précise les points sur lesquels le transporteur doit exercer sa responsabilité en accord avec le chargeur (industriel).

Il est précisé que l'ensemble des actions de lavage qui suivent, intégrant l'utilisation de produits additifs (détergents, désinfectants, ...), n'a pour objectif que de permettre le transport de produits alimentaires sans risques pour la santé humaine.

Sont concernés par ces bonnes pratiques :

Uniquement les stations de lavages ayant réalisé une étude HACCP de leur processus de production, et ayant réalisé l'évaluation FOOD Assessment de l'EFTCO (European Federation of Tank Cleaning organisations) ou ayant une certification de type ISO 22000.

Par ailleurs, il est entendu que ces stations de lavage sont autorisées par déclaration ou autorisation à exploiter sous la rubrique 2795 de la nomenclature des ICPE (Installation Classée pour la Protection de l'Environnement).

Et uniquement les transporteurs ayant réalisé une étude HACCP de leur processus de production.

L'étude HACCP, dans la chaîne logistique, a pour but d'identifier les risques physiques, chimiques, microbiologiques et allergènes des produits alimentaires et de mettre en place des procédures afin de les maîtriser.

L'étude HACCP valide les points cités en annexe 1.

La liste des textes rappelés au chapitre 6 sera complétée par les parties concernées au fur et à mesure de leur publication.

1. Définition du produit alimentaire

« RÈGLEMENT (CE) No 178/2002 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 :

Article 2 - Définition de « denrée alimentaire » :

Aux fins du présent règlement, on entend par « denrée alimentaire » (ou « aliment »), toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain. Ce terme recouvre les boissons, les gommes à mâcher et toute substance, y compris l'eau, intégrée intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement. Il inclut l'eau au point de conformité défini à l'article 6 de la directive 98/83/CE, sans préjudice des exigences des directives 80/778/CEE et 98/83/CE. Le terme « denrée alimentaire » ne couvre pas : a) les aliments pour animaux ; b) les animaux vivants à moins qu'ils ne soient préparés en vue de la consommation humaine ; c) les plantes avant leur récolte ; d) les médicaments au sens des directives 65/65/CEE (1) et 92/73/CEE du Conseil (2) ; 2002R0178 — FR — 25.03.2008 — 003.001 — 11 (1) JO 22 du 9.2.1965, p. 369. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 93/39/CEE (JO L 214 du 24.8.1993, p. 22). (2) JO L 297 du 13.10.1992, p. 8. B e) les cosmétiques au sens de la directive 76/768/CEE du Conseil (1) ; f) le tabac et les produits du tabac au sens de la directive 89/622/CEE du Conseil (2) ; g) les stupéfiants et les substances psychotropes au sens de la Convention unique des Nations unies sur les stupéfiants de 1961 et de la Convention des Nations unies sur les substances psychotropes de 1971 ; h) les résidus et contaminants. »



Le présent texte s'applique aux produits d'origine animale, végétale ou minérale, autorisés par la réglementation française et communautaire pour la consommation humaine, quelles que soient leur destination, leur application.

Le transporteur veillera à utiliser la dénomination technique et non commerciale du produit transporté.

Il lui appartient également de contrôler l'alimentarité du produit par une fiche technique ou de données sécurité fournie par l'industriel remettant le produit à transporter.

Les produits allergènes sont clairement identifiés selon la liste officielle des allergènes majeurs (directive 2000/13/CE). Le transporteur doit vérifier qu'il a bien reçu l'information du chargeur de la présence de cet allergène (indication reprise sur la lettre de voiture). Cette spécificité est retranscrite sur la commande de lavage. Elle permet au prestataire de lavage de définir le processus à mettre en œuvre, ainsi que les tests éventuels afin de vérifier la qualité de la prestation. Ces informations sont indiquées sur le certificat de lavage.

Cas de produits alimentaires chargés dans un contenant dédié aux denrées alimentaires puis déclassés pour des raisons commerciales et/ou logistiques : le transport en contenant alimentaire est accepté.

Exemple : la poudre de lait destinée à l'alimentation humaine qui peut être déclassée en alimentation animale.

Toute autre liste de produits ne pourra être soumise qu'à travers un cahier des charges, qui pourra être accepté ou non par les transporteurs.



2. Engagement des transporteurs

Les citernes et ses accessoires, éléments en contact avec les produits transportés sont en matériaux autorisés au contact alimentaire. Les équipements des stations de lavages ainsi que l'eau, l'air et les produits utilisés pendant les phases de lavage et séchage seront également en conformité avec les recommandations faites au cours d'une étude HACCP. L'ensemble des attestations pourra être mis à disposition à tout moment.

Les citernes ou conteneurs doivent être affectés exclusivement à cet usage et identifiés conformément aux exigences du règlement 852/2004/CE (et ses évolutions) :

« Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportées dans des réceptacles et/ou conteneurs/citernes réservés aux transports de denrées alimentaires. Sur les conteneurs et citernes doit figurer une mention clairement visible et indélébile, dans une ou plusieurs langues de la Communauté, relative à leur utilisation pour le transport de denrée alimentaires, ou la mention « uniquement pour denrées alimentaires ».

Pour les vrac liquides, les citernes et conteneurs, le certificat d'immatriculation (carte grise) devra porter obligatoirement la mention « CIT ALIM » ;

Pour les pulvérulents, les citernes et conteneurs sont affectés exclusivement aux transports des produits alimentaires, et identifiés conformément aux exigences du règlement 852/2004/CE précédemment rappelées.



La conception des citernes et des équipements répond à des exigences spécifiques qui sont différentes selon qu'il s'agit du transport de liquides ou de pulvérulents.

Le chargeur peut définir, en concertation avec le transporteur, un cahier des charges qui précise, au regard de la nature du produit transporté, les caractéristiques :

- de la citerne (ex. : intérieur lisse...) et des équipements mobiles (raccords, flexibles, ...),
- de la pompe (pour les liquides), du compresseur (pour les pulvérulents ou les liquides),
- du plombage de tous les endroits où le contact avec le produit est possible (vidange, trou d'homme, fourreaux portes flexibles, coffres à accessoires...).

Le transporteur et la station de lavage doivent avoir connaissance du produit transporté lors du précédent chargement. Cette information est indispensable pour assurer la qualité du produit à transporter. Dans certains cas, les trois derniers produits transportés pourront être demandés au transporteur.

La CMR ou la lettre de voiture de la citerne, et à défaut le bordereau de livraison, doit être systématiquement présenté aux stations de lavage ; doit apparaître sur celui-ci la nature exacte du produit précédemment transporté.

Pour faciliter la mise en œuvre des procédures de lavage intérieur de la citerne, les signataires de cet accord s'engagent à indiquer ou faire indiquer impérativement sur le document de transport la nature du produit précédemment transporté, et non sa dénomination commerciale.

La déclaration du produit précédent transporté est sous la responsabilité du transporteur.

3. Engagement des stations de lavage

Le choix des stations de lavage par le transporteur se fait sur la base des moyens d'exécution et de contrôle cosignés dans le certificat de lavage, attestant des résultats attendus tels que définis dans le chapitre 4.

Ces stations ont été évaluées dans le cadre du EFTCO FOOD et/ou ont une certification de type ISO 22000.

Néanmoins, un chargeur peut établir une liste de stations répertoriées selon certains critères qui lui sont propres. Il se réserve la possibilité d'y conduire des audits.



4. Objectifs à atteindre en matière de lavage, de justification, de contrôle

Il appartient au transporteur de procéder ou de faire procéder au lavage de la citerne ou conteneur, des flexibles de dépotage et accessoires. Il confie cette prestation à une station de lavage qui réalise le lavage et le séchage selon des processus testés, écrits et validés par l'étude HACCP (ou des conditions spécifiques prévus par un cahier des charges d'un chargeur).

L'opération de lavage a pour objet de rendre un contenant et ses accessoires aptes au prochain chargement.

La station de lavage a pour mission de mettre en œuvre les moyens nécessaires qui doivent amener à l'absence de résidus du précédent produit transporté. Les qualifications du lavage et du séchage sont définies au préalable.

Le lavage est fonction du type du produit précédemment transporté, et éventuellement du prochain produit à transporter, si un cahier des charges spécifique est appliqué.

Les méthodes pour qualifier et valider un lavage devront intégrer les contrôles :

- visuels,
- sur les allergènes,
- sur les résidus chimiques,
- et prendre en compte les demandes spécifiques définies par un cahier des charges client lorsque c'est demandé.

La connaissance du dernier produit transporté est transmise par le biais du certificat de lavage.

APLICA met à disposition une recommandation visant à mettre en avant les bonnes pratiques dans le cadre d'un lavage intérieur de citerne alimentaire (pour vrac liquides et pulvérulents) et de ses accessoires en annexe 2.

Certificats de lavage intérieur d'une citerne :

La station de lavage effectue, en présence du conducteur, les contrôles visuels et olfactifs, et valide avec le conducteur la conformité du lavage avec la commande initialement passée.

Une vérification des numéros de plombs/scellés, plaque d'immatriculation/numéro de châssis, numéro de conteneur est faite conjointement entre la station de lavage et le conducteur.

Ces contrôles doivent être portés à la connaissance du chargeur au moyen d'un certificat de lavage :

Le certificat de lavage de type ECD (EFTCO Cleaning Document) est imprimé en trois exemplaires :

- Deux sont remis au conducteur, l'un étant destiné au chargeur suivant,
- Un est conservé par la station de lavage.

La traçabilité des opérations de lavage doit impérativement être assurée et disponible à la demande.

Un processus similaire devra être mis en place en cas de mise en œuvre de la dématérialisation de ce certificat.

5. Recommandations contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes

Les entreprises de transports de vrac alimentaires et les stations de lavage doivent mettre en œuvre des mesures de prévention et de protection pour réduire les risques par suite d'actions de nature malveillante, criminelle ou terroriste.

Transporteurs et stations de lavage doivent, dans une démarche volontaire, décider de ce qui convient pour réduire ces risques.

Les stations de lavage doivent :

- assurer le maintien de l'intégrité des produits détergents,
- se donner la capacité de traiter rapidement toutes les alertes et anomalies détectées,
- effectuer un plombage des éléments nettoyés, reporter les numéros de plombs/scellés sur le certificat de lavage afin de les porter à la connaissance du chargeur.

Les transporteurs doivent :

- assurer le maintien de l'intégrité des produits transportés par la vérification du plombage de la ou des cuves ainsi que des coffres et fourreaux contenant les accessoires, et cela à chaque arrêt,
- se donner la capacité de traiter rapidement les alertes, anomalies détectées,
- prévoir un système de suivi des camions (GPS),
- prévoir un téléphone portable ou un moyen de communication par camion pour pouvoir signaler rapidement une anomalie ou un incident,
- posséder une assistance permettant l'intervention à tout moment sur l'acheminement des marchandises transportées,
- informer les conducteurs sur les ruses des pirates de la route (repérer les véhicules suiveurs, les fausses pannes, les auto-stoppeurs mal intentionnés...).

La station de lavage est en charge avec le conducteur de la mise en place des plombs/scellés sur l'ensemble des ouvertures de la citerne ou conteneur, sur les rampes d'air supérieures et inférieures (si réalisable) et sur les coffres et fourreaux contenant les accessoires (raccords, coude de dépotage...) nettoyés.

L'utilisation d'un ou plusieurs câbles permettra l'opération de plombage. Une attention particulière est portée sur la fixation du câble à chaque extrémité afin d'assurer l'inviolabilité des éléments plombés.

6. Principaux textes réglementaires applicables

1) Recommandation R480 « du comité technique national »

La recommandation 480, « chargement, déchargement et transport de produits pulvérulents en camion-citerne dédié aux pulvérulents », reprend l'ensemble des prescriptions liées au métier du transport de pulvérulents en citernes et conteneurs.

Ces prescriptions sont reprises en fonction des responsabilités de chaque partie (entre chargeur et transporteur et réceptionnaire).

Une documentation technique des matériels existants (cuves et accessoires) est présentée.

2) Hygiène des denrées alimentaires

Règlement 178/2002/CE du 28 janvier 2002, et amendements, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaire ;

Règlement 852/2004/CE du 29 avril 2004, et amendements, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Règlement 853/2004/CE du 29 avril 2004, et amendements, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ; Ainsi que leurs textes d'application.

3) Additifs

Règlement 1333/2008/CE du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires ;

Et dans l'attente de l'entrée en application de ses annexes, certaines dispositions des textes ci-dessous :

Directive 94/35/CE du 30 juin 1994 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires ;

Directive 94/36/CE du 30 juin 1994 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires ;

Directive 95/2/CE du 20 février 1995 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants.

4) Liste des allergènes majeurs

Règlement 1169/2011 du 25 octobre 2011 et amendements concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

5) OGM

Règlement 1829/2003/CE du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés ;

Règlement 1830/2003/CE du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.

6) Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires

1) Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires

Règlement 1935/2004/CE du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE ;

Règlement 2023/2006/CE du 22 décembre 2006 sur les Bonnes Pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer au contact avec les denrées alimentaires ;

Règlement 450/2009/CE du 29 mai 2009 concernant les matériaux et objets actifs et intelligents destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ;

Décret 2007-766 du 10 mai 2007 modifié, portant application du code de la consommation en ce qui concerne les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Note d'information 2004-64 de la DGCCRF du 06/05/04 relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires.

Règlement (UE) n° 10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique

7) Produits de lavage pouvant être au contact des denrées alimentaires

Directive 98/8/CE du 16 février 1998 concernant la mise sur le marché des produits biocides ;

Arrêté du 8 septembre 1999 concernant les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets, destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons, pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

Règlement (UE) n° 528/2012 du 22 mai 2012 concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides.

8) Transports routiers

Le décret 99-752 du 30 août 1999 relatif aux transports routiers de marchandises ;

Le décret 2000-527 du 16 juin 2000 portant approbation du contrat dyope pour le transport public routier en citernes ;

La loi 92/1445 du 31 décembre 1992 relative aux opérations de sous-traitance ;

Le décret 93/824 du 18 mai 1993 relatif aux opérations de sous-traitance dans le domaine du transport routier de marchandises ;

La loi 95/96 du 1er février 1995 concernant les clauses abusives et la présentation des contrats et régissant diverses activités d'ordre économique et commercial, notamment dans son titre VI ;

L'arrêté du 5 novembre 1984 relatif à l'immatriculation des véhicules et sa circulaire d'application 84/84 du 24 décembre 1984 (annexe II) portant application de l'arrêté du 5 novembre 1984 ;

Loi du 5 janvier 2006 dite "sécurité et développement" (art 26 sur le délai de 30 jours) ;

Loi du 3 janvier 2008 pour le développement de la concurrence.

9) Autres documents de référence

Guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes de janvier 2014 (actualisation guide 2007)

Ce guide a été réalisé avec la participation du Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt/ Service, du Haut Fonctionnaire de Défense Direction générale de l'alimentation, du Ministère des Affaires sociales et de la Santé/ Service, du Haut Fonctionnaire de Défense Direction générale de la santé, du Ministère de l'économie et des finances/ Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, du Ministère de l'Intérieur et du Secrétariat général de la Défense nationale.

Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) n°852/2004 on the hygiene of foodstuffs 2012 – European Commission.

Avis de l'AFSSA relatif à l'emploi de diverses substances dans l'eau des chaudières fournissant de la vapeur d'eau destinée à entrer en contact avec les denrées alimentaires Version précisée en mars 2009 – saisine 2002-SA-0317

Code of Federal Regulation CFR21 § 173-310 – Boiler Water additives – FDA

Méthodes d'analyse des allergènes – ANIA Version 1 – novembre 2012

Annexe 1 : HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Une étude HACCP des stations de lavage doit valider a minima les points suivants :

- analyse des risques,
- intégration des exigences légales et mise en place d'une veille réglementaire,
- mise en place d'objectifs en matière de sécurité alimentaire,
- révision annuelle du système de management de la sécurité alimentaire,
- implication des opérateurs dans l'analyse des réclamations,
- équipements adaptés au lavage et séchage intérieur des citernes et/ou de conteneurs et de tous les accessoires,
- une ou plusieurs pistes de lavage(s) couverte(s), adaptée aux lavages de citernes alimentaires,
- une ou plusieurs pistes adaptées à l'agroalimentaire sur laquelle/lesquelles ne sont en aucun cas lavées des citernes ayant transportés des produits toxiques (selon la définition donnée par l'ADR). Après des produits dangereux, la piste est nettoyée,
- existence du système d'épuration des eaux usées conformément à la réglementation en vigueur,
- utilisation de produits nettoyants et détergents compatibles avec les denrées alimentaires (identification, étiquetage, stockage...),
- dosage et suivi de la concentration des produits nettoyants dans les procédures de lavage,
- utilisation d'eau potable ou propre (au sens du règlement 852/2004/CE et en accord avec la Directive 98/83 EC), et analyses régulières de la qualité de l'eau utilisée,
- formation du personnel aux manutentions et manipulation en vue de procéder au lavage de la citerne et de tous ses accessoires,
- système de management à la sécurité alimentaire (mise en œuvre et suivi),
- formation du personnel aux compétences reconnues en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- formation du personnel aux produits de nettoyage utilisés,
- équipements, vêtements et EPI des opérateurs de lavage,
- méthode de plombage de la cuve ou des cuves/compartiments et des coffres et fourreaux contenant les accessoires de dépotage,
- identification du produit à laver (connaissance du nom et non de sa marque ou désignation commerciale) et de son processus de lavage,
- homologation des procédures de lavage et vérification de leur efficacité,
- surveillance des procédures de lavage : enregistrements et traçabilité des lavages,
- surveillance des équipements de mesure,

RECOMMANDATION POUR LE LAVAGE DE CITERNES ALIMENTAIRES



Sommaire

1. Introduction	3
2. Rôles et responsabilités	3
3. Généralités	4
4. Recommandation de lavage	4
5. Documentation, traçabilité et objectif	9
6. Environnement	10
7. Recommandation « allergènes »	10

Clause de non-responsabilité

Ce document est fourni uniquement à titre d'information. Il décrit les consignes de sécurité et de bonnes pratiques pour le lavage de citernes alimentaires. Les informations contenues dans ce guide sont fournies de bonne foi, selon la connaissance des auteurs, sans aucune déclaration ni garantie quant à leur exhaustivité. Il n'est pas destiné à constituer un guide exhaustif. En fonction de son activité, chaque société peut appliquer ces consignes en tout ou en partie, ou prendre d'autres mesures appropriées.

1. Introduction

Pour les produits fournis en poudre, granulés ou liquide en vrac par citernes alimentaires, l'un des principaux problèmes est l'éventuelle contamination croisée provenant de produits précédents. La citerne peut contenir des résidus d'une cargaison précédente et nécessiter un lavage avant le prochain chargement. Pour s'assurer que la citerne est propre, inodore, et éventuellement sèche, le programme de lavage doit agir contre tous les points à risque de contamination connus.

L'objectif de ce document est de fournir un guide de bonnes pratiques pour ce type de lavage.

Les méthodes de lavage spécifiques peuvent parfois varier en fonction du produit antérieur et sont déterminées selon l'expertise de la station de lavage. Les codes de lavage EFTCO indiqués sur l'ECD correspondent aux exigences minimales requises.

Cette spécification de lavage a été développée sur la base des expériences, des connaissances, en accord avec les fournisseurs, transporteurs et les stations de lavage.

2. Rôles et responsabilités

Le chapitre suivant identifie les responsabilités de chaque membre de la chaîne d'approvisionnement dans la prestation d'une citerne propre, inodore, éventuellement sèche et exempte de toute contamination.

Il appartient au chargeur de :

- a) Communiquer les exigences des « Spécifications de lavage » et autres exigences supplémentaires au transporteur et/ou au laveur
- b) Vérifier si le lavage a été effectué selon la spécification requise avant le prochain chargement
- c) Conserver une copie des documents pour d'éventuelles réclamations de contamination

Il appartient au transporteur de :

- a) Mettre la citerne en condition « lavage »
- b) De fournir le CMR
- c) Communiquer les spécifications du dernier produit transporté, de la citerne et du prochain chargement
- d) S'assurer que le programme de lavage a été réalisé correctement, et que la citerne est exempte de contamination
- e) Obtenir les documents qui vérifient les détails du lavage
- f) Conserver les documents de lavage pour d'éventuelles réclamations de contamination

Il appartient à la station de lavage de :

- a) Respecter les exigences de lavage spécifiées par le transporteur et/ou le chargeur
- b) Contrôler et vérifier que la citerne et les composants soient propres, inodores, et éventuellement secs.
- c) Fournir l'ECD (EFTCO Cleaning Document) détaillant le programme de lavage exécuté
- d) Éliminer de façon responsable tous les produits résiduels qui ont été recueillis pendant le processus de lavage

Les sites de chargement et déchargement sont responsables de l'inspection visuelle de la propreté de la citerne, des tuyaux et des connexions auxiliaires vers la cuve de réception du produit.

3. Généralités

L'utilisation de l'eau potable ou propre (au sens du règlement 852/2004/CE et en accord avec la Directive 98/83 EC), ainsi que des analyses régulières de la qualité de l'eau utilisée, sont obligatoires lors des lavages alimentaires.

Les détergents et désinfectants utilisés doivent être agréés au contact alimentaire et utilisés selon les préconisations des fournisseurs.

L'évaluation EFTCO Food permet de notifier une spécialisation technique et documentaire de la station de lavage, vis-à-vis des exigences liées à la sécurité alimentaire. L'obtention du logo « EFTCO Food assessed » atteste de l'évaluation, sa réception et son maintien.

4. Recommandation de lavage

Cette recommandation peut être segmentée en 3 parties :

- a) Intérieur de la citerne
- b) Flexibles et porte-flexibles
- c) Composants supplémentaires et auxiliaires

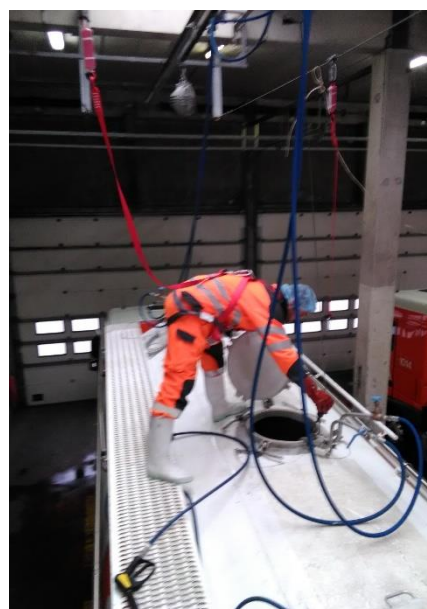
Ces opérations sont identifiées selon le détail des codes EFTCO utilisés par les stations de lavage. Tout accessoire présenté par le chauffeur sera automatiquement lavé.

a) Intérieur de la citerne

Principales étapes de lavage :

-P01 Lavage à la tête de lavage eau froide et/ou P9 ou P10 ou P11 Lavage à la tête de lavage eau chaude

Citernes pulvérulentes : P30 Séchage et/ou E35 Séchage air chaud





-E78 Lavage haute pression des ouvertures de chargement et déchargement, couvercle, brides et toutes les parties jointes

-E79 Lavage de tous les joints des ouvertures de chargement et déchargement



Lavage de la conduite d'air supérieure

-E64 Lavage interne à l'eau froide de la partie haute de la ligne d'air et soufflage de l'eau résiduelle



Lavage de la conduite d'air inférieure

-E63 Lavage interne à l'eau froide de la partie basse de la ligne d'air et soufflage de l'eau résiduelle



Lavage de la soupape de dégazage

-E77 Lavage interne haute pression de la vanne de décompression



Lavage des tuyaux d'air
-E61 Lavage jonctions d'air



-E62 Lavage de la clarinette de distribution d'air



Lavage du micro-filtre à l'air et de l'intérieur du corps de filtre
E72 Nettoyage externe du micro-filtre et nettoyage interne du porte-filtre sur la rampe d'air



-T01 Contrôle visuel / contrôle olfactif

A l'issue du lavage, l'intérieur de la citerne sera réputé propre, sans odeur particulière, et éventuellement sec.

b) Flexibles et porte-flexibles

Lavage interne et externe du flexible, et inspection visuelle pour détecter les surfaces intérieures endommagées

-E56 Lavage interne et externe des flexibles sur toute leur longueur au moyen d'un furet HP et évacuation de l'eau hors du flexible



Nettoyage et plombage du porte-flexible avec les flexibles propres

-E57 Lavage interne du porte-flexible sur toute sa longueur avec un furet HP

-E90 Plombage



-T01 Contrôle visuel / olfactif

La responsabilité de l'état des flexibles appartient au transporteur.

c) Composants supplémentaires et auxiliaires

-E58 Lavage interne et externe d'accessoires ou pièces en contact avec le produit (accouplements, réductions, bouchons, clapet anti-retour)



Citernes liquides : E65 Lavage pompe



Lavage de la rampe de lavage



La responsabilité de l'état des accessoires et composants appartient au transporteur.

5. Documentation, traçabilité et objectif

Une fois le lavage terminé, la station de lavage devra fournir un ECD (EFTCO Cleaning Document) comportant les codes EFTCO appropriés.

Cet ECD sera fourni par le transporteur au site de chargement avant le chargement, et conservé par le site aux fins d'un contrôle ultérieur (si nécessaire). L'ECD n'est pas destiné à être transféré au client final. Tous les utilisateurs sont censés utiliser une citerne exempte de toute contamination et il leur appartient de s'en assurer. Cependant, en cas de contamination (analyses), l'ECD sera mis à la disposition de toutes les parties impliquées.

La station de lavage est débitrice à l'égard du transporteur, d'une obligation de moyen et non d'une obligation de résultat.

Il lui est en effet rigoureusement impossible de garantir, à travers la prestation standard de lavage, une propreté parfaite, en particulier des accessoires de la citerne (trous d'hommes, vannes, conduits, canalisations, joints, filtres, tuyaux, appendices, etc.).

Cette garantie ne peut être apportée que par le démontage et/ou le remplacement de ces accessoires, qui ne fait pas partie de la prestation standard de lavage.

La définition EFTCO du terme « propre » est la suivante :

“Une citerne est décrite comme étant propre quand il n'existe aucune trace visible ou d'odeur du dernier produit ou produit de lavage lors d'une inspection par les trous d'homme. »

6. Environnement

Le lavage de citerne engendre des rejets d'eaux usées. Il est impératif de les traiter avant rejet dans les ouvrages de collecte publique ou en milieu naturel pour limiter l'impact sur les milieux aquatiques. Les adhérents APLICA s'engagent à disposer d'ouvrages de traitements adaptés pour respecter les normes de rejet imposées par les autorités compétentes.

7. Recommandation « allergènes »



**RECOMMANDATION « ALLERGENES »
DANS LE LAVAGE INTERIEUR DES CITERNES**
Version initiale avril 2015



I- Objectifs de la recommandation

- Donner une aide pour chaque station, afin qu'elle puisse mettre en place un protocole de validation des lavages vis-à-vis du risque « allergène » et donner confiance aux interlocuteurs du secteur alimentaire sur cette maîtrise
- En l'absence de protocole spécifique exigé par le chargeur, pouvoir démontrer la maîtrise de ce risque
- Être un outil pouvant servir de support pour sensibiliser et informer les différents acteurs des stations de lavage

II- Définitions

- *Allergène* : défini dans les textes réglementaires comme « composé qui entraîne une réaction allergique intervenant par une réponse immunologique ». Les allergènes alimentaires peuvent entraîner, pour la personne allergique ayant consommé un aliment contenant l'allergène pour lequel elle est réactive, une réaction appelée œdème de Quincke, avec étouffement et pronostic vital engagé. En Europe, d'un point de vue réglementaire, il n'y a pas de seuil ou limite définie pour le déclenchement de ces réactions sauf en ce qui concerne le SO² fixée à 10 mg/kg ou 10 ml/Litre. Il est donc convenu de rechercher l'absence de trace. Or, cette absence n'est pas visible à l'œil nu et, seuls des tests en laboratoire ou l'usage de kits rapides pourront démontrer cette absence de trace.
- *Définition du terme « propre » selon EFTCO* : une citerne est considérée comme « propre » quand il n'y a pas de traces visibles ou d'odeurs provenant du dernier produit transporté ou des agents de nettoyage utilisés après inspection par les couvercles. Cette définition se base sur les aspects visibles de la propreté en général, sans être ciblée sur la maîtrise des risques allergènes. Ce qui amène un certain nombre d'acteurs de la filière (chargeurs, industriels, clients) à exiger plus, en matière de démonstration de leur maîtrise.

III- Contexte et enjeux

La problématique « allergène » est omniprésente pour plusieurs raisons : population touchée de plus en plus conséquente, dont les enfants, avec médiatisation de certains accidents mortels ; évolution de la réglementation sur l'étiquetage des denrées alimentaires et information des consommateurs plus contraignante, entrant en vigueur récemment. Dans ce contexte, l'industriel alimentaire porte la responsabilité au sens propre (au pénal et au civil) des denrées élaborées qu'il commercialise. Et s'il a une vision exacte des ingrédients qu'il met volontairement en œuvre dans ses recettes, il reste à la merci des contaminations croisées non identifiées et non maîtrisées, aussi bien dans son propre process, qu'au niveau de la chaîne alimentaire en amont. Le transport des ingrédients et le lavage intérieur des citernes sont donc considérés comme des étapes à risques, de par la multiplicité des produits transportés.

IV- Réglementation et connaissance des allergènes (annexe I)

Aujourd'hui au niveau européen, les allergènes dits « majeurs » sont pris en compte dans la réglementation des denrées alimentaires, notamment au niveau du règlement sur l'étiquetage, et l'obligation d'informer les consommateurs sur la présence d'allergènes comme ingrédients ou comme trace possible du fait de contamination croisée :

RÈGLEMENT (UE) N ° 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011

concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n ° 1924/2006 et (CE) n ° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n ° 608/2004 de la Commission

Les **14 allergènes majeurs** pris en compte sont les suivants et figurent en annexe du règlement 1169/2011 :

- céréales contenant du gluten (*)
- crustacés et produits à base de crustacés

- œufs et produits à base d'œuf
- poissons et produits à base de poisson
- arachides et produits à base d'arachide
- soja et produits à base de soja, à l'exception de l'huile de soja entièrement raffinée
- lait et produits à base de lait
- fruits à coque
- céleri et produits à base de céleri
- moutarde et produits à base de moutarde
- graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- anhydride sulfureux et sulfites (dans tous les vins)
- lupin et produits à base de lupin
- mollusques et produits à base de mollusques

(*) voir détail en annexe I

La connaissance scientifique évolue, la prise en compte des risques également, donc la réglementation suit. Les 14 allergènes d'aujourd'hui ne seront pas ceux de demain ou s'agrandiront peut-être ; ce qui oblige à maintenir une **veille réglementaire** sur ce sujet ;

V- Méthode de validation

Avant toute chose, il est nécessaire de distinguer les notions de « **validation** » et de « **vérification** » :

Validation : Obtenir des preuves, grâce à l'apport de preuves objectives, qu'un contrôle ou une mesure, s'ils sont correctement mis en place, peuvent déboucher sur le résultat spécifié.

Vérification : Application des méthodes, procédures, tests et autres évaluations, en plus du contrôle, pour déterminer si un contrôle ou une mesure est ou a été actionné comme prévu.

Comme défini, la validation doit permettre de démontrer objectivement que le lavage **à priori** est efficace pour les allergènes, alors que la vérification le démontre **à postérieur** ; l'une n'est pas contradictoire avec l'autre ; elles se complètent avec des rôles bien définis

Pour réaliser la validation du ou des lavages, les étapes à considérer sont les suivantes :

① **Identification des allergènes** considérés sur la station : quels sont les plus fréquemment rencontrés ? Pour quels allergènes, les clients exigent les tests sur eaux de rinçage ?

② **Choix du ou des « traceurs »** : tous les allergènes ne sont pas à tester. La station doit donc judicieusement choisir quelques allergènes (en tenant compte de la forme pâteuse/liquide/pulvérulente des produits transportés) et sélectionner entre 3 et 5 cas représentatifs des situations rencontrées (en tenant compte des produits alimentaires les plus difficiles à laver) en fonction de la variabilité des citernes /accessoires / produit transporté.

③ **Détermination du procédé de lavage** mis en œuvre : enregistrer automatiquement ou manuellement les paramètres des lavages effectivement effectués :

- pression de l'eau
- température
- concentration des produits utilisés détergents
- durée des différentes phases

Ces éléments sont essentiels car ils permettront de reproduire le même procédé de lavage par la suite si celle-ci est validée ;

④ **Choix du laboratoire** : les critères de choix sont basés sur la reconnaissance du laboratoire (accréditation), ses tarifs, sa proximité, sa qualité de conseil et ses délais. Le rôle du laboratoire consiste à réaliser des analyses afin de déterminer l'absence ou la présence d'allergène après lavage, que la

station lui aura précisé (suite étape 2) ; ex. traces de gluten après le lavage d'une pulvé ayant contenue de la farine de blé.

En pratique, tous les allergènes alimentaires connus sont des protéines, et les analyses se basent sur la recherche des traces de protéines restantes ; les méthodes d'analyses mises en œuvre sont principalement test ELISA (dosage immuno-enzymatique lié à une enzyme) ou PCR (réaction en chaîne par polymérase) ou encore chromatographie HPLC.

⑤ **Prélèvement des eaux de rinçage** : prélever, en fin des lavages sélectionnés en étape 3, une quantité suffisante (définie par labo) d'eau de rinçage, dans un flacon adapté à l'envoi au laboratoire choisi, bien identifier les échantillons de manière indélébile ; le cas échéant, les prélèvements peuvent être faits directement par le laboratoire retenu.

⑥ **Résultats et interprétation des résultats** : la station recevra des résultats d'analyses sur les eaux de rinçage transmises au laboratoire. Il est important de conserver ces résultats et d'avoir, de la part du laboratoire, des commentaires clairs et des conclusions explicites sur la présence ou l'absence de trace résiduelle d'allergène recherché.

Si les résultats démontrent l'absence d'allergène (dans les limites de détection de la méthode d'analyse utilisée), la station peut considérer le procédé de lavage comme validé ; les paramètres de lavage enregistrés en étape 3 deviennent les paramètres de référence au minimum, à mettre en œuvre systématiquement et à enregistrer quotidiennement, pour démontrer la maîtrise du risque allergène.

Si les résultats démontrent la présence d'allergène résiduel, le lavage n'est pas validé. Le protocole doit être poursuivi en modifiant les paramètres retenus initialement, jusqu'à déterminer des paramètres valides.

⑦ **Conservation du dossier de validation** : pour démontrer objectivement la validation du lavage, la station doit garder l'ensemble des documents en archivage

VI- Méthode de vérification

Une fois la validation démontrée, la station peut être amenée à réaliser en complément des vérifications, soit de manière volontaire, soit contractuelle de la part des chargeurs et/ou client. Pour la réalisation sur place de ces vérifications, la station peut disposer de kits.

Ces kits permettent de démontrer l'efficacité d'un lavage en particulier, ou de vérifier que les paramètres du procédé de lavage restent appropriés face à une situation particulière ;

Les résultats doivent être enregistrés. Ces données permettent de faire bilans et/ou des comparatifs.

En cas de résultats négatifs, des actions correctives doivent être mises en œuvre.

ANNEXE I

LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

ANNEXE II

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des:
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1);
 - b) maltodextrines à base de blé (1);
 - c) sirops de glucose à base d'orge;
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de:
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1);
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
 - b) du lactitol.
8. Fruits à coque, à savoir: amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

(1) Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.