

Finalité : Surveiller, améliorer et planifier les modifications du SMSA: Analyse HACCP, gestion documentaire, Audits et gestion des non-conformités

Pilote	Directeur des Opérations
Co-pilote	Responsable Qualité Hygiène HACCP

ACTIVITES CLES	DONNEES d'ENTREE	PIP (DE)	DONNEES de SORTIE	PIP (A)	Commentaires
Piloter l'analyse HACCP	Méthode HACCP (SF_P_SA_02) Analyse HACCP (SF_P_SA_03) Exigences ISO/TS 22002-5:2019	Service qualité hygiène / HACCP Equipe chargée de la Sécurité des Denrées Alimentaires	Analyse HACCP révisée (SF_P_SA_03) Point Critique 1 Contrôle température réception (SF_I_SA_02) Point Critique 2 Maîtrise de la chaîne du froid en entrepôt (SF_I_SA_03) Point Critique 3 Maîtrise de la chaîne du froid dans les navettes (SF_I_SA_04) Point Critique 4 Maîtrise de la chaîne du froid lors de la livraison(SF_I_SA_05) Point Critique 5 Reprise de marchandise (SF_I_SA_06) Point Critique 6 Maîtrise de l'intégrité de l'emballage (SF_I_SA_07) Ensemble de bonnes pratiques à respecter	Direction Générale Service Qualité Hygiène/HACCP Service Qualité Produits Service Qualité Clients Service Marketing Laboratoire Service Achats Service Commercial Service Technique Directeurs d'exploitation Entrepôts	Dans l'analyse HACCP, les PrpO définis, portent sur la maîtrise de la chaîne du froid et de l'intégrité des emballages à différentes étapes. Ils ont été communiqués sous le terme de « Point critique ». L'analyse est revue une fois par an, lors du CSA (Comité Sécurité des Aliments) par l'équipe Sécurité des Aliments.
Maîtriser et surveiller le système de management de la sécurité des aliments (audits)	SF_P_SA_04 Gestion des audits internes SF_P_SA_05 Traitement des non conformités et gestion des actions correctives et préventives Compte-rendu d'audits internes précédents Compte-rendu d'audits de prestataires externes des années précédentes Suivi des indicateurs de la politique SDA	Service qualité hygiène / HACCP Prestataires externe	Compte-rendu audits internes (SF_E_SA_01) Suivi HACCP (SF_E_SA_02) Compte-rendu audits externes SF_E_SA_03 Tableau de suivi des écarts SF_E_SA_06 Fiche d'amélioration Revue de Direction	Direction Générale Service Qualité Hygiène/HACCP Responsables de services audités	Des audits internes sont réalisés 1 fois par an suivant une grille définie, par les auditeurs internes. Le suivi de la bonne application des processus sur les sites est réalisé par les coordinateurs des régions. L'équipe sécurité des aliments se réunit plusieurs fois par an, pour évaluer les différents indicateurs et suivre les points critiques.
Gestion documentaire	Exigences ISO 22000 ISO/TS 22002-5:2019 Exigences Groupe Sysco SF_P_SA_01 Maîtrise des documents du SMSA	Organisme certificateur Groupe Sysco	Documents validés, gérés NISQ ISO 22000 Mails de communication Mise à disposition des documents sur une plateforme de partage Fiche de maîtrise documentaire	Tous les collaborateurs	Tous les documents utilisés dans le cadre la sécurité des aliments sont enregistrés et suivi (au niveau national). Seules les versions en vigueur sont mises à disposition sur la base documentaire. Des sauvegardes sont réalisées de façon hebdomadaire à partir des données serveur par le service informatique.
Informier les collaborateurs sur le SMSA	Indicateurs SDA (enregistrements des données) Réglementation Certification Changement de Process Sysco Règles Groupe	Groupe Sysco Service Qualité Hygiène HACCP	Indicateurs SDA cumulés sur une période et disponible sur Sites SharePoint SYSFR ISO 22000 / SYSFR Hygiène HACCP Communication via newsletter / affichage dynamique / magazine interne	Tous les collaborateurs	
Informier l'équipe chargée de la Sécurité des Aliments	Indicateurs SDA (enregistrements des données) Veille réglementaire Certification Compte rendu DD(CS)PP Alertes Changement de Process Sysco Règles Groupe	Groupe Sysco Service Qualité Hygiène HACCP DDPP Autorités Syndicats professionnels Service Qualité Produits	Indicateurs SDA cumulés sur une période Sites SharePoint SYSFR ISO 22000 / SYSFR Hygiène HACCP Réunions CSA (Comité Sécurité des Aliments)	Équipe Sécurité des Aliments	L'équipe sécurité des aliments se réunit plusieurs fois par an, pour évaluer les différents indicateurs et suivre des Points critiques.

Surveillance

	Définition	Objectifs
Audit interne ISO 22000 sur les sites du périmètre de certification	Grille d'audit avec attribution d'une note /100 (périmètre de certification)	≥ 92/100
Taux de réalisation du planning suivis HACCP par les coordinateurs	Suivis réalisés par les coordinateurs sur tous les sites de Sysco, suivant une fréquence tous les 2 mois	≥ 85%