



PROCEDURE

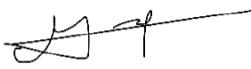

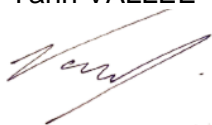
Code: SF_P_QP_02

Version: 1

Date: 05/02/2021

TITRE

Critères de validité des agréments qualité fournisseurs

	Rédacteur	Vérificateur	Approbateur
Fonction	Chargé Qualité	Responsable Sécurité des Aliments	Directeur Qualité
Nom	Dorian MANIEL	Nicolas POUPPART	Yann VALLEE
Visa			

L'exemplaire comportant les « visas » est détenu par le service Qualité Hygiène HACCP.

NATURE DE LA DERNIERE MODIFICATION

Version	Date	Objet de la modification
01	01/02/2021	Actualisation selon les critères Sysco France

DIFFUSION

Le document en version papier ne fait pas l'objet d'une mise à jour.
La version en vigueur est accessible dans la base documentaire.

OBJECTIF ET DOMAINE D'APPLICATION

Objectifs

Cette procédure définit les critères de validité d'un nouveau fournisseur ou d'un nouveau site de production dès lors qu'un acheteur Sysco France souhaite travailler avec.

Glossaire

Fournisseur : le fournisseur facturant à Sysco France

Certification : au moins une certification parmi les 3 référentiels suivants reconnus par le GFSI : IFS (niveau supérieur et de base), BRC (grade AA, AA+, A, A+, B ou B+), FSSC 22000.

Produits à risque « High », « Medium », « Low » : les définitions utilisées sont celles du document « **SF_I_QP_07 Plan de contrôle** »

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 remanipulée 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
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 réfrigérés)
Poissons fin de chaîne / grand prédateur (espadon, thon, escolier, réquin...)
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 déco 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
Ovoproduits
Fromage au lait thermisé
Pâtisserie cuite (brownie, gaufre, canelé, brioche...)
Pâtisserie avec crème et tartes fruits crus
Glaces
Pains et viennoiserie
Pâte crue et à cuire

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

1. PROCESS ET DOCUMENTS LIÉS

La gestion de l'agrément d'un nouveau fournisseur passe par l'appréciation d'un dossier qualité. Ce dernier est étudié par le chargé qualité produit ou le service qualité grands compte, qui validera ou non l'agrément du fournisseur sur la base de plusieurs critères.

Ces critères sont détaillés dans l'instruction « Synthèse Agrément Fournisseur » (document SF_I_QP_06) ci-dessous :

	High Risk	Medium Risk	Low Risk
MDD Sysco Classic & Essential	Process FVA Sysco (chq usine) + GFSI obligatoire (chq usine) + cadres sectoriels High Risk contractuels (chq usine) Analyses labo Sysco Charte Q MDD + Charte éthique signées	Process FVA Sysco (chq usine) + GFSI obligatoire (chq usine) + Analyses labo Sysco Charte Q MDD + Charte éthique signées	Process FVA Sysco (chq usine) + GFSI obligatoire (chq usine) + Analyses labo Sysco Charte Q MDD + Charte éthique signées
Mdd locales	Questionnaire Agrément Sysco Fr (chq usine) + GFSI ou audit CQ Sysco Fr (chq usine) + cadres sectoriels High Risk contractuels (chq usine) Analyses labo Sysco Charte Q + Charte éthique signées	Questionnaire Agrément Sysco Fr (chq usine) + GFSI ou audit CQ Sysco Fr (chq usine) + Analyses labo Sysco Charte Q + Charte éthique signées	Questionnaire Agrément Sysco Fr (chq usine) + GFSI ou audit CQ Sysco Fr (chq usine) + Analyses labo Sysco Charte Q + Charte éthique signées
Import	Questionnaire Agrément Sysco Fr (chq usine) + cadres sectoriels High Risk contractuels (chq usine) + cadres sectoriels Import contractuels (chq usine) + GFSI privilégié (chq usine) + analyses libératoires Labo Sysco Charte Q + Charte éthique signées	Questionnaire Agrément Sysco Fr (chq usine) + GFSI privilégié (chq usine) + analyses libératoires Labo Sysco Charte Q + Charte éthique signées	Questionnaire Agrément Sysco Fr (chq usine) + GFSI privilégié (chq usine) + analyses libératoires Labo Sysco Charte Q + Charte éthique signées
Produits à adresse des fournisseurs (non importés par Sysco)	Questionnaire Agrément Sysco Fr ou GFSI (chq usine) + cadres sectoriels High Risk contractuels (chq usine) + Charte Q + Charte éthique signées	Questionnaire Agrément Sysco Fr ou GFSI (chq usine) + Charte Q + Charte éthique signées	Questionnaire Agrément Sysco Fr ou GFSI (chq usine) + Charte Q + Charte éthique signées

Les critères que le fournisseur doit respecter sont définis selon les catégories de risque produit (risque « High », « Medium » ou « Low ») ainsi que le type de « marque » du produit (« MDD Sysco Classic & Essentials » ; « MDD locale » (Terre&Mer, Collectif du Goût, Création Brigade, ...) ; « Produits d'import » et « Produits à adresse des fournisseurs ».

1.1. Certification GFSI

Pour les produits à **marque Sysco**, chaque site de fabrication concerné du fournisseur doit être certifié selon le GFSI (Global Food Safety Initiative).

Les normes reconnues par le GFSI les plus communes sont :

- IFS Food,
- BRC Global Food,
- FSSC 22000.

Pour les **MDD locales**, si le site n'est pas certifié GFSI, il y a obligatoirement un audit du service qualité avec approbation ou non du site de production.

Pour les produits **d'import** ou à **adresse fournisseur**, chaque site de fabrication concerné du fournisseur est préférentiellement certifié selon le GFSI. S'il ne l'est pas, le fournisseur doit remplir le « Questionnaire d'agrément site » (document SF_E_QP_08) et joindre des documents complémentaires.

1.2. Questionnaire d'agrément site

Le « Questionnaire d'agrément site » (document SF_E_QP_08) doit être rempli pour **tout site de fabrication** d'un **produit à MDD locale** et **d'import**. Pour un produit à **adresse fournisseur**, le fournisseur doit obligatoirement remplir le document dès lors que le site n'est pas certifié GFSI.

Le questionnaire d'agrément site comporte de nombreux points essentiels :

- Présentation de l'entreprise et des sites (site de production / conditionnement, contact en cas de crise, ...),
- Process et analyse des dangers (étude HACCP, process de fabrication, ...),
- Démarche qualité et développement durable (certifications du site, ingrédients à enjeux, durée de vie des produits, échantillothèque, ...),
- Plan de contrôle produit (laboratoire d'analyse, contrôle matières premières à réception, contrôles en cours de fabrication, contrôle produit fini, ...)
- Maîtrise de la traçabilité produits (traçabilité amont et aval),
- Hygiène du personnel (consigne et formation, plan de nettoyage et désinfection, ...)
- Autres points de vigilance (Maitrise des fournisseurs, Réglementation, Food Defense, ...)

Le chargé qualité a la charge d'agréer ou non le fournisseur concerné selon la notation suivante :

- A : Fournisseur agréé
- B : Fournisseur agréée sous réserve de renforcement d'un point de vigilance soulevé par la Direction Qualité Sysco
- C : Fournisseur non agréé.

1.3. Engagement fournisseur

Dans tous les cas de figure, le fournisseur doit obligatoirement signer une « charte d'engagement fournisseur » (document SF_E_QP_05 pour les produits non MDD et document SF_E_QP_04 pour les produits MDD et import) fixant les règles de Sysco France en matière de politique qualité :

- Respect de la réglementation en vigueur,
- Spécification produit,
- Etiquetage,
- Emballage,
- Durabilité du produit,
- Environnement,
- Traçabilité,
- Retrait/rappel.

1.4. Cadres sectoriels :

Pour les produits classés « High Risk », le fournisseur doit respecter les « Cadres Sectoriels » (document SF_I_QP_04).

Pour les produits d'import « High Risk », le fournisseur doit également respecter les « Cadres sectoriels Importation » (document SF_I_QP_05).

Les cadres sectoriels permettent de fixer les prérequis qualité à l'achat des produits.

Les prérequis qualité peuvent concerner différents points :

- La certification des usines : obligation ou non d'être GFSI
- Les audits à réaliser par Sysco France
- La possibilité ou non de faire des produits MDD
- L'interdiction de certaines origines
- Le plan de contrôle du fournisseur : analyses libératoires obligatoires ou non, critères spécifiques à analyser

1.5. Process FVA Sysco

Dans le cadre de l'agrément fournisseur pour le développement des produits MDD Sysco Classic & Essentials, le process FVA Sysco est obligatoirement mis en œuvre. Il consiste en un audit réalisé par le chargé qualité produit qui veille au respect des normes Sysco.

Les normes Sysco sont regroupées au sein du fichier « IFA-EXCEL-fournisseur » et donne lieu à une note une fois l'audit réalisé, concluant au référencement ou non du site de production :

SCORE	DESCRIPTION
100%	Aucune autre action requise.
81-99%	Nécessite un plan d'action documenté (actions correctives et actions préventives) avec analyse des causes profondes.
70-80%	Défauts majeurs nécessitant un audit de suivi par une tierce partie ou par Sysco après la fourniture d'un plan d'action. Risque de perdre l'approbation de la marque Sysco.
<70%	Exigences relatives à un ou plusieurs défauts majeurs liés à la sécurité des aliments. Suppression immédiate du fournisseur pour le développement de la marque Sysco.

Une fois que les points de non-conformité et/ou d'améliorations identifiés lors de l'audit initial ont été résolus ou font l'objet d'un plan d'action validé, le fournisseur se voit remettre un « Courrier agrément Fournisseur Sysco France » permettant le développement de la MDD Sysco.

Le suivi des audits est réalisé via le fichier « Suivi et pilotage des audits Sysco » (document SF_E_QP_09).

2. Suivi des agréments fournisseurs

2.1. Enregistrements des dossiers d'agrément

L'ensemble des documents ayant été communiqué dans le cadre du référencement d'un fournisseur ou d'un nouveau site de production est enregistré dans le dossier « [Agrément fournisseur](#) ».

Les documents en lien avec les audits réalisés dans le cadre du process FVA Sysco sont enregistrés dans le dossier « [Audits Sysco](#) ».

2.2. Gestion de la base de données

Une fois le fournisseur agréé, il doit être enregistré dans le document « [Base Fournisseur Sysco](#) » (document SF_E_QP_16). Des bases qualité individuelles existent pour faciliter la gestion des données par les chargés qualité produit. La « Base Fournisseur Sysco » est actualisée mensuellement à partir des données des bases individuelles.

Au sein de la « Base fournisseur Sysco », chaque ligne est associée un couple article-fournisseur. Pour chacun de ces couples, on retrouve chaque site de production concerné ayant été validé par le chargé qualité (adresse, estampille sanitaire, code emballer, certification GFSI, ...).

L'ajout ou le retrait d'un site de production pour un couple-article fournisseur entraine la mise à jour de la base individuelle correspondante.

2.3. Indicateurs qualité

Selon les besoins, des indicateurs qualité peuvent être dégagés de la base de données :

- Le nombre de **Fournisseurs** agréés,
- Le nombre de **Sites Fournisseurs** agréés,
- Le **taux de certification des Sites** agréés, *ie* le nombre de Sites certifiés/le nombre de Sites agréés,
- La part de « **Sites certifiés niveau supérieur** » par rapport au nombre de Sites total.
- Le nombre de **Codes articles** certifiés,
- Le **taux de certification des Codes Articles**, *ie* le nombre de Codes certifiés/le nombre de Codes articles total.
- La part de « **Codes articles certifiés niveau supérieur** » par rapport au nombre de Codes articles total.