

Kathia LONGCOTE
Consultante Qualité
Coop de France **Ouest**

PCA : Méthodologie et lien avec les démarches Qualité



Rennes le 24 Septembre 2009

Avant

Se préparer :

1 – Constitution de l'équipe projet « PCA »

- Un représentant de la Direction,
- La direction des Ressources Humaines,
- Le Responsable QSE,
- Le Responsable production (logistique),
- En lien avec le Médecin du Travail.

Mise à jour
du Document

Unique

DUER

2 – Elaboration du PCA

- Cartographie des activités CLE / évaluation des risques :
 - « Rouge » - les missions doivent être assurées en toutes circonstances,
 - « Orange » - les missions pouvant être réduites pendant 2 semaines ou plus,
 - « Vert » - les missions pouvant être temporairement interrompues.
- Définition des mesures de prévention et scénarii.

ISO 22000 – « La Direction doit mettre en œuvre des procédures visant à gérer d'éventuelles situations d'urgence ... »

Avant

Se préparer :

3 – Communication du PCA

- Aux IRP (CHSCT, DP, CE)
- Aux chefs de service avec déclinaison par secteur d'activité,
- Aux salariés et salariés intérimaires :
 - *Mesures d'hygiène : affichages collectifs (**chap.323 « suivi médical » de l'IFS V5 dont intervenants extérieurs**),*
 - *Mesures sur l'organisation du travail,*
 - *Note sur le droit du travail.*

Mise à jour de la
liste des
contacts gestion
de crise
(IFS/BRC)

4 – Test d'un ou deux scenarii

BRC v5 – « Mise en place d'un plan d'urgence pour la poursuite de l'activité dans les cas tels que arrêt des services clés comme l'eau, l'énergie, le transport, la disponibilité du personnel et les communications.

Les procédures doivent être régulièrement testées»

Exemples d'activités CLE :

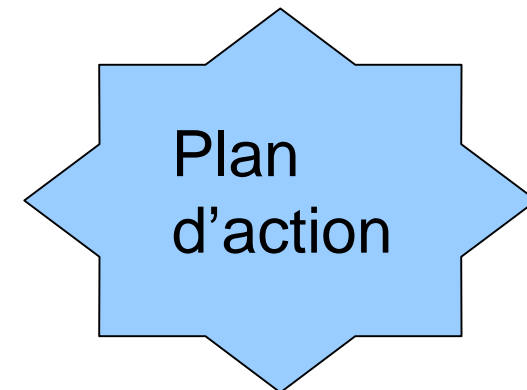
- Liées à la production :
 - *Maîtrise des recettes,*
 - *Production,*
 - *Préparation de commandes ...*
- Liées aux fonctions transversales :
 - *Délégation de pouvoir et signatures,*
 - *Paie et gestion des contrats de travail,*
 - *Facturation,*
 - *Relations commerciales,*
 - *Maintenance curative des procédés,*
 - *Transport en commun pour le personnel ...*
- Liées aux conditions de sécurité des personnes et des infrastructures :
 - *Station de traitement des eaux,*
 - *Transport de matières dangereuses ...*
- Liées aux aspects de sécurité des denrées alimentaires
 - *Maîtrise des CCP,*
 - *Contrats de nettoyage ...*

APRES

Evaluer :

Capitaliser les connaissances acquises et enseignements retirés du fonctionnement en mode dégradé.

- Evaluation de la situation financière et extra-financière , exemples :
 - D'un point de vue des RH :
 - *Niveaux d'absentéisme et arrêts maladie,*
 - *Fonctionnement de la polyvalence,*
 - D'un point de vue des Relations amont/aval :
 - *Logistique,*
 - *Circuits commerciaux,*
 - *Circulation de l'information,*
 - D'un point de vue de la production :
 - *Volumes et gammes,*
 - *Incidents de production,*
 - *Maîtrise des CCP et contrôles produits ...*



Principe d'amélioration continue

Contacts Utiles et documentation :

Cellule de crise EMZ ouest, volet Agriculture

Site internet : <http://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/>

E mail cellule de crise : crise-grippe.draaf-bretagne@agriculture.gouv.fr

Téléphone cellule de crise : 06 43 81 41 73

Correspondant pandémie grippale DRTEFP

Mme Fleur Poitou : 02 23 42 00 00

Pour plus d'informations :

<http://www.pandemie-grippale.gouv.fr>

<http://www.travailler-mieux.gouv.fr>

<http://www.inrs.fr>

<http://www.invs.sante.fr>

<http://www.inpes.sante.fr>

Pour commander des masques : masques@ugap.fr

Travail Info service : 0 821 347 347

Info grippe : 0 825 302 302

Contacts Utiles et documentation :

A titre indicatif, les principaux documents :

- Plan national « pandémie grippale »
 - Fiches techniques C2, C4, D2, G1, G4,
- Circulaire DGT 2007/18 du 18 décembre 2007 modifiée,
- Circulaire DGT 2009/16 du 3 juillet 2009 relative à la pandémie grippale et son annexe questions/réponses pour les entreprises,

- Guides pratiques pour :
 - les professionnels du secteur de l'alimentation,
 - les agriculteurs.

- Les plans de continuité filières coopératives :
 - *Le PCA métiers du grain,*
 - *Le PCA bétail et viande,*
 - *Le PCA nutrition animale.*