

		EXCELLENT (Note >7)	SATISFAISANT (7>Note >5)	INSUFFISANT (5>Note>3)	MAUVAIS (Note < 3)
GESTION DE LA QUALITE	<i>Gestion H.A.C.C.P.</i>	Gestion H.A.C.C.P. complète et achevée Intégrant les risques physiques chimiques et microbiologiques	Gestion H.A.C.C.P.dans certaines chaînes ou secteurs de production Achevée	<u>Pas de gestion H.A.C.C.P. commencée</u> Engagement à court terme	Pas de connaissance de H.A.C.C.P.
	<i>Gestion des réclamations</i>	<u>Registre.</u> <u>traitement et classification systématiques</u> <u>Communication et exposition</u>	Registre, traitement et classific. ponctuels Communication orale	Réclamations prises en compte oralement Sans registre ni classific. Traitement	Réclamations non prises en compte
	<i>Plan de contrôle adapté spécifique production primaire</i>	Agréage analytique départ production Analyse des contaminants départ produit Traçabilité des conditions de production	Agréage visuel avant départ Absence d'analyse des contaminants Traçabilité des conditions de production	Agréage visuel avant départ Absence d'analyse des contaminants Traçabilité des conditions de production	Absence d'agrèage Absence d'analyse des contaminants Absence de traçabilité des conditions de production
	<i>Labels qualité entreprise</i>	ISO 9001, 9002 Labels intégrés au service commercial Autres certificats (IFS, BRC, EUREP, ISO 14000....	Gestion qualité selon normes définies dans ISO avec ou sans objectifs de label Bonne connaissance des normes	Confusion entre H.A.C.C.P. et Label <u>Pas de label</u>	Pas de connaissance des labels des entreprises ou des produits
	<i>Politique qualité</i>	Claire, concise et achevée Engagement par écrit de la direction Comprise par le personnel Existence d'un manuel	<u>Claire et concise</u> <u>Orale</u> <u>Bonne compréhension</u> <u>Pas de manuel</u>	Politique qualité confuse et orale Incompréhension du personnel Pas de manuel	Absence de politique qualité
	<i>Structure qualité</i>	Responsable Qualité défini et spécifié Audits internes définies et adaptées (fréquence) Impartialité claire pour la prise de décisions Personnel Q adéquat	<u>Responsable Qualité défini mais exerçant d' autres fonctions</u> <u>Impartialité claire pour la prise de décisions</u> <u>Audits internes ponctuel.</u> <u>Personnel Q suffisant</u>	Responsable Qualité défini mais exerçant d' autres fonctions Incompatibilité dans la prise de décisions Personnel Q suffisant	Pas de responsable Qualité défini Absence de structure Qualité définie Personnel Q insuffisant
	<i>Plan de contrôle</i>	Défini, achevé, adapté Contrôles complets Agréage libératoire Intégration des actions correctives dans le plan de contrôle (mise à jour effective) Métrologie satisfaisante	<u>Défini. achevé. adapté</u> <u>Contrôles incomplets</u> <u>Agréage libératoire</u> <u>Absence d'intégration des actions correctives dans le plan de contrôle</u> Métrologie satisfaisante	Existence de contrôles mais sans plan défini Absence d'agrèage Absence d'intégration des actions correctives dans le plan de contrôle Absence de contrôles métrologiques	Absence de contrôles Absence d'agrèage Absence d'intégration des actions correctives dans le plan de contrôle Absence de contrôles métrologiques
	* <i>Tests organoléptiques</i>	Par lot de fabrication Registre et traitement Panneau exposé	Une fois par semaine Registre et traitement Panneau exposé	Une fois par mois Sans registre ni traitement Pas de panneau	Pas de tests de dégustation Pas de panneau
	<i>Etudes des résultats et communication interne</i>	<u>Bons résultats >90%</u> Etude des résultats Tableaux de bord IQ AA correctives/preventives Suivi rigoureux	90% > B. result. > 75% Etude des résultats non achevée Actions correctives et préventives	75% > B. result. > 50% Actions correctives uniquement	Bons résultats < 50% Non prise en compte des résultats Absence d'actions
	<i>Exploitation des résultats</i>	Classification/exploitation systémat. Evidences	<u>Class./exploit. Systémat.</u> Sans évidences	Classification Absence d'exploitation	Pas de classification Pas d'exploitation
<i>Moyens analytiques</i>	Laboratoire interne <u>Laboratoire externe homologué COFRAC</u>	Laboratoire interne Laboratoire externe en cours d'homologation	Laboratoire externe non homologué COFRAC ou avec Label Qualité	Laboratoire externe sans Label Qualité	
<i>Système de documentation</i>	Existence de procédés, d'instructions de travail, de modes opératoires et de fiches de registre Gestion des documents définie et contrôlée	Existence de documents divers mais fonctionnels et complets Documents en vigueur Sans gestion documentaire définie	<u>Existence de documents à compléter</u> Présence de documents obsolètes <u>Sans gestion documentaire définie</u>	Aucun document mis à disposition des opérateurs	
<p>Note / 10 6</p> <p>Absence d'étude HACCP. L'entreprise à pour projet de passer à une certification ISO 9000 sous 2 à 3 ans. Des analyses sont réalisées par le laboratoire CERECO concernant les résidus chimiques sur les produits. Les produits sensibles (cerises, fruits rouges en général) sont goûtés sans que cela donne lieu à des enregistrements. Les résultats d'analyse sont communiqués systématiquement au fournisseur</p>					

		EXCELLENT (Note>7)	SATISFAISANT (7>Note>5)	INSUFFISANT (5>Note>3)	MAUVAIS (Note<3)
STRUCTURE ET EQUIPEMENTS	<i>Etat des matériaux</i>	Très bon état Recents (< 3 ans)	<u>Bon état</u> <u>Entretien régulier</u> Equipements d'occasion Fonctionnels	Etat médiocre Anciens et obsolètes A rénover	Mauvais état Inadaptés et obsolètes A changer
	<i>Gestion de la remise à neuf du matériel</i>	Gestion rigoureuse Remise à neuf régulière	<u>Gestion satisfaisante</u> <u>Remise à neuf régulière</u>	Absence de gestion Remise à neuf occasionnelle	Sans remise à neuf des machines
	<i>Existence de lignes spéciales</i>	Existence de lignes destinées à cet effet Production intégrée sans traitement, etc	Les lignes sont versatiles léger risque de mélange de produits	Les lignes sont versatiles grand risque de mélange de produits	Il n'existe pas de lignes spécifiques pour la production intégrée sans traitement, etc
	<i>Adaptabilité pour le nettoyage/ la désinfection</i>	Démontable Accès parfait	Démontage partiel Bon accès Absence de risques	Démontage partiel Accès médiocre Peu de risques	Non démontable Sans accès Risques importants
	<i>Registres (température et hygrométrie)</i>	Registres identifiés Existence d'alarmes Régulation thermique calibrée Archivage satisfaisant	<u>Registres identifiés</u> <u>Absence d'alarmes</u> Archivage satisfaisant	Disques de papier sans identifier/changer Sans alarmes Archivage médiocre	Absence de registres Sans alarmes
	<i>Conception des machines</i>	Haute technologie Innovante	Standard Innovante	Standard Conception ancienne	Inadaptée
	<i>Capacité énergétique</i>	Satisfaisante Saturation non atteinte	Satisfaisante Saturation proche	Limitée Saturation ponctuelle	Insuffisante
Note / 10 6	<p><i>Les enregistrements de température sont assurés par le technicien de la société AZ chargé de veiller au fonctionnement de l'installation froid.</i></p> <p><i>Cet enregistrement manuel a lieu une fois par jour dans l'ensemble des chambres froides de la société.</i></p> <p><i>Parallèlement, il existe un enregistrement automatique des températures sans que celui-ci ne soit couplé à un système d'alarme.</i></p>				