

Cette instruction de travail permet d'aider les réceptionnaires, les préparateurs ou le Directeur/Responsable d'Exploitation et toute personne mandatée par elle à contrôler le stock d'un produit suite à une demande de blocage du Service Qualité client.

Elle est à rattacher à la procédure SF\_P\_QP\_05 « Blocage, retrait, rappel », étape « Contrôler le stock et bloquer les marchandises concernées physiquement et informatiquement ».

Le fichier de suivi des blocages qualité est à disposition dans le SharePoint « SYSFR Hygiène HACCP » (<https://sysco.sharepoint.com/sites/HygieneHACCP/>) (mise à jour mensuelle).

## **OBJECTIF DES CONTROLES :**

Bloquer systématiquement et de manière exhaustive tous les lots incriminés ou susceptibles de l'être suite à une demande de blocage. Le bon respect de cette instruction de travail est indispensable.

## **METHODE :**

Il est nécessaire de contrôler au plus vite tous les lots de la référence en question présents dans le dépôt. Pour cela :

### • **CONTRÔLE DU STOCK (informatique ET physique) :**

- La consultation du stock informatique se fait au moyen des transactions
  - ZQDIL8 (F24)
  - ZDAV\_UGTPT00\_LX03 (D24)
- Le contrôle physique se fait à plusieurs niveaux :
  - **Picking** : contrôle carton par carton de tous les lots présents (F24) ou vérification de la correspondance du lot présent (D24)
  - **Préparation du jour** : recherche de la présence éventuelle du lot incriminé au sein de la préparation
  - **Retour** : recherche de la présence éventuelle du lot incriminé au sein des retours (F24 : mag.800, D24 : SRR/FRR) et en informer l'agent en charge des retours
  - **Rebuts** : recherche de la présence éventuelle du lot incriminé sur les palettes de produits destinés au rebut (F24 : mag.600)
  - **Stock** : contrôle de toutes les palettes de la référence concernée présentes en réserve (stock masse), en les dépotant carton par carton (F24) ou correspondance du lot palette (D24).

⇒ Informer le Service Qualité Client : les dépôts disposent de **24h maximum** pour transmettre les quantités bloquées dans leur stock en répondant au mail du demandeur.

⇒ Informer le responsable approvisionnement ou son service des quantités bloquées.

Les produits bloqués sont identifiés par l'étiquette « Produit bloqué » SF\_I\_QP\_02 :



### • **CONTRÔLE DES COMMANDES EN COURS :**

En cas de problème grave, lorsqu'un produit est susceptible de porter une atteinte physique à nos clients, un contrôle des commandes et des livraisons en cours est demandé par le Service Qualité.

- F24 : transaction MCSI dans laquelle il faut consulter la structure info S911 pour les commandes facturées et ZQCOCDT pour toutes les commandes à préparer
- D24 : transaction ZPOTR qui permet d'extraire toutes les commandes et vérification du statut des commandes (déjà facturées ou non)

Les interlocuteurs du service Qualité varient en fonction de la période de la journée :

- Le Responsable Transport le matin pour demander aux chauffeurs ne pas livrer le produit.
- Le Responsable Préparation l'après-midi pour enlever le produit des commandes déjà préparées.

**La prise en compte de cette demande de contrôle est immédiate et les résultats sont à communiquer au service Qualité Client en temps réel.**