




	PLAN de CONTROLE ORGANOLEPTIQUE	Code : SF_I_QP_08
		Version : 01
		Date de création : 22/03/2021

Rédacteur	Approbateur	Valideur
Anne LAIGNEL Responsable Laboratoire 	Anne-Laurence FERANT Responsable Conception Culinaire 	Yann VALLEE Directeur qualité 

1 – OBJET et DOMAINE d'APPLICATION

Cette procédure définit les objectifs, et les modalités de mise en œuvre du **plan de contrôle organoleptique**. Elle précise également les actions menées suite aux non conformités détectées.

Le plan de contrôle doit permettre :

- De répondre à notre devoir d'autocontrôle
- D'assurer une surveillance de la gamme afin de prévenir les non-conformités et de garantir une régularité des produits référencés.
- De mettre en œuvre un processus d'auto-évaluation, dans le souci d'apporter le meilleur service à nos clients.
- De valider la partie organoleptique des cahiers des charges et des fiches techniques.

Le plan de contrôle organoleptique est mis en œuvre dans le cadre de changements notables et de réclamations récurrentes.

L'ensemble des produits de la gamme sont ainsi potentiellement concernés.

2 – CONSTRUCTION du PLAN de CONTROLE

Les produits analysés dans le cadre du plan de contrôle organoleptique sont déterminés à partir des éléments suivants :

- Le journal des réclamations récurrentes qui recense les codes articles générant plus de 3 litiges client sur 2 semaines consécutives. Les références présentes dans ce journal suite à des **problèmes organoleptiques** sont sélectionnées pour contrôle.
- La synthèse des réclamations sur l'année N-1 qui recense le taux de litiges par codes article/fournisseur. Les articles générant le plus de redondances **de réclamations organoleptiques** sur l'année N-1 sont sélectionnés pour contrôle.
- Les changements notables tels que : changement de sourcing (fournisseur, origine...), démarrage de campagne (récolte, pêche...), etc...

Les produits ainsi définis sont répertoriés dans le tableau **Plan de Contrôle Organoleptique** (SF_E_QP_11)

3 – ORGANISATION des CONTROLES

3.1 – Fréquences

Le plan de contrôle organoleptique est réalisé en interne et permet de déguster jusqu'à une douzaine de produits par semaine.

Les contrôles sont effectués tous les **Vendredis matin** (ou selon la disponibilité des intervenants) sur les sites de Limonest et/ou de Dieppe en présence d'un Conseiller Culinaire, du Chargé(e) Qualité Produit concerné(e), et si nécessaire d'un représentant du Service Achats et/ou du Service Marketing et/ou du Pôle Client et/ou du Laboratoire.

3.2 – Déroulement des opérations

Les différentes étapes sont formalisées dans le workflow ci-dessous

Les produits à contrôler sont sélectionnés et inscrits dans le tableau **Plan de Contrôle Organoleptique** (SF_E_QP_11) par les Chargés Qualité et/ou les Acheteurs à partir des données d'entrée.

Les commandes de produits sont effectuées par le Laboratoire ou l'Acheteur dans le cas d'un nouveau sourcing pour être disponibles en fin de semaine.

Les dégustations ont lieu dans les cuisines de conception de Dieppe et/ou de Limonest et se déroulent selon le **Planning Plan de Contrôle Organoleptique** (SF_E_QP_12)

3.3 – Résultats

Chaque dégustation fait l'objet d'un compte rendu via la **Fiche de Dégustation** (SF_E_QP_13) renseignée (ou le cas échéant via un mail récapitulatif reprenant toutes les informations utiles) par le/la Chargé(e) Qualité concerné(e) qui complète également le tableau Plan de Contrôle Organoleptique avec les résultats/conclusions suite au PCO.

4 – TRAITEMENT DES NON CONFORMITES

Si un résultat non conforme est mis en évidence, le fournisseur concerné est informé par le/la Chargé(e) Qualité correspondant(e). Le fournisseur doit alors transmettre son plan d'action sous un délai d'une semaine.

L'action de Sysco France peut être selon la nature de la non-conformité relevée :

- La rédaction d'un avenant au cahier des charges
- La demande d'une modification de recette
- Le retrait du produit des stocks
- Le déréférencement du couple article/fournisseur

Le suivi des actions est réalisé au cours du Comité Qualité / Catégorie.

Workflow des opérations successives du PCO :

PLAN DE CONTROLE ORGANOLEPTIQUE

