



PROCEDURE

Code : SF_P_SA_04

Version : 2

Date : 18/06/2021

TITRE

Gestion des Audits Internes

	Rédacteur :	Approbateur :
Fonctions	Responsable Qualité Hygiène/HACCP	Directeur Méthodes et Amélioration Continue
Noms	I. THIZY	A.LAMOTTE
Visas		

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	26/02/21	Ajout de l'activité Audits Techniques et périmètre
02	18/06/21	Précision concernant les écarts repris dans le tableau de suivi des écarts

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.

1. OBJET

L'organisme SYSCO France doit mener des audits internes à intervalles réguliers pour déterminer si le SMSA (Système de Management de la Sécurité Alimentaire) :

- est conforme aux procédures sécurité des aliments de SYSCO France et à la norme ISO 22000,
- est mis en œuvre et mis à jour de manière efficace.

La vérification du respect des exigences du MSC (Marine Stewardship Council) / ASC (Aquaculture Stewardship Council) et du BIO par les entités du groupe au niveau des opérations logistiques et administratives est effectué dans le cadre des audits internes ISO 22000 ou d'audits internes spécifiques.

2. DOMAINE D'APPLICATION

Cette procédure est destinée aux personnes de SYSCO France habilitées à mener des audits internes et aux personnes concernées lors des audits pour l'application des actions correctives.

Différents types d'audits sont réalisés dans les sites selon les modalités suivantes :

	Audit Interne ISO 22000	Audit à blanc ISO22000	Audit Hygiène	Audit MSC/ASC et BIO	Suivi HACCP	Audit Technique
Définition	Audit sur les exigences de la norme ISO 22000 mené avec une grille d'audit et attribution d'une note sur 100	Audit sur les exigences de la norme ISO 22000 mené par processus et faisant l'objet d'un rapport d'audit établissant les points forts, les non conformités (majeures et mineures), les points sensibles et les pistes d'amélioration	Audit spécifique sur la propreté du site et autre point relatif à l'hygiène, réalisé avec une grille d'audit et attribution d'une note sur 5	Audit spécifique sur une certification produit, réalisé en même temps que l'audit interne ISO 22000 (ou le suivi HACCP) avec éléments de vérification contenus dans la grille d'audit	Vérification du respect de l'analyse HACCP définie et autres exigences liées à la sécurité des produits	Audit spécifique sur la maintenance du site, suivant scope conformité technique plus large que les points hygiène / chaîne du froid vu dans l'audit interne ISO22000 audit réalisé avec une grille et attribution d'une note sur 100
Finalité / Objectif	S'assurer de la mise en œuvre et de l'efficacité du HACCP et du respect des exigences liées à l'ISO22000 dans les sites logistiques	S'assurer de la mise en œuvre et de l'efficacité du SMSA et du respect des exigences internes au siège, dans les sites administratifs et logistiques	Vérifier et s'assurer du bon niveau d'hygiène dans les sites logistiques	S'assurer de la mise en œuvre et du respect des exigences MSC/ASC et BIO dans les sites	S'assurer du respect de l'analyse HACCP sur tous les sites logistiques	S'assurer du bon état des bâtiments et des installations
Auditeurs	Auditeurs internes Responsable Qualité Hygiène HACCP	Responsable Qualité Hygiène HACCP Auditeurs internes Société externe	Coordinateurs Auditeurs internes Responsable Qualité Hygiène HACCP	Responsable Qualité Hygiène HACCP Auditeurs internes Coordinateurs	Coordinateurs Auditeurs internes Responsable Qualité Hygiène HACCP	Responsables Techniques Zone Technicien de maintenance
Fréquence	1 audit par an et par site minimum	1 audit par an par échantillonnage de sites	Tous les 2 mois sur chaque site	1 audit par an et par site	1 suivi / 2 mois	1 audit par an
Périmètre	Tous sites certifiés ISO 22000 Sysco France + Davigel Belgique	Services du siège, sites administratifs et logistiques concernés certifiés ISO 22000	Tous les sites	Sites concernés par le certificat MSC/ASC et le BIO	Tous les sites logistiques	Tous les sites en propre
Durée d'audit	En fonction de la taille du site et des résultats des audits antérieurs (de 1 à 3 jours)	En fonction du domaine audité et des résultats des audits précédents	1 journée (audit couplé avec le suivi HACCP pour les sites certifiés)	½ journée	1 journée (suivi couplé avec l'audit hygiène)	1 journée

Pour réaliser ces audits internes, les auditeurs attitrés doivent avoir suivi au préalable une formation sur la réalisation d'audit interne. Pour l'audit interne MSC/ASC et BIO, les auditeurs reçoivent une formation spécifique par le référent national.

3. DEFINITIONS

HACCP : *Hazard Analysis Critical Control Point* : Analyse des points critiques afin de les maîtriser.

Audit qualité interne : Activité indépendante et objective pour déterminer si le système de management de la sécurité des denrées alimentaires est conforme aux dispositions prévues, aux exigences du système de management de la sécurité des denrées alimentaires établies par l'organisme et aux exigences de la norme ISO 22000.

4. METHODE D'AUDIT INTERNE

Les audits sont réalisés suivant une grille type spécifique à chaque type d'audit.

❖ Notation :

Les audits Internes ISO 22000 sont notés à l'aide de la méthode **SAMI** (**Satisfaisant**, **Acceptable**, **Moyen**, **Insatisfaisant**), qui attribue une note pour chaque critère d'audit.

Les audits Techniques sont notés à l'aide de la méthode **SAMIN** (**Satisfaisant**, **Acceptable**, **Moyen**, **Insatisfaisant**, **Nul**)
Pour chaque critère d'évaluation, un coefficient d'importance est défini selon le barème suivant :

- Critère niveau 1 : coefficient 0.5
- Critère niveau 2 : coefficient 1
- Critère niveau 3 : coefficient 2
- Critère niveau 4 : coefficient 4
- Critère niveau 5 : coefficient 6
- Critère niveau 6 : coefficient 10

L'importance accordée est fonction des risques inhérents à la sécurité des aliments et à la sécurité des personnes.

Les audits Hygiène sont notés selon des critères de notation définis dans la grille allant de 1 à 5.

L'audit à blanc et l'audit spécifique MSC/ASC et BIO font état d'un nombre d'écart.

❖ Conclusion :

La conclusion de chaque audit des sites mentionne les points suivants

- Les points forts constatés
- Les axes d'amélioration prioritaires (= synthèse de l'auditeur comprenant les points clés à mettre en œuvre par le site audité. Les points clés peuvent être une reprise des critères de niveau 3 et/ou une synthèse de différents points critiques relevés par l'auditeur.)
- Autres points jugés nécessaires par l'auditeur.

❖ Communication des résultats :

Les comptes rendus des audits sont communiqués aux responsables des sites et à la Direction. Les écarts constatés sont traités par le responsable du site.

Les comptes rendus des audits MSC/ASC et BIO doivent être transmis par mail au référent national. Les non-conformités MSC/ASC constatées sont évaluées majeures ou mineures et doivent faire l'objet d'une action corrective dans les 90 jours pour les NC mineures et dans les 30 jours pour les NC majeures.

❖ Suivi des écarts :

L'auditeur de la division est en charge de reporter systématiquement les écarts majeurs issus des suivis HACCP et les points notés Moyens et Insuffisants lors des audits internes, dans le « Tableau de suivi des écarts » de la région (SF_E_SA_03), disponible sur Sharepoint afin d'y apporter et de suivre les actions d'améliorations avec les équipes.

Lien pour accéder au tableau de suivi des écarts :

(https://sysco.sharepoint.com/sites/sysfr_iso22000/PLANS%20DAMELIORATION/Forms/AllItems.aspx)

❖ Logigramme audit interne :

Le logigramme ci-dessous décrit les différentes étapes à suivre lors de la réalisation d'un audit interne :

