

**PLAN DE CONTROLE DE LA VIANDE DE GROS BOVINS
CERTIFIEE PAR SGS ICS**

**ADAPTATION AU CAHIER DES CHARGES :
VIANDE DE JEUNES BOVINS**

- Réf. CACQC04C – Révision 2

Réf.: CTCQC04B - Rév.1 -

REFERENCE DU CAHIER DES CHARGES : **CC/77/97**

<i>Rédacteur</i>	<i>Approbateur</i>
Nom : Tanguy de PARCEVAUX Fonction : Directeur certification de produits agroalimentaires Date : Visa :	Nom : Jacques RISSE Fonction : Président du Comité de Certification Agroalimentaire de SGS ICS Date : Visa :

SOMMAIRE

1.	PREAMBULE - LA FILIERE ET LE SCHEMA DE VIE.....	3
2.	PLAN D'HABILITATION	6
2.1.	HABILITATION DE LE PORTEUR DE DEMARCHE	6
2.2.	REFERENCEMENT PREALABLE DES FABRICANTS D'ALIMENTS	6
2.3.	QUALIFICATION DES ELEVEURS.....	7
2.4.	HABILITATION DES ORGANISMES DE QUALIFICATION D'ELEVAGES	7
2.5.	REFERENCEMENT DES APPORTEURS EN ANIMAUX.....	7
2.6.	HABILITATION DES ENTREPRISES D'ABATTAGE (ABATTEURS) ET DES ABATTOIRS.....	8
2.7.	HABILITATION DES ATELIERS DE DECOUPE	8
2.8.	HABILITATION DES GROSSISTES	8
2.9.	HABILITATION DES POINTS DE VENTES	8
3.	PLAN DE SURVEILLANCE DE LA VIANDE CERTIFIEE	9
3.1.	NATURE ET FREQUENCE DES INTERVENTIONS DE CONTROLES INTERNE ET EXTERNE ..	9
4.	PLAN DE CORRECTION	25
4.1.	CONSTATATION ET GESTION DES ECARTS MIS EN EVIDENCE LORS DES CONTROLES EXTERNES	25
4.2.	CONSTATATION ET GESTION DES ECARTS MIS EN EVIDENCE LORS DES CONTROLES INTERNES	25
4.3.	CORRECTION DES ECARTS	25
4.3.1.	<i>SYNTHESE DES ECARTS</i>	37
5.	COMPARAISON PLAN DE CONTROLE/AGREMENT	38

1. PREAMBULE - LA FILIERE ET LE SCHEMA DE VIE

Le présent document précise les modalités d'habilitation des opérateurs, de surveillance des produits certifiés et de mise en œuvre des corrections, dans le cadre du certificat de conformité par SGS ICS pour la **viande de gros bovins** définie par le cahier des charges « Viande de jeunes bovins », de référence CACQC04C, déposé par INTERBEV et validé pour sa révision 2 le 08 octobre 1998 par la CNLC.

Le cahier des charges, dénommé « CQC04 » s'applique aux viandes fraîches de jeunes bovins.

Les bovins conformes au cahier des charges et les viandes qui en sont issues répondent aux caractéristiques réglementaires implicites ainsi qu'aux caractéristiques certifiées explicites relatives :

- à la naissance et à l'élevage des bovins en France,
- à la race des bovins,
- à l'exigence du fascicule de documentation FD V 46-008
- à la qualité intrinsèque du produit : catégorie, âge, état d'engraissement, conformation,
- aux exigences de la norme NF V 46-001,
- aux exigences de la norme NF V 46-007,
- à la traçabilité et l'identification des animaux et des viandes,
- à l'information du consommateur sur le lieu de vente.

Les caractéristiques certifiées figurant sur la PLV du magasin et qui sont de ce fait communiquées au consommateur sont :

. (A) Respect des bonnes pratiques d'élevage.

**(B) . Maturation minimale de 7 jours pour les pièces à griller et à rôtir
(sauf la hampe, l'onglet et le filet).**

(D) . Traçabilité garantie des élevages au point de vente,

ou

. (A) Respect des bonnes pratiques d'élevage.

**(B) . Maturation minimale de 7 jours pour les pièces à griller et à rôtir
(sauf la hampe, l'onglet et le filet).**

(C) . Alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminique

(D) . Traçabilité garantie des élevages au point de vente,

Dans ce cas, tous les points du cahier des charges faisant référence à la caractéristique (C) sont appliqués et respectés par la filière.

Ces caractéristiques seront associées à une marque commerciale. Cette marque commerciale pourra utiliser le logotype associé à la Certification de Conformité Produits (Critères Qualité Certifiés).

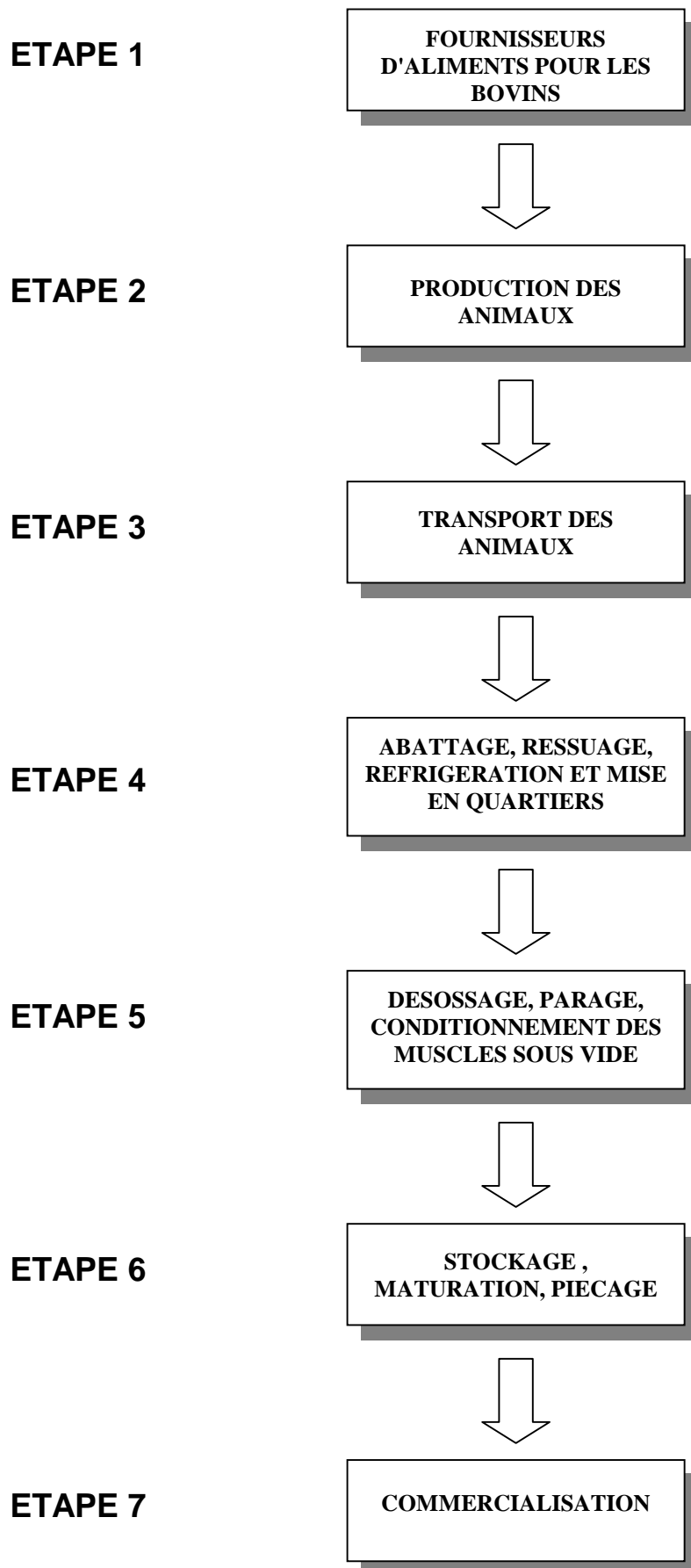
La marque commerciale est déposée par un porteur de démarche, qui porte la responsabilité d'une filière de certification (ensemble des opérateurs concourant à la production du produit sous marque commerciale prétendant à la certification), sur la base du respect des exigences du cahier des charges « Viande de jeunes bovins », de référence CACQC04C, dont l'usage est délégué contractuellement par INTERBEV. Le porteur de démarche est donc considérée comme le fournisseur au sens de la norme EN 45011.

Le plan de contrôle s'exerce sur la filière constituée par :

- Le porteur de démarche,
- les fabricants d'aliments,
- les éleveurs qui peuvent être naisseurs, naisseurs-engraisseurs ou engraisseurs,
- les apporteurs d'animaux vivants,
- les organismes de qualification d'élevages qui assurent la qualification et le suivi des élevages,
- les abatteurs et les abattoirs associés,
- les ateliers de découpe,
- les grossistes,
- les points de vente

Ce plan de contrôle s'applique dans le respect des dispositions de l'agrément de SGS ICS pour la viande de gros bovins, obtenu par arrêté au Journal officiel le 05 mai 2002 pour une durée de 5 ans renouvelable, pour un produit correspondant au schéma de vie de la figure 1.

Figure 1 : Schéma de vie



2. PLAN D'HABILITATION

Cette partie précise **les modalités d'habilitation des opérateurs** participant à la filière de production et commercialisation des viandes certifiées.

SGS ICS certifie la conformité de la viande de gros bovins dans le respect de sa procédure de certification et après une évaluation préalable de chaque filière:

2.1. *HABILITATION DU PORTEUR DE DEMARCHE*

Le porteur de démarche est l'entité qui détient le droit d'usage du cahier des charges CQC04 d'INTERBEV, et qui est propriétaire de la marque commerciale associée à la certification. A ce titre, le porteur de démarche se voit déléguer une part importante des responsabilités du fournisseur (au sens de la norme EN45011) et notamment la responsabilité de l'ensemble des contrôles et audits internes. Ses missions sont les suivantes :

- diffusion des exigences du cahier des charges
- gestion des engagements des opérateurs, ainsi que des listes des opérateurs référencés dans la démarche de certification
- gestion des étiquetages
- gestion des réclamations,
- suivi des bilans de contrôle externe de la filière
- évaluation de la nécessité de réviser le cahier des charges ; dans l'affirmative information de cette nécessité à INTERBEV et à SGS ICS.

Le porteur de démarche est habilitée par SGS ICS dans le respect de la procédure de certification qui prévoit :

- l'établissement **d'un dossier de demande** comportant :
 - . une lettre de demande d'habilitation avec engagement à respecter le cahier des charges,
 - . une fiche de renseignements relative à la structure,
 - . la procédures de référencement, de gestion des dossiers de demande d'habilitation des grossistes et distributeurs, de suivi des opérateurs et des non conformités,
 - . la liste des opérateurs engagés dans la démarche pour la filière,
- la réalisation d'un **audit d'évaluation préalable**. Cet audit est réalisé selon une procédure documentée et donne lieu à la remise d'un rapport d'audit et de fiches d'écarts si nécessaire,
- la décision d'habilitation prise par le **Comité de Certification** de SGS ICS au vu des éléments du dossier,
- **l'émission d'un certificat** valable 3 ans.

2.2. *REFERENCEMENT PREALABLE DES FABRICANTS D'ALIMENTS*

Les fabricants d'aliments sont référencés par la commission de l'Association INTERBEV. Suite à la décision prise, ils sont reconnus par SGS ICS dès réception de la liste.

Les modalités d'habilitation des fournisseurs d'aliments du bétail seront revues en fonction du résultats des réflexions du groupe de travail CNLC « aliments du bétail ».

Dans le cas d'une communication sur l'option « Alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique », les fabricants d'aliments sont alors spécifiquement référencés par le porteur de démarche. Ils sont référencés par SGS-ICS, selon :

- l'établissement **d'un dossier de demande** comprenant :
 - . une lettre de demande d'habilitation avec engagement à respecter le cahier des charges,
 - . une fiche de renseignements relative à la structure,
- la réalisation d'un **audit d'évaluation préalable** réalisé selon une procédure documentée et donne lieu à la remise d'un rapport d'audit et de fiches d'écarts si nécessaire,
- la décision de référencement prise par le porteur de démarche au vu des éléments du dossier.

2.3. QUALIFICATION DES ELEVEURS

Les éleveurs sont qualifiés au préalable par un organisme de qualification. Les exigences de la mise en œuvre de cette qualification sont précisées dans le cahier des charges. Les éleveurs sont qualifiés par SGS ICS au moment de l'habilitation de l'organisme de qualification d'élevages. Les listes sont transmises à SGS ICS au minimum à chaque trimestre

2.4. HABILITATION DES ORGANISMES DE QUALIFICATION D'ELEVAGES

Les organismes de qualification d'élevages sont habilités par SGS ICS, dans le respect de la procédure de SGS ICS qui prévoit :

- l'établissement **d'un dossier de demande** comprenant :
 - . une lettre de demande d'habilitation avec engagement à respecter le cahier des charges,
 - . une fiche de renseignements relative à la structure,
 - . le dossier de qualification des techniciens chargés d'habiliter et de contrôler les élevages.
- la réalisation d'un **audit d'évaluation préalable** comprenant la visite de deux élevages qualifiés choisis au hasard. Cet audit est réalisé selon une procédure documentée et donne lieu à la remise d'un rapport d'audit et de fiches d'écarts si nécessaire,
- la décision d'habilitation prise par le **Comité de Certification** de SGS ICS au vu des éléments du dossier,
- **l'émission d'un certificat** valable 3 ans.

2.5. REFERENCEMENT DES APORTEURS EN ANIMAUX

Les apporteurs en bestiaux (transporteurs extérieurs, collègue acheteur de certaines organismes de qualification des élevages...) sont référencés par les organismes de qualification.

Lorsqu'ils conservent les animaux un certain temps afin de terminer leur engraissement, ils doivent être qualifiés (il sont considérés comme des éleveurs).

2.6. HABILITATION DES ENTREPRISES D'ABATTAGE (ABATTEURS) ET DES ABATTOIRS

Les abatteurs et abattoirs sont habilités par SGS ICS, dans le respect de la procédure de SGS ICS qui prévoit :

- l'établissement **d'un dossier de demande** comportant :
 - . une lettre de demande d'habilitation avec engagement à respecter le cahier des charges,
 - . une fiche de renseignements relative à l'entreprise et l'abattoir associé,
 - . le dossier de qualification des techniciens chargés de sélectionner les carcasses et quartiers certifiables,
 - . la liste des fournisseurs et des clients.
- la réalisation d'un **audit d'évaluation préalable** du site d'abattage. Cet audit est réalisé selon une procédure documentée et donne lieu à la remise d'un rapport d'audit et de fiches d'écarts si nécessaire,
- la décision d'habilitation prise par le **Comité de Certification** de SGS ICS au vu des éléments du dossier,
- **l'émission d'un certificat** valable 3 ans.

2.7. HABILITATION DES ATELIERS DE DECOUPE

Les ateliers de découpe sont habilités par SGS ICS, dans le respect de la procédure de SGS ICS qui prévoit :

- l'établissement **d'un dossier de demande** comportant :
 - . une lettre de demande d'habilitation avec engagement à respecter le cahier des charges,
 - . une fiche de renseignements relative à l'entreprise,
 - . le dossier de qualification des techniciens chargés de trier et de sélectionner les découpes certifiables,
 - . la liste des fournisseurs et des clients.
- la réalisation d'un **audit d'évaluation préalable** de l'atelier de découpe. Cet audit est réalisé selon une procédure documentée et donne lieu à la remise d'un rapport d'audit et de fiches d'écarts si nécessaire,
- la décision d'habilitation prise par le **Comité de Certification** de SGS ICS au vu des éléments du dossier,
- **l'émission d'un certificat** valable 3 ans.

2.8. HABILITATION DES GROSSISTES

Les grossistes sont référencés par la signature d'un contrat ou d'une convention entre le fournisseur et le grossiste. Le porteur de démarche informe SGS ICS dans les 15 jours qui suivent le référencement, et SGS ICS contrôle le grossiste dans les 3 mois à partir du référencement. Ce contrôle permet l'habilitation du grossiste.

2.9. HABILITATION DES POINTS DE VENTES

Les points de vente sont référencés par la signature d'un contrat entre le point de vente et le porteur de démarche. Celle ci informe SGS ICS du référencement d'un nouveau point de vente via les listes transmises au minimum chaque trimestre.

3. PLAN DE SURVEILLANCE DE LA VIANDE CERTIFIEE

Le plan de surveillance précise les modalités de réalisation des contrôles de la conformité du produit et des procédés aux exigences de maîtrise définies par le cahier des charges.

Le plan de surveillance prend donc en compte :

- les interventions (audits et contrôles) périodiques effectuées sous la responsabilité de l'organisme certificateur SGS ICS,
- les actions de maîtrise mises en œuvre par les opérateurs,
- les contrôles périodiques effectués par les opérateurs eux-mêmes (auto-contrôles).

Le présent chapitre décrit l'articulation de ces différentes actions de maîtrise et de contrôle qui permettent de garantir le respect constant du cahier des charges.

3.1. NATURE ET FREQUENCE DES INTERVENTIONS DE CONTROLES INTERNE ET EXTERNE

SGS ICS effectue au minimum, pour la surveillance périodique des produits certifiés, les interventions suivantes, aux fréquences précisées dans le tableau 1.

Ces fréquences peuvent être modifiées par la prise en compte de la certification en systèmes de management de la qualité obtenue par les entreprises d'abattage et de découpe des viandes, à condition que le champ de certification en ISO 9000 recouvre bien celui de la certification de produits. Les entreprises doivent communiquer à SGS ICS la copie de leur certificat ISO avec l'étendue de son champ d'application et les résultats de leurs audits annuels de suivi, pour bénéficier de cette modification de fréquence de contrôle.

SGS ICS se réserve le droit de revoir à la hausse les fréquences de contrôle externe des entreprises pour lesquelles la certification en système de management de la qualité a été prise en compte. La modification des fréquences de contrôle est effectuée dans le respect des procédures de SGS ICS, la décision est prise par le Comité de certification agroalimentaire.

La surveillance des fournisseurs d'aliments sera réalisée suivant les fréquences et modalités décrites ci-après ; après validation par la section « examen des référentiels » des recommandations relatives à « la fabrication des aliments pour animaux », le plan de contrôle sera modifié si nécessaire pour tenir compte de ces recommandations.

Tableau 1 : Fréquence des interventions de contrôle externe

INTERVENTIONS	FREQUENCES DE CONTROLE SGS ICS
- Audit du porteur de démarche	2 fois par an
- Contrôle des élevages (*) (par organisme de qualification)	. 1 à 100 éleveurs : 10% des éleveurs qualifiés, minimum 5 contrôles par an pour cette tranche . 101 à 500 éleveurs : contrôle supplémentaire de 6 % des éleveurs qualifiés par an pour cette tranche. . > à 500 éleveurs : contrôle supplémentaire de 3% des éleveurs qualifiés par an pour cette tranche.
- Audit des organismes de qualification d'élevages	3 fois par an.
- Audit des abatteurs et abattoirs associés	3 fois par an. (**)
- Audit des ateliers de découpe	3 fois par an. (**)
- Audit des grossistes	1 fois par an
- Contrôle points de vente	30% des points de vente par an

En cas de choix de la caractéristique communicante sur l'alimentation :

- Audit des fabricants d'aliment	1 fois par an
- Analyses des aliments	- 1 analyse par an et par fabricant sur des prélèvements en élevages (recherche de graisses et de farines animales)

(*) chaque élevage référencé est de plus contrôlé au minimum une fois par an par un technicien habilité de l'organisme de qualification des élevages.

(**) Si l'entreprise a une certification assurance qualité, 3 audits par an sous réserve que :

- 1- le champ d'application couvre les productions concernées.
- 2- l'entreprise donne accès aux résultats des audits assurance qualité aux auditeurs
- 3- les résultats de l'audit donnent confiance et ne révèlent pas de non-conformités importantes au cahier des charges.

La surveillance de la conformité des produits et des méthodes de maîtrise est effectuée selon les méthodes décrites dans les tableaux suivants. Ces tableaux précisent également l'articulation de la surveillance exercée par SGS ICS avec les contrôles internes.

La surveillance effectuée par SGS ICS permet de vérifier à chaque stade de la filière :

- l'existence et l'application de moyens de maîtrise exigés par le cahier des charges,
- l'application correcte des méthodes de contrôle internes spécifiées par le cahier des charges,
- la conformité du produit et de sa fabrication au cahier des charges pour chaque caractéristique explicite ou implicite.

Les audits et contrôles sont réalisés selon des procédures documentées et donnent lieu à la remise d'un compte-rendu et si nécessaire, de fiches d'écart permettant le suivi des non-conformités constatées par l'auditeur

TABLEAU 2 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour : Le porteur de démarche

Points ou exigences de maîtrise	Valeurs cibles	Site de contrôle	Méthodes de contrôle				Responsables et fréquence <i>internes</i> externes	Description de la méthode de maîtrise ou de contrôle interne. Description de la méthode de contrôle de l'OC.	Documents de référence <i>Documents Preuves</i>
			DOC	VIS.	MES	ANA			
<i>1-1 Maîtrise de la documentation (explicite)</i>	- Cahier des charges et plan de contrôle à jour - Cahier des charges ou fiches techniques spécifiques à la démarche portée par la porteur de démarche, à jour - Manuel qualité adapté au fonctionnement et à jour	- Porteur de démarche	X				-Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1.	- Contrôle documentaire du manuel qualité, du cahier des charges et du plan de contrôle à jour - Vérification de l'existence et de l'application d'une procédure de gestion des enregistrements et de maîtrise des documents. - Vérification par sondage de la maîtrise de la diffusion de ces documents.	- Cahier des charges - Cahier des charges / fiches techniques spécifiques à la démarche - Plan de contrôle - Manuel qualité
<i>1-2 Système qualité (explicite)</i>	- Procédures adaptées au fonctionnement et à jour	- Porteur de démarche	X				-Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1.	- Contrôle documentaire des procédures - Vérification par sondage de l'application de l'ensemble des procédures et notamment celle de reconnaissance et de surveillance des participants à la filière. (signature des contrats d'engagement dans la démarche) - Vérification de la liste à jour des opérateurs reconnus	- Recueil des procédures - Liste des opérateurs - Contrats
<i>1-3 Suivi des écarts (explicite)</i>	- Suivi et actions suite aux résultats d'audits fournis par l'organisme certificateur (OC)	- Porteur de démarche	X				-Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1.	- Vérification par sondage de l'application d'actions suite aux bilans des contrôles présentés par l'OC. (actions collectives ou individuelles) - Vérification documentaire du suivi des écarts constatés par l'OC	- Procédure de gestion des non conformités - Courriers, comptes rendus de réunions, etc ..
<i>1-4 Gestion du matériel de communication (explicite)</i>	- Matériel de communication respectant les règles de la certification, validé par l'OC - Communication aux opérateurs concernés	- Porteur de démarche	X		X		-Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1.	- Vérification documentaire des contrats avec les opérateurs (points de vente, etc..) - Vérification visuelle que le matériel de communication (PLV, documents d'accompagnement et de traçabilité, ...) a été validé par l'organisme certificateur. - Vérification de la maîtrise de la diffusion et de la mise à jour dans les magasins.	- Contrats -procédure de référencement de la PLV - PLV, étiquettes, etc...
<i>1-5 Gestion des réclamations</i>	- Une procédure de gestion des réclamations clients est en place et est appliquée	- Porteur de démarche	X		X		-Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1.	- Vérification documentaire des réponses et des traitements apportés	- Procédure de traitement - Courriers, comptes rendus de réunions, etc ...

SI COMMUNICATION SUR L'ALIMENTATION :**TABLEAU 2bis : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour l'étape du schéma de vie : Fabrication d'aliments**

Points ou exigences de maîtrise	Valeurs cibles	Site de contrôle	Méthodes de contrôle				Responsables et fréquence <i>internes</i> externes	Description de la méthode de maîtrise ou de contrôle interne. Description de la méthode de contrôle de l'OC.	Documents de référence <i>Documents Preuves</i>
			DOC	VIS.	MES	ANA			
<i>1-1 référencement des fournisseurs (explicite)</i>	-Fournisseurs engagés contractuellement à respecter le cahier des charges	-usine de fabrication, dépôts. -Porteur de démarche -Organismes de qualification -élevages	X				-Porteur de démarche à chaque référencement ou mise à jour de la liste -SGS-ICS 2 fois par an -structure de référencement pour tout contrôle en élevage - SGS-ICS lors de l'audit des structures de référencement et en élevages	-Vérification documentaire de la signature du contrat par le fabricant d'aliment et la porteur de démarche -Vérification documentaire de l'appartenance du fournisseur à la liste des fabricants référencés	-Liste des fabricants référencés -contrats fournisseurs d'aliments
<i>1.2 hygiène de la fabrication (implicite)</i>	- Respect des normes sanitaires et environnementales réglementaires	- usine de fabrication, dépôts.	X	X			- SGS ICS selon fréquence du tableau 1	-Vérification visuelle de la propreté des locaux -Vérification documentaire de l'application du plan de nettoyage et désinfection -Vérification documentaire des consignes	-consignes -plan nettoyage - désinfection
<i>1.3 qualité microbiologique des aliments (implicite)</i>	- Aliment sain dont la qualité est conforme à la réglementation	- usine de fabrication, dépôts. - élevage qualifié	X	X			- SGS ICS selon fréquence du tableau 1	-Vérification documentaire des résultats d'analyses microbiologiques -Vérification visuelle du prélèvement systématique d'échantillons	
<i>1.4 composition des aliments (implicite et explicite)</i>	- Absence d'ingrédients interdits par la réglementation - Respect de la liste positive élaborée par le porteur de démarche	- usine de fabrication, dépôts.	X				- SGS ICS selon fréquence du tableau 1	-Vérification documentaire des formulations et listings de fabrication -Vérification documentaire par sondage des étiquettes	-liste positive d'ingrédients -procédure formulation -listing de fabrication -étiquettes
<i>1.5 maîtrise du risque de contamination croisée (explicite)</i>	- Séparation physiques des productions d'aliments pour bovins et pour d'autres espèces et de leurs résidus, si ces 2 productions coexistent sur un même site	- usine de fabrication, dépôts.	X	X			- SGS ICS selon fréquence du tableau 1	-Vérification documentaire des consignes, et visuelle de leur application -Vérification documentaire des opérations de vidange et de la séparation physique de la production d'aliments bovins	-guide SNI-SYNCO PAC -consignes -liste positive d'ingrédients -listing de fabrication -enregistrement des rinçages

TABLEAU 2bis (suite): Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour l'étape du schéma de vie : Fabrication d'aliments

Points ou exigences de maîtrise	Valeurs cibles	Site de contrôle	Méthodes de contrôle				Responsables et fréquence internes externes	Description de la méthode de maîtrise ou de contrôle interne. Description de la méthode de contrôle de l'OC.	Documents de référence Documents Preuves
			DOC	VIS.	MES	ANA			
1.6 traçabilité des aliments (explicite)	- Chaque lot d'aliments est identifié, échantillonné et/ou analysé	-usine de fabrication, dépôts. -élevages	X	X		X	- SGS ICS selon fréquence du tableau 1 -éleveur à chaque réception - SGS ICS et lors des contrôles en élevage	-Vérification documentaire de l'existence d'une procédure de traçabilité et de son application -Vérification visuelle de l'identification par un numéro de lot	-procédure de traçabilité -bons de livraison et de commande des matières premières -résultats d'analyse le cas échéant -bon de livraison et factures d'aliments

TABLEAU 3 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour l'étape du schéma de vie : Elevage des animaux

Points ou exigences de maîtrise	Valeurs cibles	Site de contrôle	Méthodes de contrôle				Responsables et fréquence <i>internes</i> externes	Description de la méthode de maîtrise ou de contrôle interne. Description de la méthode de contrôle de l'OC.	Documents de référence <i>Documents Preuves</i>
			DOC	VIS.	MES	ANA			
2-1 <i>Sélection des éleveurs (explicite)</i>	- Provenance des animaux d'élevages qualifiés	- Elevage qualifié. -Organisme de qualification -négociant , abattoir	X X X				- <i>Technicien organisme de qualification, 1 fois par an et</i> -Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1. -négociant à chaque enlèvement -abatteur à chaque livraison -Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1.	- <i>Diagnostic préalable de l'exploitation.</i> - <i>Signature du contrat éleveur, validité de celui-ci.</i> - Vérification documentaire des dossiers éleveurs, de la localisation des élevages, des comptes-rendus de contrôle d'élevage. -Vérification de l'existence et de l'application de la procédure de reconnaissance et de suivi des élevages. -Vérification documentaire de l'appartenance de l'éleveur à la liste des éleveurs qualifiés	-procédure de référencement et de suivi des élevages <i>-contrat éleveur</i> <i>-dossier éleveur et compte-rendu de contrôle élevage</i> -liste des éleveurs qualifiés
2-2 <i>Identification et traçabilité des bovins (implicite et explicite)</i>	- Identification permanente réglementaire de chaque animal. - Enregistrement des informations dans le registre des bovins	- Elevage qualifié.	X X	X X			- <i>Technicien organisme de qualification, 1 fois par an et</i> - Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1.	- Vérification visuelle du bouclage des animaux. - Vérification documentaire des DAUB/DAB/passeports et du registre des bovins.	- <i>DAB/DAUB/ Passeports</i> - <i>Registre des bovins.</i>
2-3 <i>Zone de production et temps de présence (explicite)</i>	- Animaux nés et élevés et finis en France - Durée de séjour dans un ou plusieurs élevages qualifiés de 12 mois minimum avant abattage	- Elevage qualifié.	X X X	X			- <i>Eleveur engraisseur, (pour les animaux non nés sur l'exploitation), à chaque introduction d'un animal et</i> - <i>Technicien de l'organisme de qualification, 1 fois par an.</i> -Auditeur SGS ICS, 3 à 4 fois par an à l'abattoir, et par sondage en élevages selon fréquence du tableau 1	- Vérification documentaire des numéros de cheptel sur les passeports et sur le registre des bovins. - Vérification visuelle des boucles d'identification. - Vérification documentaire du temps de présence en exploitation qualifiée avant abattage	- <i>DAB/DAUB/ Passeports</i> - <i>Registre des bovins.</i> - <i>liste des élevages qualifiés</i>

TABLEAU 3 (suite): Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour l'étape du schéma de vie : Elevage des animaux

Points ou exigences de maîtrise	Valeurs cibles	Site de contrôle	Méthodes de contrôle				Responsables et fréquence <i>internes</i> externes	Description de la méthode de maîtrise ou de contrôle interne. Description de la méthode de contrôle de l'OC.	Documents de référence <i>Documents Preuves</i>
			DOC	VIS.	MES	ANA			
2-4 Santé des bovins <i>(implicite et explicite)</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Cheptel indemne de tuberculose, brucellose et leucose - Respect de la législation vétérinaire - Traçabilité des traitements assurée 	- Elevage qualifié.	X				<ul style="list-style-type: none"> - <i>Technicien organisme de qualification, 1 fois par an et</i> - Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1. - Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle documentaire des ASDA en cours de validité, de leur correspondance avec les passeports et du statut (indemne) du cheptel. - Contrôle documentaire des résultats d'analyse des bovins introduits. - Contrôle documentaire de la présence des ordonnances, du carnet sanitaire et vérification du respect des délais d'attente. - Contrôle visuel des médicaments présents et de leur rangement. - Contrôle visuel des lieux d'isolement d'animaux. - Contrôle documentaire de la tenue à jour du carnet sanitaire. - Vérification documentaire des comptes-rendus de visite 	<ul style="list-style-type: none"> - Plan de prophylaxie - ASDA, Passeports - Résultats d'analyse - Ordonnances - Carnet sanitaire - Registre des bovins - Comptes-rendus de visite d'élevage
		- Organisme de qualification	X						

TABLEAU 3 (suite): Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour l'étape du schéma de vie : Elevage des animaux

Points ou exigences de maîtrise	Valeurs cibles	Site de contrôle	Méthodes de contrôle				Responsables et fréquence <i>internes</i> externes	Description de la méthode de maîtrise ou de contrôle interne. Description de la méthode de contrôle de l'OC.	Documents de référence <i>Documents Preuves</i>
			DOC	VIS.	MES	ANA			
2-5 Alimentation des bovins (implicite et explicite)	<ul style="list-style-type: none"> - Composition des aliments conformes à la réglementation. - Eau propre accessible. - Type d'aliments distribués : à base d'herbe et exclusivement d'origine végétale. - Provenance des aliments simples et composés - Fabricants d'aliments composés référencés avec liste d'aliments autorisés. -Satisfaction des besoins des animaux. -Respect du plan d'alimentation -Pour les races allaitantes, les animaux sont élevés au minimum 5 mois au pis de la mère, et passent au minimum 5 mois au pâturage (hors période de finition, le cas échéant). - Si Option : Alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique, achat et utilisation exclusive d'aliments référencés 	<ul style="list-style-type: none"> - Elevage qualifié. - Organisme de qualification 	X	X		X	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Technicien organisme de qualification, 1 fois par an et</i> - Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1. - Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle visuel de l'absence de substances interdites. - Contrôle visuel du stockage indépendant des aliments destinés à d'autres espèces et de l'absence de contact entre des produits toxiques et les aliments bovins. - Contrôle visuel de l'origine de l'eau d'abreuvement et de la propreté des abreuvoirs. - Contrôle documentaire des résultats d'analyses d'eau. - Contrôle documentaire du plan d'alimentation et de l'identification des ressources alimentaires. - Contrôle visuel par sondage de l'état corporel des bovins. - Contrôle documentaire des factures, bons de livraison et des étiquettes des aliments composés.. - Contrôle documentaire du référencement des fournisseurs d'aliments composés. - Vérification de la diffusion régulière des listes de fabricants référencés. - Vérification documentaire des comptes-rendus de visite - Contrôle visuel et documentaire en élevage : conduite du troupeau, veaux sous la mère durant les 5 premiers mois au minimum. -Contrôle documentaire des factures, bons de livraison d'achat d'aliment référencés - Contrôle visuel des aliments achetés 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Analyses d'eau</i> -Plan d'alimentation -liste fournisseurs d'aliments référencés - <i>Fiche d'identification des ressources alimentaires</i> - Grille de notation de l'état des bovins - <i>Factures et bons de livraison des aliments</i> - <i>Comptes-rendus de visite d'élevage</i>

TABLEAU 3 (suite): Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour l'étape du schéma de vie : Elevage des animaux

Points ou exigences de maîtrise	Valeurs cibles	Site de contrôle	Méthodes de contrôle				Responsables et fréquence <i>internes</i> externes	Description de la méthode de maîtrise ou de contrôle interne. Description de la méthode de contrôle de l'OC.	Documents de référence <i>Documents Preuves</i>
			DOC	VIS.	MES	ANA			
2-7 Hygiène et bien être des bovins (<i>implicite et explicite</i>)	<ul style="list-style-type: none"> - Les animaux ne sont pas maltraités. - Ecornage selon méthode préconisée - Les bovins sont propres et en bonne santé - Les bovins disposent de surfaces suffisantes en étable - Les étables sont saines et aérées, désinfection ou vide sanitaire 1 fois par an -Présence d'abris lors d'hivernage en plein air - Des dispositifs de contention et de manipulation sont utilisés 	- Elevage qualifié.		X			<ul style="list-style-type: none"> - <i>Technicien organisme de qualification, 1 fois par an</i> et - Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle visuel et dialogue avec l'éleveur pour vérifier l'absence d'utilisation d'aiguillons et le respect des méthodes d'écornage. - Contrôle documentaire des ordonnances. - Contrôle visuel par sondage du niveau de propreté des bovins et de l'intégrité physique des animaux. - Contrôle visuel des locaux, de l'absence de condensation et des abris au pâturage. - Contrôle visuel des équipements utilisés pour la manipulation des animaux 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Ordonnances</i> - Préconisations en matière d'écornage - Grille d'appréciation de la propreté - Grille d'appréciation de l'intégrité physique - Equipements appropriés pour la manipulation
2-8 Environnement et accès à l'élevage (<i>implicite et explicite</i>)	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la réglementation sur les installations classées et la directive nitrate, respect du PMPOA - Voies d'accès stabilisées et exemptes d'effluents 	- Elevage qualifié.	X		X		<ul style="list-style-type: none"> - <i>Technicien organisme de qualification, 1 fois par an</i> et - Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1 	<ul style="list-style-type: none"> - Mesure du nombre d'UGB de l'élevage et contrôle documentaire du rapport DEXEL ou du certificat de la DDA le cas échéant (si éleveur concerné) - Contrôle visuel des voies d'accès 	<ul style="list-style-type: none"> - Calendrier d'intégration PMPOA. - <i>DEXEL ou demande de diagnostic ou certificat de conformité</i>

TABLEAU 4 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour l'étape du schéma de vie : Transport des animaux

Points ou exigences de maîtrise	Valeurs cibles	Site de contrôle	Méthodes de contrôle				Responsables et fréquence <i>internes</i> externes	Description de la méthode de maîtrise ou de contrôle interne. Description de la méthode de contrôle de l'OC.	Documents de référence <i>Documents Preuves</i>
			DOC	VIS.	MES	ANA			
3-1 Conditions de transport <i>(implicite et explicite)</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la réglementation - Manipulations faites avec calme et douceur - Le n°IPG et la catégorie figurent sur les bons d'enlèvement ainsi que les mentions réglementaires - Information de l'aspect certifiable de chaque animal soit sur le bon d'enlèvement soit sur le passeport ou équivalent -Transmission des DAUB/DAB/passeports 	<ul style="list-style-type: none"> - Elevage qualifié. - Organisme de qualification - Abattoir 					<ul style="list-style-type: none"> - <i>Technicien organisme de qualification, 1 fois par an</i> - <i>Responsable bouverie à chaque réception</i> - <i>Chauffeur à chaque chargement</i> - Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Dialogue avec les éleveurs et les chauffeurs concernant les conditions de manipulation et de transport des animaux.</i> - <i>Contrôle visuel des conditions de chargement et d'identification des bovins transportés, correspondance avec les DAUB/DAB.</i> -<i>vérification documentaire des bons d'enlèvement</i> - <i>Vérification des modalités d'information des éleveurs et des chauffeurs.</i> - <i>Contrôle visuel de la propreté et du nettoyage des bétailères</i> - <i>Vérification des DAUB/DAB et des bons de livraison.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Instructions éleveurs et chauffeurs -<i>passeports des bovins</i> -<i>bons d'enlèvement</i> - Liste des éleveurs qualifiés par organisme de qualification.

TABLEAU 5 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour l'étape du schéma de vie : Abattage, ressuage, réfrigération et mise en quartiers

Points ou exigences de maîtrise	Valeurs cibles	Site de contrôle	Méthodes de contrôle				Responsables et fréquence internes externes	Description de la méthode de maîtrise ou de contrôle interne. Description de la méthode de contrôle de l'OC.	Documents de référence Documents Preuves
			DOC	VIS.	MES	ANA			
4-1 conditions d'acheminement et d'hébergement des bovins (implicite)	- Respect de la réglementation	- Abattoir	X	X			- Responsable bouverie à chaque réception - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	- Contrôle visuel des conditions d'acheminement et d'hébergement	- consignes bouverie.
4.2 hygiène (implicite)	- Agrément CEE - Respect de la réglementation sur l'hygiène	- Abattoir - Grossiste	X X	X			- Responsable qualité abattoir / abatteur quotidiennement - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	- Contrôle visuel du respect des consignes d'hygiène par le personnel. - Contrôle visuel de la propreté. - Contrôle documentaire du respect du plan de nettoyage et désinfection.	- Procédure de nettoyage désinfection - consignes hygiène - Enregistrements du nettoyage.
4.3 caractéristiques des animaux et carcasses (explicite)	- Respect de la provenance d'un élevage qualifié et du caractère certifiable de l'animal - Respect des caractéristiques de race, d'âge, de catégorie, de poids, de conformation, d'état d'engraissement.	- Abattoir	X X	X X			- Personnel abattoir/ abatteur (bouvier, classificateur, responsable tri) - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	- Pesée, contrôle visuel de la conformation et de l'état d'engraissement. - Vérification documentaire à partir des DAUB/DAB, des bons de livraison et des informations enregistrées lors de l'abattage, la pesée et le classement. - Contrôle documentaire des consignes et des fiches de déclassement des non conformes	- Fiche technique des produits certifiables - DAUB/DAB/passeport - tickets de pesée - bons de livraison - liste éleveurs qualifiés
4.4 Traçabilité des carcasses et quartiers (explicite)	- Existence et application d'une procédure d'identification des carcasses et quartiers permettant de retrouver les informations relatives à l'animal - Carcasses et quartiers portent la mention de la certification ou équivalent	- Abattoir - Grossiste	X	X			- Personnel abattoir/ abatteur - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	- Vérification visuelle de l'identification des carcasses et des quartiers (n° individuel, n° de lot) et de la mention de la certification sur l'étiquette. - vérification documentaire de la procédure de traçabilité - Vérification documentaire du marquage des carcasses, de la correspondance entre les différents identifiants et de la possibilité de retrouver les informations relatives à chaque carcasse ou quartier.	- procédure de traçabilité - registre d'abattage - DAUB/DAB/passeport - Etiquette carcasse, ticket de pesée

TABLEAU 5 (suite) : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour l'étape du schéma de vie : Abattage, ressuage, réfrigération et mise en quartiers

Points ou exigences de maîtrise	Valeurs cibles	Site de contrôle	Méthodes de contrôle				Responsables et fréquence <i>internes</i> externes	Description de la méthode de maîtrise ou de contrôle interne. Description de la méthode de contrôle de l'OC.	Documents de référence <i>Documents Preuves</i>
			DOC	VIS.	MES	ANA			
4.5 <i>Ressuage (explicite)</i>	- Respect de la norme NF V46-001 pour l'efficacité du ressuage	- Abattoir	X		X		- <i>Personnel abattoir / abatteur périodiquement</i> - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	- Procédure de ressuage - <i>Enregistrements des températures de ressuage, ou des résultats du test de pliage</i>	
4.6 <i>Contrôle du pH (explicite)</i>	- Respect de la norme NF V46-001 pour la sélection des carcasses (pH conforme < 6)	- Abattoir	X		X		- <i>Personnel abattoir / abatteur pour chaque carcasse certifiée</i> - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	- Contrôle du pH des carcasses 18 à 24 heures après abattage. - <i>vérification de la procédure de prise de pH</i> - Contrôle documentaire des enregistrements de pH des carcasses et du déclassement des carcasses au pH non conformes - Mesure par sondage 18 à 24h après abattage	- procédure de prise de pH - <i>Enregistrements des mesures de pH</i>

TABLEAU 6 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour l'étape du schéma de vie : Désossage, parage, conditionnement des muscles sous vide.

Points ou exigences de maîtrise	Valeurs cibles	Site de contrôle	Méthodes de contrôle				Responsables et fréquence internes externes	Description de la méthode de maîtrise ou de contrôle interne. Description de la méthode de contrôle de l'OC.	Documents de référence Documents Preuves
			DOC	VIS.	MES	ANA			
5.1 conditions techniques (implicite)	- Agrément CEE - Respect de la réglementation sur l'hygiène	- Atelier de découpe	X	X			- Responsable qualité atelier de découpe quotidiennement - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	- Contrôle visuel de l'existence et du respect des consignes d'hygiène par le personnel. - Contrôle du respect de la chaîne du froid - Contrôle documentaire du respect du plan de contrôle bactériologique. - Contrôle documentaire des enregistrements de températures des locaux et des produits	- consignes hygiène - agrément CEE - Résultats d'analyses. - Enregistrements du nettoyage. - Enregistrement des températures des locaux et des produits. - Listes de présence des formations hygiène
5.2 Traçabilité de la découpe et du conditionnement (implicite et explicite)	- Carcasses et quartiers proviennent d'animaux certifiés - Carcasses et quartiers portent la mention de la certification ou équivalent - Respect de la traçabilité - Travail par lot	- Atelier de découpe	X	X			- Personnel atelier de découpe - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	- Vérification visuelle de l'identification des quartiers entrants et des viandes sortantes ainsi que de la présence de la mention de la certification sur les étiquettes. - vérification documentaire de la de la certification sur les bons de livraison ou factures - Vérification documentaire du marquage des quartiers et des PAD, de la correspondance entre les différents identifiants et de la possibilité de retrouver les informations relatives à chaque pièce de découpe.	-procédure traçabilité -consignes - Etiquettes carcasses ou quartiers. - Fiches de découpe - bons de livraison - factures - Etiquettes PAD
5.3 Comptabilité matière	-quantités sorties < quantités entrées.	- Atelier de découpe	X	X	X		- Personnel atelier de découpe - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	-Renseignement des fiches de découpe -Calcul et vérification des rendements matière -Vérification	-procédure traçabilité -consignes - Fiches de découpe

TABLEAU 7 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour l'étape du schéma de vie : Stockage, maturation, piéçage.

Points ou exigences de maîtrise	Valeurs cibles	Site de contrôle	Méthodes de contrôle				Responsables et fréquence internes externes	Description de la méthode de maîtrise ou de contrôle interne. Description de la méthode de contrôle de l'OC.	Documents de référence Documents Preuves
			DOC	VIS.	MES	ANA			
6.1 température de stockage, conditions de conservation (implicite)	- T à cœur des carcasses ≤ +7°C jusqu'à l'expédition - T max des pièces à l'expédition de +4°C	-atelier de découpe - grossiste	X	X	X		- Personnel atelier de découpe, quotidiennement. - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	-mesure par sondage de la température à cœur des carcasses, quartiers ou entre 2 produits conditionnés -surveillance continue de la température des chambres froides -vérification de la procédure de stockage et des consignes	-procédure de stockage – consignes -enregistrements de température des chambres froides -enregistrement des contrôles de température produit
6.2 durée minimale de maturation (explicite)	- J+7 min au 1 ^{er} tranchage avec J date d'abattage - J+10 pour les muscles sous vide	-atelier de découpe -atelier distributeur / point de vente	X	X	X		- Personnel atelier de découpe, quotidiennement - Responsable du rayon boucherie à chaque préparation - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	-vérification de l'existence et de l'application des consignes -vérification documentaire du respect de la durée à l'aide des dates d'abattage et de 1er tranchage	-consigne maturation – contrat -inventaire des stocks -étiquettes UVC, PAD, carcasse et quartiers
6.3 conditions du piéçage (implicite, explicite)	- Atelier CEE - Hygiène des aliments remis aux consommateurs	-atelier de découpe -atelier distributeur / point de vente	X	X	X	X	-responsable atelier de découpe - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	-vérification documentaire du plan de nettoyage et désinfection et des enregistrements relatifs -vérification documentaire des résultats d'analyse microbiologique -vérification visuelle du respect des consignes d'hygiène (pratiques, températures) -vérification documentaire de l'agrément	-consignes hygiène -plan de nettoyage et désinfection -enregistrement des opérations de nettoyage -résultats d'analyses -relevés de températures
6.4 traçabilité du piéçage (implicite et explicite)	- Carcasses, ½ carcasses, quartiers et PAD portent la mention de la certification et la date d'abattage - Facture porte la mention de la certification et le n° de lot ainsi que les mentions réglementaires	-atelier de découpe -atelier distributeur / point de vente	X	X			- Personnel atelier de découpe, quotidiennement - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	-vérification visuelle et documentaire de la mention de la certification sur bons de livraisons ou factures et étiquettes produits -vérification visuelle de l'identification par un n° de lot des UVC -vérification de la procédure de traçabilité	-procédure de traçabilité -fiches de découpe (comptabilité matière) -bons de livraison, factures -étiquettes carcasses, quartiers, PAD -étiquettes UVC

TABLEAU 8 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour l'étape du schéma de vie : Commercialisation

Points ou exigences de maîtrise	Valeurs cibles	Site de contrôle	Méthodes de contrôle				Responsables et fréquence internes externes	Description de la méthode de maîtrise ou de contrôle interne. Description de la méthode de contrôle de l'OC.	Documents de référence Documents Preuves
			DOC	VIS.	MES	ANA			
7.1 Hygiène des aliments remis au consommateur (implicite)	- Respect de la réglementation sur les conditions d'hygiène de vente au consommateur	- Point de vente	X	X			-Responsable du rayon quotidiennement - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	- Contrôle visuel du respect des consignes d'hygiène par le personnel. -contrôle documentaire du plan de nettoyage et désinfection -Contrôle documentaire des enregistrements de températures des locaux, des linéaires et des produits -contrôle documentaire des résultats d'analyse microbiologique.	-Consignes hygiène - Plan de nettoyage désinfection - Enregistrements du nettoyage. - Enregistrement des températures des locaux, des linéaires et des produits. - résultats analyses microbiologiques
7.2 Délai de maturation minimum garanti (explicite)	- Durée minimum de 7 jours de maturation pour les carcasses et de 10 jours pour les viandes PAD	- Point de vente	X	X			-Personnel point de vent et responsable du rayon quotidiennement - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	-contrôle documentaire du contrat de commercialisation rappelant la durée de maturation - Contrôle documentaire et visuel du respect des délais de maturation	-contrat de commercialisation - Bons de livraisons et factures d'achat - Etiquettes carcasses ou PAD
7.3 Traçabilité (explicite)	- Présence d'un identifiant (n° de lot ou autre) et de la mention de certification	- Point de vente	X				- Personnel point de vent et responsable du rayon quotidiennement - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	-contrôle documentaire de la procédure de traçabilité -contrôle documentaire de la comptabilité matière -vérification visuelle de l'identification des produits	-comptabilité matière - Etiquettes carcasses, quartiers ou PAD - étiquettes UVC
7.4 vente aux consommateurs (explicite)	- En libre service la vente se fait soit en exclusivité, soit dans une portion du linéaire clairement délimitée. - Communication sur la certification (PLV)	- Point de vente		X			- Personnel point de vente et responsable du rayon quotidiennement - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	- Contrôle visuel de la conformité de la PLV - Contrôle visuel de l'identification des produits en rayon et en stockage -Contrôle documentaire et visuel de la fiche d'identification carcasse et de la correspondance avec les bons de livraison	-PLV -fiche d'identification -bons de livraison -étiquettes UVC

4. PLAN DE CORRECTION

4.1. CONSTATATION ET GESTION DES ECARTS MIS EN EVIDENCE LORS DES CONTROLES EXTERNES

Lors des audits et contrôles, les auditeurs et les contrôleurs peuvent mettre en évidence des écarts ou non conformités. La procédure PRQUP06 « Procédure de gestion des écarts » précise les modalités de gestion de ces écarts. Cette procédure permet notamment de susciter et de faciliter la correction des écarts constatés et permet aux auditeurs et aux contrôleurs de SGS ICS de s'assurer que l'entreprise a mis en œuvre les actions correctives appropriées.

En cas de nécessité, la procédure de gestion des écarts donne lieu à la mise en œuvre de la procédure PRQUL07 « Procédure de sanction ».

4.2. CONSTATATION ET GESTION DES ECARTS MIS EN EVIDENCE LORS DES CONTROLES INTERNES

Le licencié informe SGS ICS des écarts constatés lors des contrôles internes si ces écarts sont de nature à motiver une sanction (avertissement ou mise en demeure). Dans cette hypothèse, l'entreprise doit informer SGS ICS des actions correctives et des traitements mis en œuvre pour corriger l'écart ainsi constaté. Si cette information n'était pas faite, l'entreprise s'expose à une sanction prévue conformément à la grille de sanction préétablie figurant dans le tableau 9.

4.3. CORRECTION DES ECARTS

La correction des écarts est placée sous l'entière responsabilité du licencié.

L'organisme certificateur joue un rôle de prescripteur et incite, si nécessaire, au moyen de la procédure de sanction (réf.: PRICS11), à traiter les écarts par des traitements ou des actions correctives appropriés.

Dans le cas de la viande de gros bovin, la procédure de sanction est appliquée avec le support de la grille de sanction présentée dans le tableau 9. Dans le cas où l'écart constaté par l'auditeur ou le contrôleur justifie la mise en œuvre d'une sanction, un audit ou un contrôle supplémentaire est réalisé, le cas échéant, sur décision du Comité de Certification.

Tableau 9 : Sanctions applicables

Les écarts suivants correspondent aux non conformités possibles identifiables chez les différents opérateurs d'un cahier des charges, au sein de l'agrément « Viande de gros bovins ». Cette liste détaillée permet de codifier chaque écart de façon à en faciliter l'analyse.

Ces opérateurs peuvent être : les éleveurs, les fournisseurs, abattoirs, abatteurs, ateliers de découpe, grossistes, les organismes de qualification d'éleveurs, les structures relais, associations, GIE, les structures commerciales, les négociants ou apporteurs en animaux, les points de vente.

Le suivi des actions correctives est appliqué systématiquement à tous les écarts constatés par SGS ICS, conformément à sa procédure de gestion des écarts. Les conséquences préconisées correspondent aux sanctions encourues à titre indicatif pour ces écarts. La décision d'application du barème de sanction est de la responsabilité finale du Comité de Certification de SGS ICS, après analyse de la gravité de l'écart.

CODE	CATEGORIE	LIBELLE DE L'ECART	SANCTION TYPE ENCOURUE	TRAITEMENT PAR SGS ICS
		DOCUMENTS GENERAUX		
BOV003	10	Certification de viandes en provenance d'un fournisseur non engagé dans la démarche .	Avertissement	Déclassement de lot Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
BOV004	10	Taux de réapprovisionnement en viande certifiée supérieur au taux autorisé par le cahier des charges		Vérification au prochain audit
		EXIGENCES TECHNIQUES RELATIVES A L'ANIMAL		
BOV006	11	Race des animaux non conforme	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
BOV007	11	Age non conforme par rapport à la catégorie	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
BOV008	11	Poids des carcasses non conforme	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
BOV009	11	Poids des PAD non conforme	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
BOV010	11	Conformation non conforme	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
BOV011	11	Etat d'engraissement non conforme	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
BOV012	11	Catégorie non conforme	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
BOV013	11	Non conformité des caractéristiques physiques des animaux certifiés sur plus de 5% des animaux	Mise en demeure	Demande d'action dans les 30 jours

CODE	CATEGORIE	LIBELLE DE L'ECART	SANCTION TYPE ENCOURUE	TRAITEMENT PAR SGS ICS
		: race, age, poids, conformation, état d'engraissement, gabarit		/ audit supplémentaire
BOV014	11	Expédition de carcasses, pièces de gros ou PAD non conformes	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV015	11	Expédition d' UVC non conformes	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
		EXIGENCES TECHNIQUES RELATIVES A L'ANIMAL(suite)		
BOV016	11	Sélection d'animaux pour la certification avec un DAB/DAUB incomplet (préciser l'erreur: code race absent,...)	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
BOV089	11	Non conformité des équipements et installations	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
		BIEN- ÊTRE / RESPECT DES ANIMAUX		
BOV017	19	Mauvaises conditions de chargement, déchargement ou de transport, non conformité des locaux pour déchargement des animaux		Vérification au prochain audit
BOV018	19	Mauvaises conditions d'attente avant abattage (aération insuffisante, eau potable non disponible, bruits...)		Vérification au prochain audit
BOV019	19	Non conformité du séjour des animaux (cycle prairie/étable..)		Vérification au prochain audit
		ALIMENTATION		
BOV020	14	Absence de plan d'alimentation	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV021	14	Non conformité de l'alimentation	Avertissement + Dé-référencement éleveur	déclassement lot Demande d'action dans les 60 jours vérification de l'exclusion effective
BOV022	14	Utilisation de produits interdits (spécifiés par la réglementation ou le cahier des charges)	Mise en demeure de dé-référencement éleveur	Déclassement lot Demande d'action dans les 30 jours / audit supplémentaire et vérification de l'exclusion effective
BOV092	14	Plan d'alimentation incomplet		Vérification au prochain audit
BOV094	14	Non conservation des documents prouvant le respect du plan d'alimentation .		Vérification au prochain audit

CODE	CATEGORIE	LIBELLE DE L'ECART	SANCTION TYPE ENCOURUE	TRAITEMENT PAR SGS ICS
		MAITRISE SANITAIRE		
		CONDUITE SANITAIRE D'ELEVAGE		
BOV023	12	Propreté générale des bâtiments d'élevage non satisfaisante		Vérification au prochain audit
BOV024	12	Règlement sanitaire non disponible	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV025	12	Règlement sanitaire non respecté		Vérification au prochain audit
BOV026	12	Carnet sanitaire absent ou incomplet et/ou absence de n°IPG sur les ordonnances		Vérification au prochain audit
BOV027	12	Utilisation de produits interdits (activateur de croissance, substances à effet hormonal...)	Mise en demeure de dé-référencement éleveur	Déclassement de lot Demande d'action dans les 30 jours / audit supplémentaire et vérification de l'exclusion effective
BOV028	12	Non conformité sur produits vétérinaires : stockage, justificatifs		Vérification au prochain audit
BOV093	12	Non respect des délais d'attente avant abattage	Avertissement	Déclassement de lot Demande d'action dans les 60 jours
		MAITRISE DE L'HYGIENE		Vérification au prochain audit
BOV029	12	Absence d'agrément CEE ou de dérogation conformément au cahier des charges (abattoir, atelier de découpe, grossiste...)	Suspension Immédiate	
		MAITRISE SANITAIRE		
BOV090	12	N° d'agrément CEE non disponible	Mise en demeure	Demande d'action dans les 30 jours
BOV030	12	Propreté générale des locaux et/ou du matériel et/ou des camions non satisfaisante	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV031	12	Matériel ne permettant pas une maîtrise totale de l'hygiène (stérilisateur, lave-mains...)	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV032	12	Port de tenue adéquate et propre non respecté		Vérification au prochain audit
BOV033	12	Plan de nettoyage non appliqué ou non connu		Vérification au prochain audit
BOV034	12	Absence de plan de nettoyage/désinfection ou incomplet		Vérification au prochain audit
BOV035	12	Absence de formation à l'hygiène du personnel		Vérification au prochain audit
BOV036	12	Non respect de la fréquence et/ou de la nature des analyses microbiologiques, résultats des analyses non disponibles (surfaces, matières premières...)		Vérification au prochain audit
BOV037	12	Absence de suivi des analyses microbiologiques : gestion des non conformes		Vérification au prochain audit

CODE	CATEGORIE	LIBELLE DE L'ECART	SANCTION TYPE ENCOURUE	TRAITEMENT PAR SGS ICS
BOV038	12	Hygiène du stockage des viandes non satisfaisante (à préciser)	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
		MAITRISE DU FROID		
BOV039	13	Non conformité sur la température des viandes lors de l'expédition, de la réception ou du stockage (préciser carcasse, pièce de gros, PAD) ou non prise de ces températures		Vérification au prochain audit
BOV040	13	Non conformité réglementaire sur la température en atelier de découpe (non conforme si température supérieure à 12°C)		Vérification au prochain audit
BOV041	13	Température des locaux de stockage (frigo, vitrines...) non conforme		Vérification au prochain audit
BOV042	13	Absence de contrôle ou d'enregistrements prouvant le contrôle et la maîtrise du froid	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
		pH		
BOV043	6	Pas de contrôle ou d'enregistrement du pH et/ou absence de pH-mètre	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV044	6	Contrôle du pH avec enregistrement incomplet (exemple : manque date d'abattage ou n° de tuerie)		Vérification au prochain audit
BOV045	6	Mauvaise utilisation du pH-mètre		Vérification au prochain audit
BOV046	6	Viandes de pH non conforme	Avertissement	Déclassement de lot Demande d'action dans les 60 jours / Intervention supplémentaire
BOV047	6	Contrôle du pH non systématique		Vérification au prochain audit
		RESSUAGE		
BOV048	5	Ressuage avec condensation due au mélange de carcasses de températures différentes (observation en frigo)		Vérification au prochain audit
BOV049	5	Ressuage lent non conforme : constatation par le contrôleur que la température à cœur du faux-filet, 10 h après abattage, est inférieur à 10°C	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / Intervention supplémentaire
BOV050	5	Absence de contrôle ou d'enregistrement du contrôle du ressuage lent ou rapide (par exemple absence prise de température)	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV051	5	Enregistrement du contrôle du ressuage (lent ou rapide) incomplet (exemple : absence de l'heure d'abattage, de l'heure de prise de la température, du n° de carcasse)		Vérification au prochain audit

CODE	CATEGORIE	LIBELLE DE L'ECART		SANCTION TYPE ENCOURUE	TRAITEMENT PAR SGS ICS
BOV052	5	Ressuage rapide (avec stimulation électrique) inefficace		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / Intervention supplémentaire
BOV053	5	Absence de thermomètre		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
		MATURATION			
BOV054	7	Sur document d'accompagnement : absence de mention de la date d'abattage ou d'utilisation minimale (préciser BL, étiquette..)		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV055	7	Durée de maturation non respectée pour les pièces à griller et à rôtir (sauf hampe, filet, onglet)		Avertissement	Déclassement de lot Demande d'action dans les 60 jours
BOV056	7	Pas d'enregistrement de la date d'abattage		Mise en demeure	Demande d'action dans les 30 jours
		PLV			
BOV057	8	Absence de PLV, pique-prix, spécifique à la viande certifiée sur le rayon			Vérification au prochain audit
BOV058	8	Présence de PLV spécifique alors que la viande en rayon n'est pas la viande certifiée		Mise en demeure	Déclassement de lot Demande d'action dans les 30 jours / Intervention supplémentaire
BOV059	8	PLV incomplète : document d'accompagnement absent ou incomplet (préciser fiche d'info, DAUB...)			Vérification au prochain audit
		TRACABILITE			
BOV060	3	Absence de registre des bovins		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV061	3	Registre des bovins non à jour			Vérification au prochain audit
BOV062	3	Absence de boucle réglementaire		Mise en demeure	Déclassement de lot Demande d'action dans les 30 jours
BOV063	3	Absence de boucle relative à la marque utilisée		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV064	3	Pas de rapprochement systématique des n° d'oreilles et du n° de DAUB/DAB (IPG)		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / Intervention supplémentaire
BOV065	3	Absence de conservation des informations du DAUB/DAB		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / Intervention supplémentaire
BOV066	3	Non conservation des documents ou durée insuffisante (indiquer lesquels DAUB/DAB, copie, BL...)			Vérification au prochain audit

CODE	CATEGORIE	LIBELLE DE L'ECART		SANCTION TYPE ENCOURUE	TRAITEMENT PAR SGS ICS
BOV067	3	Rupture de traçabilité, due à un document absent ou incomplet (préciser BL, étiquette suiveuse, PAD,UVC,caddie....)		Avertissement	Déclassement de lot Demande d'action dans les 60 jours / Intervention supplémentaire
BOV068	3	Conservation des informations du DAUB/DAB mais enregistrement incomplet parmi les informations (préciser, n°IPG, race, sexe, n° cheptel...)			Vérification au prochain audit
BOV069	3	Pas de contrôle ou d'enregistrement des caractéristiques demandées par le cahier des charges (race, état d'engraissement, provenance, catégorie, poids des carcasses, poids des PAD)		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV070	3	Document mal renseigné ou absent, sans rupture de traçabilité (préciser étiquette suiveuse, PAD, UVC, caddie ou BL, facture, attestation sanitaire, DAUB...)			Vérification au prochain audit
BOV071	3	Pas de séparation ou d'identification entre viandes certifiées et non certifiées (préciser en frigo ou en rayon)		Avertissement	Déclassement de lot Demande d'action dans les 60 jours
BOV072	3	Absence de mention relative à la certification sur les supports d'identification et les documents d'accompagnement (étiquettes suiveuse, PAD, UVC, Caddie, BL, facture...)			Vérification au prochain audit
BOV073	3	Absence d'identifiant sur la viande (n° de lot, date de découpe..)		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV074	3	Pas de référence à la certification mais existence d'un autre identifiant sur les viandes (marque collective ou privée) avec compatibilité des cahiers des charges			Vérification au prochain audit
BOV075	3	Pas de référence à la certification mais existence d'un autre identifiant sur les viandes (marque collective ou privée) avec incompatibilité des cahiers des charges ou absence de cahier des charges pour la marque		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV076	3	Absence de document prévu par le cahier des charges (attestation/fiche d'accompagnement et d'information, BL....)			Vérification au prochain audit
BOV077	3	Erreur dans le report des informations (préciser sur quels documents)			Vérification au prochain audit
BOV078	3	Expédition des carcasses de viandes certifiées ou PAD certifiées à un distributeur non répertorié dans le cadre de la certification			Vérification au prochain audit

CODE	CATEGORIE	LIBELLE DE L'ECART		SANCTION TYPE ENCOURUE	TRAITEMENT PAR SGS ICS
BOV079	3	Expédition des UVC industrielles certifiées à un distributeur non répertorié dans le cadre de la certification		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / Intervention supplémentaire
BOV080	3	Présence de document d'accompagnement (attestation, fiche d'information, DAUB...) mais celui-ci ne correspond pas aux viandes livrées			Vérification au prochain audit
BOV091	3	Détention de documents non autorisés		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV081	3	Pas de plage horaire de découpe définie pour la viande certifiée			Vérification au prochain audit
BOV082	3	Absence de fiche lot de découpe ou d'enregistrement de découpe périodique et régulier			Vérification au prochain audit
BOV083	3	Découpe : existence d'une fiche de lot ou équivalent mais renseignement incomplet			Vérification au prochain audit
BOV084	3	Lots non homogènes (viandes certifiées/non certifiées) au poste de pesée ou de découpe		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / Intervention supplémentaire
BOV085	3	En cas de vente non exclusive de viande certifiée : mauvaise tenue des enregistrements des achats (entrées) ou des ventes (sorties) sous certificat			Vérification au prochain audit
BOV086	3	Bilan matière de la découpe non conforme (entrées < sorties)		Mise Demeure	Demande d'action dans les 30 jours / Intervention supplémentaire
BOV087	3	Exclusivité non prouvée et/ou non respectée			Vérification au prochain audit
BOV088	3	Bilan-matière absent ou incomplet		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / Intervention supplémentaire

Ecart relatifs à l'ensemble des agréments

CODE	CATEGORIE	LIBELLE DE L'ECART	SANCTION TYPE ENCOURUE	TRAITEMENT PAR SGS ICS
GEN001	10	Ignorance du cahier des charges	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
GEN002	10	Version périmée du cahier des charges		Vérification au prochain audit
GEN003	10	Cahier des charges non disponible		Vérification au prochain audit
GEN004	10	Charte, contrat ou engagement concernant le certificat non disponible ou non signé	Avertissement.	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
GEN005	10	Procédures et/ou documents prévus par le cahier des charges (à préciser référencement, maîtrise documentaire, contrôle de la traçabilité, transport...)absents ou incomplets		Vérification au prochain audit
GEN006	10	Non application de la procédure de traitement des réclamations clients		Vérification au prochain audit
GEN007	10	Non diffusion des différents documents demandés par le cahier des charges		Vérification au prochain audit
GEN008	10	Non respect du plan de contrôle interne	Avertissement.	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
GEN009	10	Absence de planification des contrôles internes		Vérification au prochain audit
GEN010	10	Absence d'enregistrement des contrôles internes	Avertissement.	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
GEN011	10	Contrôle interne non conforme		Vérification au prochain audit
GEN012	10	Absence de suivi des écarts et non conformités constatés	Avertissement.	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
GEN013	10	Absence de fiche de qualification et/ou d'engagement du personnel		Vérification au prochain audit
GEN014	10	Absence de liste de référencement des participants à la démarche (préciser producteurs, techniciens, clients, ...)		Vérification au prochain audit
GEN015	10	Liste de référencement (à préciser) non à jour		Vérification au prochain audit
GEN016	10	Compte-rendu de visite de technicien de la structure absent ou incomplet		Vérification au prochain audit

CODE	CATEGORIE	LIBELLE DE L'ECART	SANCTION TYPE ENCOURUE	TRAITEMENT PAR SGS ICS
GEN017	10	Non application de procédures prévues par le cahier des charges ou application partielle, ou absence de preuves de leur application		Vérification au prochain audit
GEN018	10	Référencement d'éleveurs ou producteurs non conformes	Avertissement au groupement, exclusion du producteur	Demande d'action dans les 60 jours / vérification de l'exclusion effective
GEN019	10	Eleveur ou producteur situé hors zone géographique reconnue (IGP ou précisée par le cahier des charges)	Mise en demeure de retrait de l'habilitation du producteur	Demande d'action dans les 30 jours / vérification du retrait effectif
GEN020	10	Absence de consigne et/ou de recommandation écrite au personnel ou aux opérateurs		Vérification au prochain audit
GEN021	10	Commercialisation de produits non certifiés sous une marque bénéficiant d'un certificat de conformité	Mise en demeure	Demande d'action dans les 30 jours / audit supplémentaire
GEN022	10	Absence de formation du personnel ou des opérateurs		Vérification au prochain audit
GEN023	10	Inadéquation entre contrôles internes et externes	Avertissement.	Audit en double avec les techniciens
GEN024	10	Connaissance de la réglementation par les opérateurs, insuffisante (préciser producteur, transporteur,)	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire

Ecart relatifs aux fabricants et distributeurs d'aliments pour animaux

CODE SAISIE	Catégorie	Libellé des écarts	Sanction type encourue	Traitement par SGS-ICS
		MAITRISE SANITAIRE		
		CONDUITE SANITAIRE		
FAB002	12	Fabrication d'aliments médicamenteux sans ordonnance vétérinaire.	Mise en demeure	Demande d'action dans les 30 jours / audit supplémentaire
		MAITRISE DE L'HYGIENE		
FAB032	12	Plan de nettoyage et désinfection / désinsectisation absent ou incomplet		Vérification au prochain audit
FAB033	12	Plan de nettoyage et désinfection / désinsectisation non appliqué ou non connu		Vérification au prochain audit
FAB034	12	Plan HACCP absent ou incomplet		Vérification au prochain audit
FAB035	12	Absence d'agrément ou dossier d'agrément non déposé	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
FAB036	12	Non respect de la fréquence et / ou de la nature des analyses prévues par le cahier des charges (analyses physico-chimiques / microbiologiques des matières premières / des aliments)		Vérification au prochain audit
FAB037	12	Absence de suivi des analyses : gestion des non conformes		Vérification au prochain audit
FAB038	12	Echantillothèque absente ou incomplète		Vérification au prochain audit
		ALIMENTATION		
FAB004	14	Non conservation des documents prouvant le respect du plan d'alimentation (préciser BL, étiquettes, listings fabrications).	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
FAB007	14	Présence de matière première animale autre que produits laitiers.	Mise en demeure	retrait de lot Demande d'action dans les 30 jours / audit supplémentaire
FAB008	14	Non conformité de vidange ou de nettoyage pouvant entraîner une contamination croisée.	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
FAB009	14	Enregistrement prouvant la vidange et le nettoyage absent ou incomplet.		Vérification au prochain audit
FAB010	14	Plan de fabrication ne permettant pas l'élimination des risques de contamination croisée.	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire

CODE SAISIE	Catégorie	Libellé des écarts	Sanction type encourue	Traitement par SGS-ICS
FAB011	14	Moyens de maîtrise des contaminations durant la fabrication non appliqués ou application insuffisante.		Vérification au prochain audit
FAB021	14	Plan de gestion des incompatibilités de fabrication absent ou incomplet		Vérification au prochain audit
FAB022	14	Validation des moyens de maîtrise des différentes contaminations / du nettoyage absente ou incomplète		Vérification au prochain audit
FAB012	14	Produits recyclés réincorporés dans les aliments conformes.	Mise en demeure	Demande d'action dans les 30 jours / audit supplémentaire
FAB023	14	Fabrication d'un aliment non conforme par rapport au cahier des charges / fiches techniques	Mise en demeure	retrait de lot Demande d'action dans les 30 jours / audit supplémentaire
FAB020	14	Présence de matières premières et/ou produits finis périmés.		Vérification au prochain audit
FAB024	14	Stockage des matières premières et/ou produits finis non conforme		Vérification au prochain audit
FAB013	14	Pas de séparation de stockage entre aliments conformes et aliments pouvant contenir des produits contaminants.	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
FAB014	14	Méthode d'ensachage ne permettant pas d'éviter les contaminations.	Mise en demeure	Demande d'action dans les 30 jours / audit supplémentaire
FAB015	14	Transport en vrac ne permettant pas le transport unique des aliments conformes en aval ou absence de preuve		Vérification au prochain audit
FAB016	14	Transport en vrac ne permettant pas le transport unique des matières premières conformes en amont ou absence de preuve.	Mise en demeure	Demande d'action dans les 30 jours / audit supplémentaire
		TRACABILITE		
FAB017	3	Absence de référence à la certification sur les documents de vente ou d'accompagnement	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
FAB018	3	Absence d'enregistrement des transports d'aliments.		Vérification au prochain audit
FAB019	3	Fournisseur non référencé ou absence d'engagement au respect du cahier des charges fabricants d'aliments	Mise en demeure	Demande d'action dans les 30 jours / audit supplémentaire
FAB025	3	Transporteur non référencé ou absence d'engagement au respect du cahier des charges transport		Vérification au prochain audit
FAB026	3	Absence d'archivage des formules	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
FAB027	3	Rupture de traçabilité due à un document absent ou incomplet (préciser BL, factures, étiquettes, fiches fabrication...)	Mise en demeure	Demande d'action dans les 30 jours / audit supplémentaire

CODE SAISIE	Catégorie	Libellé des écarts	Sanction type encourue	Traitement par SGS-ICS
FAB028	3	Document mal renseigné ou absent sans rupture de traçabilité (préciser BL factures, étiquettes, fiches fabrication...)		Vérification au prochain audit
FAB029	3	Absence d'identifiant sur les aliments (n° lot, ...)	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
FAB030	3	Absence de fiche de fabrication	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
FAB031	3	Gestion des stocks non conforme : non respect du FIFO		Vérification au prochain audit

4.3.1. Synthèse des écarts

SGS ICS effectue au minimum une synthèse annuelle des écarts constatés. A partir de cette synthèse, le responsable projet a toute la latitude pour organiser avec le porteur de démarche toute action de nature à favoriser une meilleure prise en compte du cahier des charges (réunion de synthèse pour mise au point d'un plan d'action, révision du cahier des charges, etc).

5. COMPARAISON PLAN DE CONTROLE/AGREMENT

Comparaison entre les contrôles internes et externes prévus par l'agrément et les contrôles internes et externes réalisés dans le cadre de la certification « Viande de jeunes bovins », de référence CACQC04C.

	<i>Fréquence des contrôles annuels prévus dans l'extension d'agrément viande de gros bovins</i>	<i>Fréquences de contrôle annuelles prévues dans le plan de contrôle du cahier de charges CQC04</i>		<i>Différences et justifications</i>
		Contrôle interne	Contrôle externe	
<i>Fournisseur= Porteur de démarche</i>	Non prévu	-	2 audits	Interbev délègue le rôle de fournisseur à un porteur de démarche, propriétaire de la marque commerciale associée à la certification.
<i>Fabricant d'aliments</i>	Non prévu En attente des éléments du groupe de travail CNLC	-Référencement national par INTERBEV et les syndicats professionnels	1 audit par an si choix d'une communication sur l'alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique - 1 analyse par an et par fabricant sur des prélèvements en élevages (recherche de graisses et de farines animales)	Les fabricants d'aliments font l'objet d'un audit préalable au référencement par SGS-ICS ce qui permet la validation des formules d'aliments référencés au préalable.
<i>Elevages (selon taille organisme de qualification)</i> <ul style="list-style-type: none"> • 1 à 100 élevages • 101 à 500 élevages par structure • Plus de 500 élevages par structure 	5% par an contrôle externe 5% par an contrôle interne 3% par an contrôle externe 3% par an contrôle interne 1,5% par an contrôle externe 1,5% par an contrôle interne	Chaque élevage au minimum 1 fois par an par l'organisme de qualification (OQ).	10 % des éleveurs référencés minimum 5 6 % de contrôles supplémentaires. 3 % de contrôles externes supplémentaires.	Equivalent

	<i>Fréquence des contrôles annuels prévus dans l'extension d'agrément viande de gros bovins</i>	<i>Fréquences de contrôle annuelles prévues dans le plan de contrôle du cahier de charges CQC04</i>		<i>Différences et justifications</i>
		Contrôle interne	Contrôle externe	
<i>Organismes de qualification d'élevage</i>	2 contrôles externes 2 contrôles internes	-	3 audits externes	Equivalent
<i>Abatteurs et Abattoirs</i>	1 contrôle externe 1 contrôle interne	-	3 audits externes	Les analyses bactériologiques sont effectuées en interne par les opérateurs dans le cadre de leur plan HACCP, les résultats sont tenus à la disposition de SGS ICS
<i>Ateliers de découpe</i>	2 contrôles externes 2 contrôles internes	-	3 audits externes	
<i>Grossistes</i>	Non prévu	-	Contrôle préalable à l'habilitation, 1 contrôle par an	-
<i>Points de vente</i>	Exclusivité : 10% contrôle externe / 15% contrôle interne Sans exclusivité : 50% contrôle externe / 50% contrôle interne	-	Contrôle dans les 3 mois suivant le référencement, 30% des points de vente	-