

Traçabilité et sécurité alimentaire : deux expertises au cœur du savoir-faire de Sofrilog

La traçabilité et la sécurité alimentaire sont une préoccupation constante pour les acteurs de la chaîne alimentaire. Avec 1 400 000 m³ d'entreposage répartis dans ses 42 entrepôts à travers la France, Sofrilog, n°2 de la logistique du froid, a mis en place un système « qualité » pour identifier et maîtriser les risques de contamination accidentelle ou intentionnelle.

L'identification et la traçabilité des produits

Parce que la traçabilité des produits passe par leur identification, le réseau Sofrilog utilise pour la gestion de ses entrepôts le WMS Wtesfri. Solution logicielle créée par les équipes du réseau Sofrilog, Wtesfri permet, outre l'interface client et la tarification / facturation des prestations, de gérer :

- **La traçabilité des produits amont et aval grâce :**
 - à l'identification par un numéro unique des palettes et des colis (SSCC, EAN128),
 - à l'historique des origines et des destinations.Elle permet de suivre les marchandises pendant leur stockage.
- **La gestion qualité avec :**
 - un enregistrement des contrôles réalisés à la réception et à l'expédition de produits,
 - le suivi des traitements des incidents « qualité »,
 - le suivi du statut des produits (bloqué/débloqué ?).

« La traçabilité fait partie de notre cœur de métier, explique **Béatrice Girard, Responsable QHSSE Sofrino**. A réception, le logiciel Wtesfri attribue à chaque palette un numéro d'identification unique. A ce numéro est associé la traçabilité amont et aval des produits, qui nous permet de retracer l'historique des mouvements de la réception sur l'entrepôt jusqu'à la livraison chez le client. »

Des dispositifs de sécurité alimentaire mis en place pour éviter les risques de contamination accidentelle ou intentionnelle

Outre l'intégration d'un système de management axé sur la formation et la sensibilisation des salariés à la sécurité hygiénique des aliments, les équipes de Sofrilog ont mis en place une combinaison de process qui permet d'assurer une sécurité alimentaire optimale :

Paquet Hygiène et HACCP

Dotés de l'agrément sanitaire, les entrepôts du réseau Sofrilog répondent au « Paquet Hygiène », réglementation européenne liée à la sécurité des denrées alimentaires, en intégrant la méthode HACCP.

Norme ISO 22000

Afin de répondre aux attentes de ses clients, le réseau a lancé la certification ISO 22000 de ses entrepôts dès 2007. Norme de sécurité alimentaire reconnue par le service vétérinaire, ISO 22000 garantit les bonnes pratiques d'hygiène au niveau du personnel et des locaux. A ce jour, les entrepôts du réseau Sofrilog, même ceux non certifiés, ont adopté les exigences de cette norme.

Pour répondre aux exigences des clients certifiés IFS Food version 6, certains entrepôts sont en démarche de certification FSSC 22000.

Food Defense

En complémentarité du plan de maîtrise sanitaire basé sur la méthode HACCP, et pour répondre aux attentes des clients certifiés IFS Food, Sofrilog a mis en place une démarche Food Defense dans le but d'assurer la sûreté des denrées alimentaires via un système de protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants (risques de contamination intentionnelle des denrées en interne et en externe).

« Nous avons choisi la méthode VACCP car elle présente de grandes similitudes avec la méthode HACCP », explique Anne QUILLIEN, Responsable service QHSSE et DD Sofrica. « Ce choix a un double avantage : d'une part la formation et l'implication du personnel sont grandement facilitées et d'autre part les systèmes HACCP / VACCP peuvent parfaitement s'intégrer l'un à l'autre (PRP hygiène et PRP sûreté / CCP et VCP). »

Certification OEA

Parallèlement à la démarche Food Defense, certains entrepôts ont obtenu la certification OEA, délivrée par les Services des Douanes. Cette certification, en plus de la sûreté des denrées alimentaires pendant le stockage, a pour but de sécuriser toute la chaîne logistique, et notamment les flux import et export des marchandises sous douanes ou non.

Cette certification a l'avantage d'être reconnue par certains pays tiers.

Glossaire :

QHSSE : Qualité, Hygiène, Sécurité, Sûreté, Environnement

DD : Développement Durable

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point (analyse des dangers et maîtrise des points critiques)

CCP : Critical Control Point (points critiques pour la maîtrise – de la sécurité des aliments)

VACCP : Vulnerability Analysis Critical Control Point (analyse de vulnérabilité et maîtrise des points critiques)

VCP : Vulnerability Control Point (points critiques pour la maîtrise – de la sûreté des aliments)

OEA : Opérateur Economique Agréé (certification délivrée par les douanes)

A propos de Sofrilog

Sofrilog, réseau national d'entrepôts frigorifiques, a été créé par SOFRICA et SOFRINO en 2006. L'ensemble représente 42 sites pour un volume de 1.400.000 m³ et une capacité de congélation de 1 200 tonnes par jour. Le réseau est constitué d'entreprises familiales solides, expertes en prestation logistique grand froid, partageant la même ambition d'excellence en matière de qualité, de proximité et de réactivité. Le réseau Sofrilog se compose aujourd'hui des sociétés Sofrica, Sofrino et Socopal, ainsi que des filiales du réseau Pôle, Sofrilog Distribution, Sofrilog Trappes, Sofrilog Rungis, Sofrilog Marne, Transports Bataille, et Oofrais.

Pour en savoir plus : www.sofrilog.com

Contact Presse

Agence Scenarii

Alexandra Rédin

@ : aredin@scenarii.fr

Tél. : 01 55 60 20 43

06 66 26 05 18