

	<b>Questionnaire d'agrément Qualité site du fournisseur</b>	Code : SF_E_QP_08
		Version 1
		05/02/2021

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
<b>Nom</b>			
<b>Fonction</b>			
<b>N° Tel</b>			
<b>N° Fax</b>			
<b>Email</b>			

---

## 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 cancérigène, 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

Si oui : le(s)quel(s) ?

Sont-ils tous accrédités COFRAC ?

Quels types d'analyses sont réalisés en externe :

Participez-vous à un réseau d'inter-comparaison ? ☐ OUI ☐ NON

Si oui, précisez :

⇒ Commentaires :

#### 4.2. CONTROLES MATIERES PREMIERES A RECEPTION SUR VOTRE SITE

Critère : Seuil : Fréquence :

Critère : Seuil : Fréquence :

Critère : Seuil : Fréquence :

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

🔗 À JOINDRE : Derniers bulletins d'analyses, vous pouvez également joindre votre plan de contrôle MP

#### 4.3. CONTROLES EN COURS DE FABRICATION EN LIEN AVEC ETUDE HACCP

**Paramètres de production :**

Critère : Seuil : Fréquence :

Critère : Seuil : Fréquence :

Critère : Seuil : Fréquence :

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

**Détection corps étrangers :**

Quels moyens de maîtrise sont mis en place pour maîtriser le risque de corps étrangers ?

Disposez-vous de détecteurs de métaux ? ☐ OUI ☐ NON

Méthode de vérification du fonctionnement :

Fréquence :

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

Disposez-vous d'un outil de type trieur optique ? ☐ OUI ☐ NON

Quels types de corps étrangers sont détectés :

Méthode de vérification du fonctionnement :

Fréquence :

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

Est-ce que vous manipulez du verre dans les ateliers de fabrication ? ☐ OUI ☐ NON

Si oui, avez-vous une procédure bris de verre ? ☐ OUI ☐ NON

🔗 À JOINDRE : Procédure bris de verre

#### 4.4. CONTROLES PRODUIT FINI

**NB : Vous pouvez ajouter des lignes pour détailler tous les critères recherchés.**

**Contrôles microbiologiques :**

Critère (sécurité) : Seuil : Fréquence :

Critère (sécurité): Seuil : Fréquence :

Critère (hygiène des procédés) : Seuil : Fréquence :

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 :  
Critère :                      Seuil :                      Fréquence :  
Critère :                      Seuil :                      Fréquence :  
Critère :                      Seuil :                      Fréquence :  
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 :



---

## 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 claustrés, 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 :*

---

### Réservé 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*

---