**Questionnaire spécifique à la description du système qualité pour les cuisses déjointées et filets surgelés de poulet certifié (CCP), les steaks hachés surgelés de bœuf 15% MG et le filet de lieu noir surgelé livrés**

**Le modèle de l’annexe 1.4.2 est à utiliser. Vos réponses sont à insérer dans chacun des champs dédiés. Le renvoi à un document en annexe est possible mais de façon limitée.**

Pour rappel, les attendus en matière de système qualité sont précisés au CCAP et CCTP aux articles suivants :

- 4.1 « Respect de la réglementation relative à l’hygiène, la sécurité sanitaire et commerciale » du CCAP

- 4.3 « Contrôles de conformité demandés au titulaire du marché et au fabricant avant livraison des denrées aux associations bénéficiaires » du CCAP

-1 « Référentiels produits » du CCTP.

**Les réponses apportées au présent questionnaire engagent le soumissionnaire porteur de l’offre.**

**Une réponse est attendue à chaque question. A chaque question correspond à une exigence définie au CCAP ou CCTP.**

|  |  |
| --- | --- |
| **N° de lot FSE + :** |  |
| **Dénomination du produit** : |  |

**Identification du fabricant[[1]](#footnote-1) :**

|  |  |
| --- | --- |
| Nom et adresse du fabricant : |  |
| Nom et adresse du/(des) lieu(x) de fabrication : |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Plan de contrôle sanitaire du fabricant**  **Les attendus du présent marché sont décrits aux articles 4.1 et 4.3.1 du CCAP** | | |
| Le plan de contrôle du fabricant est conforme au plan de contrôle défini à l’article 4.3.1.2 du CCAP (rappelé en page 2 ci-dessous) ? | Oui 🞐 | Non 🞐  (en cas de réponse négative, l’offre sera d’emblée rejetée) |

**Rappel des plans de contrôle définis à l’article 4.3.1.2 du CCAP**

* **Pour les cuisses et filets surgelés de poulet certifié :**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Micro-organismes** | **Plans d’échantillonnage (1)** | | | | **Limites** | | **Méthode d’analyse de référence** | **Stade d’application du critère** |
| **Fréquence de prélèvement pour le fabricant** | **Fréquence de prélèvement pour le Titulaire** (s’il n’est pas fabricant) | **n** | **c** | **m** | **M** |
| **Salmonella Typhimurium et Salmonella Enteritidis** | **Hebdomadaire** | Echantillonnage à définir en fonction du nombre de lot de fabrication et du risque identifié | **5** | **0** | **Non détecté dans 25 grammes** | | EN ISO 6579-1 (recherche) – Schéma de WhiteKaufmann-Le Minor (sérotypage) | Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation |

1. *n = nombre d’unités constituant l’échantillon ; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M.*

* **Pour le filet de lieu noir surgelé :**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Plans d’échantillonnage (1)** | | | | **Limites** | | **Méthode d’analyse** |
| **Fréquence de prélèvement pour le fabricant** | **Fréquence de prélèvement pour le Titulaire** (s’il n’est pas fabricant) | **n** | **c** | **m** | **M** |
| **ABVT (azote basique volatil total) sur matière fraîche** | **Pour chaque lot de fabrication** | Echantillonnage à définir en fonction du nombre de lot de fabrication et du risque identifié | **1 (2)** | **0** |  35 mg d’azote par 100g de chair | | Annexe VI chapitre II du règlement (UE) n°2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 |
| **Parasites visibles** | **Pour chaque lot de fabrication** | Echantillonnage à définir en fonction du nombre de lot de fabrication et du risque identifié | **1** | **0** | **Absence** | | Contrôle visuel (annexe II section I chapitre 2 du règlement (CE) n°2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 |

1. *n = nombre d’unités constituant l’échantillon ; c = nombre maximal d'unités d'échantillon pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M.*
2. *L’échantillon doit consister en 100g de chair environ, prélevés en trois endroits différents au moins et mélangés par broyage conformément au chapitre II de l’annexe VI du règlement (UE) n°2019/627 de la Commission du 15 mars 2019.*

* **Pour le steak haché surgelé de bœuf 15% MG**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Micro-organismes** | **Plans d’échantillonnage (1)** | | | | **Limites** | | **Méthode d’analyse de référence**  **Ou alternatives validées par AFNOR Certification** | **Stade d’application du critère** |
| **Fréquence de prélèvement pour le fabricant** | **Fréquence de prélèvement pour le titulaire (s’il n’est pas fabricant)** | **n** | **c** | **m** | **M** |
| **SALMONELLA**  **(toutes souches)** | **Hebdomadaire** | Echantillonnage à définir en fonction du nombre de lot de fabrication et du risque identifié | **5** | **0** | **Non détecté dans**  **10 grammes** | | **EN/ISO 6579-1** | Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation |
| ***E. coli* producteurs de shigatoxines (STEC)**  **O157:H7 ayant les gènes de virulence *stx1* et/ou *stx2*, et *eae*** | **Pour chaque mêlée (2)** | Echantillonnage à définir en fonction du nombre de lot de fabrication et du risque identifié | **1** | **0** | **Absence dans**  **25 grammes** | | **CEN/ISO TS 13136:2012** | Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation |
| ***E. coli* producteurs de shigatoxines (STEC) O26:H11 ; O103:H2 ; O111:H8 ; O145:H28**  **ayant les gènes de virulence *stx1* et/ou *stx2*, et *eae*** | **Hebdomadaire** | Echantillonnage à définir en fonction du nombre de lot de fabrication et du risque identifié | **1** | **0** | **Absence dans**  **25 grammes** | | **CEN/ISO TS 13136:2012** | Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation |

1. *n = nombre d’unités constituant l’échantillon ; c = nombre maximal d'unités d'échantillon pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M.*
2. *DEFINITION DE LA MELEE :* ***une mêlée s’entend comme un ensemble de produits microbiologiquement similaires représentant le contenu d’une séquence de production au niveau d’un mélangeur ; selon les lignes de fabrication, ce mélangeur peut contenir des matières issues d’un ou plusieurs broyeurs.*** *Dans le cas où la fabrication met en jeu successivement plusieurs mélangeurs, le mélangeur à considérer est celui qui a la plus grande capacité.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Plan de contrôle sanitaire du fabricant**  **Les attendus du présent marché sont décrits aux articles 4.1 et 4.3.1 du CCAP** | | |
| Les contrôles prévus à l’article 4.3.1.2 du CCAP sont-ils réalisés **avant livraison aux organisations partenaires** ? | Oui 🞐 | Non 🞐  (en cas de réponse négative, l’offre sera d’emblée rejetée) |
| Les contrôles sont-ils réalisés **par un laboratoire indépendant** accrédité COFRAC ou équivalent ? | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| Quelle est la méthode de constitution des lots de fabrication ? | Décrire la méthode, y compris la signification de la numérotation permettant de tracer la production :  **(Dans le cas où le format du numéro de lot figurant sur l’UVC est différent de celui figurant sur les bons de livraison, préciser les différents formats)** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Plan de contrôle sanitaire du soumissionnaire**  **Les attendus du présent marché sont décrits à l’article 4.3.1 du CCAP**  Il appartient au soumissionnaire de présenter le plan d’échantillonnage retenu  **Si le soumissionnaire est le fabricant, les six questions suivantes ne sont pas à renseigner**. | | |
| Une analyse de risques a-t-elle été définie ? | Oui 🞐 | Non 🞐  (en cas de réponse négative, l’offre sera d’emblée rejetée) |
| Le plan de contrôle du soumissionnaire est conforme au plan de contrôle défini à l’article 4.3.1.2 du CCAP (rappelé en page 2 ci-dessus) ? | Oui 🞐 | Non 🞐  (en cas de réponse négative, l’offre sera d’emblée rejetée) |
| Un plan d’échantillonnage ciblé a-t-il été défini en fonction du nombre de lots de fabrication et du risque identifié ? | Oui 🞐 | Non 🞐  (en cas de réponse négative, l’offre sera d’emblée rejetée) |
| Pour chaque critère défini à l’article 4.3.1.2 du CCAP (et rappelé en page précédente ci-dessus), indiquez : | * La fréquence d‘analyse du critère : * Le nombre de lots de fabrication analysés : | |
| Les contrôles prévus à l’article 4.3.1.2 du CCAP sont-ils réalisés **avant livraison aux organisations partenaires** ? | Oui 🞐 | Non 🞐  (en cas de réponse négative, l’offre sera d’emblée rejetée) |
| Les contrôles sont-ils réalisés **par un laboratoire indépendant** accrédité COFRAC ou équivalent ? | Oui 🞐 | Non 🞐  (en cas de réponse négative, l’offre sera d’emblée rejetée) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Description du plan de contrôle relatif à la composition du soumissionnaire**  **Les attendus du présent marché sont décrits à l’article 4.3.2 du CCAP** | | |
| **Critère 1 : (compléter en reprenant l’intitulé de chacun des critères listés dans l’article pré-cité)**  **Exemple pour le produit « steak haché surgelé 15% MG » : critère 1 : rapport collagène/protéines :** | | |
| 1. Une analyse de risques a-t-elle été définie ? | Oui 🞐 | Non 🞐  (en cas de réponse négative, l’offre sera d’emblée rejetée) |
| 1. Un plan de contrôle, associé à l’analyse de risques définie, défini en fonction du nombre de lots de fabrication et du risque identifié ? | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| Indiquez :   * La fréquence d’analyse : * Le nombre de lots de fabrication contrôlés : | |
| 1. Les prélèvements pour analyse sont-ils réalisés **sur produit fini avant livraison aux organisations partenaires** ? **\*** | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| 1. Les analyses sont-elles réalisées **par un laboratoire indépendant** et accrédité COFRAC le cas échéant.**\*\*** | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| **Si la réponse « non » est cochée au moins une fois aux questions b, c et/ou d,** précisez, **obligatoirement**, les éléments de votre analyse de risques qui justifient l’absence de contrôles relatifs à l’hygiène et à la sécurité sanitaire, sur le produit fini objet de votre offre ou le non-respect d’une modalité. |  | |
| **Critère 2 :** | | |
| 1. Une analyse de risques a-t-elle été définie ? | Oui 🞐 | Non 🞐  (en cas de réponse négative, l’offre sera d’emblée rejetée) |
| 1. Un plan de contrôle, associé à l’analyse de risques définie, défini en fonction du nombre de lots de fabrication et du risque identifié ? | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| Indiquez :   * La fréquence d’analyse : * Le nombre de lots de fabrication contrôlés : | |
| 1. Les prélèvements pour analyse sont-ils réalisés **sur produit fini avant livraison aux organisations partenaires** ? **\*** | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| 1. Les analyses sont-elles réalisées **par un laboratoire indépendant** et accrédité COFRAC le cas échéant. **\*\*** | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| **Si la réponse « non » est cochée au moins une fois aux questions b, c et/ou d,** précisez, **obligatoirement**, les éléments de votre analyse de risques qui justifient l’absence de contrôles relatifs à l’hygiène et à la sécurité sanitaire, sur le produit fini objet de votre offre ou le non-respect d’une modalité. |  | |
| **Critère 3 :** | | |
| 1. Une analyse de risques a-t-elle été définie ? | Oui 🞐 | Non 🞐  (en cas de réponse négative, l’offre sera d’emblée rejetée) |
| 1. Un plan de contrôle, associé à l’analyse de risques définie, défini en fonction du nombre de lots de fabrication et du risque identifié ? | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| Indiquez :   * La fréquence d’analyse : * Le nombre de lots de fabrication contrôlés : | |
| 1. Les prélèvements pour analyse sont-ils réalisés **sur produit fini avant livraison aux organisations partenaires** ? **\*** | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| 1. Les analyses sont-elles réalisées **par un laboratoire indépendant** et accrédité COFRAC le cas échéant. **\*\*** | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| **Si la réponse « non » est cochée au moins une fois aux questions b, c et/ou d,** précisez, **obligatoirement**, les éléments de votre analyse de risques qui justifient l’absence de contrôles relatifs à l’hygiène et à la sécurité sanitaire, sur le produit fini objet de votre offre ou le non-respect d’une modalité. |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Critère 4 :** | | |
| 1. Une analyse de risques a-t-elle été définie ? | Oui 🞐 | Non 🞐  (en cas de réponse négative, l’offre sera d’emblée rejetée) |
| 1. Un plan de contrôle, associé à l’analyse de risques définie, défini en fonction du nombre de lots de fabrication et du risque identifié ? | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| Indiquez :   * La fréquence d’analyse : * Le nombre de lots de fabrication contrôlés : | |
| 1. Les prélèvements pour analyse sont-ils réalisés **sur produit fini avant livraison aux organisations partenaires** ? **\*** | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| 1. Les analyses sont-elles réalisées **par un laboratoire indépendant** et accrédité COFRAC le cas échéant. **\*\*** | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| **Si la réponse « non » est cochée au moins une fois aux questions b, c et/ou d,** précisez, **obligatoirement**, les éléments de votre analyse de risques qui justifient l’absence de contrôles relatifs à l’hygiène et à la sécurité sanitaire, sur le produit fini objet de votre offre ou le non-respect d’une modalité. |  | |
| **Critère 5 :** | | |
| 1. Une analyse de risques a-t-elle été définie ? | Oui 🞐 | Non 🞐  (en cas de réponse négative, l’offre sera d’emblée rejetée) |
| 1. Un plan de contrôle, associé à l’analyse de risques définie, défini en fonction du nombre de lots de fabrication et du risque identifié ? | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| Indiquez :   * La fréquence d’analyse : * Le nombre de lots de fabrication contrôlés : | |
| 1. Les prélèvements pour analyse sont-ils réalisés **sur produit fini avant livraison aux organisations partenaires** ? **\*** | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| 1. Les analyses sont-elles réalisées **par un laboratoire indépendant** et accrédité COFRAC le cas échéant. **\*\*** | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| **Si la réponse « non » est cochée au moins une fois aux questions b, c et/ou d,** précisez, **obligatoirement**, les éléments de votre analyse de risques qui justifient l’absence de contrôles relatifs à l’hygiène et à la sécurité sanitaire, sur le produit fini objet de votre offre ou le non-respect d’une modalité. |  | |
| **Critère 6 :** | | |
| 1. Une analyse de risques a-t-elle été définie ? | Oui 🞐 | Non 🞐  (en cas de réponse négative, l’offre sera d’emblée rejetée) |
| 1. Un plan de contrôle, associé à l’analyse de risques définie, défini en fonction du nombre de lots de fabrication et du risque identifié ? | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| Indiquez :   * La fréquence d’analyse : * Le nombre de lots de fabrication contrôlés : | |
| 1. Les prélèvements pour analyse sont-ils réalisés **sur produit fini avant livraison aux organisations partenaires** ? **\*** | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| 1. Les analyses sont-elles réalisées **par un laboratoire indépendant** et accrédité COFRAC le cas échéant. **\*\*** | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| **Si la réponse « non » est cochée au moins une fois aux questions b, c et/ou d,** précisez, **obligatoirement**, les éléments de votre analyse de risques qui justifient l’absence de contrôles relatifs à l’hygiène et à la sécurité sanitaire, sur le produit fini objet de votre offre ou le non-respect d’une modalité. |  | |
| **Critère 7 :** | | |
| 1. Une analyse de risques a-t-elle été définie ? | Oui 🞐 | Non 🞐  (en cas de réponse négative, l’offre sera d’emblée rejetée) |
| 1. Un plan de contrôle, associé à l’analyse de risques définie, défini en fonction du nombre de lots de fabrication et du risque identifié ? | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| Indiquez :   * La fréquence d’analyse : * Le nombre de lots de fabrication contrôlés : | |
| 1. Les prélèvements pour analyse sont-ils réalisés **sur produit fini avant livraison aux organisations partenaires** ? **\*** | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| 1. Les analyses sont-elles réalisées **par un laboratoire indépendant** et accrédité COFRAC le cas échéant. **\*\*** | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| **Si la réponse « non » est cochée au moins une fois aux questions b, c et/ou d,** précisez, **obligatoirement**, les éléments de votre analyse de risques qui justifient l’absence de contrôles relatifs à l’hygiène et à la sécurité sanitaire, sur le produit fini objet de votre offre ou le non-respect d’une modalité. |  | |
| **Critère 8 :** | | |
| 1. Une analyse de risques a-t-elle été définie ? | Oui 🞐 | Non 🞐  (en cas de réponse négative, l’offre sera d’emblée rejetée) |
| 1. Un plan de contrôle, associé à l’analyse de risques définie, défini en fonction du nombre de lots de fabrication et du risque identifié ? | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| Indiquez :   * La fréquence d’analyse : * Le nombre de lots de fabrication contrôlés : | |
| 1. Les prélèvements pour analyse sont-ils réalisés **sur produit fini avant livraison aux organisations partenaires** ? **\*** | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| 1. Les analyses sont-elles réalisées **par un laboratoire indépendant** et accrédité COFRAC le cas échéant. **\*\*** | Oui 🞐 | Non 🞐 |
| **Si la réponse « non » est cochée au moins une fois aux questions b, c et/ou d,** précisez, **obligatoirement**, les éléments de votre analyse de risques qui justifient l’absence de contrôles relatifs à l’hygiène et à la sécurité sanitaire, sur le produit fini objet de votre offre ou le non-respect d’une modalité. |  | |

**\*** les prélèvements réalisés dans le cadre du plan de contrôle défini doivent être réalisés sur produit fini, sauf indication contraire mentionnée aux articles 4.3.2.2, 4.3.2.3 et 4.3.2.4 du CCAP.

**\*\***Dans le cas où le titulaire est le fabricant des produits livrés, les analyses peuvent être réalisées par un laboratoire interne ou par un laboratoire indépendant qui est accrédité COFRAC ou équivalent pour les méthodes d’analyses pour lesquelles il existe une certification nationale ou internationale.

1. On entend par fabricant, une société ou un groupe de sociétés, distribuant un produit uniforme, tant sur le contenu que sur le contenant (même recette, même emballage, même marque commerciale, etc.). Le fabricant peut proposer plusieurs sites de fabrication appartenant à sa société ou à son groupe de sociétés. [↑](#footnote-ref-1)