

Compléter une *Fiche Agrément Qualité* pour chaque site de production, en cas de fabrication sur plusieurs sites, un questionnaire par site doit être complété.

En cas de sous-traitance, une fiche agrément Qualité doit également être remplie pour chaque site sous-traitant.

Les documents joints doivent être rédigés en français ou en anglais.

RAISON SOCIALE :

CODE FOURNISSEUR SYSCO :

1. PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE ET DES SITES

Date de création de la société :

Effectif :

Chiffre d'affaires :

ADRESSES ET INTERLOCUTEURS

Siège :

Contact téléphonique :

Sites de production / conditionnement

	Site de fabrication <i>Production site</i>	Site de conditionnement si différent <i>Packing site (if different)</i>
Nom / <i>Name</i> :		
Adresse / <i>Adress</i> :		
Code postal / <i>Post code</i> :		
Commune / <i>City</i> :		
Pays / <i>Country</i> :		
Code Emballeur ou n° agrément sanitaire / <i>Health mark /Packing code Plant</i>		

Contacts en cas de crise : (Merci de nous communiquer au moins un numéro de portable)

	Heures de bureau		Soir & Week-ends
	Contact	Suppléant	Contact
Nom			
Fonction			
N° Tel			
N° Fax			
Email			

2. PROCESS ET ANALYSE DES DANGERS

Produits fabriqués sur le site :

Liste des produits à référencer par Sysco :

2.1. ÉTUDE HACCP

KO N°1

Quels types de dangers ont été étudiés ?

Biologique Chimique Physique Allergène

↳ **À JOINDRE** Synthèse des prérequis et CCP et de leur moyen de maîtrise.

Quand a été réalisée la dernière mise à jour ?

2.2. PROCESS DE FABRICATION / FLUX DE PRODUCTION

↳ **À JOINDRE** : Diagramme de fabrication

2.3. SUIVI DES TEMPERATURES

Quels ateliers sont en température dirigée ?

Précisez les températures cibles :

La température est-elle affichée dans les salles concernées ? OUI NON

Les ateliers et/ou les salles en température dirigée sont-elles sous alarme ? OUI NON

Comment contrôlez-vous la température des ateliers et chambres froides ?

À quelle fréquence :

Archivez-vous ces contrôles ? OUI NON Combien de temps ?

⇒ *Commentaires* :

3. DÉMARCHE QUALITÉ ET DEVELOPPEMENT DURABLE

Disposez-vous d'une politique qualité ? OUI NON

Disposez-vous d'un système qualité documenté ? OUI NON

Si oui, avec : un recueil de Modes opératoires des Procédures un manuel Assurance Qualité

Est-ce qu'un responsable qualité est nominativement nommé ? OUI NON

3.1. CERTIFICATIONS DU SITE

Management de la qualité

IFS Food v Niveau : Supérieur De base
 BRC Issue v Grade : AA+ AA A+ A B+ B C D
 FSSC 22000 ISO 22000 v

Si le site n'est pas certifié, avez-vous un projet de certification ? OUI : IFS BRC FSSC 22000 ISO 22000

À quelle échéance ? NON

⇒ *Commentaires :*

Management de l'environnement

Votre site de production possède-t-il une certification environnementale (ISO 14001, EMAS)? OUI NON

Certification équivalente ? OUI NON

Si oui, laquelle ?

Droits de l'homme et normes de travail

Votre site de production est-il certifié OHSAS 18001, SA8000 ? OUI NON

Certification équivalente ? OUI NON

Si oui, laquelle ?

Certifications produits

Agriculture Bio
 MSC, ASC
 RSPO
 Commerce équitable
 Autres (Exemples : Label Rouge, Global Gap, BAP, Bleu Blanc Cœur, Agri confiance NF V01-007, Haute Valeur environnementale niveau 3 etc.)

Précisez ?

À JOINDRE : Certificats concernés

3.2. INGREDIENTS A ENJEUX

OGM : En cas d'ingrédient dont un variant OGM existe, préciser la nature des garanties apportées quant à l'absence OGM

⇒ *Commentaires :*

Nanoparticules : En cas de présence d'un ingrédient à l'état de nanoparticules, celui-ci doit clairement apparaître dans le tableau de composition

⇒ *Commentaires :*

Additifs : avez-vous une démarche de type « clean label » (liste d'ingrédients la plus courte possible privilégiant les additifs naturels) OUI NON

⇒ *Commentaires :*

REACH : une (ou plusieurs) substances entrant dans la composition votre emballage est inscrite sur la liste candidate de REACH OUI NON

Avez-vous exclu de vos emballages les substances particulièrement préoccupantes pour leur caractère cancérogène, mutagène et reprotoxique (ex : phtalates) ? (cf. article 59, paragraphe 10, du règlement REACH)

OUI NON

Si oui, lesquelles ?

3.3. DUREE DE VIE DES PRODUITS

Est-ce que vous validez une durée de vie des produits ? OUI NON

D'un point de vue Microbiologique Organoleptique Test de stabilité

Décrivez précisément le protocole :

À quelle fréquence réalisez-vous des validations de durée de vie produit ?

Quel est la référence documentaire du protocole (AFNOR, ...)?

↳ **À JOINDRE : Protocole + derniers résultats de validation durée de vie**

⇒ *Commentaires :*

Avez-vous évalué la durée de vie secondaire des produits (après ouverture ou après décongélation) ?

OUI NON

3.4. ÉCHANTILLOTHEQUE

Précisez la nature et la fréquence de prélèvement des échantillons conservés sur votre site :

Combien de temps conservez-vous chaque échantillon ?

⇒ *Commentaires :*

4. PLAN DE CONTROLE PRODUITS

KO n°2

Ces contrôles devront garantir la régularité et la conformité du produit fini à la législation en vigueur des pays européens. L'ensemble de ces enregistrements et contrôles doit pouvoir être transmis rapidement à la demande de Sysco

NB : Vous pouvez également joindre votre Plan de Contrôle Produits en lieu et place des questions suivants.

Pour chaque type de contrôle, vous pouvez ajouter des lignes pour détailler tous les critères recherchés.

4.1. LABORATOIRES D'ANALYSES

Disposez-vous d'un laboratoire d'analyses interne ? OUI NON

Si oui, quels types d'analyses sont réalisés en interne :

Réalisez-vous des analyses avec un laboratoire externe ? OUI NON

Critère (hygiène des procédés) : Seuil : Fréquence :

Critère (hygiène des procédés) : Seuil : Fréquence :

Critère (hygiène des procédés) : Seuil : Fréquence :

Archivez-vous ces contrôles ? OUI NON Combien de temps ?

Quelle est la source de données de ces critères (FCD, interprofession) ?

Contrôles physico chimiques :

Critère : Seuil : Fréquence :

Archivez-vous ces contrôles ? OUI NON Combien de temps ?

Contrôles métrologiques :

Méthode : Fréquence :

Disposez-vous d'une trieuse pondérale ? OUI NON

Archivez-vous ces contrôles ? OUI NON Combien de temps ?

Les balances sont-elles étalonnées ? OUI NON Fréquence :

Méthode :

Les balances sont-elles vérifiées en interne ? OUI NON Fréquence :

Méthode :

Contrôles organoleptiques :

Visuel Texture Odeur Goût Fréquence :

Archivez-vous ces contrôles ? OUI NON Combien de temps ?

Contrôles température :

Est-ce que vous contrôlez la température des produits à expédition ? OUI NON

Fréquence :

Archivez-vous ces contrôles ? OUI NON Combien de temps ?

Quelle est la procédure en cas d'écart avec la valeur seuil ?

Les thermomètres sont-ils étalonnés ? OUI NON Fréquence :

Méthode :

Contrôles allergènes :

Avez-vous une politique de gestion des allergènes ? OUI NON

Comment organisez-vous la maîtrise des contaminations croisées allergènes ?

Réalisez-vous des analyses de détection des allergènes ? OUI NON

Si oui, décrivez la méthode et précisez éventuellement précisez le laboratoire en charge des analyses :

Autres Paramètres contrôlés :

Nature : Seuil : Fréquence :
Nature : Seuil : Fréquence :
Nature : Seuil : Fréquence :
Archivez-vous ces contrôles ? OUI NON Combien de temps ?

↳ **À JOINDRE : Derniers bulletins d'analyses pertinents en fonction du risque produit (bactériologique, physico chimique, allergènes, ...)**

⇒ *Commentaires :*

5. MAITRISE DE LA TRAÇABILITÉ PRODUITS

KO n°3

*RAPPEL (Règlement européen 178/2002) : En cas de demande, vous devez pouvoir présenter **immédiatement** les informations suivantes :*

- Nom, adresse du fournisseur, nature des produits fournis par ce dernier,
- Nom, adresse du client, nature des produits livrés à ce dernier,
- Date de transaction / livraison.

Et, dans les plus brefs délais :

- Les n° de lots (requis par la législation française au niveau de l'étiquetage des produits),
- Les données sur les volumes et les quantités,
- La description des produits (préemballés ou non, la variété des fruits et légumes, la transformation du produit).

Votre outil de traçabilité AMONT est-il informatisé ? OUI NON

Votre outil de traçabilité AVALE est-il informatisé ? OUI NON

Précisez quelle est la codification de vos numéros de lots :

Est-ce que vous indiquez la DLUO/DLC et le numéro de lot sur le bon de livraison et/ou la facture ? OUI NON

Votre traçabilité est-elle conforme au règlement CE 178/2002 ? OUI NON

Pour une DLUO/DLC donnée ou un numéro de lot, pouvez-vous indiquer la traçabilité des ingrédients utilisés, les dates d'expédition, les quantités livrées par dépôts Sysco destinataires et la nature des palettes livrées (mono ou multi DLUO/DLC) ?

OUI NON

Avez-vous une procédure de retrait-rappel de denrées alimentaires ? OUI NON

Archivez-vous les documents de traçabilité ? OUI NON Combien de temps ?

Est-ce que vous réalisez des tests de traçabilité en interne ? OUI NON Si oui, à quelle fréquence ?

Méthode :

⇒ *Commentaires :*

6. HYGIENE DU PERSONNEL

Les consignes d'hygiène sont-elles affichées ? OUI NON

Les ateliers de fabrication sont-ils équipés d'un sas de lavage à l'entrée ? OUI NON

Si oui, est-il verrouillé par un lavage obligatoire des mains ? OUI NON

Avez-vous un plan de nettoyage et de désinfection ? OUI NON

Comment validez-vous son efficacité ?

À quelle fréquence est-il mis à jour ?

Le personnel est-il formé à l'hygiène ? OUI NON

Fréquence de formation :

Qui est concerné par les formations ?

Avez-vous un plan de lutte contre les nuisibles ? OUI NON

À quelle fréquence est-il mis à jour ?

Est-il suivi par un prestataire externe ? OUI NON

Si non, quelle est la fréquence de vérification des appâts et pièges ?

Prohibez-vous la présence d'appâts chimique ? OUI NON

⇒ *Commentaires* :

7. AUTRES POINTS DE VIGILANCE

7.1. MAITRISE DES FOURNISSEURS

Avez-vous une procédure de référencement des fournisseurs de matières premières alimentaires ? OUI NON

Quels sont les critères de sélection :

Avez-vous une procédure d'évaluation de ces fournisseurs ? OUI NON

Avez-vous une politique privilégiant des fournisseurs certifiés IFS et/ou BRC ? OUI NON

Quelle est la part de vos fournisseurs de matières premières alimentaires certifiés IFS et/ou BRC ?

Réalisez-vous des audits fournisseurs MP ? OUI NON Part des fournisseurs audités :

Si oui, quels sont ceux audités en priorités ?

Avez-vous un cahier des charges contractualisé pour toutes les matières premières achetées ? OUI NON

Avez-vous des fournisseurs de matières premières situés dans un pays à risque inscrit sur la liste du BSCI ? OUI NON

Si oui, leur demandez-vous un audit social validé par un tiers extérieur (type GSCP, ICS, SEDEX, BSCI, ETI ?) OUI NON

Si oui, laquelle ?

Réalisez-vous des audits de vos prestataires logistiques ? OUI NON Part des prestataires audités :

Si oui, quels sont ceux audités en priorités ?

Avez-vous un cahier des charges contractualisé pour tous vos prestataires logistiques ? OUI NON

7.2. REGLEMENTATION

Comment assurez-vous la veille réglementaire ?

Adhérez-vous à la fédération ou à l'association professionnelle de votre activité ? OUI NON

Si oui, précisez :

7.3. FOOD DEFENSE

Avez-vous une procédure de protection contre les actes de malveillance ? OUI NON

Les employés sont-ils formés à la protection de la chaîne alimentaire contre les actes de malveillance ? OUI NON

⇒ *Commentaires :*

7.4. CONDITIONNEMENT / PACKAGING:

Emballage apte au contact alimentaire conformément à la réglementation Européenne en vigueur ? OUI NON

Pouvez-vous détailler l'ensemble des « lots » sur les documents d'accompagnement de la livraison ? OUI NON

8. RSE / Développement Durable :

Production de proximité et optimisation du transport

Les achats de matières premières proviennent à plus de 50% de

- Echelon région administrative (ex : Auvergne Rhône Alpes)
- Echelon national (ex : France)
- Echelon européen (UE)
- Echelon Monde : Hors UE

Protection de l'environnement

Avez-vous mené une étude de risque pollution, eau, air, sol et mis en place un plan d'action mélioratif ? OUI NON

⇒ *Commentaires :*

Avez-vous une politique d'économie des énergies ? OUI NON

Avez-vous une politique d'économie de l'eau ? OUI NON

Avez-vous mis en place des actions de protection de la biodiversité ? OUI NON

⇒ **Commentaires :**

Avez-vous une politique de réduction des emballages ? OUI NON

⇒ **Commentaires :**

Relations et conditions de travail

Quel est le taux de Fréquence TF1 (Taux de Fréquence des accidents de travail avec arrêt) de l'année antérieure ?

Quel est le taux de Fréquence TF2 (Taux de Fréquence des accidents de travail avec et sans arrêt) de l'année antérieure ?

Avez-vous un plan d'amélioration des conditions de travail pour diminuer les TMS ? OUI NON

Bien-être animal

Avez-vous mis en place des audits relatifs au bien-être animal

OUI NON

Précisez à quelle étape (abattage, élevage, transport) :

Avez-vous intégré des critères de bien-être animal dans vos sélections de matière première ?

Réduction de densité (animaux claustres, parcours plein air)

De limitation de traitements préventifs antibiotiques

Autres actions mélioratives supérieures aux 5 piliers de l'OIE en matière de bien-être animal

Précisez :

Travaillez-vous avec des organismes tels que le CIWF ou Wellfarm pour améliorer les conditions d'élevage transport ou abattage de la matière première animale utilisée sur votre site ?

OUI NON

Alimentation animale

Avez-vous exempté les OGM de l'alimentation animale ?

OUI NON

En cas de soja présente dans l'alimentation

Etes-vous en capacité de garantir que l'alimentation animale est exempte de tout soja OGM (y compris sur une filière fermée et identifiée) ? OUI NON

Etes-vous en capacité de garantir que l'alimentation animale est certifiée soja RTRS (y compris sur une filière fermée et identifiée) OUI NON

9. Liste des annexes à joindre au dossier d'Agrément Qualité Fournisseur

A minima :

- Copie d'attribution du n° d'agrément sanitaire du site de fabrication
- Copie d'attribution du n° d'agrément sanitaire des éventuels sous-traitants
- Diagramme de fabrication des produits référencés
- Certificats qualité (IFS, BRC, ISO 22000)
- Récapitulatif des CCP et éventuellement PrPo
- Protocole + derniers résultats de validation durée de vie (produits frais)
- Procédure bris de verre
- Autocontrôles à réception, en cours de fabrication et produits finis, microbiologiques, physico chimiques,

Selon l'analyse du risque produit, par exemple :

- Challenge test *Listeria monocytogenes*
- Plan de contrôles Aflatoxines + derniers résultats d'analyses
- Analyses authenticité de l'espèce
- ...

Toute autre pièce permettant d'apporter d'autres éléments en matière de maîtrise de la sécurité alimentaire de vos produits peut être demandée par la Direction Qualité Sysco.

⇒ Commentaires :

Réserve à la Direction Qualité Sysco :

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

Agrément validé/refusé le :

Par :

* par ex : contrôles sur risque aflatoxines