

SYS SCO France	PLAN DE CONTROLE	Code : SF_I_QP_07
		Version : 03
		Date de création : 12/02/2021

Rédacteur	Approbateur	Validateur
Anne LAIGNEL Responsable Laboratoire 	Nicolas POUPPART Responsable Sécurité des Aliments 	Yann VALLEE Directeur qualité 

1– Objet et domaine d’application

Cette procédure définit les objectifs, la nature et les modalités de contrôle des produits distribués par SYSCO France. Elle précise également les actions menées suite à l’obtention des résultats d’analyses.

Le plan de contrôle doit permettre :

- De répondre à notre devoir d’autocontrôle, dans la mesure où SYSCO France est un acteur dans la chaîne de distribution de produits alimentaires (MDD ou non), notamment en tant que 1^{er} importateur dans la CE.
- D’assurer une surveillance de la gamme pour prévenir des non-conformités potentielles en terme de sécurité des aliments, de respect des réglementations relatives à la mise en marché des denrées préemballées, et de non-respect du cahier de charges contractualisé avec les fournisseurs.
- D’engendrer un processus d’amélioration dans le but d’apporter le meilleur service à nos clients.

Les contrôles à effectuer sont établis selon :

- L’analyse de risque du produit selon sa nature, son origine et son mode d’utilisation (classification High, Medium, Low Risk)
- Le niveau de responsabilité (Importateur, Distributeur)
- La marque du produit

Les types de contrôles réalisés sont microbiologiques, chimiques, physiques, organoleptiques.

2– Analyse de risque, classification des produits et paramètres contrôlés

La classification des produits est basée sur l'évaluation du risque microbiologique inhérent à chaque catégorie de produit.

2.1- Risque microbiologique :

Le risque microbiologique est défini selon les 3 niveaux **High, Medium, Low** comme définis ci-dessous :

HIGH : Produits « prêts à consommer » avec maîtrise de la température pour garantir des aliments sûrs, favorisant la croissance d'agents pathogènes ou la formation de toxines et qui ne font l'objet d'aucune intervention (pour atteindre l'élimination de ces agents pathogènes) et/ou qui sont exposés à l'environnement après transformation; ainsi que les produits alimentaires qui ont une tolérance zéro pour E. coli O157:H7 (ou autres STECS) et Listeria monocytogenes.

HIGH
Viande hachée (bœuf, veau, volaille) y compris les produits contenant des protéines végétales
Tartare de viande RTE
Carpaccio de viande RTE
Magret fumé RTE
Foie gras de canard cuit reconditionné RTE
Charcuterie ou viande cuite réfrigérée remaniée après cuisson RTE
Charcuterie sèche / crue RTE
Poisson fumé (saumon fumé) et destiné poisson frais pour sushi (saumon) RTE
Tartare de poisson RTE
Poissons frais à risque histamine ou ciguatoxine (thon, bonite, maquereaux, sardines, hareng, anchois, coryphène, tassergal, poisson serre)
Moules, coques et autres mollusques filtreurs RTE
Saint Jacques RTE
Mollusques non filtreux (type bulot cuit) - Produit réfrigérés RTE
Crustacés décortiqués et entiers cuits RTE
Base marine réfrigérée RTE (surimi, chair de crabe, chair d'oursin, saumon cuit)
Fromage au lait cru
Salades et autres produits traiteur RTE (non maîtrisés par le pH)

MEDIUM : Aliments potentiellement dangereux qui peuvent favoriser la croissance d'agents pathogènes, mais dont la croissance est limitée en raison d'interventions ou de procédés qui inhibent la croissance, comme la réfrigération, la congélation, la cuisson, le pH ou d'autres facteurs qui éliminent ou empêchent la croissance de ces organismes.

MEDIUM
Viandes (dont abats) et volailles à cuire et cuites (dans conditionnement définitif)
Canards gras crus et cuits (foie gras cuit dans son conditionnement définitif)
steak haché Cuit à cœur
Gibier sauvage
Gibier d'élevage
Abats de volaille
Charcuterie cuite surgelée ou cuite dans son conditionnement final
Charcuterie crue à cuire (lardon, saucisse, merguez, paupiette)
Poissons (surgelés et refroidis)
Poissons fin de chaîne / grand prédateur (espadon, thon, escolier, requin...)
Poissons à risque histamine (thon, bonite, maquereaux, sardines, hareng, anchois, coryphène, tassergal, poisson serre)
Moules, coques et autres mollusques filtreurs
Saint Jacques
Mollusques non filtreux (type bulot) surgelés
Base marine congelée (surimi, chair de crabe, chair d'oursin, saumon cuit)
Poissons élaborés - Paupiettes de poisson
Crustacés entiers et décortiqués crus
Grenouilles
Légumes non blanchis RTE (tomates, oignons)
Légumes autres que non blanchis RTE (à cuire ou cuit sous vide, poelés...)
Herbes surgelées
Frites et autres produits préfrits
Fruits
Fruits rouges crus, y compris purées (fraise, framboise, fraise des bois, myrtille, cassis...)
Plats cuisinés, quiches, pizzas, sandwich, terrine, crêpes
Salades et autres produits traiteur
Feuilleté à cuire
Beurre
Desserts lactés et UHT
Ovoproducts
Fromage au lait thermisé
Pâtisserie cuite (brownie, gaufre, cannelé, brioche...)
Pâtisserie avec crème et tartes fruits crus
Glaces
Pains et viennoiserie
Pâte crue et à cuire

LOW : Produits alimentaires qui ne permettent pas ou ne possèdent pas de manière inhérente des conditions propices à la croissance d'agents pathogènes d'origine alimentaire.

LOW
Epices
Conerves de charcuterie
Ambiant autre que les épices - algues
Autres produits traiteur appertisés (sauces et olives)
Huile d'olive

2.2– Les autres risques

En complément du risque microbiologique, les risques pris en compte pour l'élaboration du plan de contrôle sont :

- Les autres risques en lien avec la **sécurité alimentaire** (Histamine, Toxines, Arêtes...)
- Les risques de **fraudes** (authenticité, espèce, trempage...)
- Les risques de non-respect de la **réglementation** (étiquetage, poids, calibre...)
- Les risques de non-respect des **cahiers des charges contractuels** (*dont MSC/ASC, BIO...*)

Risque	Description	Familles de produits concernées
Parasites	Trichine	Sanglier et cheval crus destinés à être mangés crus et non congelés
	Anisakiase	Produits de la mer de Seafood crus destinés à être mangés crus et non congelés
	Toxoplasmose	Végétaux crus destinés à être mangés crus et non congelés
Résidus vétérinaires	Destiné au produit provenant d'élevage	Produits bruts ou à base de (en proportion importante): Lait, Œufs, poissons bruts d'élevage, crustacés d'élevage et viandes sauf gibier
PCB, Dioxine et furane		Produits bruts ou à base de (en proportion importante): poissons bruts et peu transformés des espèces bio-accumulatrice identifiées par l'ANSES (anguilles, barbeau, brème, carpe et silure) gibier et abats
Mycotoxines	Aflatoxines M1	Lait en l'état ou servant à la fabrication de produits laitiers
	Déoxynivalénol (DON)	Pains, pâtes à tarte, pâtes, farine
	Ochratoxine	Pains, pâtes à tarte, café, poivre, paprika, safran, gingembre, muscade, farines et pâtes
	Zéaralénone	Pains, pâtes à tarte, farine
	Aflatoxines B1, B2, G1 et G2	Pains, riz, noix et amandes brutes, poivre, paprika, safran, gingembre, muscade, farine de maïs
	Patuline	Pommes et produits à base de pomme
Biotoxines DSP/PSP/ASP		Produits bruts ou peu transformés: Huitres, St Jacques et Moules
HAP	Formé lors de la fumaison	Produit de fumaison, charcuterie et poissons fumés et huiles
Histamine		Famille des Scombridae et Clupeidae: Thon, Maquereau, Sardine, Anchois, Marlin et Hareng
QSA	Qualité sans arêtes	Sur l'ensemble des poissons QSA

Sulfites		Produits bruts: Champignons de paris non étiquetés avec sulfites, crustacés
Pesticides		Produits bruts: légumes et herbes, fruits, épices, cornichons et Café
Origines à risque		Produits origine Chine
Métaux lourds		Produits bruts: poissons prédateurs bruts et peu transformés (liste avis ANSES 12/05/16 – poissons les plus contaminés et fortement contaminés (1)), foie, mollusques filtreux, miel, gibier et thé. Arsenic inorganique dans le riz
Nitrites		Epinards et laitues
Radioactivité		Champignon origine Pays de l'Est
Acrylamide et TGO		Produits frits ou préfrits
OGM		Produits avec ingrédients principaux suivants : de riz, soja, colza, maïs
Virus		Fruits rouges crus
Fraudes	Selon le rapport d'initiative sur « la crise alimentaire, la fraude dans la chaîne alimentaire et son contrôle » transmis à la Commission européenne ENVI (environnement santé publique et sécurité des aliments)	Huiles d'olives et autres huiles Produits de la mer Produits bio Lait Céréales Miel et sirop d'érable Thé et Café Epices Vin Jus de fruits Produits à base de viande bovine et produit flaggé « sans porc »

2.3– Fréquences de contrôle

Les fréquences de contrôle sont définies dans le tableau ci-dessous selon :

- Le type de risque : microbiologique, chimique, métrologique/physique
- Le niveau de risque du produit **High, Medium, Low**
- La marque du produit
- Le référencement de nouveaux sourcings (référencement d'une nouvelle usine productrice durant le courant d'affaire)

Produits IMPORT	HIGH	MEDIUM	LOW
Analyses physiques / métrologiques / organoleptiques	1 / réception	1 / réception	1 / réception
Analyses microbiologiques	1 / réception (libératoire)	1 / réception	1 / an / article / fournisseur
Analyses chimiques (contaminants / fraudes)	1 / an / article / fournisseur	1 / an / article / fournisseur	1 / an / article / fournisseur
Produits MDD	HIGH	MEDIUM	LOW
Analyses physiques / métrologiques / organoleptiques	1 / an / article / fournisseur	1 / an / article / fournisseur	1 / an / article / fournisseur
Analyses microbiologiques	2 / an / article / fournisseur	1 / an / article / fournisseur	1 / an / article / fournisseur
Analyses chimiques (contaminants / fraudes)	1 / an / article / fournisseur	1 / an / article / fournisseur	1 / an / article / fournisseur
Autres produits	HIGH	MEDIUM	LOW
Analyses physiques / métrologiques / organoleptiques	Fréquence indexée sur les indicateurs de suivis mensuels (crise émergente, remontées clients...)		
Analyses microbiologiques			
Analyses chimiques (contaminants / fraudes)			

Remarque : suite au Brexit, les produits en provenance du **Royaume Uni** sont dorénavant considérés comme des produits « **importés** » cependant, ce pays n'étant pas considéré comme une origine à risque et compte tenu de l'historique, la **fréquence des contrôles appliquée** à ces produits est celle des produits MDD.

2.4-Paramètres contrôlés

Les paramètres à contrôler sont établis sur la base :

- Des **critères FCD** (ou critères microbiologiques spécifiques si catégorie produit non présente dans la liste FCD).
- De la **veille réglementaire** et des différentes normes et/ou critères réglementaires applicables par catégorie de produits
- De la **veille sanitaire** et des alertes officielles
- De l'**historique des contrôles** réalisés sur les produits
- De la **connaissance** des produits et des fournisseurs
- Des **référentiels** correspondants pour les **produits certifiés** (ex : MSC/ASC, BIO...)

Le tableau **PLAN DE CONTROLE par ARTICLE** (SF_E_QP_10), définit les analyses microbiologiques, chimiques, et physiques à effectuer pour chaque couple article-fournisseur. Il permet de prendre en compte les différentes spécificités du produit, liées à sa nature, son origine, au fournisseur...

Le plan de contrôle est mis à jour par le Responsable du laboratoire avec :

- L'ajout des **nouveaux produits** référencés
- L'identification des **produits arrêtés**
- Les éléments de **veille sanitaire et réglementaire** dès que nécessaire (et au minimum une fois par an)
- Les **résultats des contrôles** et des **remontées clients**.

3- Echantillonnage des produits et réalisation des analyses

Les produits sont échantillonnés à partir des centres logistiques SYSCO France et approvisionnés jusqu'au laboratoire interne SYSCO France situé à Dieppe.

Le laboratoire interne SYSCO France réalise les analyses et/ou se charge de l'envoi des échantillons vers les laboratoires prestataires afin de réaliser l'ensemble des analyses prévues. Les laboratoires accrédités COFRAC sont privilégiés pour effectuer les analyses sous-traitées.

En complément des produits échantillonnés suivant le plan de contrôle annuel, des prélèvements complémentaires peuvent être déclenchés au cours de l'année, notamment en fonction des réclamations clients, des demandes spécifiques des Acheteurs / des Chargés Qualité ou de toute enquête nécessaire.

4– Résultats des contrôles

4.1– Normes applicables et interprétation des résultats

***les normes de référence pour les contrôles microbiologiques** sont celles définies par la FCD (*Fédération du Commerce et de la Distribution*). Pour les catégories de produits non décrites dans le document FCD, des normes interprofessionnelles ou établies en accord avec le fournisseur pourront être utilisées.

=> Interprétation des résultats pour les critères FCD

n = nombre d'unités composant échantillon

m = seuil en dessous duquel les résultats sont considérés comme satisfaisants

M = seuil d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme

satisfaisants c = nombre d'unité de l'échantillon donnant une valeur située entre m et M

a) Cas d'un échantillonnage avec $n = 1$:

Résultat satisfaisant quand la valeur observée est inférieure ou égale à **m**,

Qualité insatisfaisante quand la valeur observée est supérieure à **m**.

b) Cas d'un échantillonnage avec $n = 5$

Dans ce cas, les limites indiquées s'appliquent à chaque unité de l'échantillon analysé. Les valeurs **M** sont égales par convention à 10 m et **c** = 2 sauf :

- exceptions citées dans les critères FCD
- systématiquement dans les cas de Listeria monocytogenes $m=100/g$ pour laquelle $m=M$ et $c=0$
- systématiquement dans les cas Salmonella/10g ou Salmonella/25g pour lesquels $m=M$ et $c=0$

L'interprétation des résultats doit être réalisée de la façon suivante :

Qualité satisfaisante : lorsque toutes les valeurs sont inférieures ou égales à **m**

Qualité acceptable : lorsqu'un maximum de **c / n** valeurs se situent entre **m** et **M** et que les autres valeurs observées sont inférieures ou égales à **m**,

Qualité insatisfaisante : lorsqu'une ou plusieurs valeurs sont supérieures à **M** ou lorsque plus de **c / n** valeurs se situent entre **m** et **M**.

*les normes de références pour les critères physico-chimiques réglementaires et/ou de sécurité sanitaire sont ceux en vigueur à la date de l'analyse.

*les critères pour les autres attributs produits (calibre, organo...) sont définis dans les fiches techniques.

4.2– Enregistrement des résultats

Les résultats sont enregistrés :

- sur les feuilles de paillasses physico-chimiques ou microbiologiques pour les analyses internes
- **et** dans SAP en totalité pour les analyses internes et partiellement pour les analyses externes

Les rapports d'analyses transmis par les laboratoires extérieurs prestataires sont conservés sous format PDF, reliés au numéro de contrôle interne et archivés pour être facilement consultables.

4.3– Diffusion des résultats et gestion des non conformités

4.3.1– Diffusion des résultats

Les **résultats non conformes** sont transmis sous forme de rapport d'analyses systématiquement aux Chargés Qualité Produit de la catégorie correspondante pour analyse du risque, prise de décision et élaboration du plan d'action à mener vis-à-vis des fournisseurs.

Les **résultats conformes** sont transmis sur demande aux Chargés Qualité Produit ou Chargés Qualité Client.

4.3.2– Gestion des résultats non conformes

En cas de mise en évidence d'un **résultat non conforme** :

- ➔ Une **action immédiate** est décidée/validée vis-à-vis du lot concerné par le Pôle Sécurité des Aliments ; en concertation avec les Pôles Qualité Client et Laboratoire si nécessaire. L'action mise en œuvre est fonction de la nature de la non-conformité détectée :
 - Information du fournisseur avec demande d'analyse des causes probables et mise en place d'un plan d'actions correctives.
 - Analyse de risque afin de déterminer le périmètre (lots, produits..) concerné par le résultat non conforme.
 - Réalisation de contre-analyses selon un plan d'échantillonnage déterminé en fonction du paramètre non conforme concerné ($n = 0, 1, 2, 3 \dots 5 \dots 10 \dots$) sur le lot incriminé et/ou d'autres lots en stock.
 - Blocage des stocks présents dans les entrepôts SYSCO France pour le(s) lot(s) du produit concerné.
 - Retrait / Rappel du/des lot(s) concerné(s) chez les clients.
 - Notification de la non-conformité aux autorités (*selon le guide de gestion des alertes*)

Une attention toute particulière est portée, dans le cas d'un résultat non-conforme sur un **germe pathogène**, et une concertation adaptée est mise en place.
(exemple : en cas de détection E.coli STEC, consignation du lot en attente des résultats d'analyses de confirmation du CNR)

Lorsqu'un résultat non conforme est obtenu sur un critère d'hygiène FCD mais que la valeur obtenue est conforme au Cahier des charges ; SYSCO France informe le fournisseur mais le produit ne fait pas l'objet d'un suivi spécifique.

→ La nécessité d'un **suivi analytique spécifique** est également évaluée par concertation entre le Pôle Sécurité des Aliments et le Laboratoire dans le but de valider l'efficacité du plan d'action(s) corrective(s) mis en place par le fournisseur. Période de surveillance analytique à définir sur les prochains lots.

Le suivi des résultats non conformes est formalisé via le fichier Tableau suivi ANOMALIES plan contrôle (SF_E_QP_19) qui permet de synthétiser :

- les non-conformités par fournisseur,
- les actions SYSCO France déclenchées,
- les plans d'actions mis en place par les fournisseurs,
- les résultats des analyses complémentaires