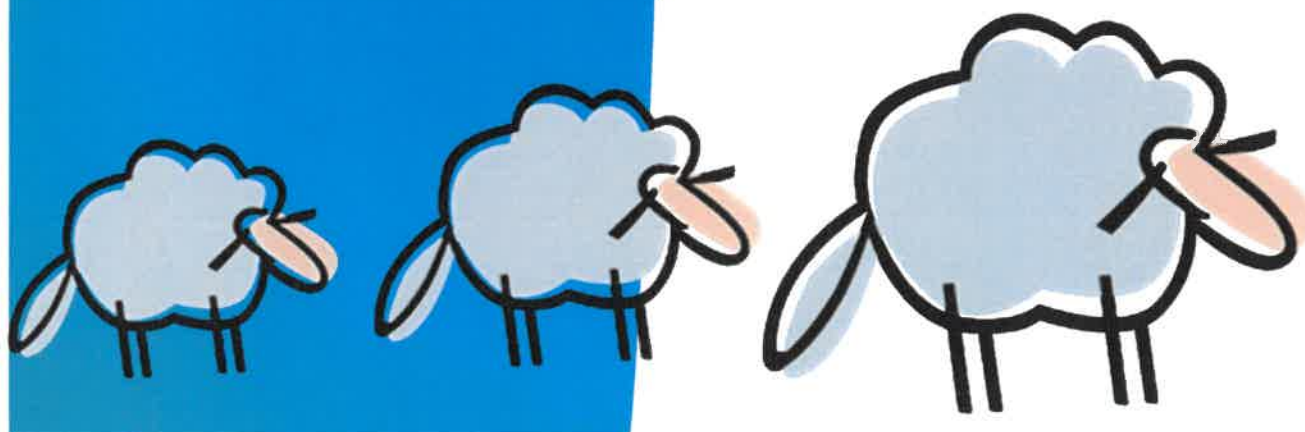




B.

Qualité du service Fonctionnement général Etats des installations



Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

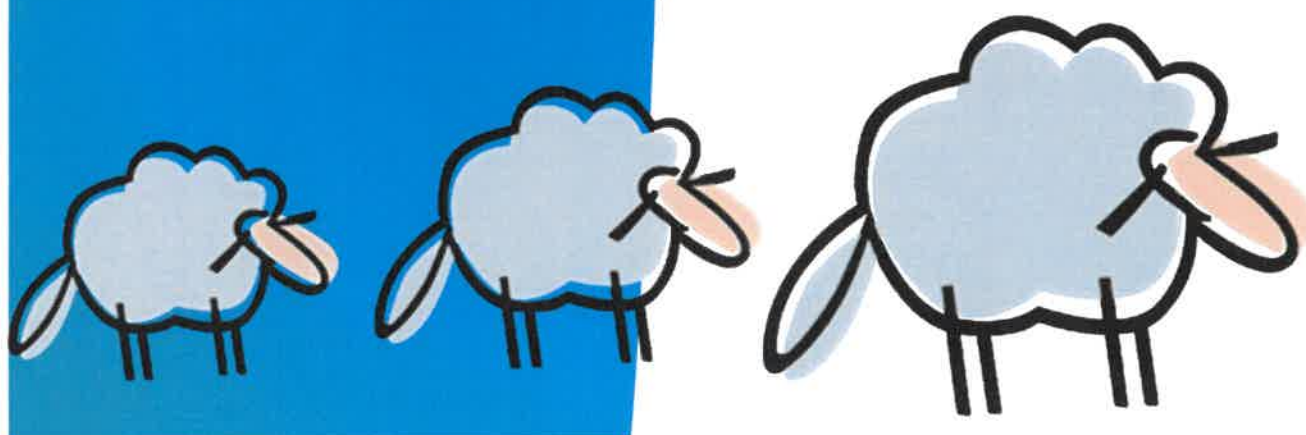
Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_



B.1

Qualité du service Et fonctionnement général



Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

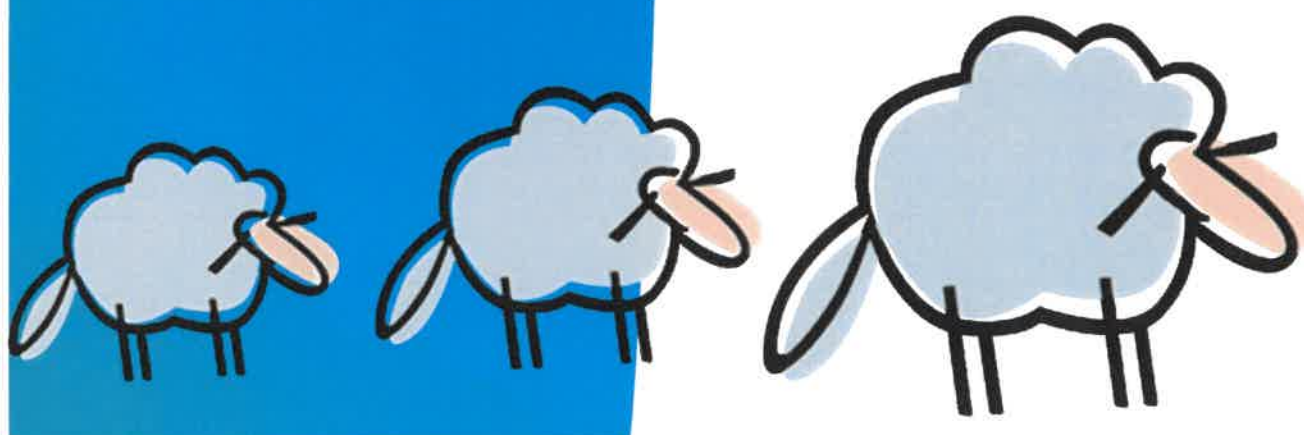
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_



Données générales sur les emplois



Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_



S.E.A.S.

8, Allée des Romarins

04200 SISTERON

Tél : 04.92.61.35.33

Fax : 04.92.61.53.08

E-Mail : seas.abattoir.sisteron@wanadoo.fr

D.S.P.

Rapport annuel de gestion 2022
Données générales sur les emplois

Stabilité au niveau de l'effectif de la S.E.A.S.

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

**Liste et date d'entrée du personnel S.E.A.S.
au 31 Décembre 2022**

Nom & Prénom	Date d'entrée
BENHACENE Akim	01/12/2022
BLANC Thomas	10/09/2018
BRANDALISE Bruno	04/07/1991
BRITEZ BOVEDA Marcello	11/07/2011
BRUTINEL Yann	29/10/2007
BUFTE Sylvain	04/06/2007
CAILLY Franck	03/10/2022
CARLE Ugo	24/02/2016
CASELLA Julien	10/05/2021
CATANESE Gilles	01/09/1984
CHABAS Patrick	29/06/1987
COGERINO Camille	14/02/2022
DA COSTA Joris	10/03/2020
DEBONO Axel	15/03/2021
DEHILI Henri	02/05/2022
DESCHAMPS Christophe	10/06/2015
FAURE Nicolas	16/05/2011
FIGUIERE Dylan	02/02/2015
FINE Thomas	11/06/2018
FONTENEAU Aurélien	01/06/2022
FRANCO Pedro	27/05/2019
GHISLAIN Julien	13/11/2017
GROS Yves	01/09/1997
GRUBBS	06/09/1984

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59
REÇU EN PREFECTURE
 le 20/07/2023
 Application agréée E-legalite.com

**Liste et date d'entrée du personnel S.E.A.S.
au 31 Décembre 2022**

Nom & Prénom	Date d'entrée
GRUBBS Cécile	13/07/2009
HAMMADA Kamel	15/02/2017
HANO Jordan	02/01/2019
ISNARD Olivier	15/03/2021
KREBS Gilles	22/02/2022
KISS Thibault	04/04/2016
LECHAUVE Denis	22/06/1987
LEROY Emmaunuel	07/12/2010
LEROY Thierry	03/10/2005
LICCIARDO Rafael	19/02/2018
MARIANI Philippe	07/01/2019
MUSUA CUELLAR Carlos	15/02/2021
NALIN Antony	04/06/2007
PELLIER Jacques	01/09/1984
PIA Marc	02/01/2006
POCHET Lorenzo	01/12/2020
POCHET Robert	21/08/1990
RABOUTET Alan	26/02/2018
REY Flavian	24/10/2016

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

**Liste et date d'entrée du personnel S.E.A.S.
au 31 Décembre 2022**

Nom & Prénom	Date d'entrée
RONIN David	02/06/2020
RZIGUIA Kamel	12/11/2010
SARLI Donato	01/03/2018
SARLI Jean Marie	03/07/2006
SCHOTT Nicolas	05/03/2012
SCHOTT Pascal	16/08/2010
SILVE Jordan	01/08/2022
SOK Nathalie	02/06/1999
TEIXEIRA Fernando	22/06/2020
THIRUCHELVAM Antonysteevan	01/04/2011
VICO Serge	16/03/1988
VILLARD Jérôme	05/02/1990

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

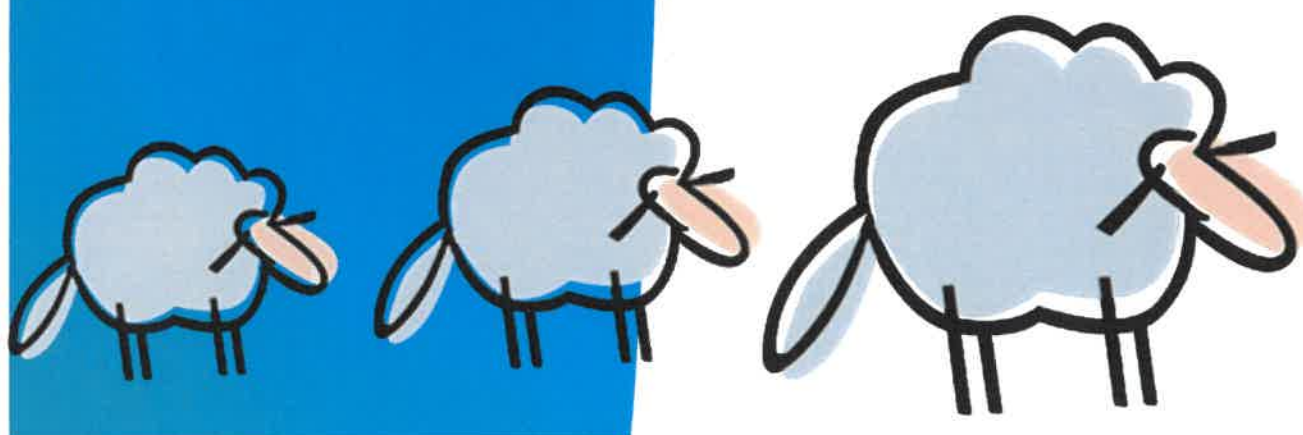
REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_



Observations des usagers



Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Ecoute client	Origine de la détection	Date	Nature de la source	Processus	Description problème/actions	Co-pilote	Délai initial	Délai reporté	Commentaires	Avancement	Efficacité	Initiales du vérificateur et Date de vérif
Demande de vérification distinction des peaux pour test	APA1	11/01/2022	Client	Bergerie	APA1 demande de vérifier auprès des bergers pourquoi les peaux blanches et essais pour les tests pour la paille, ne sont pas distinguées.	T. KISS	Immédiat		Après discussion avec le berger, APA1 a omis de lui préciser d'indiquer sur les étiquettes si elles sont femelles ou essais, ils avaient demandé que l'on note la provenance « une lettre ce qui était fait. Vu avec le berger, désormais il notera en plus si le lot est femelle ou essais. De plus, des agneaux sont passés ce matin (11/01/22) en femelle et essais : information transmise par téléphone à l'entreprise des peaux car celles-ci avaient été remises.	100%	Validé	ok tk 14/01/22
Demande voir agneaux problème saïes pour icône	Agneau Soliel	13/01/2022	Client	SV	Suite à de nombreuses saïes pour icône, l'Agneau Soliel demande des explications.	T. KISS	Immédiat		Suite à la demande, nous avons accompagné les éleveurs pour qu'ils voient leurs carcasses en frigo de saïe. Une information est faite à la DBETSPP pour explication et voir s'il y a une dérive. La S.E.A.S. ne peut pas agir sur ce point. Les saïes sont sous la responsabilité de la DBETSPP.	100%	Validé	ok tk 14/01/22
Demande information Liveche	Agneau Soliel	14/01/2022	Client	Bergerie	Mr Liveche demande des informations suite à une anomalie du 23/12/21 : 1 agneau en plus. Celui-ci ne comprend pas pourquoi il y en a un de plus.	T. KISS	Immédiat		Réponse par téléphone le 14/01/22, vérification du nombre d'agneaux sur caméra, le nombre correspond bien aux lots effectués (15 et 16). Sur l'un des documents de circulation il est indiqué 14, il y a donc bien un en plus. La confirmation de Mr Liveche est dû au numéro fournisseur 16 (Liveche) inscrit sur la notice d'anémométrie. Il pensait que l'agneau en plus était un 16ème alors qu'il y en a que 16 dans le lot.	100%	Validé	ok tk 15/01/22
	APA1	17/03/2022	Client	DBETSPP	Suite à une sortie de conapagne tactive de bœufs letts, Marie d'APA nous demande comment fonctionne ces tests et si les temps peuvent être raccourci	T. KISS	Immédiat		Information à la DBETSPP du problème d'APA1. Explication du fonctionnement à APA par mail.	100%	Validé	ok tk 17/03/22
	Agneau Soliel	04/04/2022	Client	Administration	Mail Agneau Soliel demandant la correction de deux certificats de saïe, car les numéros de bœufs des agneaux ne sont pas complés, (noté 1408 et 1315 au lieu de 12409 et 12315) absence du "2". Demande d'une adresse mail pour contacter le service de la DBETSPP.	T. KISS	Immédiat		Transmission de la demande au service de la DBETSPP (Jean-Jacques BOURDIN), demande 0 Jean-Jacques un contact (mail) pour l'Agneau Soliel celui-ci a indiqué son adresse mail professionnelle. Transmission du mail à l'Agneau Soliel	100%	Validé	ok tk 04/04/22
	Prodia	06/04/2022	Client	Production	Présence d'une ficelle blanche dans le bac de treusure du 03/04/22	T. KISS	Immédiat		Vu avec les responsables production le 06/04/22	100%	Validé	ok tk 06/04/22
	Agneau Soliel	14/04/2022	Coop	Production	Le directeur de l'Agneau Soliel demande des informations sur les procédures en vigueur pour le déchargement des animaux à l'abattoir pour les animaux blessés	T. KISS	Immédiat		Réponse le 14/04/21	100%	Validé	ok tk 14/04/22
	APA1	22/04/2022	Client	Production	Marie demande des précisions sur les procédures lors du déchargement des animaux à l'abattoir pour les animaux blessés	T. KISS	Immédiat		Réponse le 22/04/22	100%	Validé	ok tk 22/04/22
	Prodia	04/05/2022	Client	Production	Présence d'un picot vert d'étiquette agneau et d'un élastique dans le bac de treusure du 03/05/22	T. KISS	Immédiat		Sensibilisation le 04/05/22 des opérateurs du quai (picot vert uniquement utilisé par le personnel du quai) et information au responsable production	100%	Validé	ok tk 04/05/22
	APA1		Client	Travail	APA1 demande que nous arrêtons le travail des bœufs pour cause de retard dans les travaux de leur quai.	J. PELLIER	Immédiat		Arrêt du travail repris le 20/05/22 à la demande d'APA1	100%	Validé	ok tk 20/06/22
	Cobevim	07/06/2022	Coop	Qualité	APA1 reçoit du 25/05/22 un document de circulation car le chauffeur nous a donné l'original et le copie envoyé un document de circulation car le chauffeur nous a donné l'original et le copie	T. KISS	Immédiat		Documents transmis le 09/06/22	100%	Validé	ok tk 09/06/22
	APA1	16/06/2022	Client	Maintenance	APA1 demande des précisions sur les courbes de température des affichages de température des évaporateurs	T. KISS	Immédiat		Réponse par mail le 16/06/22 et le 21/06/22. L'envoi des courbes est possible.	100%	Validé	ok tk 21/06/22
	APA3	20/06/2022	Client	Administration	Demande de préparer un document attestant que les agneaux abattus lors de l'Aid sont abattus selon le rite musulman.	T. KISS	Immédiat		Réponse transmise par mail le 20/06/22. Impossibilité de faire ce document.	100%	Validé	ok tk 20/06/22
	APA1	08/07/2022	Client	Qualité	Après	T. KISS	Immédiat		Documents transmis le 06/07/22	100%	Validé	ok tk 06/07/22
	Agneau Soliel	25/07/2022	Coop	Qualité	Le Coop Agneau Soliel nous a demandé par mail le 25/07/22 si nous retrouvons certains animaux de la liste point au mail et de nous indiquer les joints le cas échéant	T. KISS	Immédiat		Recherche de l'ensemble des bœufs, et renvoi d'un excel pour les bœufs de la liste point au mail le 25/07/22. Les bœufs sont tous à l'APA pour la faisabilité. Mar complétés pour l'ensemble des bœufs de la liste point au mail. En attente de retour d'APA pour l'annuaire. Retour en septembre, annuaire transféré chez nous en octobre, installation réalisée	100%	Validé	ok tk 25/07/22
	APA1	10/08/2022	Client	Maintenance	Demande par mail d'APA pour installer une armoire murale en inox dans l'atelier abats APA.	T. KISS	Immédiat		Recherche des agneaux et réponse réalisée par l'assistante qualité et le responsable qualité	100%	Validé	ok tk 12/10/22
	Agneau Soliel	22/08/2022	Coop	Qualité	Le Coop Agneau Soliel nous a demandé par mail le 22/08/22 si nous retrouvons certains animaux de la liste point au mail	T. KISS	Immédiat		Recherche des étiquettes et réponse par mail le 09/10/22	100%	Validé	ok tk 08/10/22
	Ponts	09/10/2022	Fournisseur	Qualité	SARL Ponts et Fils nous demande de vérifier les abatages d'un éleveur entre mai et octobre 2022.	T. KISS	Immédiat		Attestation transmise le 14/10/2022	100%	Validé	ok tk 14/10/22
	APA1	19/10/2022	Client	Qualité	APA1 demande une attestation indiquant qu'ils utilisent à leur charge un bac pour les cadavres de leurs bergères, qui est présent sur notre site.	T. KISS	Immédiat		Demande prise en compte	100%	Validé	ok tk 19/10/22
	APA1	19/10/2022	Client	Tripière	Demande de mettre 100 penses et 600 pieds / jour à la tripière conservant sésamettes	P. GRUBES	Immédiat			100%	Validé	



Demande certificat	GAEC des Sommailles	17/10/2022	Client	Qualité	Mail de GAEC des Sommailles nous demandant notre certificat BIO dans le cadre d'un contrôle	T. KISS	Immédiat	Envoie par mail le 17/10/22	100%	Validé	ok lk 17/10/22
Renforcement nettoyage	APA1	17/10/2022	Client	Nettoyage	Demande de renforcement du nettoyage dans l'atelier abats APA	T. KISS	Immédiat	Réponse le 17/10/2022 : renforcement du nettoyage le 19/10/2022 : conforme. Les trous sont dû à un problème sur la première dépollueuse. Le plaque du côté droit (gauche des agneaux) servant à guider la peau dans la pince s'est décrochée. Une zone saillante au niveau de la suture entrainait alors le trou. J'ai réglé la machine j'ai lavé. La machine est réparée et la pince est à l'usage. Le prochain nettoyage sera effectué le 25/10/2022. Informations transmises à Alpes Cuir le 24/10/22 et le 25/10/22	100%	Validé	ok lk 19/10/22
Pneus tropés	Agneau Soliel	24/10/2022	Alpes Cuir	Production	La société Alpes Cuir nous a appelé en fin de matinée pour signaler des trous dans les pneus (pour l'épave gâchée sur 20 à 30 pneus). Informations transmises à Marie d'APA1. Demande par Méthode de Marie d'APA1 d'un document de circulation dans le cadre d'un audit Adet.	F. CAILLY	Immédiat		100%	Validé	ok lk 25/10/22
Demande de document de circulation	APA1	25/10/2022	Client	Qualité	Dufour Marie demande des précisions sur le cahier des charges ADR. Poids conforme et sécurité sur la démarche.	T. KISS	Immédiat	Envoie par mail le 25/10/22	100%	Validé	ok lk 25/10/22
Demande information cahier des charges	Dufour Marie	27/10/2022	Client	Qualité	4 agneaux classés R4 sans justification selon le client (APA3) demande de faire attention	T. KISS	Immédiat	Information transmise le 27/10/22. Cahier des charges informatisé, les agneaux précertifiés ne peuvent l'être que si le poids, la conformation et l'éleveur sont dans la démarche.	100%	Validé	ok lk 27/10/22
Ecart classement groupés	APA3	27/10/2022	Client	Production		T. KISS	Immédiat	Réponse le 27/10/22 : Transmis aux RP et sensibilisation des opérateurs	100%	Validé	ok lk 30/10/22
Demande information éleveur	APA2	07/11/2022	Client	Qualité	Demande d'information sur un éleveur	T. KISS	Immédiat	Réponse le 07/11/22 : pas d'information chez nous, indication de voir avec l'agneau Soliel	100%	Validé	ok lk 07/11/22
	APA3	15/11/2022	Client	Qualité	Demande d'explication suite à une incohérence entre une étiquette et les informations d'abattage	T. KISS	Immédiat	Réponse le 21/11/22 : correction de traçabilité, modification des documents mais outil de renvoi du fichier informatique. Ok pour les prochaines modifications	100%	Validé	ok lk 21/11/22
	APA1	29/12/2022	Client	Maintenance	Marie APA1 : demande la possibilité que nous installions un support registre au niveau de l'abattage canion.	T. KISS	Immédiat	Transmission de la demande au service maintenance, installation réalisée le 30/12/22	100%	Validé	ok lk 30/12/22

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

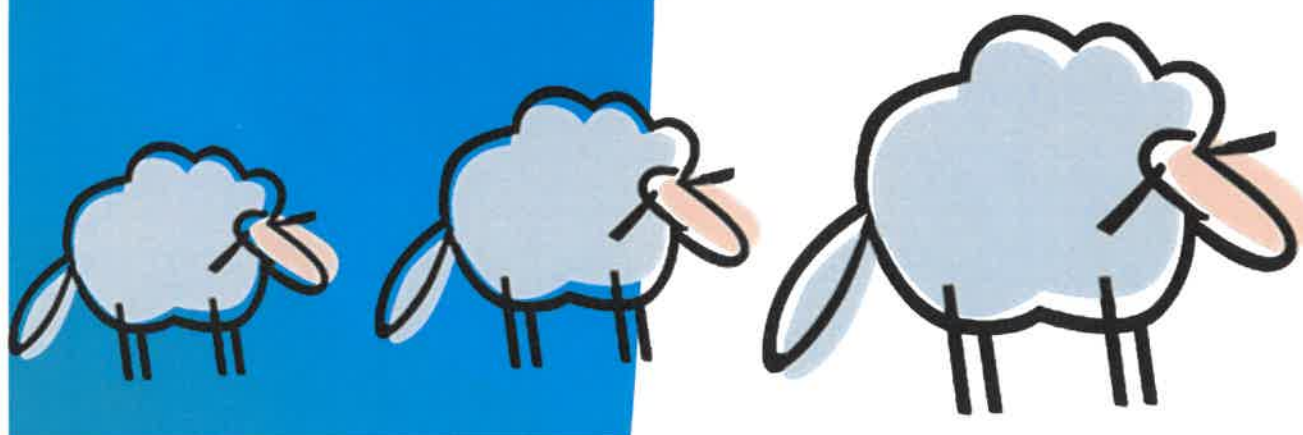
REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_



Quelques exemples de communication avec les clients



Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Info Boyaux

2 messages

Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>
À : Marie LEFEBVRE <MLEFEBVRE@apagroup.fr>

5 janvier 2022 à 08:40

Bonjour Marie,

Mes meilleurs vœux pour 2022, que cette nouvelle année t'apporte beaucoup de bonheur.

J'espère que les travaux avancent bien dans la congèle. Est-ce que tu pourras me confirmer que nous recommençons bien les boyaux vendredi matin ?

Merci d'avance,
Cordialement,

Thibault KISS - Responsable Qualité
SEAS

8,allée des romarins
04200 SISTERON
Port : 06 13 50 30 56
Tel : 04 92 61 35 33
Fax : 04 92 61 53 08



LEFEBVRE Marie <MLEFEBVRE@apagroup.fr>
À : Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>

5 janvier 2022 à 15:12

Merci beaucoup Thibault je te souhaite également une très bonne année 😊

Comme prévu ils font la dalle aujourd'hui, à suivre demain mais si tout s'est bien passé en effet on est censés pouvoir rallumer la cellule lundi. Demain j'en saurai un peu plus je te tiendrai au courant

Bon après midi

Marie LEFEBVRE

Service qualité

04 92 61 09 05

06 67 86 56 70

APA SISTERON

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_



ALPES PROVENCE AGNEAUX
04200 SISTERON

De : Thibault KISS [mailto:thibault.kiss.seas@gmail.com]

Envoyé : mercredi 5 janvier 2022 08:41

À : LEFEBVRE Marie

Objet : Info Boyaux

*** ATTENTION : Message EXTERNE ne provenant pas du Groupe Arterris ***

Bonjour Marie,

Mes meilleurs vœux pour 2022, que cette nouvelle année t'apporte beaucoup de bonheur.

J'espère que les travaux avancent bien dans la congèle. Est-ce que tu pourras me confirmer que nous recommençons bien les boyaux vendredi matin ?

Merci d'avance,

Cordialement,

Thibault KISS - Responsable Qualité

SEAS

8,allée des romarins

04200 SISTERON

Port : 06 13 50 30 56

Tel : 04 92 61 35 33

Fax : 04 92 61 53 08

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Ce courriel a été analysé par l'antivirus de l'entreprise.

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Boyaux/Travaux congélateur APA

2 messages

LEFEBVRE Marie <MLEFEBVRE@apagroup.fr>

12 janvier 2022 à 07:53

À : "seas.abattoir.sisteron@wanadoo.fr" <seas.abattoir.sisteron@wanadoo.fr>

Cc : Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>, CHAVAGNAC Christophe <CCHAVAGNAC@apagroup.fr>

Bonjour,

Les travaux dans la cellule de congélation pour les boyaux reprend samedi 15/01/2022. Nous ne pourrons donc plus récupérer les boyaux à partir de la tuerie du **vendredi 14/01 (inclus)** ; la remise en route de la cellule est prévue pour le vendredi 21/01 ou le lundi 24/01. En fonction, je vous tiens au courant pendant la semaine si nous pouvons récupérer les boyaux à partir de la tuerie de **jeudi 20/01** ou celle de **vendredi 21/01**.

Merci de votre compréhension,

Bonne journée

Marie LEFEBVRE

Service qualité

04 92 61 09 05

06 67 86 56 70

APA SISTERON

**ALPES PROVENCE AGNEAUX****04200 SISTERON**

Ce courriel a été analysé par l'antivirus de l'entreprise.

Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>

12 janvier 2022 à 09:03

À : LEFEBVRE Marie <MLEFEBVRE@apagroup.fr>

Bonjour,

L'information est transmise au responsable de la triperie.

Bonne journée,

Thibault KISS - Responsable Qualité

SEAS

8, allée des romarins

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

04200 SISTERON
Port : 06 13 50 30 56
Tel : 04 92 61 35 33
Fax : 04 92 61 53 08



[Texte des messages précédents masqué]

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Nettoyage salle abats

LEFEBVRE Marie <MLEFEBVRE@apagroup.fr>
À : Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>

18 mai 2022 à 08:03

Bonjour,
J'ai vu avec l'opérateur la salle des abats ovins sera vide ce soir pour faire le nettoyage approfondi. L'étagère sera tirée pour pouvoir faire les murs également.
Merci
Bonne journée

Marie LEFEBVRE

Ce courriel a été analysé par l'antivirus de l'entreprise.

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Reprise boyaux

LEFEBVRE Marie <MLEFEBVRE@apagroup.fr>

17 juin 2022 à 11:46

À : Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>

Cc : "seas.abattoir.sisteron@wanadoo.fr" <seas.abattoir.sisteron@wanadoo.fr>

Nous reprenons la congélation des boyaux, pouvez-vous reprendre le tirage et la mise en caisse lundi 20/05 svp ? Ils seront chargés, en attendant la fin des travaux chez nous, du mardi au vendredi dans notre camion qui monte à Grillon, où ils sont agréés pour réaliser la congélation des boyaux vidés lavés et le stockage. Les boyaux du vendredi ne seront pas gardés (pour respecter la date limite de congélation).

Merci,

Et bon week-end

Cordialement,

Marie LEFEBVRE

Service qualité

04 92 61 09 05

06 67 86 56 70

APA SISTERON

**ALPES PROVENCE AGNEAUX****04200 SISTERON**

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE**le 20/07/2023**

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Installation armoire

12 messages

LEFEBVRE Marie <MLEFEBVRE@apagroup.fr>
À : Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>

10 août 2022 à 14:37

Salut,

Est-il possible d'installer une armoire murale (inox) aux frigo abats ovins à la place de l'étagère actuelle et qui doit le faire, maintenance SEAS ou APA ?

Nous en avons une en stock et j'aimerais qu'on l'installe là-bas pour permettre un meilleur nettoyage et stocker les consommables à l'abri de l'humidité.

Je te remercie,

Marie LEFEBVRE

Service qualité

04 92 61 09 05

06 67 86 56 70

APA SISTERON

**ALPES PROVENCE AGNEAUX****04200 SISTERON**

Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>
À : LEFEBVRE Marie <MLEFEBVRE@apagroup.fr>

16 août 2022 à 08:23

Bonjour Marie,

Je dois demander à notre service de maintenance, mais je pense que c'est à notre service de faire l'installation. Je te confirme ça.

Pour les sacs poubelles du bœuf, le responsable rentre de congés aujourd'hui, normalement nous allons soit augmenter la taille des sacs, soit installer des bacs supplémentaires.
As-tu eu le temps de regarder l'enquête satisfaction ?

Bonne journée,

Thibault KISS - Responsable Qualité
SEAS



8,allée des romarins
04200 SISTERON
Port : 06 13 50 30 56
Tel : 04 92 61 35 33
Fax : 04 92 61 53 08



[Texte des messages précédents masqué]

Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>
À : LEFEBVRE Marie <MLEFEBVRE@apagroup.fr>

16 août 2022 à 08:58

Est-ce que tu pourrais me donner les caractéristiques de l'armoire et le poids attendu ?

Merci d'avance,

Thibault KISS - Responsable Qualité
SEAS
8,allée des romarins
04200 SISTERON
Port : 06 13 50 30 56
Tel : 04 92 61 35 33
Fax : 04 92 61 53 08



[Texte des messages précédents masqué]

Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>
À : LEFEBVRE Marie <MLEFEBVRE@apagroup.fr>

16 août 2022 à 11:51

Bon j'ai vu les responsables maintenance. Ils m'ont indiqué qu'il faudrait le faire soit en concertation entre vous et nous, sinon votre équipe. Le problème par contre à l'emplacement des étagères actuelles, c'est le mur extérieur et ce n'est pas possible de fixer quelque chose s'il y a du poids. Il faudra voir exactement où tu la veux, pour vérifier si on peut. Sinon il faudra l'installer sur pieds.

Thibault KISS - Responsable Qualité
SEAS
8,allée des romarins
04200 SISTERON
Port : 06 13 50 30 56
Tel : 04 92 61 35 33
Fax : 04 92 61 53 08



[Texte des messages précédents masqué]

LEFEBVRE Marie <MLEFEBVRE@apagroup.fr>
À : Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>

17 août 2022 à 07:06

Hello, voici l'enquête complétée j'ai oublié de te l'envoyer, bien que vous n'en soyez pas responsable j'ai écrit un mot sur le nombre de saisie totale qui augmente.



99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Bonne journée

Marie LEFEBVRE

Service qualité

04 92 61 09 05

06 67 86 56 70

APA SISTERON



ALPES PROVENCE AGNEAUX

04200 SISTERON

De : Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>

Envoyé : mardi 16 août 2022 08:23

À : LEFEBVRE Marie <MLEFEBVRE@apagroup.fr>

Objet : Re: Installation armoire

*** ATTENTION : Message EXTERNE ne provenant pas du Groupe Arterris ***

Bonjour Marie,

Je dois demander à notre service de maintenance, mais je pense que c'est à notre service de faire l'installation. Je te confirme ça.

Pour les sacs poubelles du bœuf, le responsable rentre de congés aujourd'hui, normalement nous allons soit augmenter la taille des sacs, soit installer des bacs supplémentaires.

As-tu eu le temps de regarder l'enquête satisfaction ?

Bonne journée,

Thibault KISS - Responsable Qualité

SEAS

8,allée des romarins



04200 SISTERON

Port : 06 13 50 30 56

Tel : 04 92 61 35 33

Fax : 04 92 61 53 08



[Texte des messages précédents masqué]



Enquête satisfaction.pdf

494K

LEFEBVRE Marie <MLEFEBVRE@apagroup.fr>
À : Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>

17 août 2022 à 07:09

Je t'envoie ça en photo dans la journée, pour le poids je ne sais pas mais ce sera les cartons d'emballage qu'il y a actuellement sur l'étagère. Si c'est trop lourd sur le mur de droite, on peut le mettre juste à gauche ou pas ? entre la balance et l'étagère actuelle.

A+

Marie LEFEBVRE

Service qualité

04 92 61 09 05

06 67 86 56 70

APA SISTERON



ALPES PROVENCE AGNEAUX
04200 SISTERON

De : Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>
Envoyé : mardi 16 août 2022 11:52



99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

À : LEFEBVRE Marie <MLEFEBVRE@apagroup.fr>

Objet : Re: Installation armoire

*** ATTENTION : Message EXTERNE ne provenant pas du Groupe Arterris ***

Bon j'ai vu les responsables maintenance. Ils m'ont indiqué qu'il faudrait le faire soit en concertation entre vous et nous, sinon votre équipe. Le problème par contre à l'emplacement des étagères actuelles, c'est le mur extérieur et ce n'est pas possible de fixer quelque chose s'il y a du poids. Il faudra voir exactement où tu la veux, pour vérifier si on peut. Sinon il faudra l'installer sur pieds.

Thibault KISS - Responsable Qualité

SEAS

8,allée des romarins

04200 SISTERON

Port : 06 13 50 30 56

Tel : 04 92 61 35 33

Fax : 04 92 61 53 08

Le mar. 16 août 2022 à 08:58, Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com> a écrit :

Est-ce que tu pourrais me donner les caractéristiques de l'armoire et le poids attendu ?

Merci d'avance,

Thibault KISS - Responsable Qualité

SEAS

8,allée des romarins

04200 SISTERON

Port : 06 13 50 30 56

Tel : 04 92 61 35 33

Fax : 04 92 61 53 08

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Le mar. 16 août 2022 à 08:23, Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com> a écrit :

Bonjour Marie,

Je dois demander à notre service de maintenance, mais je pense que c'est à notre service de faire l'installation.
Je te confirme ça.

Pour les sacs poubelles du bœuf, le responsable rentre de congés aujourd'hui, normalement nous allons soit augmenter la taille des sacs, soit installer des bacs supplémentaires.

As-tu eu le temps de regarder l'enquête satisfaction ?

Bonne journée,

Thibault KISS - Responsable Qualité

SEAS

8,allée des romarins

04200 SISTERON

Port : 06 13 50 30 56

Tel : 04 92 61 35 33

Fax : 04 92 61 53 08

Le mer. 10 août 2022 à 14:37, LEFEBVRE Marie <MLEFEBVRE@apagroup.fr> a écrit :

[Texte des messages précédents masqué]

Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>
À : LEFEBVRE Marie <MLEFEBVRE@apagroup.fr>

17 août 2022 à 08:06

Bonjour,

Je te remercie. Pour l'armoire, cela dépendra de la taille, mais en théorie sur ce mur c'est possible.

Bonne journée,

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

RECU EN PREFECTURE
Le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Thibault KISS - Responsable Qualité
SEAS
8,allée des romarins
04200 SISTERON
Port : 06 13 50 30 56
Tel : 04 92 61 35 33
Fax : 04 92 61 53 08



[Texte des messages précédents masqué]

LEFEBVRE Marie <MLEFEBVRE@apagroup.fr>
À : Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>

30 août 2022 à 15:12

Hello,

Je reviens vers toi concernant l'armoire, voici une photo de celle qu'on voudrait installer. Tu penses que c'est faisable ? Merci !!

Marie LEFEBVRE

Service qualité

04 92 61 09 05

06 67 86 56 70

APA SISTERON



ALPES PROVENCE AGNEAUX
04200 SISTERON

De : Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>

Envoyé : mercredi 17 août 2022 08:06

À : LEFEBVRE Marie <MLEFEBVRE@apagroup.fr>

Objet : Re: Installation armoire

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

*** ATTENTION : **REÇU EN PREFECTURE** le 20/07/2023 *** pas du Groupe Arterris ***

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Bonjour,

Je te remercie. Pour l'armoire, cela dépendra de la taille, mais en théorie sur ce mur c'est possible.

Bonne journée,

Thibault KISS - Responsable Qualité

SEAS

8,allée des romarins

04200 SISTERON

Port : 06 13 50 30 56

Tel : 04 92 61 35 33

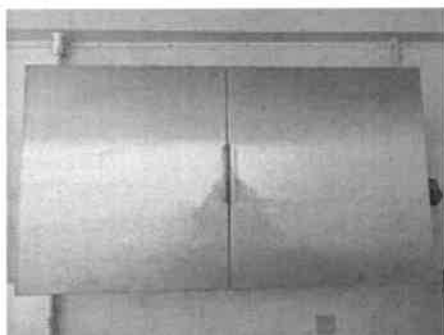
Fax : 04 92 61 53 08



[Texte des messages précédents masqué]

Ce courriel a été analysé par l'antivirus de l'entreprise.

2 pièces jointes



2.jpg
44K



1.jpg
54K

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

30 août 2022 à 15:40

À : LEFEBVRE Marie <MLEFEBVRE@apagroup.fr>

Est-ce que tu aurais la largeur ?

Thibault KISS - Responsable Qualité
SEAS
8,allée des romarins
04200 SISTERON
Port : 06 13 50 30 56
Tel : 04 92 61 35 33
Fax : 04 92 61 53 08



[Texte des messages précédents masqué]

Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>

30 août 2022 à 15:41

À : LEFEBVRE Marie <MLEFEBVRE@apagroup.fr>

Au vue des carreaux, je pense que oui, mais il faut que l'on mesure.

Thibault KISS - Responsable Qualité
SEAS
8,allée des romarins
04200 SISTERON
Port : 06 13 50 30 56
Tel : 04 92 61 35 33
Fax : 04 92 61 53 08



[Texte des messages précédents masqué]

LEFEBVRE Marie <MLEFEBVRE@apagroup.fr>

30 août 2022 à 15:46

À : Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>

Dac je t'envoie ça demain

Marie LEFEBVRE

Service qualité

04 92 61 09 05

06 67 86 56 70

APA SISTERON

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_



ALPES PROVENCE AGNEAUX
04200 SISTERON

De : Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>
Envoyé : mardi 30 août 2022 15:41
À : LEFEBVRE Marie <MLEFEBVRE@apagroup.fr>
Objet : Re: Installation armoire

*** ATTENTION : Message EXTERNE ne provenant pas du Groupe Arterris ***

Au vue des carreaux, je pense que oui, mais il faut que l'on mesure.

Thibault KISS - Responsable Qualité

SEAS

8,allée des romarins

04200 SISTERON

Port : 06 13 50 30 56

Tel : 04 92 61 35 33

Fax : 04 92 61 53 08

Le mar. 30 août 2022 à 15:40, Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com> a écrit :

Est-ce que tu aurais la largeur ?

Thibault KISS - Responsable Qualité

SEAS

8,allée des romarins

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

04200 SISTERON

Port : 06 13 50 30 56

Tel : 04 92 61 35 33

Fax : 04 92 61 53 08

[Texte des messages précédents masqué]

LEFEBVRE Marie <MLEFEBVRE@apagroup.fr>
À : Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>

22 septembre 2022 à 09:29

Hello,

Est-ce que tu as eu un retour de la maintenance concernant l'installation de cette armoire aux abats STP ?

Marie LEFEBVRE

Responsable qualité site

04 92 61 09 05

06 67 86 56 70

APA Sisteron



ALPES PROVENCE AGNEAUX
04200 SISTERON

De : Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>
Envoyé : mardi 30 août 2022 15:41
À : LEFEBVRE Marie <MLEFEBVRE@apagroup.fr>
Objet : Re: Installation armoire

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

*** ATTENTION : Message EXTERNE ne provenant pas du Groupe Arterris ***

RECU EN PREFECTURE
Le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Au vue des carreaux, je pense que oui, mais il faut que l'on mesure.

Thibault KISS - Responsable Qualité

SEAS

8,allée des romarins

04200 SISTERON

Port : 06 13 50 30 56

Tel : 04 92 61 35 33

Fax : 04 92 61 53 08

[Redacted]

Le mar. 30 août 2022 à 15:40, Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com> a écrit :

Est-ce que tu aurais la largeur ?

Thibault KISS - Responsable Qualité

SEAS

8,allée des romarins

04200 SISTERON

Port : 06 13 50 30 56

Tel : 04 92 61 35 33

Fax : 04 92 61 53 08

[Redacted]

[Texte des messages précédents masqué]

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Attestation

Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>
À : Marie LEFEBVRE <MLEFEBVRE@apagroup.fr>

13 octobre 2022 à 08:37

Bonjour Marie,

Tu trouveras ci-joint l'attestation pour les bacs.

Cordialement,

Thibault KISS - Responsable Qualité

SEAS

8,allée des romarins

04200 SISTERON

Port : 06 13 50 30 56

Tel : 04 92 61 35 33

Fax : 04 92 61 53 08



 **S25C-0i22101307320.pdf**
44K

bon de circu23/05

4 messages

cobevim COBEVIM <contact@cobevim.com>

7 juin 2022 à 16:22

À : "thibault.kiss.seas@gmail.com" <thibault.kiss.seas@gmail.com>

Bonjour

Avez vous la possibilité de me fournir le bon de circu du 23/05 svp? Il me manque 2 pages, envoyées par erreur en double chez vous

Merci d'avance

Cordialement

Géraldine

COBEVIM

RN19

52800 FOULAIN

Tél. 03 25 31 13 64

Fax. 03 25 31 21 50

Achetez en ligne ? Par ici > www.cobevim-boutique.fr

Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>

8 juin 2022 à 15:21

À : cobevim COBEVIM <contact@cobevim.com>

Bonjour,

Veuillez trouver ci-joint les documents de circulation du 23/05/22.

Cordialement,

Thibault KISS - Responsable Qualité

SEAS

8,allée des romarins

04200 SISTERON

Port : 06 13 50 30 56

Tel : 04 92 61 35 33

Fax : 04 92 61 53 08



[Texte des messages précédents masqué]



S25C-0i22060814160.pdf

1386K

cobevim COBEVIM <contact@cobevim.com>

8 juin 2022 à 16:51

À : Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>

Bonjour

En fait ce sont les bons d'en tete de camion qu'il me manque (là où il y a le récap avec les noms des éleveurs et les qtés d'agneaux livrés en ADR et en STD)

Merci d'avance

Cordialement

Géraldine

[Texte des messages précédents masqué]

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

Bonjour,

Veuillez trouver ci-joint les documents des camions.

Cordialement,

Thibault KISS - Responsable Qualité
SEAS

8,allée des romarins
04200 SISTERON
Port : 06 13 50 30 56
Tel : 04 92 61 35 33
Fax : 04 92 61 53 08



[Texte des messages précédents masqué]



S25C-0i22060907410.pdf
376K

Doc circulation

2 messages

Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>
À : Anthony DESVIGNES <qualite@dufour-sa.com>

13 décembre 2022 à 15:00

Bonjour,

Comme convenu par téléphone, tu trouveras ci-joint le document de circulation correspondant.

Cordialement,

Thibault KISS - Responsable Qualité
SEAS
8,allée des romarins
04200 SISTERON
Port : 06 13 50 30 56
Tel : 04 92 61 35 33
Fax : 04 92 61 53 08



 **S25C-0i22121314540.pdf**
156K

qualite@dufour-sa.com <qualite@dufour-sa.com>
À : Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>

13 décembre 2022 à 15:12

Merci tous est bon =)

Sylvaine me fait te dire qu'elle ne va pas plus t'embêter.

Cordialement,

Anthony DESVIGNES

Service Qualité

Dufour - Metras

Zone Artisanale Le Pitaugier

04300 Mane

Tél : 04 92 73 40 20

Fax : 04 92 73 40 29

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_



www.dufour-mane.com

<https://www.facebook.com/AGNEAURASTEOU/>

De : Thibault KISS [mailto:thibault.kiss.seas@gmail.com]

Envoyé : mardi 13 décembre 2022 15:00

À : Anthony DESVIGNES

Objet : Doc circulation

[Texte des messages précédents masqué]

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Demande récupération cervelles et langues

2 messages

Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>
À : Nicolas Giraud <nicolas@giraudviandes.fr>

5 août 2022 à 11:11

Bonjour Nicolas,

Est-ce que tu pourras demander à tes chauffeurs de récupérer les cervelles et langues plus régulièrement ? Nos opérateurs m'ont indiqué qu'il manquait de place.

Merci d'avance,
Cordialement,

Thibault KISS - Responsable Qualité
SEAS
8,allée des romarins
04200 SISTERON
Port : 06 13 50 30 56
Tel : 04 92 61 35 33
Fax : 04 92 61 53 08



Nicolas Giraud <nicolas@giraudviandes.fr>
À : Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>

5 août 2022 à 14:15

Desolé, je ramasse tout lundi

De : Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>
Envoyé : vendredi 5 août 2022 11:11
À : Nicolas Giraud <nicolas@giraudviandes.fr>
Objet : Demande récupération cervelles et langues

[Texte des messages précédents masqué]

Point sur la journée du 31/10/22

1 message

Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>

3 novembre 2022 à 15:48

À : Dufour Manosque <manosque@dufour-sa.com>

Bonjour,

Sur la journée du 31/10/22 il y a :

- lot 319 : 2 agneaux en plus.

Cordialement,

Thibault KISS - Responsable Qualité

SEAS

8,allée des romarins

04200 SISTERON

Port : 06 13 50 30 56

Tel : 04 92 61 35 33

Fax : 04 92 61 53 08



Point sur la journée du 24/10/22

1 message

Thibault KISS <thibault.kiss.seas@gmail.com>

24 octobre 2022 à 11:57

À : ets.mejean@wanadoo.fr

Bonjour,

Sur la journée du 24/10/22 il y a :

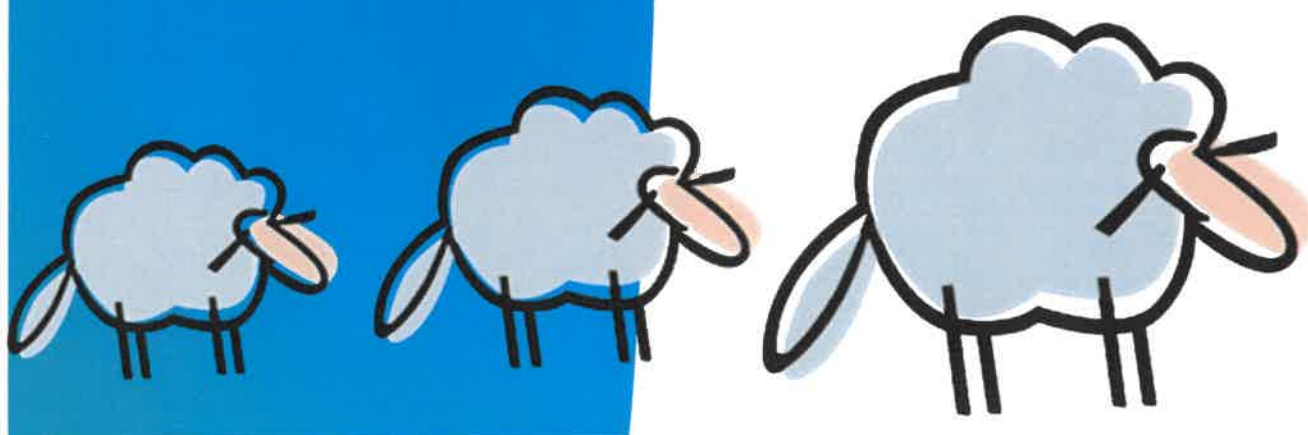
- lot 44 : 1 brebis en plus,
- lot 49 : 1 agneau mort : ID 163 774, n° boucle : 21458.

Cordialement,

Thibault KISS - Responsable Qualité
SEAS8,allée des romarins
04200 SISTERON
Port : 06 13 50 30 56
Tel : 04 92 61 35 33
Fax : 04 92 61 53 08



Suivi des réclamations, défaut de qualité répertoriés et remèdes apportés, toutes soldés



Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Tableau de Suivi des Actions													
E SC 01		V5 28/11/19											
N° Réclamations Clients													
origine de la réclamation	Date	Nature de la source	Services concerné	Description problème	Co-pilote	Délais initial	Délais reporté	Actions mises en œuvre	Analyse des causes	Actions correctives	Avancement	Efficacité	Initiales du vérificateur et Date de vérif
APA1	13/01/2022	Client	Production	Appel téléphonique de Mr. Champagne pour signaler que les agresseurs Lurel sont mal classés au niveau du gras. Les agresseurs gras sont R3, R4, R5, R6, R7, R8, R9, R10, R11, R12, R13, R14, R15, R16, R17, R18, R19, R20, R21, R22, R23, R24, R25, R26, R27, R28, R29, R30, R31, R32, R33, R34, R35, R36, R37, R38, R39, R40, R41, R42, R43, R44, R45, R46, R47, R48, R49, R50, R51, R52, R53, R54, R55, R56, R57, R58, R59, R60, R61, R62, R63, R64, R65, R66, R67, R68, R69, R70, R71, R72, R73, R74, R75, R76, R77, R78, R79, R80, R81, R82, R83, R84, R85, R86, R87, R88, R89, R90, R91, R92, R93, R94, R95, R96, R97, R98, R99, R100, R101, R102, R103, R104, R105, R106, R107, R108, R109, R110, R111, R112, R113, R114, R115, R116, R117, R118, R119, R120, R121, R122, R123, R124, R125, R126, R127, R128, R129, R130, R131, R132, R133, R134, R135, R136, R137, R138, R139, R140, R141, R142, R143, R144, R145, R146, R147, R148, R149, R150, R151, R152, R153, R154, R155, R156, R157, R158, R159, R160, R161, R162, R163, R164, R165, R166, R167, R168, R169, R170, R171, R172, R173, R174, R175, R176, R177, R178, R179, R180, R181, R182, R183, R184, R185, R186, R187, R188, R189, R190, R191, R192, R193, R194, R195, R196, R197, R198, R199, R200, R201, R202, R203, R204, R205, R206, R207, R208, R209, R210, R211, R212, R213, R214, R215, R216, R217, R218, R219, R220, R221, R222, R223, R224, R225, R226, R227, R228, R229, R230, R231, R232, R233, R234, R235, R236, R237, R238, R239, R240, R241, R242, R243, R244, R245, R246, R247, R248, R249, R250, R251, R252, R253, R254, R255, R256, R257, R258, R259, R260, R261, R262, R263, R264, R265, R266, R267, R268, R269, R270, R271, R272, R273, R274, R275, R276, R277, R278, R279, R280, R281, R282, R283, R284, R285, R286, R287, R288, R289, R290, R291, R292, R293, R294, R295, R296, R297, R298, R299, R300, R301, R302, R303, R304, R305, R306, R307, R308, R309, R310, R311, R312, R313, R314, R315, R316, R317, R318, R319, R320, R321, R322, R323, R324, R325, R326, R327, R328, R329, R330, R331, R332, R333, R334, R335, R336, R337, R338, R339, R340, R341, R342, R343, R344, R345, R346, R347, R348, R349, R350, R351, R352, R353, R354, R355, R356, R357, R358, R359, R360, R361, R362, R363, R364, R365, R366, R367, R368, R369, R370, R371, R372, R373, R374, R375, R376, R377, R378, R379, R380, R381, R382, R383, R384, R385, R386, R387, R388, R389, R390, R391, R392, R393, R394, R395, R396, R397, R398, R399, R400, R401, R402, R403, R404, R405, R406, R407, R408, R409, R410, R411, R412, R413, R414, R415, R416, R417, R418, R419, R420, R421, R422, R423, R424, R425, R426, R427, R428, R429, R430, R431, R432, R433, R434, R435, R436, R437, R438, R439, R440, R441, R442, R443, R444, R445, R446, R447, R448, R449, R450, R451, R452, R453, R454, R455, R456, R457, R458, R459, R460, R461, R462, R463, R464, R465, R466, R467, R468, R469, R470, R471, R472, R473, R474, R475, R476, R477, R478, R479, R480, R481, R482, R483, R484, R485, R486, R487, R488, R489, R490, R491, R492, R493, R494, R495, R496, R497, R498, R499, R500, R501, R502, R503, R504, R505, R506, R507, R508, R509, R510, R511, R512, R513, R514, R515, R516, R517, R518, R519, R520, R521, R522, R523, R524, R525, R526, R527, R528, R529, R530, R531, R532, R533, R534, R535, R536, R537, R538, R539, R540, R541, R542, R543, R544, R545, R546, R547, R548, R549, R550, R551, R552, R553, R554, R555, R556, R557, R558, R559, R560, R561, R562, R563, R564, R565, R566, R567, R568, R569, R570, R571, R572, R573, R574, R575, R576, R577, R578, R579, R580, R581, R582, R583, R584, R585, R586, R587, R588, R589, R590, R591, R592, R593, R594, R595, R596, R597, R598, R599, R600, R601, R602, R603, R604, R605, R606, R607, R608, R609, R610, R611, R612, R613, R614, R615, R616, R617, R618, R619, R620, R621, R622, R623, R624, R625, R626, R627, R628, R629, R630, R631, R632, R633, R634, R635, R636, R637, R638, R639, R640, R641, R642, R643, R644, R645, R646, R647, R648, R649, R650, R651, R652, R653, R654, R655, R656, R657, R658, R659, R660, R661, R662, R663, R664, R665, R666, R667, R668, R669, R670, R671, R672, R673, R674, R675, R676, R677, R678, R679, R680, R681, R682, R683, R684, R685, R686, R687, R688, R689, R690, R691, R692, R693, R694, R695, R696, R697, R698, R699, R700, R701, R702, R703, R704, R705, R706, R707, R708, R709, R710, R711, R712, R713, R714, R715, R716, R717, R718, R719, R720, R721, R722, R723, R724, R725, R726, R727, R728, R729, R730, R731, R732, R733, R734, R735, R736, R737, R738, R739, R740, R741, R742, R743, R744, R745, R746, R747, R748, R749, R750, R751, R752, R753, R754, R755, R756, R757, R758, R759, R760, R761, R762, R763, R764, R765, R766, R767, R768, R769, R770, R771, R772, R773, R774, R775, R776, R777, R778, R779, R780, R781, R782, R783, R784, R785, R786, R787, R788, R789, R790, R791, R792, R793, R794, R795, R796, R797, R798, R799, R800, R801, R802, R803, R804, R805, R806, R807, R808, R809, R810, R811, R812, R813, R814, R815, R816, R817, R818, R819, R820, R821, R822, R823, R824, R825, R826, R827, R828, R829, R830, R831, R832, R833, R834, R835, R836, R837, R838, R839, R840, R841, R842, R843, R844, R845, R846, R847, R848, R849, R850, R851, R852, R853, R854, R855, R856, R857, R858, R859, R860, R861, R862, R863, R864, R865, R866, R867, R868, R869, R870, R871, R872, R873, R874, R875, R876, R877, R878, R879, R880, R881, R882, R883, R884, R885, R886, R887, R888, R889, R890, R891, R892, R893, R894, R895, R896, R897, R898, R899, R900, R901, R902, R903, R904, R905, R906, R907, R908, R909, R910, R911, R912, R913, R914, R915, R916, R917, R918, R919, R920, R921, R922, R923, R924, R925, R926, R927, R928, R929, R930, R931, R932, R933, R934, R935, R936, R937, R938, R939, R940, R941, R942, R943, R944, R945, R946, R947, R948, R949, R950, R951, R952, R953, R954, R955, R956, R957, R958, R959, R960, R961, R962, R963, R964, R965, R966, R967, R968, R969, R970, R971, R972, R973, R974, R975, R976, R977, R978, R979, R980, R981, R982, R983, R984, R985, R986, R987, R988, R989, R990, R991, R992, R993, R994, R995, R996, R997, R998, R999, R1000, R1001, R1002, R1003, R1004, R1005, R1006, R1007, R1008, R1009, R1010, R1011, R1012, R1013, R1014, R1015, R1016, R1017, R1018, R1019, R1020, R1021, R1022, R1023, R1024, R1025, R1026, R1027, R1028, R1029, R1030, R1031, R1032, R1033, R1034, R1035, R1036, R1037, R1038, R1039, R1040, R1041, R1042, R1043, R1044, R1045, R1046, R1047, R1048, R1049, R1050, R1051, R1052, R1053, R1054, R1055, R1056, R1057, R1058, R1059, R1060, R1061, R1062, R1063, R1064, R1065, R1066, R1067, R1068, R1069, R1070, R1071, R1072, R1073, R1074, R1075, R1076, R1077, R1078, R1079, R1080, R1081, R1082, R1083, R1084, R1085, R1086, R1087, R1088, R1089, R1090, R1091, R1092, R1093, R1094, R1095, R1096, R1097, R1098, R1099, R1100, R1101, R1102, R1103, R1104, R1105, R1106, R1107, R1108, R1109, R1110, R1111, R1112, R1113, R1114, R1115, R1116, R1117, R1118, R1119, R1120, R1121, R1122, R1123, R1124, R1125, R1126, R1127, R1128, R1129, R1130, R1131, R1132, R1133, R1134, R1135, R1136, R1137, R1138, R1139, R1140, R1141, R1142, R1143, R1144, R1145, R1146, R1147, R1148, R1149, R1150, R1151, R1152, R1153, R1154, R1155, R1156, R1157, R1158, R1159, R1160, R1161, R1162, R1163, R1164, R1165, R1166, R1167, R1168, R1169, R1170, R1171, R1172, R1173, R1174, R1175, R1176, R1177, R1178, R1179, R1180, R1181, R1182, R1183, R1184, R1185, R1186, R1187, R1188, R1189, R1190, R1191, R1192, R1193, R1194, R1195, R1196, R1197, R1198, R1199, R1200, R1201, R1202, R1203, R1204, R1205, R1206, R1207, R1208, R1209, R1210, R1211, R1212, R1213, R1214, R1215, R1216, R1217, R1218, R1219, R1220, R1221, R1222, R1223, R1224, R1225, R1226, R1227, R1228, R1229, R1230, R1231, R1232, R1233, R1234, R1235, R1236, R1237, R1238, R1239, R1240, R1241, R1242, R1243, R1244, R1245, R1246, R1247, R1248, R1249, R1250, R1251, R1252, R1253, R1254, R1255, R1256, R1257, R1258, R1259, R1260, R1261, R1262, R1263, R1264, R1265, R1266, R1267, R1268, R1269, R1270, R1271, R1272, R1273, R1274, R1275, R1276, R1277, R1278, R1279, R1280, R1281, R1282, R1283, R1284, R1285, R1286, R1287, R1288, R1289, R1290, R1291, R1292, R1293, R1294, R1295, R1296, R1297, R1298, R1299, R1300, R1301, R1302, R1303, R1304, R1305, R1306, R1307, R1308, R1309, R1310, R1311, R1312, R1313, R1314, R1315, R1316, R1317, R1318, R1319, R1320, R1321, R1322, R1323, R1324, R1325, R1326, R1327, R1328, R1329, R1330, R1331, R1332, R1333, R1334, R1335, R1336, R1337, R1338, R1339, R1340, R1341, R1342, R1343, R1344, R1345, R1346, R1347, R1348, R1349, R1350, R1351, R1352, R1353, R1354, R1355, R1356, R1357, R1358, R1359, R1360, R1361, R1362, R1363, R1364, R1365, R1366, R1367, R1368, R1369, R1370, R1371, R1372, R1373, R1374, R1375, R1376, R1377, R1378, R1379, R1380, R1381, R1382, R1383, R1384, R1385, R1386, R1387, R1388, R1389, R1390, R1391, R1392, R1393, R1394, R1395, R1396, R1397, R1398, R1399, R1400, R1401, R1402, R1403, R1404, R1405, R1406, R1407, R1408, R1409, R1410, R1411, R1412, R1413, R1414, R1415, R1416, R1417, R1418, R1419, R1420, R1421, R1422, R1423, R1424, R1425, R1426, R1427, R1428, R1429, R1430, R1431, R1432, R1433, R1434, R1435, R1436, R1437, R1438, R1439, R1440, R1441, R1442, R1443, R1444, R1445, R1446, R1447, R1448, R1449, R1450, R1451, R1452, R1453, R1454, R1455, R1456, R1457, R1458, R1459, R1460, R1461, R1462, R1463, R1464, R1465, R1466, R1467, R1468, R1469, R1470, R1471, R1472, R1473, R1474, R1475, R1476, R1477, R1478, R1479, R1480, R1481, R1482, R1483, R1484, R1485, R1486, R1487, R1488, R1489, R1490, R1491, R1492, R1493, R1494, R1495, R1496, R1497, R1498, R1499, R1500, R1501, R1502, R1503, R1504, R1505, R1506, R1507, R1508, R1509, R1510, R1511, R1512, R1513, R1514, R1515, R1516, R1517, R1518, R1519, R1520, R1521, R1522, R1523, R1524, R1525, R1526, R1527, R1528, R1529, R1530, R1531, R1532, R1533, R1534, R1535, R1536, R1537, R1538, R1539, R1540, R1541, R1542, R1543, R1544, R1545, R1546, R1547, R1548, R1549, R1550, R1551, R1552, R1553, R1554, R1555, R1556, R1557, R1558, R1559, R1560, R1561, R1562, R1563, R1564, R1565, R1566, R1567, R1568, R1569, R1570, R1571, R1572, R1573, R1574, R1575, R1576, R1577, R1578, R1579, R1580, R1581, R1582, R1583, R1584, R1585, R1586, R1587, R1588, R1589, R1590, R1591, R1592, R1593, R1594, R1595, R1596, R1597, R1598, R1599, R1600, R1601, R1602, R1603, R1604, R1605, R1606, R1607, R1608, R1609, R1610, R1611, R1612, R1613, R1614, R1615, R1616, R1617, R1618, R1619, R1620, R1621, R1622, R1623, R1624, R1625, R1626, R1627, R1628, R1629, R1630, R1631, R1632, R1633, R1634, R1635, R1636, R1637, R1638, R1639, R1640, R1641, R1642, R1643, R1644, R1645, R1646, R1647, R1648, R1649, R1650, R1651, R1652, R1653, R1654, R1655, R1656, R1657, R1658, R1659, R1660, R1661, R1662, R1663, R1664, R1665, R1666, R1667, R1668, R1669, R1670, R1671, R1672, R1673, R1674, R1675, R1676, R1677, R1678, R1679, R1680, R1681, R1682, R1683, R1684, R1685, R1686, R1687, R1688, R1689, R1690, R1691, R1692, R1693, R1694, R1695, R1696, R1697, R1698, R1699, R1700, R1701, R1702, R1703, R1704, R1705, R1706, R1707, R1708, R1709, R1710, R1711, R1712, R1713, R1714, R1715, R1716, R1717, R1718, R1719, R1720, R1721, R1722, R1723, R1724, R1725, R1726, R1727, R1728, R1729, R1730, R1731, R1732, R1733, R1734, R1735, R1736, R1737, R1738, R1739, R1740, R1741, R1742, R1743, R1744, R1745, R1746, R1747, R1748, R1749, R1750, R1751, R1752, R1753, R1754, R1755, R1756, R1757, R1758, R1759, R1760, R1761, R1762, R1763, R1764, R1765, R1766, R1767, R1768, R1769, R1770, R1771, R1772, R1773, R1774, R1775, R1776, R1777, R1778, R1779, R1780, R1781, R1782, R1783, R1784, R1785, R1786, R1787, R1788, R1789, R1790, R1791, R1792, R1793, R1794, R1795, R1796, R1797, R1798, R1799, R1800, R1801, R1802, R1803, R1804, R1805, R1806, R1807, R1808, R1809, R1810, R1811, R1812, R1813, R1814, R1815, R1816, R1817, R1818, R1819, R1820, R1821, R1822, R1823, R1824, R1825, R1826, R1827, R1828, R1829, R1830, R1831, R1832, R1833, R1834, R1835, R1836, R1837, R1838, R1839, R1840, R1841, R1842, R1843, R1844, R1845, R1846, R1847, R1848, R1849, R1850, R1851, R1852, R1853, R1854, R1855, R1856, R1857, R1858, R1859, R1860, R1861, R1862, R1863, R1864, R1865, R1866, R1867, R1868, R1869, R1870, R1871, R1872, R1873, R1874, R1875, R1876, R1877, R1878, R1879, R1880, R1881, R1882, R1883, R1884, R1885, R1886, R1887, R1888, R1889, R1890, R1891, R1892, R1893, R1894, R1895, R1896, R1897, R1898, R1899, R1900, R1901, R1902, R1903, R1904, R1905, R1906, R1907, R1908, R1909, R1910, R1911, R1912, R1913, R1914, R1915, R1916, R1917, R1918, R1919, R1920, R1921, R1922, R1923, R1924, R1925, R1926, R1927, R1928, R1929, R1930, R1931, R1932, R1933, R1934, R1935, R1936, R1937, R1938, R1939, R1940, R1941, R1942, R1943, R1944, R1945, R1946, R1947, R1948, R1949, R1950, R1951, R1952, R1953, R1954, R1955, R1956, R1957, R1958, R1959, R1960, R1961, R1962, R1963, R1964, R1965, R1966, R1967, R1968, R1969, R1970, R1971, R1972, R1973, R1974, R1975, R1976, R1977, R1978, R1979, R1980, R1981, R1982, R1983, R1984, R1985, R1986, R1987, R1988, R1989, R1990, R1991, R1992, R1993, R1994, R1995, R1996, R1997, R1998, R1999, R2000, R2001, R2002, R2003, R2004, R2005, R2006, R2007, R2008, R2009, R2010, R2011, R2012, R2013, R2014, R2015, R2016, R2017, R2018, R2019, R2020, R2021, R2022, R2023, R2024, R2025, R2026, R2027, R2028, R2029, R2030, R2031, R2032, R2033, R2034, R2035, R2036, R2037, R2038, R2039, R2040, R2041, R2042, R2043, R2044, R2045, R2046, R2047, R2048, R2049, R2050, R2051, R2052, R2053, R2054, R2055, R2056, R2057, R2058, R2059, R2060, R2061, R2062, R2063, R2064, R2065, R2066, R2067, R2068, R2069, R2070, R2071, R2072, R2073, R2074, R2075, R2076, R2077, R2078, R2079, R2080, R2081, R2082, R2083, R2084, R2085, R2086, R2087, R2088, R2089, R2090, R2091, R2092, R2093, R2094, R2095, R2096, R2097, R2098, R2099, R2100, R2101, R2102, R2103, R2104, R2105, R2106, R2107, R2108, R2109, R2110, R2111, R2112, R2113, R2114, R2115, R2116, R2117, R2118, R2119, R2120, R2121, R2122, R2123, R2124, R2125, R2126, R2127, R2128, R2129, R2130, R2131, R2132, R2133, R2134, R2135, R2136, R2137, R2138, R2139, R2140, R2141, R2142, R2143, R2144, R2145, R2146, R2147, R2148, R2149, R2150, R2151, R21									

Comité	Contrôleur	Date	Ecart	Nature source		Processus	Description	Affecté	Détails Initial	Détails report	Commentaires	Avance ment	Efficacité	Initiales + Date
				IQ	NC									
HYGIENE	THIBAUT	04/01/22	PRODUCTION	Hygiène / Sécurité P	O	N	Qualité	Absence utilisation couteau rouge pour bœufs au retrait des lêtes	Robert/M arc	Immédiat	Transmis aux RP le 04/01/22 et sensibilisation par le RO le 04/01/22	100%	Valable	ok le 11/01/22
HYGIENE	THIBAUT	11/01/22	PRODUCTION	Sécurité / Dérivés P	O	N	Qualité	Bouchons d'ornelles pas en place	Marc/Rob ert	Immédiat	Sensibilisation par le RO, transmis au RP le 11/01/22	100%	Valable	ok le 17/01/22
Coucheur	THIBAUT	15/01/22	PRODUCTION	Boite mal rangée / Tripière	O	N	Production	Gant maille devant la boîte	Marc/Rob ert	Février	Transmis le 17/01/22 au responsable tripière	100%	Valable	ok le 28/02/22
Coucheur	THIBAUT	15/01/22	PRODUCTION	Couteau sale / Tripière	O	N	Production	Gant maille sale	Marc/Rob ert	Février	Transmis le 17/01/22 au responsable tripière	100%	Valable	ok le 28/02/22
NET VISUEL H	THIBAUT	15/01/22	NETTOYAGE	Depouille / Couteau / Tripière	O	N	Nettoyage	Lave bottles sale	Jérôme	Février	Transmis le 17/01/22 au responsable N/D	100%	Valable	ok le 28/02/22
NET VISUEL H	THIBAUT	15/01/22	NETTOYAGE	Saignée / Laves bottles	O	N	Nettoyage	Lave bottles sale	Jérôme	Février	Transmis le 17/01/22 au responsable N/D	100%	Valable	ok le 28/02/22
NET VISUEL H	THIBAUT	15/01/22	NETTOYAGE	Pré-dépouille / Douchettes	O	N	Nettoyage	Souillure sur une douchette	Jérôme	Février	Transmis le 17/01/22 au responsable N/D	100%	Valable	ok le 28/02/22
QUAI	THIBAUT	15/01/22	NETTOYAGE	Sale emballage / Sol	O	N	Nettoyage	Sans au niveau de l'emballage cartons	Jérôme	Février	Transmis le 17/01/22 au responsable N/D	100%	Valable	ok le 28/02/22
NET MICRO H	THIBAUT	15/01/22	NETTOYAGE	Evacuation / Pas de retour	O	N	Nettoyage	Boite >60 UFC	Jérôme	Février	Transmis le 18/01/22 au responsable N/D	100%	Valable	ok le 28/02/22
ALPES NET	THIBAUT	15/01/22	NETTOYAGE	Vestiaire / Veste / WC	O	N	Nettoyage	Traces sur les murs	Thibault	Février	Transmis le 18/01/22 à Alpes Nettoyage Entretien	100%	Valable	ok le 28/02/22
QUAI	THIBAUT	18/01/22	QUAI	Matériaux non autorisés	O	N	Qualité	Présence de palettes bois	Thibault	Immédiat	Transmis le 18/01/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 27/01/22
QUAI	THIBAUT	18/01/22	QUAI	tenue réglementaire	O	N	Qualité	Port du masque non conforme pour plusieurs opérateurs	Thibault	Immédiat	Transmis le 18/01/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 10/05/22
QUAI	THIBAUT	18/01/22	QUAI	Palettes blanches	O	N	Qualité	Papiers et plastiques sur le sol au niveau du bœuf (non mis dans les poubelles)	Thibault	Immédiat	Transmis le 18/01/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 27/01/22
QUAI	THIBAUT	18/01/22	QUAI	Traitement marchandises	O	N	Qualité	Carcasses en contact avec le sol	Thibault	Immédiat	Transmis le 18/01/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 25/02/22
QUAI	THIBAUT	27/01/22	QUAI	Emballage Local	O	N	Qualité	Absence de bouses	Thibault	Immédiat	Transmis le 18/01/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 28/02/22
QUAI	THIBAUT	27/01/22	QUAI	tenue réglementaire	O	N	Qualité	Port du masque non conforme pour plusieurs opérateurs	Thibault	Immédiat	Transmis le 17/01/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 10/05/22
QUAI	THIBAUT	27/01/22	QUAI	Poubelles Bleues	O	N	Qualité	Présence de plastique dans la poubelle	Thibault	Immédiat	Transmis le 27/01/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 25/02/22
QUAI	THIBAUT	27/01/22	QUAI	Traitement marchandises	O	N	Qualité	Carcasses en contact avec le sol	Thibault	Immédiat	Transmis le 27/01/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 25/02/22
QUAI	THIBAUT	27/01/22	QUAI	Rats visiteurs	O	N	Qualité	Absence de bouses	Thibault	Immédiat	Transmis le 27/01/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 28/03/22
QUAI	THIBAUT	27/01/22	QUAI	Matériaux non autorisés	O	N	Qualité	Présence palettes bois et cartons	Thibault	Immédiat	Transmis le 28/02/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 28/03/22
QUAI	THIBAUT	27/01/22	QUAI	Gestion des MFG	O	N	Qualité	Absence de couteau spécifique	Thibault	Immédiat	Transmis le 28/02/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 25/02/22
QUAI	THIBAUT	25/02/22	QUAI	tenue réglementaire	O	N	Qualité	Port du masque non conforme pour plusieurs opérateurs	Thibault	Immédiat	Transmis le 28/02/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 26/04/22
QUAI	THIBAUT	25/02/22	QUAI	Rats visiteurs	O	N	Qualité	Absence de bouses	Thibault	Immédiat	Transmis le 28/02/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 28/03/22
QUAI	THIBAUT	25/02/22	QUAI	Matériaux non autorisés	O	N	Qualité	Présence palettes bois et cartons	Thibault	Immédiat	Transmis le 28/02/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 26/04/22
QUAI	THIBAUT	25/02/22	QUAI	Tracabilité	O	N	Qualité	Quatrième de départ non-conforme	Thibault	Immédiat	Transmis le 28/02/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 26/04/22
ALPES NET	THIBAUT	28/02/22	NETTOYAGE	Vestiaire / Vestib / Sol	O	N	Nettoyage	A renforcer	Thibault	Mars	Transmis le 28/02/22 à Alpes Nettoyage Entretien	100%	Valable	ok le 05/05/22
ALPES NET	THIBAUT	28/02/22	NETTOYAGE	Vestiaire / Vestib / Sol	O	N	Nettoyage	A renforcer	Thibault	Mars	Transmis le 28/02/22 à Alpes Nettoyage Entretien	100%	Valable	ok le 05/05/22
Coucheur	THIBAUT	28/02/22	PRODUCTION	Boite mal rangée / Tripière	O	N	Production	Gant maille devant la boîte	Marc/Rob ert	Mars	Transmis le 28/02/22 aux responsables production	100%	Valable	ok le 28/03/22
NET VISUEL H	THIBAUT	28/02/22	NETTOYAGE	Saignée / Bouton AU	O	N	Nettoyage	Bouton bleu sale	Jérôme	Mars	Transmis le 28/02/22 au responsable N/D	100%	Valable	ok le 02/05/22
NET VISUEL H	THIBAUT	28/02/22	NETTOYAGE	Evacuation / Pas de retour	O	N	Nettoyage	Gras sur la poignée et sur le cylindre du pistolet	Jérôme	Mars	Transmis le 28/02/22 au responsable N/D	100%	Valable	ok le 28/03/22
NET VISUEL H	THIBAUT	28/02/22	NETTOYAGE	Evacuation / Bouton AU	O	N	Nettoyage	Croisement gigots	Jérôme	Mars	Transmis le 28/02/22 au responsable N/D	100%	Valable	ok le 02/05/22
NET VISUEL H	THIBAUT	28/02/22	NETTOYAGE	Atelier / Brilage des lêtes / Sol	O	N	Nettoyage	Sand venant de l'atelier des lêtes	Jérôme	Mars	Transmis le 28/02/22 au responsable N/D	100%	Valable	ok le 28/03/22
NET VISUEL H	THIBAUT	28/02/22	NETTOYAGE	Démultiplication / Machine à démolir	O	N	Nettoyage	Gras sur la machine	Jérôme	Mars	Transmis le 28/02/22 au responsable N/D	100%	Valable	ok le 28/03/22
NET MICRO H	THIBAUT	28/02/22	NETTOYAGE	Evacuation / Laps ventrière n°2	O	N	Nettoyage	Boite >60 UFC	Jérôme	Mars	Transmis le 28/02/22 au responsable N/D	100%	Valable	ok le 28/03/22
NET MICRO H	THIBAUT	28/02/22	NETTOYAGE	Sale emballage / Table Inc	O	N	Nettoyage	Boite >60 UFC	Jérôme	Mars	Transmis le 28/02/22 au responsable N/D	100%	Valable	ok le 28/03/22
QUAI	THIBAUT	28/02/22	PRODUCTION	Epaule déshisée	O	N	Production	Défaut dépeçage	Robert/M arc	Mars	Transmis aux RP le 01/03/22	100%	Valable	ok le 28/03/22
QUAI	THIBAUT	28/02/22	PRODUCTION	Restes de pompon	O	N	Production	Défaut dépeçage	Robert/M arc	Mars	Transmis aux RP le 01/03/22	100%	Valable	ok le 28/03/22
QUAI	THIBAUT	28/02/22	PRODUCTION	Souillure des cryaltes	O	N	Production	Défaut dépeçage	Robert/M arc	Mars	Transmis aux RP le 01/03/22	100%	Valable	ok le 28/03/22
QUAI	THIBAUT	11/03/22	QUAI	tenue réglementaire	O	N	Qualité	Port du masque non conforme pour plusieurs opérateurs	Thibault	Immédiat	Transmis le 14/03/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 10/05/22
QUAI	THIBAUT	11/03/22	QUAI	Rats visiteurs	O	N	Qualité	Absence de bouses	Thibault	Immédiat	Transmis le 14/03/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 28/03/22
QUAI	THIBAUT	11/03/22	QUAI	Matériaux non autorisés	O	N	Qualité	Présence palettes bois et cartons	Thibault	Immédiat	Transmis le 14/03/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 28/04/22
QUAI	THIBAUT	11/03/22	QUAI	Tracabilité	O	N	Qualité	Quatrième de départ non-conforme	Thibault	Immédiat	Transmis le 14/03/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 28/04/22
QUAI	THIBAUT	11/03/22	QUAI	Traitement marchandises	O	N	Qualité	Carcasses en contact avec le sol	Thibault	Immédiat	Transmis le 14/03/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 28/04/22
QUAI	THIBAUT	11/03/22	QUAI	Poubelles Bleues	O	N	Qualité	Présence plastique dans la poubelle bleu au bœuf	Thibault	Immédiat	Transmis le 14/03/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 28/04/22
HYGIENE	THIBAUT	14/03/22	PRODUCTION	Hygiène / Casella	O	N	Qualité	Présence de manches de couleurs	Robert/M arc	Immédiat	Transmis aux RP le 14/03/22	100%	Valable	ok le 25/04/22
HYGIENE	THIBAUT	21/03/22	PRODUCTION	Hygiène / Casella	O	N	Qualité	Présence de manches de couleurs	Robert/M arc	Immédiat	Transmis aux RP le 21/03/22, sensibilisation par le RO	100%	Valable	ok le 25/04/22
Coucheur	THIBAUT	28/03/22	PRODUCTION	Boite mal rangée / Casella	O	N	Production	Lame couteau sortant de la boîte	Marc/Rob ert	Avril	Transmis le 28/03/22 aux responsables production	100%	Valable	ok le 30/04/22
NET VISUEL H	THIBAUT	28/03/22	NETTOYAGE	Saignée / Bouton AU	O	N	Nettoyage	Bouton bleu sale	Jérôme	Avril	Transmis le 28/03/22 au responsable N/D	100%	Valable	ok le 02/05/22
NET VISUEL H	THIBAUT	28/03/22	NETTOYAGE	Depouille / Bouton AU	O	N	Nettoyage	2ème dépeçage	Jérôme	Avril	Transmis le 28/03/22 au responsable N/D	100%	Valable	ok le 02/05/22
NET VISUEL H	THIBAUT	28/03/22	NETTOYAGE	Evacuation / Bouton AU	O	N	Nettoyage	Croisement gigots	Jérôme	Avril	Transmis le 28/03/22 au responsable N/D	100%	Valable	ok le 02/05/22
NET VISUEL H	THIBAUT	28/03/22	NETTOYAGE	Atelier des lêtes / Inox	O	N	Nettoyage	Arrière de la lame et trépier reste de sang	Jérôme	Avril	Transmis le 28/03/22 au responsable N/D	100%	Valable	ok le 04/07/22
NET VISUEL H	THIBAUT	28/03/22	NETTOYAGE	Atelier / Brilage des lêtes / Permetteurs	O	N	Nettoyage	Reste de matière	Jérôme	Avril	Transmis le 28/03/22 au responsable N/D	100%	Valable	ok le 02/05/22
ALPES NET	THIBAUT	28/03/22	NETTOYAGE	Vestiaire / Tripière / Poubelles / casiers	O	N	Nettoyage	Poussoirs sur les casiers non faits	Thibault	Avril	Transmis le 28/03/22 à Alpes Nettoyage Entretien	100%	Valable	ok le 02/05/22
HYGIENE	THIBAUT	28/03/22	PRODUCTION	Hygiène / Inertat	O	N	Qualité	Absence 2ème couteau	Robert/M arc	Immédiat	Transmis aux RP le 28/03/22, sensibilisation par le RO	100%	Valable	ok le 04/04/22
QUAI	THIBAUT	28/03/22	QUAI	tenue réglementaire	O	N	Qualité	Port du masque non conforme pour plusieurs opérateurs	Thibault	Immédiat	Transmis le 28/03/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 10/05/22
QUAI	THIBAUT	28/03/22	QUAI	Sécurité	O	N	Qualité	Absence de port des esp à la dé-coupe bœuf	Thibault	Immédiat	Transmis le 28/03/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 26/04/22
QUAI	THIBAUT	28/03/22	QUAI	Matériaux non autorisés	O	N	Qualité	Présence palettes bois et cartons	Thibault	Immédiat	Transmis le 28/03/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 26/04/22
QUAI	THIBAUT	28/03/22	QUAI	Tracabilité	O	N	Qualité	Quatrième de départ non-conforme	Thibault	Immédiat	Transmis le 28/03/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 26/04/22
QUAI	THIBAUT	28/03/22	QUAI	Traitement marchandises	O	N	Qualité	Carcasses en contact avec le sol	Thibault	Immédiat	Transmis le 28/03/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 26/04/22
HYGIENE	THIBAUT	19/04/22	PRODUCTION	Hygiène / Casella	O	N	Qualité	Présence de manches de couleurs	Robert/M arc	Immédiat	Transmis aux RP le 19/04/22, sensibilisation par le RO	100%	Valable	ok le 25/04/22
HYGIENE	THIBAUT	25/04/22	PRODUCTION	Hygiène / Carte	O	N	Qualité	Port de la saignée non-conforme	Robert/M arc	Immédiat	Transmis aux RP le 25/04/22, sensibilisation par le RO	100%	Valable	ok le 04/05/22
HYGIENE	THIBAUT	25/04/22	PRODUCTION	Hygiène / Deschamps	O	N	Qualité	Port de la saignée non-conforme	Robert/M arc	Immédiat	Transmis aux RP le 25/04/22	100%	Valable	ok le 04/05/22
QUAI	THIBAUT	28/04/22	QUAI	tenue réglementaire	O	N	Qualité	Absence de port de couvre-chef conforme	Thibault	Immédiat	Transmis le 29/04/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 10/05/22
QUAI	THIBAUT	28/04/22	QUAI	Poubelles blanches	O	N	Qualité	Plastique sur le sol et non dans la poubelle	Thibault	Immédiat	Transmis le 29/04/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 29/04/22
QUAI	THIBAUT	28/04/22	QUAI	Local emballage	O	N	Qualité	Porte du frigo produits fins laissée ouverte	Thibault	Immédiat	Transmis le 29/04/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 28/04/22
QUAI	THIBAUT	29/04/22	QUAI	Tracabilité	O	N	Qualité	Quatrième de départ non-conforme	Thibault	Immédiat	Transmis le 29/04/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 10/05/22
QUAI	THIBAUT	29/04/22	QUAI	tenue réglementaire	O	N	Qualité	Absence de port de couvre-chef conforme	Thibault	Immédiat	Transmis le 29/04/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 10/05/22
QUAI	THIBAUT	29/04/22	QUAI	Porte fermée	O	N	Qualité	Porte laissée ouverte	Thibault	Immédiat	Transmis le 29/04/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 31/05/22
Coucheur	THIBAUT	30/04/22	PRODUCTION	Gant maille sale / Tripière	O	N	Production	Gant maille sale	Marc/Rob ert	Mai	Transmis le 05/05/22 aux responsables production	100%	Valable	ok le 08/06/22
NET VISUEL H	THIBAUT	30/04/22	NETTOYAGE	Pré-dépouille / Bouton AU	O	N	Nettoyage	Tire cravate	Jérôme	Mai	Transmis le 02/05/22 au responsable N/D	100%	Valable	ok le 07/06/22
NET VISUEL H	THIBAUT	30/04/22	NETTOYAGE	Atelier des lêtes / Inox	O	N	Nettoyage	Arrière de la lame sang	Jérôme	Mai	Transmis le 02/05/22 au responsable N/D	100%	Valable	ok le 04/07/22
NET VISUEL H	THIBAUT	30/04/22	NETTOYAGE	Tripière / Inox	O	N	Nettoyage	Machine petite blanche reste de matière	Jérôme	Mai	Transmis le 02/05/22 au responsable N/D	100%	Valable	ok le 07/06/22
QUAI	THIBAUT	30/04/22	NETTOYAGE	Sale emballage / Sol	O	N	Nettoyage	Trace sur le sol et sur les rideaux	Jérôme	Mai	Transmis le 02/05/22 au responsable N/D	100%	Valable	ok le 07/06/22
QUAI	THIBAUT	30/04/22	PRODUCTION	Epaule déshisée	O	N	Production	Défaut dépeçage	Robert/M arc	Mai	Transmis aux RP le 03/05/22	100%	Valable	ok le 31/05/22
QUAI	THIBAUT	30/04/22	PRODUCTION	Restes de pompon	O	N	Production	Défaut dépeçage	Robert/M arc	Mai	Transmis aux RP le 03/05/22	100%	Valable	ok le 31/05/22
QUAI	THIBAUT	30/04/22	PRODUCTION	Souillure des cryaltes	O	N	Production	Défaut dépeçage	Robert/M arc	Mai	Transmis aux RP le 03/05/22	100%	Valable	ok le 31/05/22
HYGIENE	THIBAUT	04/05/22	PRODUCTION	Sécurité / France	O	N	Qualité	Présence plastique dans la poubelle bleu au bœuf	Robert/M arc	Immédiat	Transmis aux RP le 04/05/22	100%	Valable	ok le 31/05/22
QUAI	THIBAUT	10/05/22	QUAI	Porte fermée	O	N	Qualité	Présence plastique dans la poubelle bleu au bœuf	Thibault	Immédiat	Transmis le 11/05/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 31/05/22
QUAI	THIBAUT	10/05/22	QUAI	Poubelles Bleues	O	N	Qualité	Présence plastique dans la poubelle bleu au bœuf	Thibault	Immédiat	Transmis le 11/05/22 à la responsable qualité	100%	Valable	ok le 31/05/22
HYGIENE	THIBAUT	30/05/22	PRODUCTION	Hygiène / Fine	O	N	Qualité	Absence 2ème couteau	Robert/M arc	Immédiat	Transmis aux RP le 30/05/22	100%	Valable	ok le 03/06/22
HYGIENE	THIBAUT	30/05/22	PRODUCTION	Hygiène / Main	O	N	Qualité	Absence 2ème couteau	Robert/M arc	Immédiat	Transmis aux RP le 30/05/22	100%	Valable	ok le 03/06/22

QUAI	THIBAUT	31/05/22	QUAI	Tenu réglementaire	O	N	Qualité	Absence de port de couvre-chef conforme	Thibault	Immédiat		Transmis le 31/05/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 30/06/22	
QUAI	THIBAUT	31/05/22	QUAI	Matériaux non autorisés	O	N	Qualité	Présence de palettes en bois	Thibault	Immédiat		Transmis le 31/05/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 14/06/22	
QUAI	THIBAUT	31/05/22	QUAI	Local emballage	O	N	Qualité	Porte du frigo produits finis laissée ouverte	Thibault	Immédiat		Transmis le 31/05/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 14/06/22	
Couteau	THIBAUT	04/06/22	PRODUCTION	Couteau Sale : Brébis	O	N	Production	Couteau sale	Marc/Rob	Julien		Tanmis le 09/06/22 aux responsables production	100%	Valide	ok tk 04/07/22	
Couteau	THIBAUT	04/06/22	PRODUCTION	Rangement linge : France	O	N	Production	Laine sortant de la boîte	Marc/Rob	Julien		Tanmis le 09/06/22 aux responsables production	100%	Valide	ok tk 04/07/22	
Couteau	THIBAUT	04/06/22	PRODUCTION	Microbi : Sani JM	O	N	Production	Boîte >60 UFC	Marc/Rob	Julien		Tanmis le 09/06/22 aux responsables production	100%	Valide	ok tk 21/07/22	
NET VISUEL H	THIBAUT	04/06/22	NETTOYAGE	Saigne : Boutons RJ	O	N	Nettoyage	Sang sur le bouton bleu	Jérôme	Julien		Transmis le 09/06/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 04/07/22	
NET VISUEL H	THIBAUT	04/06/22	NETTOYAGE	Pré-déouille : Boutons RJ	O	N	Nettoyage	Bouton Stock sale	Jérôme	Julien		Transmis le 09/06/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 04/07/22	
NET VISUEL H	THIBAUT	04/06/22	NETTOYAGE	Assier des bûches : Inox	O	N	Nettoyage	Arrière de la lame sang	Jérôme	Julien		Transmis le 09/06/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 04/07/22	
NET VISUEL H	THIBAUT	04/06/22	NETTOYAGE	Tripier : Chouchettes	O	N	Nettoyage	Douchettes sales	Jérôme	Julien		Transmis le 09/06/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 04/07/22	
NET VISUEL H	THIBAUT	04/06/22	NETTOYAGE	Local des machines : Sol	O	N	Nettoyage	Derrière la lave boîtes	Jérôme	Julien		Transmis le 09/06/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 04/07/22	
NET MICRO H	THIBAUT	04/06/22	NETTOYAGE	Pré-déouille : Laine épaisse	O	N	Nettoyage	Boîte >60 UFC	Jérôme	Julien		Transmis le 09/06/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 05/07/22	
NET MICRO H	THIBAUT	04/06/22	NETTOYAGE	Pré-déouille : Tira Graines	O	N	Nettoyage	Boîte >60 UFC	Jérôme	Julien		Transmis le 09/06/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 05/07/22	
NET MICRO H	THIBAUT	04/06/22	NETTOYAGE	Déouille : Machine à pain	O	N	Nettoyage	Boîte >60 UFC	Jérôme	Julien		Transmis le 09/06/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 05/07/22	
NET VISUEL	QUAI	THIBAUT	04/06/22	NETTOYAGE	Salle emballage : Murs	O	N	Nettoyage	Murs sales	Jérôme	Julien		Transmis le 09/06/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 04/07/22
NET MICRO	QUAI	THIBAUT	04/06/22	NETTOYAGE	Salle emballage : Table inox	O	N	Nettoyage	Boîte >60 UFC	Jérôme	Julien		Transmis le 09/06/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 05/07/22
ALPES NET	THIBAUT	04/06/22	NETTOYAGE	Vestiers linge : Sol	O	N	Nettoyage	A renforcer au niveau des WC	Thibault	Julien		Transmis le 17/06/22 à Alpes Nettoyage Entretien	100%	Valide	ok tk 02/07/22	
HYGIENE	THIBAUT	07/06/22	PRODUCTION	Hygiène : Deschamps	O	N	Qualité	Charlotte à barbe mal mise	Robert/M	arc	Immédiat	Transmis aux RP le 07/06/22	100%	Valide	ok tk 14/06/22	
HYGIENE	THIBAUT	07/06/22	PRODUCTION	Hygiène : Finé	O	N	Qualité	Présence d'un bijou (chaîne)	Robert/M	arc	Immédiat	Transmis aux RP le 07/06/22	100%	Valide	ok tk 14/06/22	
QUAI	THIBAUT	14/06/22	QUAI	Tenu réglementaire	O	N	Qualité	Absence de port de couvre-chef conforme	Thibault	Immédiat		Transmis le 20/06/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 30/06/22	
QUAI	THIBAUT	14/06/22	QUAI	Trattement marchandises	O	N	Qualité	Carcasses en contact avec le sol	Thibault	Immédiat		Transmis le 20/06/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 30/06/22	
QUAI	THIBAUT	14/06/22	QUAI	Tracabilité	O	N	Qualité	Quantième de départ non-conforme	Thibault	Immédiat		Transmis le 20/06/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 22/08/22	
TRIPERIE PIEDS	THIBAUT	14/06/22	TRIPERIE PIEDS	pieds atérés	O	N	Triperie	Seuil déposé	Paul	Robert/M	arc	Sensibilisation par le RQ le 14/06/22	100%	Valide	ok tk 21/07/22	
HYGIENE	THIBAUT	23/06/22	PRODUCTION	Hygiène : Mariotti	O	N	Qualité	Présence d'un bijou (chaîne)	Robert/M	arc	Immédiat	Sensibilisation par le RQ le 24/06/22 et transmission au RP	100%	Valide	ok tk 30/06/22	
QUAI	THIBAUT	26/06/22	QUAI	Local emballage	O	N	Qualité	Porte du frigo produits finis laissée ouverte	Thibault	Immédiat		Transmis le 30/06/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 22/08/22	
QUAI	THIBAUT	26/06/22	QUAI	Tracabilité	O	N	Qualité	Quantième de départ non-conforme	Thibault	Immédiat		Transmis le 30/06/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 22/08/22	
HYGIENE	THIBAUT	30/06/22	PRODUCTION	Hygiène : Boyer	O	N	Qualité	Port de la charlotte à barbe non-conforme	Robert/M	arc	Immédiat	Transmis le 30/06/22 au RP	100%	Valide	ok tk 04/07/22	
DEFAULTS	THIBAUT	30/06/22	PRODUCTION	Eau de dépeçage	O	N	Production	Défaut dépeçage	Robert/M	arc	Immédiat	Transmis aux RP le 30/06/22	100%	Valide	ok tk 31/07/22	
DEFAULTS	THIBAUT	30/06/22	PRODUCTION	Restes de pompon	O	N	Production	Défaut dépeçage	Robert/M	arc	Immédiat	Transmis aux RP le 30/06/22	100%	Valide	ok tk 26/08/22	
DEFAULTS	THIBAUT	30/06/22	PRODUCTION	Souffleur linge cravate	O	N	Production	Défaut dépeçage	Robert/M	arc	Immédiat	Transmis aux RP le 30/06/22	100%	Valide	ok tk 31/07/22	
Couteau	THIBAUT	02/07/22	PRODUCTION	Couteau Sale : Tauxery	O	N	Production	Couteau sale	Marc/Rob	Julien		Tanmis le 04/07/22 aux responsables production	100%	Valide	ok tk 19/07/22	
Couteau	THIBAUT	02/07/22	PRODUCTION	Couteau sale : Da Costa	O	N	Production	Couteau sale	Marc/Rob	Julien		Tanmis le 04/07/22 aux responsables production	100%	Valide	ok tk 19/07/22	
Couteau	THIBAUT	02/07/22	PRODUCTION	Rangement boites : Inond	O	N	Production	Présence d'une éponge et une charlotte à barbe	Marc/Rob	Julien		Tanmis le 04/07/22 aux responsables production	100%	Valide	ok tk 19/07/22	
NET VISUEL H	THIBAUT	02/07/22	NETTOYAGE	Local des machines : gabarit évaporateur	O	N	Nettoyage	Gras dans les pistolets	Jérôme	Julien		Transmis le 04/07/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 19/07/22	
NET VISUEL H	THIBAUT	02/07/22	NETTOYAGE	Éclaircisseur : Inox	O	N	Nettoyage	Attention au gras à la sortie du tapis ventrée n°2	Jérôme	Julien		Transmis le 04/07/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 19/07/22	
NET VISUEL	QUAI	THIBAUT	02/07/22	NETTOYAGE	Salle emballage : Sol	O	N	Nettoyage	Gras sur le sol	Jérôme	Julien		Transmis le 04/07/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 19/07/22
NET MICRO H	THIBAUT	02/07/22	NETTOYAGE	Pré-Déouille : Tripier	O	N	Nettoyage	Boîte >60 UFC	Jérôme	Julien		Transmis le 05/07/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 19/07/22	
NET MICRO H	THIBAUT	02/07/22	NETTOYAGE	Triperie : tables pousées vertes	O	N	Nettoyage	Boîte >60 UFC	Jérôme	Julien		Transmis le 05/07/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 30/08/22	
NET MICRO H	THIBAUT	02/07/22	NETTOYAGE	Triperie : Machine à pain	O	N	Nettoyage	Boîte >60 UFC	Jérôme	Julien		Transmis le 05/07/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 19/07/22	
ALPES NET	THIBAUT	02/07/22	NETTOYAGE	Vestiers linge : WC	O	N	Nettoyage	Nombreux morceaux de papiers sur le sol	Thibault	Julien		Transmis le 06/07/22 à Alpes Nettoyage Entretien	100%	Valide	ok tk 19/07/22	
HYGIENE	THIBAUT	04/07/22	PRODUCTION	Hygiène : Mariotti	O	N	Qualité	Port de la charlotte à barbe non-conforme	Robert/M	arc	Immédiat	Sensibilisation par le RQ le 04/07/22	100%	Valide	ok tk 18/07/22	
Couteau	THIBAUT	16/07/22	PRODUCTION	Couteau Sale : Brébis	O	N	Production	Couteau sale	Marc/Rob	Julien		Tanmis le 19/07/22 aux responsables production	100%	Valide	ok tk 22/07/22	
Couteau	THIBAUT	16/07/22	PRODUCTION	Rangement boites : Fine	O	N	Production	Laine dépassant de la boîte	Marc/Rob	Julien		Tanmis le 19/07/22 aux responsables production	100%	Valide	ok tk 22/07/22	
Tablier	THIBAUT	16/07/22	PRODUCTION	Tablier sale : FN	O	N	Production	Tablier sale	Marc/Rob	Julien		Tanmis le 19/07/22 aux responsables production	100%	Valide	ok tk 22/07/22	
Tablier	THIBAUT	16/07/22	PRODUCTION	Tablier sale : BC	O	N	Production	Tablier sale	Marc/Rob	Julien		Tanmis le 19/07/22 aux responsables production	100%	Valide	ok tk 22/07/22	
NET VISUEL H	THIBAUT	16/07/22	NETTOYAGE	Triperie : Inox	O	N	Nettoyage	Traces à divers emplacements de la triperie sur les inox	Jérôme	Julien		Transmis le 19/07/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 30/08/22	
NET VISUEL H	THIBAUT	16/07/22	NETTOYAGE	Local des machines : Sol	O	N	Nettoyage	Traces de sang et de matière sur le sol sous les tabliers et derrière la lave boîte	Jérôme	Julien		Transmis le 19/07/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 30/08/22	
NET MICRO H	THIBAUT	16/07/22	NETTOYAGE	Triperie : tables pousées vertes	O	N	Nettoyage	Boîte >60 UFC	Jérôme	Julien		Transmis le 19/07/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 30/08/22	
NET MICRO H	THIBAUT	16/07/22	NETTOYAGE	Déouille : Machine à pain	O	N	Nettoyage	Boîte >60 UFC	Jérôme	Julien		Transmis le 19/07/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 26/10/22	
HYGIENE	THIBAUT	26/07/22	PRODUCTION	Sécurité : Hammada	O	N	Qualité	Absence de port des bouchons d'oreilles	Robert/M	arc	Immédiat	Sensibilisation par le RQ le 26/07/22 et transmission au RP le 26/07/22	100%	Valide	ok tk 04/08/22	
QUAI	THIBAUT	22/07/22	QUAI	Tenu réglementaire	O	N	Qualité	Absence de port de couvre-chef conforme	Thibault	Immédiat		Transmis le 03/08/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 30/08/22	
QUAI	THIBAUT	22/07/22	QUAI	Kits visiteurs	O	N	Qualité	Absence de kit visiteur	Thibault	Immédiat		Transmis le 03/08/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 30/08/22	
QUAI	THIBAUT	22/07/22	QUAI	Trattement marchandises	O	N	Qualité	Carcasses en contact avec le sol	Thibault	Immédiat		Transmis le 03/08/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 19/08/22	
QUAI	THIBAUT	29/07/22	QUAI	Tenu réglementaire	O	N	Qualité	Absence de port de couvre-chef conforme	Thibault	Immédiat		Transmis le 03/08/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 30/08/22	
QUAI	THIBAUT	29/07/22	QUAI	Kits visiteurs	O	N	Qualité	Absence de kit visiteur	Thibault	Immédiat		Transmis le 03/08/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 30/08/22	
QUAI	THIBAUT	29/07/22	QUAI	Trattement marchandises	O	N	Qualité	Carcasses en contact avec le sol	Thibault	Immédiat		Transmis le 03/08/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 19/08/22	
ALPES NET	THIBAUT	29/07/22	NETTOYAGE	Vestiaire linge : Sol	O	N	Nettoyage	Sol noir à renforcer	Thibault	Julien		Transmis le 24/08/22 à Alpes Nettoyage Entretien	100%	Valide	ok tk 30/11/22	
ALPES NET	THIBAUT	29/07/22	NETTOYAGE	Vestiaire abattoir : Sol	O	N	Nettoyage	Sol noir à renforcer	Thibault	Julien		Transmis le 24/08/22 à Alpes Nettoyage Entretien	100%	Valide	ok tk 26/11/22	
DEFAULTS	THIBAUT	31/07/22	PRODUCTION	Pomme souillée de sang	O	N	Production	Défaut dépeçage	Robert/M	arc	Immédiat	Transmis aux RP le 30/06/22	100%	Valide	ok tk 26/08/22	
DEFAULTS	THIBAUT	31/07/22	PRODUCTION	Restes de pompon	O	N	Production	Défaut dépeçage	Robert/M	arc	Immédiat	Transmis aux RP le 30/06/22	100%	Valide	ok tk 26/08/22	
HYGIENE	THIBAUT	04/08/22	PRODUCTION	Hygiène : Grubbs P.	O	N	Qualité	Présence d'une chaîne en or	Robert/M	arc	Immédiat	Sensibilisation par le RQ le 04/08/22 et transmission au RP le 04/08/22	100%	Valide	ok tk 22/09/22	
TRIPERIE PIEDS	THIBAUT	12/08/22	TRIPERIE PIEDS	pieds atérés	O	N	Triperie	Seuil déposé	Paul	Robert/M	arc	Sensibilisation par le RQ le 12/08/22	100%	Valide	ok tk 14/10/22	
HYGIENE	THIBAUT	16/08/22	PRODUCTION	Hygiène : Liccardi	O	N	Qualité	Présence d'une chaîne	Robert/M	arc	Immédiat	Transmis aux RP le 16/08/22	100%	Valide	ok tk 24/08/22	
QUAI	THIBAUT	19/08/22	QUAI	Tenu réglementaire	O	N	Qualité	Absence de port de couvre-chef conforme	Thibault	Immédiat		Transmis le 19/08/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 30/08/22	
QUAI	THIBAUT	19/08/22	QUAI	Kits visiteurs	O	N	Qualité	Absence de kit visiteur	Thibault	Immédiat		Transmis le 19/08/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 30/08/22	
QUAI	THIBAUT	19/08/22	QUAI	Tracabilité	O	N	Qualité	Quantième de départ non-conforme	Thibault	Immédiat		Transmis le 19/08/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 19/01/23	
HYGIENE	THIBAUT	24/08/22	PRODUCTION	Hygiène : Liccardi	O	N	Qualité	Absence port de la charlotte à barbe	Robert/M	arc	Immédiat	Transmis aux RP le 24/08/22	100%	Valide	ok tk 22/09/22	
QUAI	THIBAUT	25/08/22	QUAI	Tenu réglementaire	O	N	Qualité	Absence de port de couvre-chef conforme	Thibault	Immédiat		Transmis le 25/08/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 30/08/22	
QUAI	THIBAUT	25/08/22	QUAI	Kits visiteurs	O	N	Qualité	Absence de kit visiteur	Thibault	Immédiat		Transmis le 25/08/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 30/08/22	
QUAI	THIBAUT	25/08/22	QUAI	Tracabilité	O	N	Qualité	Quantième de départ non-conforme	Thibault	Immédiat		Transmis le 25/08/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 19/01/23	
QUAI	THIBAUT	25/08/22	QUAI	Trattement marchandises	O	N	Qualité	Carcasses en contact avec le sol	Thibault	Immédiat		Transmis le 25/08/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 30/09/22	
QUAI	THIBAUT	25/08/22	QUAI	Stockage Rolls sales	O	N	Qualité	Présence de 3 palettes bois depuis plusieurs jours	Thibault	Immédiat		Transmis le 25/08/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 22/09/22	
QUAI	THIBAUT	25/08/22	QUAI	Sécurité	O	N	Qualité	Absence de port des casques à la découpe boeuf	Thibault	Immédiat		Transmis le 25/08/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 30/08/22	
Couteau	THIBAUT	27/08/22	PRODUCTION	Rangement boites : Schmitt N	O	N	Production	Laine dépassant de la boîte	Marc/Rob	Julien		Tanmis le 30/08/22 aux responsables production	100%	Valide	ok tk 04/10/22	
NET VISUEL H	THIBAUT	27/08/22	NETTOYAGE	Assier des bûches : Parmenière	O	N	Nettoyage	Reste de sang sur le haut de la parmenière et dans les bacs	Jérôme	Julien		Transmis le 30/08/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 04/10/22	
NET VISUEL H	THIBAUT	27/08/22	NETTOYAGE	Triperie : Inox	O	N	Nettoyage	Machine paille blanche reste de matière	Jérôme	Julien		Transmis le 30/08/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 04/10/22	
NET VISUEL	QUAI	THIBAUT	27/08/22	NETTOYAGE	Salle de découpe : stérilisateur	O	N	Nettoyage	Masse de graisse dans le stérilisateur	Jérôme	Julien		Transmis le 30/08/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 04/10/22
NET MICRO H	THIBAUT	27/08/22	NETTOYAGE	Pré-déouille : Tira Graines	O	N	Nettoyage	Boîte >60 UFC	Jérôme	Julien		Transmis le 30/08/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 04/10/22	
NET MICRO H	THIBAUT	27/08/22	NETTOYAGE	Déouille : Machine à pain	O	N	Nettoyage	Boîte >60 UFC	Jérôme	Julien		Transmis le 30/08/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 25/10/22	

TRIPERIE PANSES	THIBAUT	30/09/22	TRIPERIE PANSES	Suture interne	O	N	Triperie	Coloration de la face interne de plusieurs panses	Paul Robert/M arc	Immédiate	Sensibilisation par le RQ le 30/09/22, matière première difficile à travailler	100%	Valide	ok tk 24/11/22
HYGIENE	THIBAUT	30/09/22	TRIPERIE PANSES	Hygiène : Marias	O	N	Qualité	Présence d'une chaîne en or	Paul Robert/M arc	Immédiate	Transmis aux RP le 30/09/22 et sensibilisé par le RQ	100%	Valide	ok tk 05/10/22
QUAI	THIBAUT	30/09/22	QUAI	Tenue réglementaire	O	N	Qualité	Absence de port de couvre-chef conforme	Thibault	Immédiate	Transmis le 10/10/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 04/11/22
QUAI	THIBAUT	30/09/22	QUAI	Tracabilité	O	N	Qualité	Quantième de départ non-conforme	Thibault	Immédiate	Transmis le 10/10/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 19/10/23
QUAI	THIBAUT	30/09/22	QUAI	Stockage Rôle sales	O	N	Qualité	présence de palettes en bois	Thibault	Immédiate	Transmis le 10/10/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 24/10/22
Couteaux	THIBAUT	01/10/22	PRODUCTION N	Couteau Sale : Franco	O	N	Production	Couteau sale	Marc/Robert	Octobre	Transmis le 06/10/22 aux responsables production	100%	Valide	ok tk 26/10/22
Couteaux	THIBAUT	01/10/22	PRODUCTION N	Rangement boîte : Brinac	O	N	Production	Lame sortant de la boîte	Marc/Robert	Octobre	Transmis le 06/10/22 aux responsables production	100%	Valide	ok tk 26/10/22
Couteaux	THIBAUT	01/10/22	PRODUCTION N	Microbio : Nain	O	N	Production	Boîte >80 UFC	Marc/Robert	Octobre	Transmis le 06/10/22 aux responsables production	100%	Valide	ok tk 26/10/22
NET VISUEL H	THIBAUT	01/10/22	NETTOYAGE	Saignée : goudou saignée	O	N	Nettoyage	Reste de sang à plusieurs emplacement	Jérôme	Octobre	Transmis le 05/10/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 25/10/22
NET VISUEL H	THIBAUT	01/10/22	NETTOYAGE	Pre-dépollu : Bouton AU	O	N	Nettoyage	Bouton stock non fait	Jérôme	Octobre	Transmis le 05/10/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 25/10/22
NET VISUEL H	THIBAUT	01/10/22	NETTOYAGE	Sol orange : Sol	O	N	Nettoyage	Nombres traces de sang	Jérôme	Octobre	Transmis le 05/10/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 25/10/22
NET MICRO H	THIBAUT	01/10/22	NETTOYAGE	Extraction : Pédal rectum	O	N	Nettoyage	Boîte >80 UFC	Jérôme	Octobre	Transmis le 05/10/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 25/10/22
NET MICRO H	THIBAUT	01/10/22	NETTOYAGE	Dépollu : Machine à peaux	O	N	Nettoyage	Boîte >80 UFC	Jérôme	Octobre	Transmis le 05/10/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 25/10/22
ALPES NET	THIBAUT	01/10/22	NETTOYAGE	Vestiaire triperie : Sol	O	N	Nettoyage	Sol noir à renforcer	Thibault	Octobre	Transmis le 21/10/22 à Alpes Nettoyage Entretien	100%	Valide	ok tk 30/11/22
ALPES NET	THIBAUT	01/10/22	NETTOYAGE	Vestiaire atelier : Sol	O	N	Nettoyage	Sol noir à renforcer	Thibault	Octobre	Transmis le 21/10/22 à Alpes Nettoyage Entretien	100%	Valide	ok tk 26/11/22
ALPES NET	THIBAUT	01/10/22	NETTOYAGE	Bureau DSV : Sol	O	N	Nettoyage	Sol noir à renforcer	Thibault	Octobre	Transmis le 21/10/22 à Alpes Nettoyage Entretien	100%	Valide	ok tk 30/11/22
TRIPERIE PANSES	THIBAUT	14/10/22	TRIPERIE PANSES	Suture interne	O	N	Triperie	Coloration de la face interne de plusieurs panses	Paul	Immédiate	Transmis le 14/10/22 au responsable triperie	100%	Valide	ok tk 24/11/22
QUAI	THIBAUT	14/10/22	QUAI	Tenue réglementaire	O	N	Qualité	Absence de port de couvre-chef conforme	Thibault	Immédiate	Transmis le 21/10/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 04/11/22
QUAI	THIBAUT	14/10/22	QUAI	Tracabilité	O	N	Qualité	Quantième de départ non-conforme	Thibault	Immédiate	Transmis le 21/10/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 19/10/23
QUAI	THIBAUT	14/10/22	QUAI	Stockage Rôle sales	O	N	Qualité	présence de cartons et de plastique sur le sol	Thibault	Immédiate	Transmis le 21/10/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 24/10/22
Couteaux	THIBAUT	22/10/22	PRODUCTION N	Couteau Sale : Triperie	O	N	Production	Couteau sale	Marc/Robert	Novembre	Transmis le 24/10/22 aux responsables production et triperie	100%	Valide	ok tk 02/12/22
Couteaux	THIBAUT	22/10/22	PRODUCTION N	Rangement boîte : Triperie	O	N	Production	Lame sortant de la boîte	Marc/Robert	Novembre	Transmis le 24/10/22 aux responsables production et triperie	100%	Valide	ok tk 02/12/22
Couteaux	THIBAUT	22/10/22	PRODUCTION N	Microbio : Café	O	N	Production	Boîte >80 UFC	Marc/Robert	Novembre	Transmis le 26/10/22 aux responsables production	100%	Valide	ok tk 02/12/22
NET VISUEL H	THIBAUT	22/10/22	NETTOYAGE	Triperie : Couloir annexe	O	N	Nettoyage	Couloir annexe mal fait	Jérôme	Novembre	Transmis le 24/10/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 20/12/22
NET VISUEL H	THIBAUT	22/10/22	NETTOYAGE	Pre-dépollu : Bouton AU	O	N	Nettoyage	Bouton stock non fait	Jérôme	Novembre	Transmis le 24/10/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 20/12/22
NET VISUEL H	THIBAUT	22/10/22	NETTOYAGE	Salles de découpe : stérilisateur	O	N	Nettoyage	Morceau de viande dans le stérilisateur	Jérôme	Novembre	Transmis le 24/10/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 29/11/22
NET MICRO H	THIBAUT	22/10/22	NETTOYAGE	Extraction : Tapis vernies n°1	O	N	Nettoyage	Boîte >80 UFC	Jérôme	Novembre	Transmis le 25/10/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 29/11/22
NET MICRO H	THIBAUT	22/10/22	NETTOYAGE	Pré-dépollu : Ligne agneau	O	N	Nettoyage	Boîte >80 UFC	Jérôme	Novembre	Transmis le 25/10/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 29/11/22
NET MICRO H	THIBAUT	22/10/22	NETTOYAGE	Camédaillon : Machine à démailler	O	N	Nettoyage	Boîte >80 UFC	Jérôme	Novembre	Transmis le 25/10/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 29/11/22
ALPES NET	THIBAUT	22/10/22	NETTOYAGE	Vestiaire triperie : Sol	O	N	Nettoyage	Sol noir à renforcer	Thibault	Novembre	Transmis le 26/10/22 à Alpes Nettoyage Entretien	100%	Valide	ok tk 30/11/22
ALPES NET	THIBAUT	22/10/22	NETTOYAGE	Vestiaire atelier : Sol	O	N	Nettoyage	Sol noir à renforcer	Thibault	Novembre	Transmis le 26/10/22 à Alpes Nettoyage Entretien	100%	Valide	ok tk 26/11/22
ALPES NET	THIBAUT	22/10/22	NETTOYAGE	Bureau DSV : Sol	O	N	Nettoyage	Sol noir à renforcer	Thibault	Novembre	Transmis le 26/10/22 à Alpes Nettoyage Entretien	100%	Valide	ok tk 30/11/22
ALPES NET	THIBAUT	22/10/22	NETTOYAGE	Vestiaire triperie : Siphons	O	N	Nettoyage	Siphon non vidé	Thibault	Novembre	Transmis le 26/10/22 à Alpes Nettoyage Entretien	100%	Valide	ok tk 26/10/22
QUAI	THIBAUT	24/10/22	QUAI	Tenue réglementaire	O	N	Qualité	Absence de port de couvre-chef conforme	Thibault	Immédiate	Transmis le 24/10/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 04/11/22
QUAI	THIBAUT	24/10/22	QUAI	Tracabilité	O	N	Qualité	Quantième de départ non-conforme	Thibault	Immédiate	Transmis le 24/10/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 19/10/23
HYGIENE	THIBAUT	24/10/22	PRODUCTION N	Hygiène : Casalis	O	N	Qualité	Respect zone propre/Zone sale : lavage des boîtes non réalisé	Robert/M arc	Immédiate	Transmis aux RP le 24/10/22 et sensibilisation de l'opérateur avant l'entrée sur chaîne	100%	Valide	ok tk 02/11/22
DEFAULTS	THIBAUT	31/10/22	PRODUCTION N	Croûtes souillées de sang	O	N	Production	Défaut déposé	Robert/M arc	Novembre	Transmis aux RP le 24/10/22	100%	Valide	ok tk 26/12/22
DEFAULTS	THIBAUT	31/10/22	PRODUCTION N	Pose du tampon commercial	O	N	Production	Défaut déposé	Robert/M arc	Novembre	Transmis aux RP le 24/10/22	100%	Valide	ok tk 07/12/22
QUAI	THIBAUT	04/11/22	QUAI	Tracabilité	O	N	Qualité	Quantième de départ non-conforme	Thibault	Immédiate	Transmis le 04/11/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 19/10/23
TRIPERIE PIEDS	THIBAUT	24/11/22	TRIPERIE PIEDS	Pieds polis	O	N	Triperie	Saut déposé	Paul	Immédiate	Transmission le 24/11/22 au responsable triperie, matière première avec beaucoup de laine	100%	Valide	ok tk 21/12/22
Couteaux	THIBAUT	26/11/22	PRODUCTION N	Rangement boîte : Brutnel	O	N	Production	Gant devant la boîte	Marc/Robert	Décembre	Transmis le 26/11/22 aux responsables production	100%	Valide	ok tk 05/12/22
Couteaux	THIBAUT	26/11/22	PRODUCTION N	Rangement boîte : Casalis	O	N	Production	Lame sortant de la boîte	Marc/Robert	Décembre	Transmis le 26/11/22 aux responsables production	100%	Valide	ok tk 05/12/22
NET VISUEL H	THIBAUT	26/11/22	NETTOYAGE	Triperie : couloir annexe	O	N	Nettoyage	Couloir annexe mal fait	Jérôme	Décembre	Transmis le 26/11/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 20/12/22
NET VISUEL H	THIBAUT	26/11/22	NETTOYAGE	Atelier brique des têtes : Sol	O	N	Nettoyage	Atterrisse au sang reste de sang et de matière	Jérôme	Décembre	Transmis le 26/11/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 20/12/22
NET VISUEL H	THIBAUT	26/11/22	NETTOYAGE	Extraction : Pédal rectum	O	N	Nettoyage	Gras sur le pistolet des brebis	Jérôme	Décembre	Transmis le 26/11/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 20/12/22
NET MICRO H	THIBAUT	26/11/22	NETTOYAGE	Dépollu : Machine à peaux	O	N	Nettoyage	Boîte >80 UFC	Jérôme	Décembre	Transmis le 26/11/22 au responsable N/D	100%	Valide	ok tk 20/12/22
ALPES NET	THIBAUT	26/11/22	NETTOYAGE	Vestiaire triperie : Sol	O	N	Nettoyage	Sol noir à renforcer	Thibault	Décembre	Transmis le 30/11/22 à Alpes Nettoyage Entretien	100%	Valide	ok tk 30/11/22
ALPES NET	THIBAUT	26/11/22	NETTOYAGE	Bureau DSV : Sol	O	N	Nettoyage	Sol noir à renforcer	Thibault	Décembre	Transmis le 30/11/22 à Alpes Nettoyage Entretien	100%	Valide	ok tk 30/11/22
ALPES NET	THIBAUT	26/11/22	NETTOYAGE	Vestiaire triperie : Siphons	O	N	Nettoyage	Siphon non vidé	Thibault	Décembre	Transmis le 30/11/22 à Alpes Nettoyage Entretien	100%	Valide	ok tk 30/11/22
QUAI	THIBAUT	26/11/22	QUAI	Tracabilité	O	N	Qualité	Quantième de départ non-conforme	Thibault	Immédiate	Transmis le 07/12/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 19/10/23
QUAI	THIBAUT	26/11/22	QUAI	Matériaux non autorisés	O	N	Qualité	présence de palettes en bois sur le quai extérieur, non retirées en fin de journée	Thibault	Immédiate	Transmis le 07/12/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok 12/12/22
DEFAULTS	THIBAUT	30/11/22	PRODUCTION N	Croûtes souillées de sang	O	N	Production	Défaut déposé	Robert/M arc	Décembre	Transmis aux RP le 08/12/22	100%	Valide	ok tk 26/12/22
DEFAULTS	THIBAUT	30/11/22	PRODUCTION N	Epaves dérivées	O	N	Production	Défaut déposé	Robert/M arc	Décembre	Transmis aux RP le 08/12/22	100%	Valide	ok tk 31/01/23
DEFAULTS	THIBAUT	30/11/22	PRODUCTION N	Hampes entamées	O	N	Production	Défaut déposé	Robert/M arc	Décembre	Transmis aux RP le 08/12/22	100%	Valide	ok tk 26/12/22
Couteaux	THIBAUT	02/12/22	PRODUCTION N	Rangement boîte : Brutnel	O	N	Production	Gant devant la boîte	Marc/Robert	Décembre	Transmis le 05/12/22 aux responsables production	100%	Valide	ok tk 19/12/22
QUAI	THIBAUT	12/12/22	QUAI	Tracabilité	O	N	Qualité	Quantième de départ non-conforme	Thibault	Immédiate	Transmis le 12/12/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 19/10/23
QUAI	THIBAUT	16/12/22	QUAI	Tracabilité	O	N	Qualité	Quantième de départ non-conforme	Thibault	Immédiate	Transmis le 27/12/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 19/10/23
QUAI	THIBAUT	16/12/22	QUAI	Sécurité	O	N	Qualité	Port des EPI	Thibault	Immédiate	Transmis le 27/12/22 à la responsable qualité	100%	Valide	ok tk 19/10/23
Couteaux	THIBAUT	17/12/22	PRODUCTION N	Prépolu boîte : Jenerd	O	N	Production	lames de couteaux sales	Marc/Robert	Janvier	Transmis le 21/12/22 aux responsables production	100%	Valide	ok tk 24/01/23
NET VISUEL H	THIBAUT	17/12/22	NETTOYAGE	Extraction : Vies	O	N	Nettoyage	Gras sur divers inox	Jérôme	Janvier	Transmis le 19/12/22 au responsable du nettoyage	100%	Valide	ok tk 23/01/23
NET VISUEL H	THIBAUT	17/12/22	NETTOYAGE	Atelier des têtes : tables longues	O	N	Nettoyage	Sang à la tombée des têtes	Jérôme	Janvier	Transmis le 19/12/22 au responsable du nettoyage	100%	Valide	ok tk 23/01/23
NET VISUEL H	THIBAUT	17/12/22	NETTOYAGE	Salles de découpe : Sol	O	N	Nettoyage	sol sur le côté de la salle non fait	Jérôme	Janvier	Transmis le 19/12/22 au responsable du nettoyage	100%	Valide	ok tk 23/01/23
NET MICRO H	THIBAUT	17/12/22	NETTOYAGE	Emballage free sures : Table carton	O	N	Nettoyage	Boîte >500 UFC	Jérôme	Janvier	Transmis le 20/12/22 au responsable du nettoyage, désinfection renforcée fait le 20/12/22	100%	Valide	ok tk 24/01/23
ALPES NET	THIBAUT	17/12/22	NETTOYAGE	Refectoire Abattoir : WC	O	N	Nettoyage	Noir dans le fond des cuvettes	Thibault	Janvier	Transmis à l'opérateur le 19/12/22 et Alpes Nettoyage Entretien le 27/12/22	100%	Valide	ok tk 23/01/23
HYGIENE	THIBAUT	20/12/22	PRODUCTION N	Sécurité : Leroy E.	O	N	Qualité	Absence de port du gant mail ou retrait de l'herbier	Robert/M arc	Immédiate	Transmis aux RP le 20/12/22 et sensibilisation de l'opérateur	100%	Valide	ok tk 26/12/22
DEFAULTS	THIBAUT	31/12/22	PRODUCTION N	Epaves dérivées	O	N	Production	Défaut déposé	Robert/M arc	Janvier	Transmis aux RP le 26/12/22	100%	Valide	ok tk 31/01/23
DEFAULTS	THIBAUT	31/12/22	PRODUCTION N	Polynésie souillée de sang	O	N	Production	Défaut déposé	Robert/M arc	Janvier	Transmis aux RP le 26/12/22	100%	Valide	ok tk 31/01/23
DEFAULTS	THIBAUT	31/12/22	PRODUCTION N	Couture de sang épaves	O	N	Production	Défaut déposé	Robert/M arc	Février	Transmis aux RP le 31/01/23	100%	Valide	ok tk 03/03/23

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

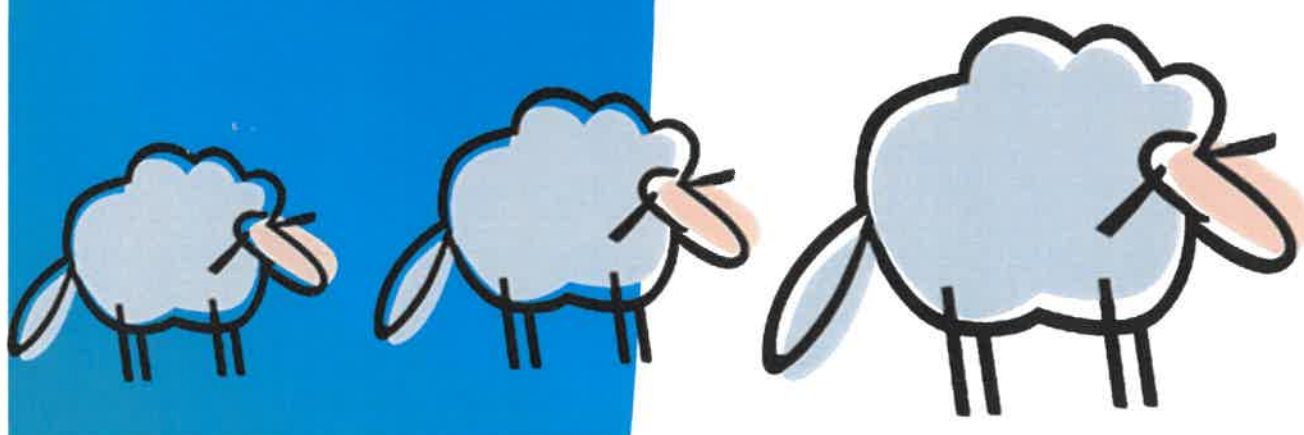
1e 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_



Observations des services de contrôle



Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Bilan 2022 : Audit 2022



Audits	Nombre	Non-conformité	Pistes de progrès	Reportées
DDETSPP	4	3 NC /22 NC mineurs	0	4 (mineurs)
AFAQ	1	1 PS	10	8
Interne	1	11 PS	3	2
Qualisud	3	1 NC (Fournisseur)	0	0
César	1	0	0	0
Filière Casino	2	0	0	0
Bureau Veritas	3	0	0	0
APAA	1	2 NC (Fournisseur)	0	0
Ecocert	2	0	0	0
France Agrimer	4	0	0	0
Auchan	1	7 écarts	11	9

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

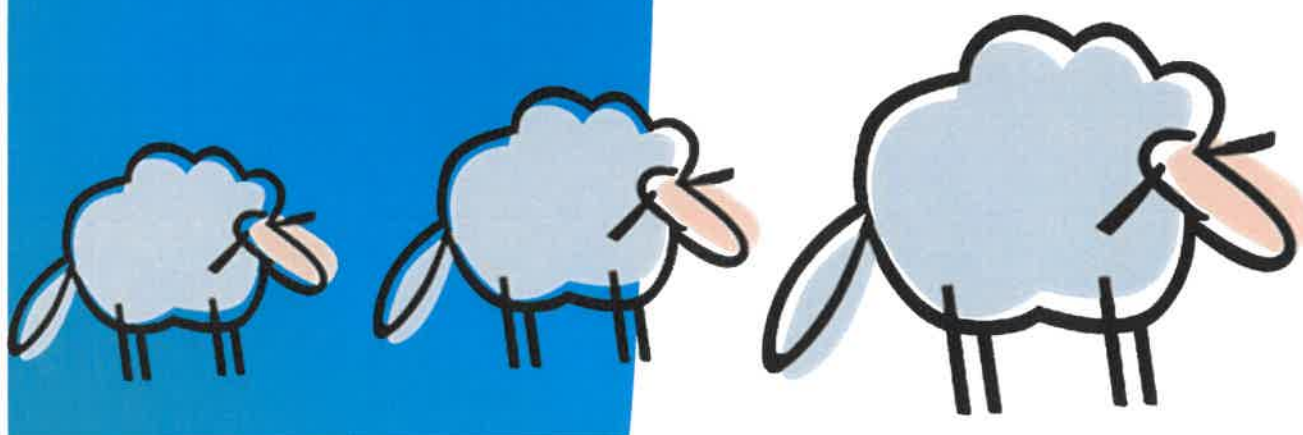
REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_



Rapport d'audit AFAQ Certification ISO 9001 Version 2015



Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

RAPPORT D'AUDIT

SEAS

Référentiel : Phase

ISO 9001 : 2015 - Surveillance 2

Date de début d'audit : 31/10/2022

Référence : 9485

**VOTRE RESPONSABLE
D'AUDIT**

BURET Corinne

Téléphone : 0636464753

E-mail : corinne.buret@gmail.com

**VOTRE CHARGÉ(E)
DE CLIENTÈLE**

ATAH Alexandrie

Téléphone : 01 41 62 60 62

E-mail : alexandrie.atah@afnor.org

AFNOR Certification – Siège : 11 rue Francis de Pressensé
93571 La Plaine Saint-Denis Cedex – France
T. +33 (0)1 41 62 80 11 – F. +33 (0)1 49 17 90 00
SAS au capital de 18 187 000 € - 479 076 002 RCS Bobigny



afnor
GROUPE

ORGANISME AUDITÉ

NOM

SEAS

ADRESSE DU SIÈGE

8, allée des Romarins 04200 SISTERON

CONTACT PRINCIPAL

thibault KISS

TÉLÉPHONE

04 92 61 35 33

E-MAIL

thibault.kiss.seas@gmail.com

ABRÉVIATIONS

SM	Système de Management	RA	Responsable d'Audit
QSEÉ	Qualité, Santé et Sécurité au Travail, Environnement, Énergie	PF	Point fort
SMQ	Système de Management Qualité	PP	Piste de progrès
SME	Système de Management Environnemental	Note	Constat de Conformité
SMS	Système de Management de la Santé et de la Sécurité au Travail	PS	Point sensible
SMÉ	Système de Management de l'Énergie	NC. Min. ou Maj	Non-conformité mineure ou majeure
OC	Organisme de Certification	PV	Point de vigilance
A	Auditeur		

Clause de confidentialité : ce rapport d'audit est confidentiel et limité en diffusion aux services de l'organisme de certification et de l'organisme audité. Il demeure la propriété exclusive de l'organisme de certification. Tout audit est fondé sur un échantillonnage du Système de Management d'un organisme et de ce fait ne garantit pas une conformité de 100 % des exigences.

© Toute reproduction intégrale ou partielle, faite en dehors d'une autorisation expresse de l'organisme de certification ou de ses ayants cause, est illicite.

I. PRÉSENTATION DE L'ORGANISME ET DE L'AUDIT

Présentation de l'organisme audité (type d'organisme, effectifs, activités, produits, services)

Audit Septembre 2020 :

La SEAS (Société d'Exploitation de l'Abattoir de Sisteron) est située dans la zone d'activité du Val de Durance 04200 Sisteron. C'est une SA avec conseil d'administration. 30 actionnaires dont 5 entreprises de chevilles avec contrat sécurisé au niveau des volumes. La filière complète est représentée au sein des 30 actionnaires (tripiers / boyaudiers, chambre de l'agriculture, Chambre de commerce, Syndicat Bouchers, CDJA...).

L'abattoir appartient à la municipalité. Les prix sont fixés en Mairie.

55 personnes y travaillent dont 38 opérateurs en production, 1 opérateur de maintenance et 3 opérateurs de nettoyage. 5/6 personnes peuvent être embauchées en haute saison, et sont placées sur des postes non stratégiques (dégraissage, élastique, 1^{ère} machine).

2 périodes fortes entre le 15 mars et le 15 août (Pâques et Aïd) : jusqu'à 10000 agneaux par semaine.

En 2000, la productivité de l'entreprise était de 6 agneaux par homme et par heure, à ce jour la cadence peut aller jusqu'à 11/12 agneaux par homme et par heure.

Progression du nombre d'agneaux traités depuis 2015 : 428422 têtes à 450942 en 2019 (+1000 agneaux de plus à fin septembre 2020).

98.36% des agneaux abattus sont Français.

La pandémie COVID a impacté l'activité de l'organisme :

+ 38% à partir du 16/03/20 (il a fallu que l'entreprise s'organise pour absorber sur surcroît d'activité).

Semaine de Pâques 19000 agneaux ont été abattus.

Depuis le mois d'août l'activité est plus ralentie.

Les visites de l'établissement ont été suspendues sur 2020 du fait du COVID-19.

Audit octobre 2021 :

57 personnes travaillent au sein de l'organisme, 38 opérateurs en production, 2 opérateurs de maintenance et 4 opérateurs de nettoyage.

Actuellement, environ 6800 agneaux sont abattus par semaine (22 - 25h de travail par semaine, payées 35). Pic maxi de production : 15 à 18000 agneaux par semaine. Il fallait 50 heures en 2020 pour arriver à produire ce nombre de carcasses, 41 heures en 2021 (amélioration due notamment à un ajustement plus affiné de la chaîne d'abattage, suite à son changement en novembre 2020 et à la montée en compétences des opérateurs).

Provenances 2020 :

- 89% agneaux Français - 4% autres français (brebis, béliers, chevreaux) - 7% agneaux étrangers (essentiellement Espagnols).

- 53% des agneaux sont IGP - LR Agneau de Sisteron, 37% LR Agneau de l'Adret, 10% BIO (objectif 25% d'agneaux sous SOQ => 24.8% en 2020).

Sur 2021 : prévu +1/2% d'augmentation de l'activité bien qu'il y ait une journée d'abattage de moins qu'en 2020.

Audit octobre 2022 :

56 personnes travaillent au sein de l'organisme, 37 opérateurs en production, 2 opérateurs de maintenance et 4 opérateurs de nettoyage.

A fin octobre 2022 : +3% en nombre d'agneaux abattus par rapport à 2021 (+ 12000 agneaux). Progression liée aux ventes directes. 1 agneau sur 4 est sous signe officiel, l'objectif de plus de 25% des agneaux sous signe officiel de qualité est presque atteint (24,5%).

L'agneau standard restant bien payé, il n'y a pas d'incitation pour les éleveurs à travailler un agneau sous signe officiel de qualité. Ce qui fait que cet indicateur plafonne à pratiquement 25% du nombre d'agneaux abattus. 55% des agneaux sous signe officiel de qualité proviennent de Sisteron, 35% de l'Adret et 10% sont des agneaux BIO.

La provenance des animaux abattus est répartie ainsi : 384 166 sont des agneaux en provenance de France, 46035 des agneaux de l'Etranger et 21697 sont des Brebis, Béliers, Chevreaux provenant de France.

Les principales régions Françaises de provenance des animaux abattus sont les suivantes : 40,5% PACA, 26,1% Occitanie, 11,8% Auvergne Rhône Alpes.

M. PELLIER a confirmé son départ à la retraite en mars 2023. M. CAILLY (ancien Directeur de l'abattoir de Saint Etienne - La Talaudière (42)) a rejoint l'abattoir de Sisteron début octobre 2022. M. PELLIER est Formateur dans les domaines de l'hygiène / qualité et du Bien-être animal. Le passation des activités entre M. PELLIER et M. CAILLY est planifiée d'Octobre 2022 à Février 2023.
Pas d'autres évolutions notables depuis l'audit d'octobre 2021.

Description du champ d'application (activité) du Système de Management couvert par la certification avec précision des éventuelles exclusions d'activités déclarées

Voir PV de clôture joint en annexe.

Le libellé de la certification est représentatif du domaine d'application et du périmètre de certification.

Du fait de l'activité de l'organisme, le chapitre 8.3 est exclu des activités.

Description du périmètre d'application (sites) du Système de Management couvert par la certification

Les sites où s'applique le Système de Management sont précisés dans « la revue préparatoire et le plan d'audit » en page 1.

Rapport finalisé le 09/11/2022

II. CONCLUSIONS

1. Synthèse du système de management

Commentaire :

Le système ISO 9001:2015 démontre sa maturité et une organisation pragmatique permettant de sécuriser et fiabiliser les pratiques à tous les niveaux de la réalisation du produit / service. Un point sensible a été identifié lors de cet audit.

Validation de l'atteinte des objectifs de l'audit

Déterminer la conformité du SM audité aux critères de l'audit (notamment audits internes et revue de direction). Le SM est-il conforme ?	Oui
Évaluer la capacité du SM audité à se conformer aux exigences légales, réglementaires et contractuelles applicables. Le SM est-il capable ?	Oui
Évaluer l'efficacité du SM audité dans l'atteinte de ses objectifs. Le SM est-il efficace ?	Oui
Évaluer la capacité du SM audité à identifier les améliorations à mettre en œuvre Les améliorations du SM sont-elles identifiées ?	Oui
Déterminer la conformité des activités, processus et produits aux exigences et procédures du système de management. La conformité est-elle déterminée ?	Oui

Préciser les preuves examinées en audit concernant les audits internes et la revue de direction :
Rapport d'audit interne du 22/06/2022, compte-rendu de revue de direction du 18/03/2022.

2. POINTS MARQUANTS DU SYSTEME DE MANAGEMENT

Dans cette partie du rapport, nous souhaitons porter à l'attention de l'Organisme, la synthèse des forces, faiblesses risques et opportunités d'améliorations du Système de Management ou de l'organisme par grandes thématiques.

Contexte – Marché – Parties intéressées

Audit septembre 2020 :

L'organisme a pu démontrer lors de cet audit qu'il a étudié son contexte, ainsi que les besoins et attentes de ses parties intéressées. Cette étude est présente dans le manuel qualité.

L'écoute client est présente à tous les niveaux. L'organisme s'est également organisé pour suivre l'ensemble des demandes clients (ESC 01 v5 du 28/11/19). Chaque demande client est enregistrée dans un tableau de suivi et fait l'objet d'une réponse écrite.

Un SWOT général a été formalisé par l'entreprise. Les éléments mentionnés dans ce swot, qui constitue des faiblesses ou des menaces sont pris en compte et il a pu être démontré lors de cet audit que des actions sont conduites par l'organisme pour limiter l'impact de ces faiblesses et menaces.

Audit Octobre 2021 :

Les pratiques mentionnées ci-dessus sont toujours en place.

Le Swot a été revu lors de la revue de direction en mars 2021.

De nouveaux axes de développements commerciaux sont actifs ou à l'étude (Bigard, peaux pour Chanel, ...)

Audit Octobre 2022 :

Les pratiques mentionnées ci-dessus sont toujours en place.

Le Swot a été revu lors de la revue de direction en mars 2022.

Les nouveaux axes de développement prévus l'année dernière ont été mis en place (Contrat des peaux pour CHANEL via le client de traitement des peaux, développement de l'activité avec BIGARD). Seul le partenariat Ambassade de France / Brésil via Ovin Alpes n'a pas encore été suivi d'effet.

Pas d'évolution en ce qui concerne les parties intéressées.

Leadership - Politique – Planification (risques et opportunités) - Animation/pilotage du Système

Audit Septembre 2020 :

PF 3 : La planification des activités (cadencement de production en fonction des volumes à traiter), le respect des consignes de production et l'engagement de chacun à atteindre les objectifs fixés concourent à la production d'un produit conforme et à la satisfaction du client

PF 6 : Avant chaque pic d'activité (Pâques, Aïd), l'organisme met en place une check-liste spécifique des opérations de maintenances des infrastructures et équipements, avec un calendrier défini un mois avant le pic d'activité, puis sur la semaine précédente. Cette organisation concourt à la bonne gestion du risque de défaillance mécanique en forte période d'activité.

PS 2 : Les fiches de fonction de la Direction, du Responsable Qualité datent de 2013/2014. Elles sont à revoir car elles contiennent des éléments qui ne sont plus d'actualité.

PS 3 : Maîtrise des documents à parfaire.

Audit Octobre 2021 :

PF CBU-27 : implication de chacun, compréhension des missions, responsabilités et rôle de chacun pour la satisfaction client et la conformité des produits finis.

PS 2 et PS 3 de 2020 : traités. Ils ont pu être levés lors de cet audit.

Audit Octobre 2022 :

Le point fort déjà identifié les années précédentes est maintenu encore cette année : PF CBU-27 : implication et engagement de chacun pour assurer l'efficacité des processus et la satisfaction des clients.

PF CBU-25 : nombreux outils permettant de maîtriser les connaissances / compétences et affectation des rôles et responsabilités à chacun.

Performance opérationnelle – Fournisseurs – Sous-traitants - Contribution des processus supports – Surveillance

Audit Septembre 2020 :

PF 1 : Le système de traçabilité est efficace. Il permet de tracer individuellement chaque agneau de son entrée, au produit fini et à la facturation.

PF 2 : Mise en place d'un système d'accompagnement de chaque collaborateur depuis son intégration avec montée en compétences recherchée par l'organisme pour gérer la polyvalence, mais également faire en sorte que chacun comprenne l'importance de son activité et des bons gestes à réaliser sur chaque carcasse.

PS 1/2019 : n'est pas clôturé. (présence des certificats d'étanchéité des groupes froid en bonne et due forme à parfaire avec le prestataire froid).

PS 4 : maintenance et positionnement des destructeurs d'insectes à améliorer

PS 5 : nettoyage des portes plastiques à améliorer.

Audit Octobre 2021 :

PF CBU-25 : Système de traçabilité en place efficace de la réception des animaux à la mise à disposition des carcasses.

PF CBU-26 : Formation et montée en compétences des collaborateurs

PF CBU-29 : Planification et reporting des activités permettant d'assurer une bonne maîtrise de l'environnement de production et du process de production.

Point de vigilance - Note CBU-22 : Surveillance compétences classificateur (M. Buff) par France Agrimer.

PP CBU-5 : Rationaliser l'utilisation de support de formalisation des activités de maintenance.

PS 1/2019 - PS 4 et PS 5/2020 : levés lors de cet audit.

PS CBU-23 : Certificat étanchéité centrale Froid Foraine non présenté pour avril 2021.

Audit Octobre 2022 :

PS CBU-23 de 2021 levé lors de cet audit. : Certificat étanchéité centrale Froid Foraine non présenté pour avril 2021.

PF CBU-24 : niveau d'entretien des installations et infrastructures par rapport à l'âge du bâtiment.

PF CBU-28 : traçabilité des produits et des opérations réalisées.

PP CBU-29 : travailler avec le prestataire Provence Froid pour corréliser le contrat 2020 avec l'installation existante.

PP CBU-30 : vérification annuelle de la caméra infra-rouge à opérer avec le prestataire APAVE.

PP CBU-31 : modalités de contrôle des soudures à améliorer.

PP CBU-32 : Améliorer les pratiques d'enregistrement du contrôle de l'ampérage de la pince d'électronarcose.

PP CBU-33 : Systématiser l'enregistrement des défauts de traçabilité sur les bons de circulation des animaux pour travailler dans une relation de partenariat avec les clients.

PP CBU-37 : Pourrait être intéressant de revoir le protocole de nettoyage du désinsectiseur dans le bureau Responsable nettoyage / désinfection, comme ce qui est fait pour les autres équipements par le service maintenance.

PP CBU-38 : il pourrait être intéressant de rationaliser les points d'étalonnage du thermomètre IR n° 28670014 dans une logique diminution des coûts des activités de maintenance.

Exploitation des Opportunités - Dynamique d'amélioration

Audit Septembre 2020 :

PF 4 : La surveillance des activités, l'analyse des données issue de cette surveillance et des contrôles réalisés, sont très bien documentées et sont un réel levier d'amélioration de l'efficacité du système de management de la qualité.

PF 5 : L'animation du système de management de la qualité avec la réalisation des réunions Focus mensuelles par processus, permet de faire le point sur ce qu'il s'est passé sur le mois d'avant et d'enclencher les actions d'amélioration requises.

Audit Octobre 2021 :

PF CBU-28 : Système de surveillance des activités, mesure d'efficacité des processus et conformité des produits finis = suivi rigoureux, permettant une analyse efficace des données.

PP CBU-24 : Criticité des actions d'amélioration à intégrer avec suivi de nouveaux indicateurs de performance de la dynamique d'amélioration seraient intéressants.

Point de vigilance - Note CBU-16 : Planification des audits internes.

Audit Octobre 2022 :

PF CBU-26 : Surveillance de l'efficacité des processus s'appuie sur une analyse de données conséquente et un suivi rigoureux qui permet d'être réactif si requis.

PP CBU-34 : Etudier la possibilité de repenser le port des cache-barbes en s'appuyant sur une analyse de risque.

PP CBU-35 : Etudier la possibilité de conduire la réalisation des chek-listes de contrôles en inspection croisée.

PP CBU-36 : Compléter l'analyse d'eau de réseau par une analyse de glace ceci pourrait permettre de surveiller la machine à glace.

3. CONSTATS ET PROPOSITION DU RA

Nombre de constats de l'audit en cours

PF	PP	PS/PV		NC Min		NC Maj	
		reconduit Audit N-1	Audit N	reconduit Audit N-1	Audit N	reconduit Audit N-1	Audit N
5	10	0	1	0	0	0	0

Nota : Les PS et les NC min. seront suivis lors du prochain audit planifié.
Les NC Maj seront suivies lors d'un audit complémentaire (documentaire ou sur site).

Proposition du RA

Conformité du système		Non-conformité du système		Action sur le/les certificat(s) en cours de validité	
	Certification initiale		Vérification documentaire par le RA		Suspension du/des certificat(s)
X	Maintien de la certification		Audit complémentaire		Retrait du/des certificat(s)
	Renouvellement de la certification		Audit complet	X	Sans action
	Audit de surveillance anticipé				Edition d'un certificat modifié
	Suivi documentaire par l'OC				

Nota : Seule l'instance de décision de l'OC est habilitée à prendre les décisions en tenant compte des recommandations du responsable d'audit.

Justification de la proposition

L'amélioration continue du système de management et de sa performance a été constatée en audit.
L'audit a montré que le Système de Management est apte à satisfaire les exigences applicables et à obtenir les résultats escomptés.
L'audit est en adéquation avec le périmètre de certification.

Dans le cadre du présent audit, l'audit à distance a été réalisé (cf. Plan d'audit) de façon efficace et a permis d'atteindre les objectifs de l'audit :

- NON CONCERNE : X
- OUI :
- NON :

Justifications :
audit réalisé en présentiel.

Suite à la réalisation d'une partie du présent audit à distance (cf. plan d'audit), le prochain audit de surveillance pourra être réalisé :

© Toute reproduction intégrale ou partielle, faite en dehors d'un processus interne de certification ou de ses ayants cause, est illicite.

	Totalement à distance		En partie à distance
X	Aucunement à distance		Proportion préconisée : %
	Non concerné		Sites/activités/exigences concernées :

Justifications :

L'ensemble des exigences mentionnées au plan d'audit a été évalué par l'équipe d'audit.

Les constats d'audit résumant la conformité sont enregistrés sous forme de points forts, de pistes de progrès, de notes ou de point sensible dans l'annexe "Constats de l'audit".

Aucune fiche de non-conformité n'a été établie.

Nota : Seul l'Organisme Certificateur est habilité à statuer sur les conditions d'audit à distance en tenant compte des recommandations du responsable d'audit et à les mettre en œuvre

L'ensemble des exigences mentionnées au plan d'audit a été évalué par l'équipe d'audit.

Les constats d'audit résumant la conformité sont enregistrés sous forme de points forts, de pistes de progrès, de notes ou de points sensibles dans l'annexe « Constats de l'audit ».

Les éventuels constats montrant un non-respect de critères audités y sont également enregistrés et sont repris dans les fiches de non-conformités jointes en annexe de ce rapport.

Toutes les fiches des non-conformités non levées de l'audit précédent, sont également jointes en annexe.

III. ÉLÉMENTS TECHNIQUES

Validation du domaine d'application du Système de Management

Le domaine d'application du Système de Management est cohérent avec les enjeux et attentes/besoins des parties intéressées, les activités et les sites de l'organisme audité	Oui
Le Système de Management couvre bien le domaine d'application (activités et sites)	Oui

Applicabilité des exigences, exclusions et justifications

Le SM audité n'applique pas les exigences suivantes :

Le SM audité n'applique pas les exigences suivantes :

8.3 Conception et développement

Ceci s'explique par la nature des opérations réalisées par l'organisme.

Fonctions ou processus externalisés par l'organisme

L'organisme procède à l'externalisation de l'étalonnage des balances, thermomètres, activités de maintenance, surveillance des installations froid.

Cette fonction / ces processus peuvent avoir une incidence sur les objectifs du SM. L'audit et les constats notifiés démontrent que cette externalisation est maîtrisée.

**Exigences légales et réglementaires, exigences applicables des parties intéressées /
Appréhension de la législation afférente aux activités de l'organisme audité / Sources de la veille**

Commentaire :

La veille réglementaire est assurée par l'intermédiaire des informations transmises par la FNEAP (Fédération Nationale des Exploitants Abattage Prestataires).
Réception des évolutions par la Direction, transmises au Responsable Qualité pour étude et intégration dans le système qualité si applicables.

Mise en demeure ou procès-verbal en cours.	Non
--	-----

Commentaire sur la mise en demeure ou procès-verbal en cours.

Sans objet

Commentaire sur l'utilisation de la marque de l'OC

L'organisme utilise le droit d'usage de la marque de certification délivrée par l'OC	Oui
L'organisme utilise la marque d'une façon qui paraît claire et sincère	Oui
L'organisme respecte le règlement d'usage de la marque de certification de l'OC	Oui

[Préciser l'éventuel usage non conforme]

Traitement des réclamations des parties intéressées reçues par l'OC

AFNOR Certification n'a pas transmis à l'équipe d'audit de réclamation client concernant l'organisme sur le champ ou le périmètre audité

IV. ANNEXES

Définitions

Constats de l'audit

Fiches de non-conformité

Plan d'audit réalisé

PV de clôture

Autres annexes

ANNEXE 1 : DÉFINITIONS

POINT FORT (PF)

Élément du Système de Management conforme aux exigences du référentiel sur lequel l'organisme se distingue par une pratique, méthode ou technique jugée particulièrement performante.

PISTE DE PROGRÈS (PP)

Voie identifiée sur laquelle l'organisme peut progresser. La Piste de Progrès donne à l'organisme Client la possibilité d'améliorer la performance d'un ou plusieurs éléments de son Système de Management.

POINT SENSIBLE (PS)

POINT DE VIGILANCE (PV)

Élément du SM sur lequel des preuves d'audit montrent que l'organisme risque de ne plus satisfaire aux exigences du référentiel à court ou moyen terme. D'une manière générale cet élément affecte la performance du SM.

Un PS ou PV selon le type de prestation étant un constat particulier par rapport au référentiel d'audit :

- Son libellé ne doit pas prêter à confusion.
- Sous certaines conditions, l'Instance de décision peut le requalifier en non-conformité majeure ou en non-conformité mineure.
- Il doit être réévalué à l'audit suivant.

Point important : il est demandé de préciser pour chaque PS ou PV identifié, le risque associé afin de justifier le classement.

Un PS ou un PV ne donne pas lieu systématiquement à une action corrective mais doit être pris en compte par l'organisme.

NON-CONFORMITÉ MINEURE

Non-satisfaction d'une exigence spécifiée ne compromettant pas à elle seule l'efficacité ou l'amélioration du Système de Management. Une certification peut sur recommandation du RA être délivrée, maintenue ou renouvelée en présence de Non-conformités mineures non levées.

Un ensemble de Non Conformités Mineures non levées peut être considéré par l'Instance de Décision comme constituant globalement une Non-Conformité Majeure.

Toute non-conformité mineure doit faire l'objet d'une action corrective.

NON-CONFORMITÉ MAJEURE

Non-satisfaction d'une exigence du référentiel touchant l'organisation, l'application ou la formalisation du Système de Management et entraînant un risque avéré (c'est-à-dire fondé sur des éléments objectifs) de non-respect, récurrent ou unique en cas de risque très important, d'une exigence spécifiée.

Non-satisfaction d'une exigence mettant en cause le fonctionnement, l'efficacité ou l'amélioration du Système de Management.

Toute non-conformité majeure doit faire l'objet d'une action corrective. Une certification ne peut être délivrée, maintenue ou renouvelée tant qu'il reste une Non-Conformité Majeure non levée.

NOTE

Constat de conformité par rapport au référentiel d'audit.

Commentaire :

Une note est utilisée pour :

- garder trace d'un constat effectué lors de l'audit et documenté dans le rapport et/ou assurant que la partie d'audit a bien été évaluée sans qualificatif particulier ;
- répondre aux « points spécifiques à auditer » prévus lors de la Revue préparatoire ;
- préciser une spécificité notable du Système de Management.

La liste des constats de l'audit est consultable en annexe.

Les non-conformités et réponses afférentes sont documentées et consultables dans les fiches de non-conformité que l'on trouve en pièces jointes à ce rapport.

Ces éléments ont servi de base pour la rédaction du rapport et toutes ces données sont exploitables par l'organisme (fichier électronique en ligne dans l'espace client).

La méthode d'audit utilisée est conforme aux règles de certification internationales régies par l'IAF, aux critères de la norme ISO CEI 17021-1 version 2015 et elle suit les dispositions décrites dans le guide d'audit expliquant les protocoles d'audit de l'Organisme de Certification : la revue technique de la documentation, les interviews du personnel de management et de production, l'observation des processus et de leur environnement en rapport avec les exigences des référentiels choisis par l'organisme pour le présent audit.

CONSTATS DE L'AUDIT

Date (mois/année) : 10/2022	Référence organisme : 9485
Référentiel : Phase	
ISO 9001 : 2015 - Surveillance 2	

"Type" : Non-conformité majeure (NC Maj), Non-conformité mineure (NC Min), Point sensible (PS), Piste de progrès (PP), Point fort (PF),
 Constat de conformité (Note)
 ">>" : NC et PS reconduits

Processus / Principes / Organisation	Type	N°	Libellé du constat	Référentiels	Clôturé	Site concerné
MAINTENANCE ACHAT	PS	CBU-23	Lors de cet audit, l'organisme n'a pas pu présenter le certificat de contrôle de l'étanchéité des fluides frigorigènes pour l'installation Centrale Foraine (autrement nommée : Découpe ou Payant), qui comporte 100 à 135kg de fluide 449A pour le mois de mars ou avril 2021. Les certificats de contrôle d'étanchéité de cette installation pour mars et septembre 2020 ont pu être consultés. Par contre, il a été constaté dans le dossier de suivi froid, la présence d'un certificat de contrôle étanchéité en date d'avril 2021 pour un équipement qui n'est pas sur le site de l'organisme (Centrale Détente directe PROFR avec fluide R427a - 80kg). Ce constat est mis en point sensible, car les installations sont suivies et un nouveau contrat a été signé avec Provence Froid Industrie depuis fin 2020. A suivre au prochain audit. Il a pu être constaté lors de cet audit du 31/10/22, que l'organisme avait pris en compte ce point sensible PS 2021/23. Les certificats d'étanchéité manquants et correctement identifiés ont été récupérés par SEAS. Ce point sensible est levé. Vu lors de cet audit : certificat étanchéité Foraine (135 kg R449A) contrôle tous les 6 mois : avril 2021 et septembre 2021. vu également les contrôles suivants : mars 2022 et octobre 2022.	ISO 9001 2015 - 7.1.3 - Infrastructure	Oui	SISTERON
NETTOYAGE DESINFECTION	PF	CBU-24	L'entretien des installations et de l'infrastructure y compris au niveau des actions de maintenance est notable. Des efforts sont faits et perceptibles au niveau du nettoyage / désinfection et aménagement du site pour en faciliter le nettoyage (parois lisses en lieu et place des parois peintes).	ISO 9001 2015 - 7.1.3 - Infrastructure		SISTERON
SYSTEME MANAGEMENT RESSOURCES HUMAINES	PF	CBU-25	De nombreux outils sont en place et suivis par l'organisme permettant de faciliter l'intégration des nouveaux salariés et l'acquisition des connaissances et compétences requises concernant 2 ateliers de production sur les 2 ans (Livret d'accueil, fiche de formation, matrice des compétences). La formation peut être longue pour ne pas abîmer les carcasses lors de leur dépouillage notamment et est réalisée en tutorat avec surveillance et validation par un des Responsables de production. vu dossier nouvel arrivant pour M. Silve (11/08/22), M. Krebs (03/03/22), Messieurs Fonteneau et Boyer (02/06/22). Période d'essai d'une semaine,	ISO 9001 2015 - 7.1.2 - Ressources humaines		SISTERON

© Toute reproduction intégrale ou partielle, faite en dehors d'un processus interne de l'organisme de certification ou de ses ayants cause, est illicite.

			intégration réalisée avec : Visite de l'établissement, présentation du poste détaillé du secteur d'affectation, présentation des locaux sociaux, vestiaires, Consignes d'hygiène / sécurité incluant la norme ISO 9001, les exigences de traçabilité et la gestion des déchets. Vi fiche de formation avec tutorat pour Camille Cogérino (Fév 2022 passage en CDI avec validation le 20/05/22 par responsable production Messieurs Pia / Pochet, tuteur M. Nalin). Matrice des compétences E SP 15 précise par secteur les personnes habilité à un secteur principal (bleu) à un secteur secondaire (orange) ou en cours de formation (EC). Vu fiche individuelle de formation dans l'atelier production de M. Fonteneau (formulaire E SA 0306) et fiche individuelle de formation de M. Krebs : 1ère évaluation le 23/06/22 : 9 tâches validées, 7 restent) valider (dont 2 tâches concernant les chevreaux).			
AMELIORATION CONTINUE	PF	CBU-26	La surveillance de l'efficacité des processus s'appuie sur une analyse de données conséquente. Les indicateurs par processus sont suivis mensuellement. Ils sont partagés, commentés en réunion Focus mensuelles avec les responsables de services, et ce au-delà de la revue de direction. Le suivi est rigoureux et permet d'assurer une très bonne réactivité dans la définition d'une action d'amélioration si requis.	ISO 9001 2015 - 9.1.3 - Analyse et évaluation		SISTERON
SMQ ET ENGAGEMENT DE LA DIRECTION	PF	CBU-27	L'implication et l'engagement de la Direction et des collaborateurs pour assurer l'efficacité des processus et la satisfaction client a été démontrée lors de cet audit. Très bonne compréhension des bonnes pratiques à conduire pour respecter les exigences énoncées (clients ou internes). Une seule réclamation client sur 2022, en début d'année, relative à une contestation de classement des agneaux. L'organisme a réagi en travaillant avec l'ensemble des classificateurs et le client. Pas d'autre réclamation client sur l'année 2022.	ISO 9001 2015 - 5.1.1 - Généralités		SISTERON
PRODUCTION & TRIPERIE	PF	CBU-28	Le système de traçabilité en place permet de tracer individuellement chaque agneau de son entrée jusqu'au produit fini, y compris la facturation. Il a pu être constaté que chacun s'applique à mettre tout en œuvre pour maintenir cette traçabilité, et réagit immédiatement si un défaut est constaté pour amener l'information jusqu'au vétérinaire responsable du contrôle ultime des carcasses (apposition tampon agrément). La traçabilité est également maintenue dans l'enregistrement des activités ou événements de la journée (utilisation des fiches hebdomadaires d'activités par service).	ISO 9001 2015 - 8.5.2 - Identification et traçabilité		SISTERON
MAINTENANCE ACHAT	PP	CBU-29	Il pourrait être requis de clarifier avec le prestataire Provence Froid , les appellations des groupes froid entre celles qui sont mentionnées dans le contrat de 2020 et celles qui sont mentionnées sur les certificats d'étanchéité. Les quantités de fluides frigorigènes converties en Téq CO2 devraient être mieux exprimées sur les certificats d'étanchéité (incohérence entre quantité de fluide en Kg et quantité de fluide en Téq CO2 mentionnées sur le certificat d'étanchéité de la Trame / foraine). De même la signature des certificats d'étanchéité devrait être réalisée avant de scanner le document pour archivage dans le réseau informatique du service maintenance. Cela faciliterait la vérification de cohérence entre ce qui est contractualisé et les certifications d'étanchéité délivrés.	ISO 9001 2015 - 7.1.3 - Infrastructure		SISTERON

MAINTENANCE ACHAT	PP	CBU-30	L'organisme s'est doté d'une caméra infra-rouge pour surveiller les points de chauffe sur les circuits électriques, entre deux vérifications périodiques de l'installation électrique. Cette caméra infra-rouge a été vérifiée par APAVE par comparaison avec la sienne, lors de son passage fin 2021. il pourrait être intéressant de systématiser ce contrôle par comparaison annuellement, à chaque passage d'APAVE. Ainsi le service maintenance pourrait surveiller le bon fonctionnement de cet équipement régulièrement, et ne pas risquer une dérive de fonctionnement non identifiée.	ISO 9001 2015 - 7.1.4 - Environnement pour la mise en oeuvre des processus	SISTERON
MAINTENANCE ACHAT	PP	CBU-31	Sur 2022, l'organisme a été confronté à une casse à répétition des crochets fixes sur la chaîne d'abattage. Le % d'intervention / préventif a augmenté entre février et avril 2022 (21 / 31 / 27%). L'analyse des causes a été conduite. Il s'avère que le poste a soudé était défailant, induisant la formation de soudures "bullée" qui auraient pu être identifiées visuellement. Il pourrait, de ce fait, être intéressant de créer une "abaque" permettant de préciser le réglage du poste à souder à utiliser en fonction des travaux à faire (matériel à souder) et de montrer, par le biais de photographies, ce qu'est une soudure conforme / nue soudure non-conforme "bullée"...etc... De façon à ce que la personne de la maintenance qui réalise la soudure puisse être confortée dans le contrôle de la soudure réalisée. Ceci permettrait de limiter les arrêts de chaîne suite à soudure défailante.	ISO 9001 2015 - 7.1.3 - Infrastructure	SISTERON
MAINTENANCE ACHAT	PP	CBU-32	Avant abattage, les animaux sont étourdis avec une pince d'électronarcose. Cette pince est contrôlée par le service maintenance par comparaison avec un ampèremètre. Le contrôle réalisé est noté par une croix sur la fiche de travail pour attester de la conformité de la pince d'électronarcose. Il pourrait être intéressant de noter la valeur d'ampérage délivrée par la pince, et celle délivrée par l'ampèremètre utilisé en comparaison, pour attester qu'il n'y a pas de dérive dans l'ampérage délivré par la pince avant que celle-ci ne soit défailante.	ISO 9001 2015 - 7.1.3 - Infrastructure	SISTERON
RECEPTION DES ANIMAUX	PP	CBU-33	Lors de cet audit, il a été constaté qu'un bon de circulation remis par le client Cheville Provençale ne comportait pas la mention de l'identification de marquage (oubli de mention de la part de l'éleveur). La traçabilité du lot reçu était cependant conforme, car pouvait être retrouvée avec le numéro d'exploitation 13035034. Dans une logique de partenariat avec le client, il pourrait être intéressant de relever ce type d'anomalie à réception (sur le bon Anomalies Bergerie E SP 03 1) et d'en informer le client afin qu'il puisse faire rectifier cette mauvaise pratique par son fournisseur.	ISO 9001 2015 - 8.5.1 - Maîtrise de la production et de la prestation de service	SISTERON
PRODUCTION & TRIPERIE	PP	CBU-34	Suite à un audit client, l'organisme a mis en place le port de cache -barbe dans l'ensemble de l'établissement. Il a été vu lors de cet audit deux opérateurs au poste de parilage avec un port de cache-barbe non conforme (barbe non couverte en entier) sachant que le poste de parilage concerne des agneaux encore revêtus de leur peau ; le fait de raisonner l'intérêt du port du cache-barbe dans cette zone par exemple, semble opportun, de façon à ne pas banaliser les bonnes pratiques d'hygiène. De ce fait, il pourrait être intéressant de faire une analyse de risque de façon à raisonner le port de cet équipement en fonction du risque de contamination fortuite d'un produit. Ceci permettrait d'identifier quelles	ISO 9001 2015 - 7.1.4 - Environnement pour la mise en oeuvre des processus	SISTERON

			sont les zones de production les plus critiques, d'expliquer cette démarche aux opérateurs et de surveiller le bon port du cache-barbe dans ces zones critiques			
AMELIORATION CONTINUE	PP	CBU-35	A ce jour, le système de management a atteint un certain degré de maturité. Il pourrait être intéressant de faire faire les contrôles via check-listes réalisés à ce jour par le responsable qualité, en contrôles croisés par les responsables de service. Ceci permettrait un regard nouveau sur les critères à contrôler, ainsi qu'un partage des bonnes pratiques d'un service à l'autre.	ISO 9001 2015 - 9.1.3 - Analyse et évaluation		SISTERON
PRODUCTION & TRIPERIE	PP	CBU-36	Au niveau de l'atelier des têtes brûlées, de la glace est fabriquée par l'organisme et utilisée pour refroidir rapidement les têtes après brûlage. La qualité de l'eau de réseau utilisée est contrôlée par l'organisme. Il pourrait être intéressant de coupler cette analyse d'eau à l'analyse de la glace utilisée de façon à vérifier la conformité de la glace fabriquée, et de déclencher une action de maintenance sur la machine à glace, le cas échéant.	ISO 9001 2015 - 9.1.1 - Généralités		SISTERON
NETTOYAGE DESINFECTION	PP	CBU-37	Il pourrait être intéressant de revoir le protocole de nettoyage des désinsecteurs. Ceux-ci sont bien surveillés, nettoyés par le service maintenance ou le service nettoyage. Celui présent au niveau du service nettoyage est vidé hebdomadairement, mais il pourrait être nettoyé de la même façon que ce qui est fait par le service maintenance pour les autres désinsecteurs présents sur le site.	ISO 9001 2015 - 7.1.3 - Infrastructure		SISTERON
MAINTENANCE ACHAT	PP	CBU-38	Il a pu être constaté lors de cet audit, que le thermomètre infra-rouge n°28670014 avait été étalonné le 27/09/22 par Trescal (PV n° FR223906535). La place d'étalonnage du thermomètre et de son thermocouple va de -20°C à +1200°C. Ce sont en tout 11 points de température qui sont contrôlés entre ces deux valeurs. Il pourrait être intéressant de revoir les critères d'étalonnage de ce thermomètre, en les affinant sur la plage de mesure de températures utilisées dans les installations, sans aller au-delà de cette plage de température (ce qui est le cas actuellement). Ceci permettrait de rationaliser le coût de cette intervention et de contribuer à l'amélioration de l'indicateur de suivi du Budget maintenance.	ISO 9001 2015 - 7.1.5.2 - Traçabilité de la mesure		SISTERON
PRODUCTION & TRIPERIE	PS	CBU-39	Il a été constaté lors de cet audit, la présence d'un bloc anticoagulant au-dessus de l'armoire de commande électrique de la chambre froide Boyaux (dans le bureau du responsable du service Triperie), ainsi qu'une bombe insecticide entamée à côté du désinsecteur présent dans le bureau du Responsable du service nettoyage / désinfection. Ce constat est mis en point sensible car ce sont les 2 seules mauvaises pratiques identifiées lors de cet audit en ce qui concerne les produits de sanitation, et que ces éléments ont été observés en dehors des ateliers de production (zones bureaux des ateliers).	ISO 9001 2015 - 7.1.4 - Environnement pour la mise en oeuvre des processus	Non	SISTERON
SMQ ET ENGAGEMENT DE LA DIRECTION	NOTE	CBU-40	L'organisme a prévu de refaire un film explicatif des activités de l'abattoir en y intégrant la notion de bien-être animal (4 responsables de l'abattoir sont formés à la protection animale, dont le nouveau Directeur M. Cailly). A suivre au prochain audit.	ISO 9001 2015 - 7.4 - Communication		SISTERON

© Toute reproduction intégrale ou partielle, faite en dehors d'une autorisation expresse de l'organisme de certification ou de ses ayants cause, est illicite.
Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

MAINTENANCE ACHAT	NOTE	CBU-41	La Direction a su anticiper les évolutions de coût de l'énergie et a négocié et contractualisé en novembre 2021 avec EDF, l'approvisionnement en électricité du site jusqu'en novembre 2024. L'augmentation du coût de l'énergie n'impacte pas de ce fait l'organisme.	ISO 9001 2015 - 4.1 - Compréhension de l'organisme et de son contexte	SISTERON
SYSTEME MANAGEMENT RESSOURCES HUMAINES	NOTE	CBU-42	Afin de maintenir la concentration et l'efficacité des gestes employés par les opérateurs, la chaîne d'abattage est organisée par activité. A l'intérieur de ces activités, les opérateurs changent de poste régulièrement (toutes les 10 mn pour l'activité de dépouille par exemple, ou à chaque pause (toutes les 1h / 1h30)). Les postes à l'intérieur de ces activités sont attribués aux opérateurs en fonction de leur formation, de leur dextérité. Une matrice des compétences permet d'identifier les postes pouvant être tenus par chaque opérateur. Des postes sont identifiés pour pouvoir être tenus par des CDD (sans formation poussée requise) : Tampon / élastiques / dégraissage. Le positionnement de chacun est retranscrit sur le schéma de la chaîne d'abattage en fonction des cadences souhaitées. La cadence est définie en fonction des apports des clients, de façon à ce que tous les animaux puissent être abattus dès leur arrivée à l'abattoir (évite un stress inutile des animaux dû à l'attente en stabulation).	ISO 9001 2015 - 8.1 - Planification et maîtrise opérationnelles	SISTERON
SMQ ET ENGAGEMENT DE LA DIRECTION	NOTE	CBU-43	Une matrice SWOT est revue annuellement lors de la Revue de Direction. Les nouvelles faiblesses identifiées pour 2022 sont : le départ à la retraite du directeur actuel de l'abattoir, le prix de l'énergie. Les actions fassent à ces nouveaux risques sont en place (recrutement du nouveau Directeur dès octobre 2022, passation en cours jusqu'en février 2023 avec le directeur actuel), renégociation du contrat énergie avec EDF en novembre 2021 pour 4 ans.	ISO 9001 2015 - 6.1 - Actions à mettre en œuvre face aux risques et opportunités	SISTERON
RECEPTION DES ANIMAUX	NOTE	CBU-44	Le document précisant la méthodologie de classement des agneaux à réception (notation de A à D) en fonction du degré de saleté / humidité a été expliqué par courrier aux clients (vu courrier du 11 janvier 2022).	ISO 9001 2015 - 8.2.2 - Détermination des exigences relatives aux produits et services	SISTERON
AMELIORATION CONTINUE	NOTE	CBU-45	L'audit complet du système qualité a été réalisé le 22/06/2022 par QualiandCo Mme Isabelle Oudard (auditeur certifié ICA n°1343). 9 points forts, 3 pistes de progrès et 11 points sensibles ont été identifiés. Pas de non-conformité identifiée. Ces constats ont été intégrés dans le tableau Plan d'actions E SC 01 et sont suivis par le responsable qualité.	ISO 9001 2015 - 9.2 - Audit interne	SISTERON
PRODUCTION & TRIPERIE	NOTE	CBU-46	Il avait été identifié lors de l'audit précédent que le Vétérinaire attitré à l'abattoir partait début novembre 2021. Le nouveau vétérinaire attitré à l'abattoir est arrivé courant septembre 2022. Dans ce laps de temps, les 2 techniciens du service vétérinaire sont restés sur place. De même des vétérinaires des alentours sont intervenus autant que de besoin pour traiter notamment les saïes.	ISO 9001 2015 - 7.1.2 - Ressources humaines	SISTERON
MAINTENANCE ACHAT	NOTE	CBU-47	Il a pu être constaté lors de cet audit que la piste de progrès 2020-09/02 avait été prise en compte par l'organisme. Les interventions requises suite à constats établis lors des vérifications périodiques des installations (exemple Q18) sont enregistrées sur le rapport de	ISO 9001 2015 - 7.1.4 - Environnement pour la mise en œuvre des processus	SISTERON

© Toute reproduction intégrale ou partielle, faite en dehors d'une mission officielle, est interdite. Toute réimpression ou de ses ayants cause, est illicite.

			vérification. Les enregistrements dans la GMAO concernent les activités de maintenance planifiées.		
SYSTEME MANAGEMENT RESSOURCES HUMAINES	NOTE	CBU-48	Il a pu être constaté lors de cet audit, que les compétences de classificateurs de M. Buffe ont bien été vérifiées par FRANCE AGRIMER le 12/01/22. Cette vérification a également été réalisée le 14/09/2022. France Agrimer a confirmé que ce contrôle des compétences est à réaliser à minima tous les 2 ans.	ISO 9001 2015 - 7.1.2 - Ressources humaines	SISTERON
AMELIORATION CONTINUE	NOTE	CBU-49	La piste de progrès (PP CBU-24) identifiée l'année dernière a été prise en compte par l'organisme. La criticité des actions est matérialisée par le signe # à côté du libellé. Ce qui permet, depuis la revue de direction de 2021, de mesurer également l'efficacité des actions prioritaires (résultat à ce jour de cet indicateur : 90%).	ISO 9001 2015 - 10.3 - Amélioration continue	SISTERON
AMELIORATION CONTINUE	NOTE	CBU-50	Les nouveaux contrôles sur les boyaux mis en place suite à la demande des services vétérinaires se sont poursuivis sur 2022. Un nouveau contrôle a été demandé par les services vétérinaires : surveillance de l'état de propreté des véhicules à l'expédition. A voir au prochain audit si ce contrôle est mis en place (car le chargement ne dépend pas de l'abattoir, il est sous la responsabilité des clients chevillards).	ISO 9001 2015 - 10.3 - Amélioration continue	SISTERON
MAINTENANCE ACHAT	NOTE	CBU-51	La piste de progrès identifiée précédemment (PP 2020/09-05) quant à la rationalisation des supports d'enregistrement des actions de maintenance a été prise en compte par l'organisme. Les interventions sont enregistrées dans la GMAO ou sur le cahier de maintenance (plus qu'un seul cahier).	ISO 9001 2015 - 7.5.1 - Généralités	SISTERON
PRODUCTION & TRIPERIE	NOTE	CBU-52	Dans le cadre du plan de relance (suite à crise COVID) des aménagements étaient prévus sur 2022 avec financement de la Mairie (plafond phonique pour l'atelier de "saignée", portes de quais : projets pour une enveloppe de pratiquement 500 k€). Ces aménagements ont été reportés sur 2023. A suivre au prochain audit.	ISO 9001 2015 - 7.1.1 - Généralités	SISTERON
PRODUCTION & TRIPERIE	NOTE	CBU-53	Projet sur 2023 de définition et mise en place d'une nouvelle station d'épuration. Un consultant M. Christophe Lapasin doit intervenir sur ce projet, pour aider à la définition de l'installation à prévoir. A suivre au prochain audit.	ISO 9001 2015 - 4.2 - Compréhension des besoins et des attentes des parties intéressées	SISTERON
SMQ ET ENGAGEMENT DE LA DIRECTION	NOTE	CBU-54	La Politique Qualité de 2021 a été reconduite pour 2022. La volonté du nouveau Directeur de l'abattoir est de poursuivre et maintenir la qualité de travail réalisée depuis 2005. Un projet de certification ISO 14001 pourrait être lancé en même temps que la construction de la station d'épuration. A suivre au prochain audit.	ISO 9001 2015 - 5.2 - Politique	SISTERON
PRODUCTION & TRIPERIE	NOTE	CBU-55	Au-delà de la satisfaction des clients, l'abattoir met également en place des solutions pour limiter la pénibilité au travail. Exemple : mise en place de nouveaux tabliers plus légers anti-coupure (évitant de porter la côte de mailles en complément du tablier plastique). Retrait de 2.5 à 3kg de poids à porter par opérateur.	ISO 9001 2015 - 7.1.4 - Environnement pour la mise en œuvre des processus	SISTERON

SMQ ET ENGAGEMENT DE LA DIRECTION	NOTE	CBU-56	Différents outils de communication sont en place : - Production : point journaliser à 08h30 : direction / qualité / production; point en fin de journée - Qualité : réunion Focus avec les responsables de services / secteurs, a minima tous les 2 mois. Tous les trimestres, une réunion Focus devient une réunion Efficacité Processus avec point sur le plan d'actions + Revue de direction annuelle. Ces éléments de communication interne sont complétés par des affichages.	ISO 9001 2015 - 7.4 - Communication	SISTERON
SYSTEME MANAGEMENT RESSOURCES HUMAINES	NOTE	CBU-57	Dans le cadre de l'intégration du nouveau Directeur de l'abattoir, il est prévu que les entretiens individuels soient réalisés par M. Cailly avec le responsable du service auquel est rattaché l'opérateur concerné. Entretiens planifiés sur novembre 2022. A suivre au prochain audit.	ISO 9001 2015 - 5.3 - Rôles, responsabilités et autorités au sein de l'organisme	SISTERON
MAINTENANCE ACHAT	NOTE	CBU-58	Vu contrôle périodique circuit électrique, fait par APAVE le 01/12/2021 (prévu semaine 47 pour 2022). 2 blocs autonomes défectueux => réparés le 02/12/21 en interne (habilitation électrique détenue par les responsables du service maintenance). Le renouvellement de la formation habilitation électrique BR est prévue pour les 28 et 29/11/2022. Vérification thermographie Q19 réalisée le 17/11/2021 et le 12/09/2022 (pas de point de chaleur identifié lors du contrôle de septembre 2022). La vérification des extincteurs est programmée pour mi-novembre 2022. A suivre au prochain audit.	ISO 9001 2015 - 7.1.1 - Généralités	SISTERON
MAINTENANCE ACHAT	NOTE	CBU-59	L'indicateur % préventif calendaire est entre 20 et 40% de février à juin 2022 (38% en mars, 41% en février, 33% en avril et 47% en juin). alors qu'il est > à 53% les autres mois de l'année. Ceci s'explique par la réalisation des contrôles obligatoires en amont de Pâques de l'Aïd (check-list E SM 05).	ISO 9001 2015 - 9.1.3 - Analyse et évaluation	SISTERON
SMQ ET ENGAGEMENT DE LA DIRECTION	NOTE	CBU-60	Vu bon de commande InterRoll du 08/09/22 (achat réparation tapis des panses avec regarnissage en nitrile blanc alimentaire). Besoin exprimé le 25/07/22 - Données d'achat définies dans le devis n° 20892431 du 07/09/22. Réception du tapis réparé le 17/10/22. Vu évaluation du fournisseur Rougon Queyral ets, enregistrée dans la GMAO : évaluation à la commande (conformité commande / réception, facturation, qualité produit, respect délai, respect prix). Réalisée pour la commande 2022/0289.	ISO 9001 2015 - 8.4.3 - Informations à l'attention des prestataires externes	SISTERON
PRODUCTION & TRIPERIE	NOTE	CBU-61	Vu étiquette étalonnage balance à la pesée / classification agneaux et constat de vérification périodique. Fait le 09/02/22.	ISO 9001 2015 - 7.1.5.2 - Traçabilité de la mesure	SISTERON
PRODUCTION & TRIPERIE	NOTE	CBU-62	Vu atelier Brûlage des têtes et atelier Triperie comme prévu. vu consignes MO SP 13 D du 27/09/19 v2 et MO SP 14 D du 18/12/19 v3 pour le brûlage des têtes. Vu préparation commande client PUT - 200 tripes - lot 304. Vu commande clients du jour (vu formulaire Gestion des tripes et des pieds clients sur formulaire E ST 011 du 24/01/22 v18) et vu Gestion des Boyaux sur formulaire E ST 013 du 15/10/21 v17).	ISO 9001 2015 - 8 - Réalisation des activités opérationnelles	SISTERON
NETTOYAGE DESINFECTION	NOTE	CBU-63	Produits de nettoyage / désinfection utilisés aptes pour utilisation en agro-alimentaire : MYTROL. SID /	ISO 9001 2015 - 7.1 - Ressources	SISTERON

© Toute reproduction intégrale ou partielle, faite en dehors d'un usage personnel, est interdite sans la permission écrite de ses ayants cause, est illicite.

			BACTEX.SID/ Chloral NM / Agro DDAM. Vu planning de nettoyage E SN 07 V4 13/01/20. Planning hebdomadaire du service E SQ 053 : attribution des tâches par zone par personne avec identification du produit utilisé. La qualité du nettoyage est surveillée en interne (le site est équipé d'une étuve). vu fiche de formation M. Henri Dehili (formulaire ESA 0307 V5 06/09/21) : respect des consignes sécurité validé en mai 22, respect des consignes hygiène validé en juillet 22, utilisation des produits validée en août 22, nettoyage zone 1 et 2 validées respectivement en août et septembre 2022, nettoyage zone 4 : validée en octobre 2022.			
AMELIORATION CONTINUE	NOTE	CBU-64	L'organisme s'est doté de deux enregistreurs de température (achetés étalonnés sur les températures - 20°C et 0°C), pour renforcer la surveillance de la température des chambres froides lors de l'activité. A suivre utilisation et réétalonnage du matériel au prochain audit.	ISO 9001 2015 - 7.1.5 - Ressources pour la surveillance et la mesure		SISTERON

REVUE PRÉPARATOIRE ET PLAN D'AUDIT

Organisme : SEAS - Audit : 31/10/2022

Pour rappel l'objectif de l'audit est :

- la détermination de la conformité de tout ou parties du système de management du client, aux critères de l'audit ;
- l'évaluation de la capacité du système de management pour assurer que l'organisation du client répond aux exigences légales, réglementaires et contractuelles applicables ;
- l'évaluation de l'efficacité du système de management pour assurer que l'organisation du client répond en permanence à ses objectifs spécifiés ; et
- le cas échéant, l'identification des parties du système de management susceptibles d'être améliorées.

Référentiels – Édition – Type d'audit

ISO 9001 : 2015

Surveillance 2

Libellé :

- PRESTATION D'ABATTAGE D'OVINS ET DE CAPRINS.

Sites physiques ou virtuels concernés par le périmètre de la certification :

- SEAS

Points spécifiques à auditer issus des derniers audits

Traitement du point sensible et pistes de progrès du précédent audit de suivi 1 à auditer lors de cette mission :

Processus / Principes / Organisation	Type	N°	Libellé du constat	Référentiels	Clôture	Site concerné
MAINTENANCE ACHAT	PS	CBU-23	Lors de cet audit, l'organisme n'a pas pu présenter le certificat de contrôle de l'étanchéité des fluides frigorigènes pour l'installation Centrale Foraine (autrement nommée : Découpe ou Payant), qui comporte 100 à 135kg de fluide 449A pour le mois de mars ou avril 2021. Les certificats de contrôle d'étanchéité de cette installation pour mars et septembre 2020 ont pu être consultés. Par contre, il a été constaté dans le dossier de suivi froid, la présence d'un certificat de contrôle étanchéité en date d'avril 2021 pour un équipement qui n'est pas sur le site de l'organisme (Centrale Détente directe PROFR avec fluide R427a - 80kg). Ce constat est mis en point sensible, car les installations sont suivies et un nouveau contrat a été signé avec Provence Froid Industrie depuis fin 2020. A suivre au prochain audit.	ISO 9001 2015 - 7.1.3 - Infrastructure	Non	SISTERON

© Toute reproduction intégrale ou partielle, faite en dehors d'une autorisation expresse de l'organisme de certification ou de ses ayants cause, est illicite.

Rapport d'Audit - Annexe
CERTIF 0442.15 12/2021

AFNOR Certification

1/10

© Toute reproduction intégrale ou partielle, faite en dehors d'une autorisation expresse de l'organisme de certification ou de ses ayants cause, est illicite.

Rapport d'Audit
CERTIF 0442.15 12/2021

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

23/34

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Processus / Principes / Organisation	Type	N°	Libellé du constat	Référentiels	Clôturé	Site concerné
RECEPTION DES ANIMAUX	NOTE	CBU-10	Il n'a pas pu être vérifié lors de cet audit d'octobre 2021, si le document expliquant la méthodologie de classement des agneaux présentant les 4 classes de A à D en fonction de l'état des agneaux (+/- sales) a été diffusé auprès des clients. A voir au prochain audit.	ISO 9001 2015 - 8.2.2 - Détermination des exigences relatives aux produits et services		SISTERON
AMELIORATION CONTINUE	NOTE	CBU-16	Note - Point de vigilance : La réalisation de l'audit interne du SMQ prévu fin 2020 n'a pas pu être réalisé (impact crise COVID = indisponibilité de l'auditeur). Le dernier audit interne complet a été réalisé en octobre 2019 par le Responsable qualité d'un client chevillard (auditeur ayant les connaissances du référentiel IFS Food). Le Responsable qualité SEAS a réalisé l'audit interne le 24/08/21 pour les activités / processus : Maintenance / Achats, Réception des animaux, Production et Triperie, Gestion des produits finis, Nettoyage / Désinfection. Cet audit a permis d'identifier des actions d'amélioration. Il reste à planifier l'audit complet de la structure, intégrant notamment les Processus SMQ / engagement de la Direction et Amélioration continue. A suivre au prochain audit.	ISO 9001 2015 - 9.2 - Audit interne		SISTERON
SYSTEME MANAGEMENT RELATION CLIENT	NOTE	CBU-18	La pandémie COVID19 a entraîné la fermeture de l'abattoir de Digne, SEAS s'est organisé pour traiter les agneaux de éleveurs liés en contrat avec Bigard, ce qui représente près de 50 agneaux complémentaires par semaine. Visite de Chanel (via le Groupe SVA Bigard) : peaux envoyées pour contrôle (exigences clients plus strictes au niveau de la conformité des peaux : 3% de défauts à l'abattage admis dont 50% par rapport à la paille qui entraîne des taches sur les peaux. Nouvelle visite de Chanel prévue sur novembre 2021 => à suivre au prochain audit (contractualisation sur les peaux).	ISO 9001 2015 - 5.1.2 - Orientation client		SISTERON
GESTION DU PRODUIT FINI	NOTE	CBU-19	Présence des services vétérinaires sur place, pour contrôle de chaque carcasse et apposition du numéro d'agrément de SEAS (FR 04-209-001 CE), ou saisie des carcasses (totale ou partielle). A savoir que le vétérinaire attiré à l'abattoir change à partir du 01/11/2021 : risque de ne pas avoir de vétérinaire suite à ce départ = impact sur l'activité si indisponibilité du vétérinaire vacataire (les 2 techniciens du service vétérinaire restent en place). A suivre au prochain audit.	ISO 9001 2015 - 8.7 - Maîtrise des éléments de sortie non conformes		SISTERON
MAINTENANCE ACHAT	NOTE	CBU-2	Il a pu être constaté lors de cet audit que la piste de progrès PP 2020-09/02 n'a pas été prise en compte par l'organisme. Les interventions requises suite à constats établis lors des vérifications périodiques des installations (Q18, Q19...) ne sont toujours pas enregistrées dans la GMAO. A suivre au prochain audit.	ISO 9001 2015 - 7.1.4 - Environnement pour la mise en oeuvre des processus		SISTERON

© Toute reproduction intégrale ou partielle, faite en dehors d'une autorisation expresse de l'organisme de certification ou de ses ayants cause, est illicite.

Rapport d'Audit - Annexe
CERTI F 0442.15 12/2021

AFNOR Certification

2/10

© Toute reproduction intégrale ou partielle, faite en dehors d'une autorisation expresse de l'organisme de certification ou de ses ayants cause, est illicite.

Rapport d'Audit
CERTI F 0442.15 12/2021

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

24/34

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Processus / Principes / Organisation	Type	N°	Libellé du constat	Référentiels	Clôture	Site concerné
SYSTEME MANAGEMENT RESSOURCES HUMAINES	NOTE	CBU-20	Départ prévu en février 2023 du Directeur actuel de l'abattoir SEAS (au plus tard avril / mai 2023). Organisation en cours de son remplacement. A suivre au prochain audit, actions réalisées sur 2022 dans le cadre de ce remplacement.	ISO 9001 2015 - 7.1.2 - Ressources humaines		SISTERON
SYSTEME MANAGEMENT RELATION CLIENT	NOTE	CBU-21	Démarrage depuis 3 semaines, d'un contrat de valorisation des déchets organiques en engrais, avec Association Cézar et OvinAlpes. Visite de l'abattoir de Lyon réalisé sur octobre 2021, pour échanges sur les bonnes pratiques en place au sein de l'organisme SEAS. Accord en cours avec l'ambassade de France au Brésil, pour accueillir les producteurs du Nord du Brésil sur la SEAS.	ISO 9001 2015 - 8.2 - Exigences relatives aux produits et services		SISTERON
SYSTEME MANAGEMENT RESSOURCES HUMAINES	NOTE	CBU-22	Note - Point de vigilance : il a été constaté lors de cet audit que la surveillance des compétences en termes de classement des carcasses pour M. Buff n'a pas encore été réalisée par France Agrimer sur l'année 2020. La méthodologie de classement des carcasses appliquée par M. Buffe, n'a pas été contrôlée lors du passage de France Agrimer en juin, août ou octobre 2021. Ce constat est mis en point de vigilance, car M. Buff a été déclaré comme disposant de l'habilitation requise en octobre 2021 (actif), mais il reste à organiser cette surveillance avant la fin de l'année avec France Agrimer, afin que M. Buff ne perde pas cette compétence. A suivre au prochain audit.	ISO 9001 2015 - 7.1.2 - Ressources humaines		SISTERON
AMELIORATIO N CONTINUE	PP	CBU-24	Le plan d'actions d'amélioration est fourni, de nombreuses actions y sont formalisées et suivies. Il serait intéressant d'identifier la criticité des actions à conduire (de façon à adapter la priorisation des actions) et de suivre au travers d'un indicateur, le respect de la date de réalisation des actions jugées "critiques" ainsi que le pourcentage d'actions efficaces.	ISO 9001 2015 - 10.3 - Amélioration continue		SISTERON
MAINTENANCE ACHAT	NOTE	CBU-3	Il a été constaté lors de cet audit, que l'organisme s'est doté d'une caméra infra-rouge permettant au service maintenance de vérifier l'efficacité des actions réalisées pour donner suite à la vérification Thermographie réalisée par APAVE en 2020. Il reste à réaliser la vérification de la caméra infra-rouge lors de la prochaine venue d'APAVE (prévu de faire une comparaison du résultat obtenu en termes de mesure de "points chauds" entre l'équipement utilisé par APAVE et l'équipement acheté par l'organisme). Cette vérification par comparaison, permettra de statuer sur la conformité de l'équipement acquis par l'organisme pour vérifier l'efficacité de la réparation réalisée par le service maintenance SEAS. A suivre au prochain audit.	ISO 9001 2015 - 7.1.4 - Environnement pour la mise en œuvre des processus		SISTERON

© Toute reproduction intégrale ou partielle, faite en dehors d'une autorisation expresse de l'organisme de certification ou de ses ayants cause, est illicite.

Rapport d'Audit - Annexe
CERTIF 0442.15 12/2021

AFNOR Certification

3/10

© Toute reproduction intégrale ou partielle, faite en dehors d'une autorisation expresse de l'organisme de certification ou de ses ayants cause, est illicite.

Rapport d'Audit
CERTIF 0442.15 12/2021

REÇU EN PREFECTURE
AFNOR Certification
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

25/34

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Processus / Principes / Organisation	Type	N°	Libellé du constat	Référentiels	Clôture	Site concerné
MAINTENANCE ACHAT	NOTE	CBU-4	La piste de progrès identifiée l'année dernière PP 2020-09/03, a été étudiée par l'organisme mais n'a pas été suivie d'effet (mise en place d'une check-liste de vérification des équipements après les périodes de pics d'activité (Pâques et Aïd), comme cela existe en amont de ces périodes). L'organisme a jugé que les vérifications journalières et préventives réalisées par le service maintenance sont suffisantes pour maîtriser le risque de panne sur les équipements. En avril 2020 et juin 2020 le nbre d'incidents / nbre d'interventions (en %) étaient respectivement de 21% et 46% pour un objectif < à 20% (d'où la proposition de piste de progrès lors du précédent audit). Sur 2021; ce même indicateur mensuel, a toujours été < à 20% même lors des pics d'activité de Pâques et Aïd. Attention tout de même à surveiller l'évolution de cet indicateur car sur les 3 derniers mois, cet indicateur est en hausse, et est passé de 6% en juin, à 15% en juillet, 17% en août et 19% en septembre 2021 (objectif < 20%). A suivre au prochain audit.	ISO 9001 2015 - 6.1 - Actions à mettre en œuvre face aux risques et opportunités		SISTERON
AMELIORATION CONTINUE	NOTE	CBU-40	Suite au contrôle de la DDSPS sur frigo congélation du client APA, l'organisme a mis en place des contrôles complémentaires sur les boyaux => pas de présence de matière fécale visible, pas de boyaux abîmés, traçabilité, bac utilisé pour les déchets, pas de boyaux douteux, vérification du conditionnement demandé par le cheillard (contrôles faits en avril 2021 et repris en octobre 2021 => contrôles systématisés mensuellement : à suivre au prochain audit).	ISO 9001 2015 - 10.3 - Amélioration continue		SISTERON
MAINTENANCE ACHAT	PP	CBU-5	La piste de progrès identifiée lors de l'audit de 2020, PP 2020-09/05 est reconduite cette année. En effet, il a été constaté lors de cet audit d'octobre 2021, que l'organisme a conservé l'utilisation de plusieurs supports manuscrits pour identifier les actions de maintenance à réaliser (cahier, fiche de travail de la semaine, GMAO, annotations sur PV issu des vérifications périodiques obligatoires). L'utilisation de multi-supports d'enregistrement des actions à réaliser et des actions faites, ne facilite pas une traçabilité efficace des actions réalisées. Ce constat est laissé en piste de progrès afin que l'organisme puisse identifier le meilleur support pour tracer efficacement les actions de maintenance réalisées et simplifier ce système de reporting d'activité.	ISO 9001 2015 - 7.5.1 - Généralités		SISTERON
PRODUCTION & TRIPERIE	NOTE	CBU-9	Le projet de plafond "phonique" pour l'atelier de saignée, n'a pas encore été lancé. Ce projet a été intégré dans le plan de relance porté par la Mairie de Sisteron depuis 2021, tout comme le changement des portes de quai qui est un projet porté par Alpes Provence Agneaux, SEAS et la Mairie de Sisteron (projet qui est également financé par la Région). Projet de pratiquement 500 k€. A suivre au prochain audit.	ISO 9001 2015 - 7.1.1 - Généralités		SISTERON

© Toute reproduction intégrale ou partielle, faite en dehors d'une autorisation expresse de l'organisme de certification ou de ses ayants cause, est illicite.

Rapport d'Audit - Annexe
CERTI F 0442.15 12/2021

AFNOR Certification

4/10

© Toute reproduction intégrale ou partielle, faite en dehors d'une autorisation expresse de l'organisme de certification ou de ses ayants cause, est illicite.
Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

Rapport d'Audit
CERTI F 0442.15 12/2021

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

26/34

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Existence de réclamation client enregistrée au sein de l'Organisme de Certification et devant être traitée(s) au cours de cet audit

- Pas de réclamation client enregistrée au sein d'AFNOR Certification concernant le périmètre certifié

Documentation mise à disposition et faisant partie des critères d'audit

- Manuel de management du 09/05/2022
- Politique Qualité du 23/03/2022
- Revue de direction du 18/03/2022
- Rapport des précédents audits : Sept-2021 et Oct-2022.

Commentaires ou problèmes constatés lors de cette préparation

Pas de problématique particulière identifiée lors de cette préparation d'audit.

© Toute reproduction intégrale ou partielle, faite en dehors d'une autorisation expresse de l'organisme de certification ou de ses ayants cause, est illicite.

Rapport d'Audit - Annexe
CERTIF 0442.15 12/2021

AFNOR Certification

5/10

© Toute reproduction intégrale ou partielle, faite en dehors d'une autorisation expresse de l'organisme de certification ou de ses ayants cause, est illicite.

Rapport d'Audit
CERTIF 0442.15 12/2021

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

27/34

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

La revue préparatoire a été effectuée

<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>

dans les locaux du client

Depuis nos bureaux

PROGRAMME D'ÉCHANTILLONNAGE RETENU

(et repris au projet de plan d'audit ci-après - par exemple : processus, sites ou activités audités...)

1 Site concerné pour l'audit de suivi 2 : Abattoir SISTERON.

Il est requis d'auditer l'atelier « Triperie » et l'activité « Têtes brûlées » lors de cette mission.

Les processus cités dans le plan d'audit seront audités lors de cette mission.

© Toute reproduction intégrale ou partielle, faite en dehors d'une autorisation expresse de l'organisme de certification ou de ses ayants cause, est illicite.

Rapport d'Audit - Annexe
CERTI F 0442.15 12/2021

AFNOR Certification

6/10

© Toute reproduction intégrale ou partielle, faite en dehors d'une autorisation expresse de l'organisme de certification ou de ses ayants cause, est illicite.

Rapport d'Audit
CERTI F 0442.15 12/2021

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

28/34

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Date / Heure	Préciser les noms des sites audités et des processus / services concernés	§ du référentiel	Équipe d'audit	Personnes / Fonctions
		Q – ISO 9001 v 2015		
10h00	Processus : Achats / Maintenance – PS 2021-CBU23 ; Note 2021 CBU-2 ; Note 2021 CBU-3 ; Note 2021 CBU-4 ; PP 2021 CBU-5 ; <ul style="list-style-type: none"> - Risques et opportunités liés au Processus et Actions réalisées face à ces risques et opportunités - Ressources / Compétences / Connaissances en lien avec ce processus - Activités de communication interne (intra et inter-services) - Activités de communication externe vers prestataires - Maîtrise opérationnelle des activités : <ul style="list-style-type: none"> o Évaluation, sélection, maîtrise et surveillance des performances des prestataires o Réalisation des achats o Vérification du produit / prestation achetée o Réalisation de la Maintenance préventive et corrective et métrologie Surveillance et Mesure des indicateurs de performance liés à ce processus, et actions d'amélioration en cours.	6.1 7.1 – 7.2 7.4 8.4.3 8 – 8.1 8.4.1 – 8.4.2 8.4.2 – 8.4.3 8.4.3 – 8.5.2 – 10.2 9.1 -10 – 10.1 – 10.3	RA	Mr CHABAS Patrick, Resp. Maintenance Mr KISS Thibault, Resp. Qualité
11h00	Processus Production (de la réception à la gestion du produit fini)– Note 2021 -CBU-10 ; Note 2021 CBU-19 ; Note 2021 CBU-22 <ul style="list-style-type: none"> - Risques et opportunités liés au Processus et Actions réalisées face à ces risques et opportunités - Ressources / Compétences / Connaissances en lien avec ce processus - Activités de communication interne (intra et inter-services) - Activités de communication externe vers clients et prestataires le cas échéant - Maîtrise opérationnelle des activités : <ul style="list-style-type: none"> o Planification o Réalisation du produit : de la réception à la gestion du produit fini o Traçabilité o Surveillance et mesure du produit o Libération des produits - Gestion du produit non conforme - Surveillance et mesure de ce Processus Actions d'amélioration en lien avec ce Processus	6.1 7.1 – 7.2 7.4 8.4.3 8 – 8.1 – 8.5 8.5.2 9.1.3 8.6 8.7 – 10.2 9.1 10 – 10.1 – 10.3	RA	Mme GRUBBS Cécile, Assistante Administrative et Qualité Mr PIA Marc, Resp. Production Mr POCHET Robert, Resp. Production Mr KISS Thibault, Resp. Qualité M. Thierry LEROY / Opérateur Bergerie M. FINE / Opérateur Parefillage M. BRITTEZ / Opérateur Pesée M. GRUBBS / Triperie
14h00	Pause déjeuner rapide (plateau-repas)	/	RA	

© Toute reproduction intégrale ou partielle, faite en dehors d'une autorisation expresse de l'organisme de certification ou de ses ayants cause, est illicite.

Rapport d'Audit - Annexe
CERTIF 0442.15 12/2021

AFNOR Certification

8/10

© Toute reproduction intégrale ou partielle, faite en dehors d'une autorisation expresse de l'organisme de certification ou de ses ayants cause, est illicite.

Rapport d'Audit
CERTIF 0442.15 12/2021



30/34

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Date / Heure	Préciser les noms des sites audités et des processus / services concernés	§ du référentiel	Équipe d'audit	Personnes / Fonctions
		Q – ISO 9001 v 2015		
/	Processus : Relation clients – Note 2021 CBU-18 ; Note 2021 CBU-21 : <ul style="list-style-type: none"> - Risques et opportunités liés au Processus et Actions réalisées face à ces risques et opportunités - Ressources / Compétences / Connaissances en lien avec ce processus - Activités de communication interne (intra et inter-services) - Activités de communication externe vers clients et prestataires le cas échéant - Maîtrise opérationnelle des activités : <ul style="list-style-type: none"> o Traitement des Appels d'offre clients / Revue de contrat clients dont maîtrise des modifications (produits / services) / Gestion tarifaire o Conception et développement des produits et services o Prise en compte des commandes clients /sur site / Communication exigences clients aux autres services y compris Maîtrise des modifications o Gestion des services fournis par des prestataires externes (lien avec service Achats) - Gestion des services non-conformes, réclamations clients (communication avec le client, traitement...) - Surveillance et mesure de ce Processus - Actions d'amélioration en lien avec ce Processus <p><i>Ce processus a été audité en même temps que le Processus de Management de la qualité et le Processus de Production</i></p>	6.1 7.1 – 7.2 7.4 8.4.3 8 – 8.1 8.2 8.3 8.2 8.4 – 8.5.3 8.7 – 10.2 9.1 10 – 10.1 – 10.3	RA	Mr PELLIER Jacques, Directeur Mr CAILLY Franck, Directeur Mr KISS Thibault, Resp. Qualité
15h00	Processus : Nettoyage / Désinfection <ul style="list-style-type: none"> - Risques et opportunités liés au Processus et Actions réalisées face à ces risques et opportunités - Ressources / Compétences / Connaissances en lien avec ce processus - Activités de communication interne (intra et inter-services) - Activités de communication externe vers les prestataires - Maîtrise opérationnelle des activités : <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation du processus, lien avec prestataires externes <p>Surveillance et Mesure des indicateurs de performance liés à ce processus, et actions d'amélioration en cours.</p>	6.1 7.1 – 7.2 7.4 8.4.3 8 – 8.1 8.4.1 – 8.4.2 - 8.4.3 9.1 -10 – 10.1 – 10.3	RA	Mr VILLARD Jérôme, Resp. Nettoyage/Désinfection Mr KISS Thibault, Resp. Qualité
15h45	Processus Surveillance Qualité et Processus Amélioration Note 2021 CBU-16 ; PP 2021 CBU-24 ; Note 2021 CBU-40 ; <ul style="list-style-type: none"> - Rebouclage sur les activités de Surveillance des processus et Mesure des indicateurs de performance liés aux processus - Satisfactions des clients - Analyse des données - Audit interne - Traitement des réclamations et non conformités - Amélioration continue <p>Revue de direction en bouclage</p>	8.4.3 – 8.5.2 9.1.2 9.1.3 9.2 8.2 / 8.7 / 10 10 9.3	RA	Mr KISS Thibault, Resp. Qualité Mr CAILLY Franck, Directeur
16h45	Réunion de concertation des auditeurs et de préparation de la réunion de clôture : (présentation et validation avant clôture des éventuelles fiches d'écart avec le représentant de l'organisme)	/	RA	Équipe d'audit seule

© Toute reproduction intégrale ou partielle, faite en dehors d'une autorisation expresse de l'organisme de certification ou de ses ayants cause, est illicite.

Rapport d'Audit - Annexe
CERTIF 0442.15 12/2021

AFNOR Certification

B/10

© Toute reproduction intégrale ou partielle, faite en dehors d'une autorisation expresse de l'organisme de certification ou de ses ayants cause, est illicite.

Rapport d'Audit
CERTIF 0442.15 12/2021



31/34

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Date / Heure	Préciser les noms des sites audités et des processus / services concernés	§ du référentiel	Équipe d'audit	Personnes / Fonctions
		Q – ISO 9001 v 2015		
17h10	Réunion de clôture d'audit : prévu en salle : <ul style="list-style-type: none"> • Remerciements, éventuelles difficultés rencontrées lors de l'audit • Plan de la réunion de clôture • Rappel des principes et limites de l'échantillonnage d'audit • Revue du libellé de la certification et des adresses, • Conclusions d'audit ainsi que remise des éventuelles fiches documentant les NC identifiées ou revues lors de l'audit • Proposition qui sera formulée par le RA à l'instance de décision de l'OC • Phases et étapes qui suivent cet audit (Compléter le formulaire de réunion de clôture) • Information du client sur les processus de traitement des plaintes et d'appel si nécessaire. 	/	RA	Participants prévus : (voir Compte rendu de la réunion de clôture)
17h50	Logistique de retour des auditeurs	/	RA	

Projet de plan d'audit établi le 18/10/2022

Plan revu le 31/10/22

Plan d'audit réalisé le 31/10/22

© Toute reproduction intégrale ou partielle, faite en dehors d'une autorisation expresse de l'organisme de certification ou de ses ayants cause, est illicite.

Rapport d'Audit - Annexe
CERTI F 0442.15 12/2021

AFNOR Certification

10/10

© Toute reproduction intégrale ou partielle, faite en dehors d'une autorisation expresse de l'organisme de certification ou de ses ayants cause, est illicite.
Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

Rapport d'Audit
CERTI F 0442.15 12/2021

REÇU EN PREFECTURE
Le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

32/34

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

COMPTE RENDU DE RÉUNION D'OUVERTURE ET DE CLÔTURE D'AUDIT

Organisme : SEAS - Audit : 31/10/2022

En cas de besoins de modification d'informations relatives au certificat, veuillez transmettre sous 48 heures ce fichier corrigé à ATAH Alexandrie – alexandrie.atah@afnor.org
Le formulaire papier rempli sera à transmettre avec vos justificatifs en fin de mission.

Libellé dans la langue de l'audit

PRESTATION D'ABATTAGE D'OVINS ET DE CAPRINS.

Libellé en anglais à minima (plus langue supplémentaire si demandée)

OVINE AND CAPRINE SLAUGHTERING.

En l'absence de version anglaise, la traduction sera effectuée par l'Organisme de Certification.

Confirmation du libellé, de la dénomination sociale et des adresses des sites concernés par la certification

<input checked="" type="checkbox"/>	Pas de modification
<input type="checkbox"/>	Avec modifications

Nombre de non-conformités majeures : 0 Nombre de non-conformités mineures : 0

Direction de l'organisme

La direction de l'organisme reconnaît avoir pris connaissance du contenu du présent enregistrement et du contenu des fiches de Non-Conformité annoncées ci-dessus et exprime ses commentaires et éventuellement son désaccord, étant entendu que seule l'Instance de Décision peut attribuer, maintenir, renouveler ou étendre les certificats.

Date : 31.10.2022

Visa de la direction :

Équipe d'Audit

Compte tenu des documents présentés, des sites visités et des réponses données aux questions posées, les Auditeurs déclarent, si tel est bien le cas, avoir effectué leur mission dans des conditions satisfaisantes. La signature des Auditeurs n'engage en aucune façon leur responsabilité personnelle ou celle de leur employeur en cas d'incidents, accidents ou erreurs commises par l'organisme après attribution des certificats.

Date : 31/10/2022

Visa des auditeurs

Tout faux ou fautive enregistrement ou omission de données d'une autorisation d'exploitation de la certification ou de ses ayants cause, est illicite.

Rapport : Audit - Annexe
Formule 0442_15 12/2021

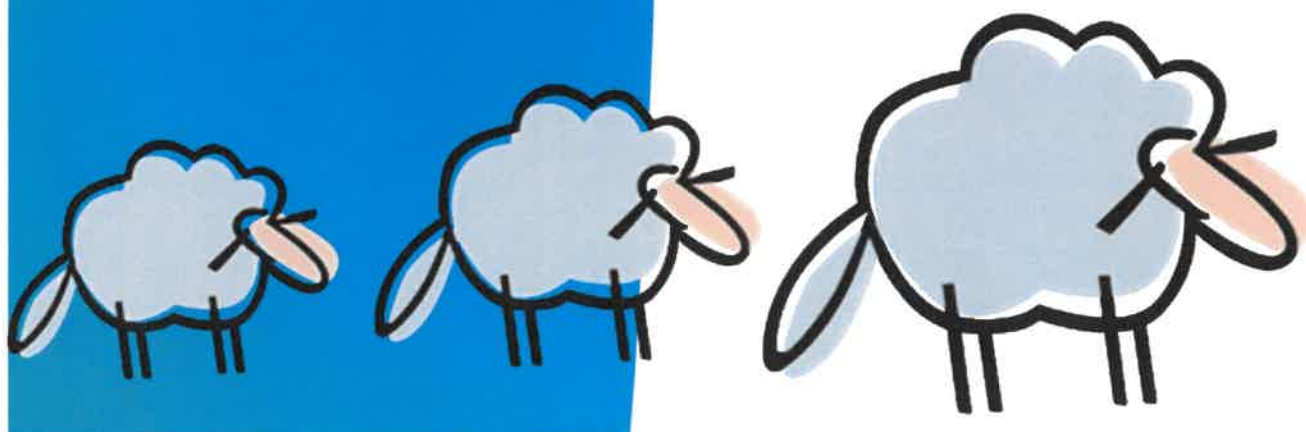
AFNOR Certification

1/2

[illegible]



Rapport d'audit Qualisud IGP Agneau de Sisteron



Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_



CERTIFICATION SIQO – Rapport de contrôle			N° de saisie 4D
SYNTHESE DU CONTROLE			
Réf: CA/R000-2	Validation : François LUQUET	01/01/2022	

Date : 25/10/22	Contrôle : Normal <input checked="" type="checkbox"/> Supplémentaire <input type="checkbox"/> Additionnel <input type="checkbox"/>	Sans préavis <input type="checkbox"/>
Agent de contrôle	THIBAUT Marion	Heure début : 09h00
Opérateur contrôlé (raison sociale, adresse)	SEAS SA 8, Allée des Romains 43000 SISTERON	SIRET 330 090 400 00013
Responsable(s) rencontré(s)	M. Thibault KISS	N° Agrément/Cheptel/CVI FR01-29001CF

Cahier(s) des charges contrôlé(s)	L0995/T000 - Proj de Système
-----------------------------------	------------------------------

Catégorie(s) de l'opérateur (cf. plan de contrôle)	Abattoir
--	----------

Points de contrôle communs à tous les opérateurs SIQO	Commentaires et observations	NA	CF	Mqt
Op1 Déclaration ou document d'identification	Opérateur engagé dans la démarche	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Op2 Obligations déclaratives	Actualisées	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Op3 Registres	Présents et à jour	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Op4 Comptabilité matière	Logiciel ELISA	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Op5 Traçabilité	Vu des documents de circulation + traçabilité de l'opérateur	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Op6 Réalisation du contrôle	Possibilité	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Op7 Plan d'action ou preuve de retour à la conformité suite à manquement	Plan de management certifié	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CF : conforme / Mqt : manquement / NA (Point de contrôle non observable, Point de contrôle non applicable : préciser le motif dans commentaire)

Points de contrôle ISO 17065	Commentaires	NA	CF	NCF
Enregistrement et suivi des réclamations	Gestion des réclamations par le client	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Usage de la marque de QUALISUD et des déclarations sur la certification	Pas d'usage	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CF : conforme / NCF Non conforme / NA (Point de contrôle non observable, Point de contrôle non applicable : préciser le motif dans commentaire)

Synthèse des manquements / non-conformités		
Y a-t-il des manquements (ou non conformités) des contrôles précédents à suivre ?	<input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui	(Joindre les fiches 4D pour suivi)
Nombre de manquements (ou non conformités) constatés lors du contrôle :	1	

Documents constitutifs du rapport de contrôle en sus du présent document	
Nombre de Grilles de contrôle : 61 → 68	Nombre de fiches de manquement/non-conformité : 69

Conclusion du contrôle : 1 manquement relevé qui oblige à l'information sur les documents de circulation (date + heure). Pour le reste des points documents disponibles et complets. Prochaine synthèse de TCC réalisée en fin d'année 2022.	Heure fin : 13h30
---	-------------------

Signature responsable

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

Signature contrôleur

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

« Vous avez la possibilité d'exercer un droit de recours (contre le résultat du contrôle) dans un délai de 10 jours ouvrés à compter de ce jour. »

Ce recours est à adresser à : QUALISUD - 1017 Route de Pau 40900 AIRE SUR L'ADOUR - Tél : 05.58.06.15.21 - contact@qualisud.fr

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_



QUALISUD

Certification SIQO CCP	Référence : CA/P300/1-7
FICHE DE MANQUEMENT / NON-CONFORMITE	Mise à jour 01/07/2019 Page 1/1

IDENTIFICATION DU CONTRÔLE

Raison sociale : SEAS SA	N° contrôle (4D) :	N° NCF (4D) :
N° Siret : 388 090 600 00013	Date du contrôle : 25/10/22	
Identifiant « technique » (n° CVI, n° cheptel, code divers) :		
Catégorie d'Opérateur (Cf plan de contrôle) : Entreprise viande - Abattoir	Référence du ou des cahier(s) des charges : L0995 - Ag. de Syston	

IDENTIFICATION et DESCRIPTION DU MANQUEMENT/NON-CONFORMITE

MANQUEMENT <input checked="" type="checkbox"/>	NON CONFORMITE <input type="checkbox"/>
Point de contrôle (N°ou libellé) : S031	Référence de l'exigence du cahier des charges ou du plan de contrôle : Durée maximale de transport imposée

Détails du manquement/Non-conformité

Vu 2 bords de circulation du 01/10/22 - GAEC Les Colombes (6 agx) + GAEC de Chauxvire (6 agx). Heure de déchargement non consignée impossible de calculer la durée de transport.

Gravité (si prévue par le plan de contrôle)	SIQO hors AB et CCP / AB			Si lot de produit NCF : identification du lot et quantité
	Mineure	Non Altérant		
	Majeure	Altérant (Irrégularité)		
	Grave	Altérant (Infraction)		
Nom et signature de l'agent de contrôle : TRUQUANT		Nom et signature du représentant de la structure contrôlée : KISS		

PROPOSITION D'ACTION(S) CORRECTIVE(S) / CORRECTRICE(S) de l'opérateur

Notre proposition de plan d'action(s) doit être adressée à QUALISUD dans les plus brefs délais par tout moyen approprié (le jour du contrôle, courrier, mail, etc...), et au plus tard dans les 15 jours suivant le contrôle.

Information remplie par le transporteur (Grand Vieand) transmission de l'anomalie au client / abattoir qui est responsable. Mail fait à Grand Vieand le 25/10/22 pour sensibilisation.

Délai de mise en œuvre	le 25/10/22	Nom et signature du représentant de la structure contrôlée : KISS
------------------------	-------------	---

Ce manquement/non-conformité fera l'objet d'une mesure de traitement associé dont vous pouvez prendre connaissance en :

- ✓ CCP : dans le plan de contrôle CCP en vigueur (adressez vous au Client de la Certification de Conformité Produit) ;
- ✓ SIQO hors AB : dans le plan de contrôle en vigueur dudit SIQO disponible auprès de votre ODG ;
- ✓ AB : dans le catalogue des mesures précisé dans le plan de contrôle en vigueur « Agriculture Biologique » de QUALISUD conformément à la Directive INAO - <https://www.inao.gouv.fr/Textes-officiels/Directives-INAO>

Appel: « Vous avez la possibilité de faire appel auprès de QUALISUD (contestation du constat de manquement/non-conformité) dans un délai de 10 jours ouvrés à compter de ce jour. Cet appel doit être adressé par courrier au directeur de QUALISUD, en précisant les motifs ».

RECU EN PREFECTURE

Le 28/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03



CERTIFICATION SIQO – Rapport de contrôle			N° de grille :
Abatteur/abattoir et atelier de découpe et conditionnement – LA/09/95 – Agneau de Sisteron IGP			1
Réf: CA/L0995-I0102/R312/1-1 Page 1 sur 4	Rédac : CL	Vérif : PN	Date : 01/07/2021

Cette grille de contrôle complète la fiche de synthèse/ conclusion : CA/R000

Cahier des charges : <input checked="" type="checkbox"/> LA/09/95 Viande fraîche d'agneau de plus de 13 kg carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours	
<input checked="" type="checkbox"/> IGP Agneau de Sisteron	
Date : 25/10/20	Opérateur : <input checked="" type="checkbox"/> Abatteur/abattoir <input type="checkbox"/> Découpe et conditionnement

Documents	Vu	Commentaire	Documents	Vu	Commentaire
Bons d'enlèvement / document de circulation	✓		Courbe expérimentale T° à cœur / temps de ressuage	✓	
Ticket de pesée	✓		Registre / bordereau d'abattage	✓	
Planning d'abattage	✓		Registre de conditionnement	✓	
Procédures	✓		Bordereau récapitulatif	✓	
Registre de labellisation	✓		Instructions et procédures de découpe	/	/
Fiche d'enregistrement de températures	✓		Documents commerciaux	/	/
Certificat de garantie d'origine	✓		Factures et étiquettes des carcasses vendues	/	/

L0995 = Label LA/09/95 Viande fraîche d'agneau de plus de 13 kg carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours
IGP = Agneau de Sisteron

Points de contrôle	L0995	IGP	Méth	Commentaires et observations	NA	CF	Mq
Généralités							
Identification des opérateurs	C001		D	Vu DI modificative du 05/04/13	✓	✓	✓
Obligation d'enregistrement et de suivi	C002		D	Enregistrement et suivi réalisé	✓	✓	✓
Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante	C003		D	Logiciel ELISA	✓	✓	✓
Appartenance à l'aire géographique		P001	D/V	Abattoir de Sisteron (04)	✓	✓	✓

Paraphe Contrôleur : MT



CERTIFICATION SIQO – Rapport de contrôle

N° de grille :

Abatteur/abattoir et atelier de découpe et conditionnement – LA/09/95 – Agneau de Sisteron IGP

2

Réf: CA/L0995-I0102/R312/1-1 Page 2 sur 4

Rédac : CL

Vérif : PN

Date : 01/07/2021

Points de contrôle	L0995	IGP	Méth	Commentaires et observations	NA	CF	Mqt
Abattage							
Conditions de transport		P028	V	Pas de déchargement chassé le jour de l'abattage	IK	IK	IK
Durée maximale de transport	S031		D	Sur les tests de tracabilité < à l'oh	IK	IK	IK
Délai maximal enlèvement des animaux à l'élevage - abattage	S034 C031		D	Délai respecté sur les tests de tracabilité < à l'oh	IK	IK	IK
Délai maximal entre arrivée des animaux à l'abattoir et abattage	S033 C035		D	Délai respecté sur les tests de tracabilité < à l'oh	IK	IK	IK
Conditions d'attente avant abattage		P031	V	Vu cages d'attente paillage végétal + abreuvoirs automatiques + pain charbonné	IK	IK	IK
Conditions de manipulation des animaux en bergerie et lors de l'immobilisation et de l'étourdissement	S036 C037		D/V	Manipulation des agneaux dans le calme. Présence d'un étourdissement d'un agneau par (épave - saut) qui amène les agneaux dans le calme	IK	IK	IK
Allotement des agneaux		P032	D/V	Vu marquage des agneaux (Bleu des yeux)	IK	IK	IK
Tracabilité des agneaux, carcasses et viandes		P027	D	Vu procédure de tracabilité PCD S009 du 01/01/2018. Etiquette rouge sur le côté de la carcasse → N° + Abattoir + IR +	IK	IK	IK
Identification des carcasses	S037	P035	D/V	N° de la carcasse / N° de la viande	IK	IK	IK
Qualification des abatteurs/abattoirs		P029	D	Abatteur → FR d. 009 001 CE Abattoir → ADA Sisteron (Sisteron + Duffon / Cricourt)	IK	IK	IK
Plan de maîtrise sanitaire et de la tracabilité		P030	D/V	HACCP + Procédure de tracabilité du 01/01/2018	IK	IK	IK
Planning d'abattage		P033	D/V	Sur le logiciel ELISA	IK	IK	IK
Ticket de pesée		P034	D	Vu lot français n° 103 - Backeun de 100 kg en 11h/12h → 8 min LR	IK	IK	IK
Ressuage							
Ressuage des carcasses		P042	V	2 phases de ressuyage à une T° de 3°C	IK	IK	IK
Maîtrise de la condensation	C039		V	Pas de condensation sur les carcasses	IK	IK	IK
Procédures et instructions de maîtrise de l'ambiance des chambres froides	C040		D	Procédure de maîtrise des conditions de stockage PCD S009 du 06/10/18	IK	IK	IK
Procédures de ressuyage / validation de l'ODG	S039		D	Phase de 1°C sortie de ressuyage	IK	IK	IK
Suivi de la cinétique de descente en température	C041		D	Vu cinétique de T° de 10°C à 1°C en 11h/12h (T° de 138°C)	IK	IK	IK

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

QUALISUD - 107 route de Pau - Tél. 05.58.06.15.21

REÇU EN PREFECTURE

Le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

Pomphe Contrôleur :

MT

Points de contrôle	L0995	IGP	Méth	Commentaires et observations	NA	CF	Mgt
Caractéristiques des carcasses							
Identification des carcasses labellisables	S038		D	Vo en Brio => Quelques carcasses LR avec double étiquette + tampon LR + CGC	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sélection des carcasses		P043	D/V	Pro labellisé => Elevé structure / Poids / Elevé d'engraissement	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Personne assurant la labellisation des carcasses et procédé	S040	P043	V	ODG Cécile qui assure la labellisation	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Age d'abattage	S035	P036	D/V	Dérogation en cours 70 -> 180 J de l'âge de l'agneau	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poids de carcasse	S041	P037	D	13,5 kg à 14,1 kg	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Classes d'état d'engraissement autorisées	C042	P039	D/V	3	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Classes de conformation autorisées pour les agneaux de type C	C043 S043	P038	D/V	R10	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Qualité du gras	S042	P041	D/V	Saple	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Couleur de la viande	S044	P040	D/V	Clair, Rose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Présentation de la carcasse/défaut	S045		D/V	9 carcasses sur le lot leucun + Appareils / état d'engraissement / état de conformation	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Identification des carcasses labellisées et non labellisées	S046	P044	D/V	-> Carcasses non labellisées / Enlèvement de la double étiquette + mise en place d'une seule étiquette (ou deux) -> Carcasses LR -> Double étiquette + tampon LR + CGC	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Indications sur les bons de livraison/factures à noter par l'abatteur-expéditeur	S047		D	NON CONCERNÉ à vérifier chez l'abatteur	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Attribution des carcasses à une entreprise cliente		P045	D	Abattoir en pratique d'abattage - Abatteur APP Guillen / Cécile / D. Gaudin / APP Sisteron	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Découpe et conditionnement							
Identification des viandes IGP		P046	D/V	NON CONCERNÉ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Numéro de lot de découpe		P047	D		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Modes de conditionnement autorisés pour la viande	S049	P048	D/V		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Identification des UVC	S050		D/V		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Conditionnement des viandes label rouge commercialisées en UVC	C066		D/V		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Indications à porter sur le registre de découpe	S051		D		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Points de contrôle	L0995	IGP	Méth.	Commentaires et observations	NA	CF	Mqt
Bilan des ventes d'agneaux découpés et facturés Label Rouge 09-95	S052		D	NON CONCERNÉ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Comptabilité matière		P051	D		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Etiquetage							
Mentions minimum d'étiquetage	C071		V	NON CONCERNÉ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Identification de la viande commercialisée		P049	D/V		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Factures et documents d'accompagnement		P050	D		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Etiquetage		P053	D		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Méth : méthode de contrôle (D : Documentaire / V : Visuel / E : Entretien / M : Mesure) / CF : conforme / Mqt : manquement / NA (Point de contrôle non observable, Point de contrôle non applicable : préciser le motif dans commentaire)

Commentaires et observations :

RPA => MR KISS Thibault du 24/11/21
MR DIA Marc du 25/11/21

Vu certificat "Protecto des œufs double couche de leur maximum"

MR BRANDALISE Bruno du 28/10/20
MR LEROY Thierry du 28/10/20
MR ROCHET Robert du 26/10/19

Date : 25/10/2020

Opérateur : SEAS SA

Cahier(s) des charges : Logg5/Iolod - Ag de Salsac

A1) TEST TRACABILITE – IDENTIFICATION DES LOTS ABATTOIR/ABATTEUR

Vérifier la cohérence sur plusieurs agneaux entre le n°lot/tuerie présent sur le bon d'enlèvement, le ticket de pesée et l'identification de la carcasse (tampon)

N° cheptel / Nom éleveur habilité 4D	Ticket de pesée		Identification sur carcasse	NA	CF	Mqt
	Lot	Identification n° tuerie				
GAEC du Mistral 13 099 639 AEC Etale du Berger 04 049 001	054	Bardacou n° L11614 du 21/10/20	291 0809 - Double étiquette CGO 20650 + tampon LR (16,3kg)	R	R	Γ
GAEC du Mistral 13 099 639 AEC Etale du Berger 04 049 001	953	Bardacou n° L11539 du 19/10/20	295 - 0476 - Double étiquette CGO 20655 + tampon LR (15,3kg)	R	R	Γ
GAEC du Mistral 13 099 639 AEC Etale du Berger 04 049 001	054	Bardacou n° L11619 du 21/10/20	291 - 0756 - Double étiquette CGO 20650 + tampon LR (16kg)	R	R	Γ
GAEC du Mistral 13 099 639 AEC Etale du Berger 04 049 001	950	Bardacou n° L11536 du 19/10/20	299 - 0619 - Double étiquette CGO 20681 + tampon LR (16,4kg)	R	R	Γ
GAEC Cabat Pau 04 201 003	893	Bardacou n° L11479 du 18/10/20	291 - 0370 - Double étiquette CGO 20308 + tampon LR (16,9kg)	R	R	Γ

CF : conforme / Mqt : manquement / NA (point de contrôle non observable, point de contrôle non applicable) : préciser le motif dans le commentaire

A2) TEST DE PRÉ-SÉLECTION DES CARCASSES

	LOT 1	LOT 2	LOT 3	LOT 4	LOT 5	NA	CF	Mqt
N° du bordereau circulation et mention spécifique label	Bardacou du 17/10/20 1600x LR/ABT	Bardacou du 19/10/20 n°000496 1500x LR	Bardacou du 21/10/20 600x + 600x	Bardacou du 19/10/20 - 600x Bardacou du 19/10/20 - 2700x	Bardacou du 21/10/20 2700x	R	R	Γ
N° cheptel et nom d'éleveur habilité	GAEC Cabat Pau 04201003	GAEC des Roules 05165033	GAEC des Colomes 05097011 GAEC de Chomoussy 05178005	GAEC du P. de Baudouin 05159040 Haymond Pau 04201003	GAEC Cabat Pau 04201003	R	R	Γ
Délai entre départ exploitation / abattage	17/10/20 - 10h50 17/10/20 - 11h30 = 30h	19/10/20 - 11h00 19/10/20 - 16h00 = 21h	21/10/20 - 16h00 P. de Chomoussy 19/10/20 - 16h00 = 21h	19/10/20 - 11h00 19/10/20 - 19h00 19/10/20 - 09h35 19/10/20 - 16h00	21/10/20 - 09h15 21/10/20 - 19h00 =	Γ	Γ	R
Délai entre attente avant abattage	18/10/20 - 04h00 (L8h)	13/10/20 - 11h09 (L8h)	05/11/20 08h16 (L8h)	21/10/20 01h00 (L8h)	25/10/20 - 10h31 (L8h)	Γ	R	Γ
Age à l'abattage (mini / maxi)	25/05/20 + 27/05/20 P. jeune => 05/06/20 P. vieux => 01/06/20 + 01/06/20	P. jeune => 05/06/20 P. vieux => 01/06/20 + 01/06/20	P. jeune => 05/06/20 P. vieux => 01/06/20 + 01/06/20	+ jeune du 10/06/20 + vieux 23/06/20 + jeune 23/06/20 + vieux 01/06/20	P. jeune => 28/05/20 P. vieux => 28/05/20	R	R	Γ
Poids (mini/maxi)	893 -> 15,9kg 890 -> 15,1kg	127kg -> 47g 59kg -> 15,9kg	130 -> 13,3kg -> 19kg	53 -> 1,9kg -> 18,6kg	123 -> 17,1kg	Γ	R	Γ
Conformation - engraissement	031R3	R3	031R3	R31U3103	031R3	Γ	R	Γ

CF : conforme / Mqt : manquement / NA (point de contrôle non observable, point de contrôle non applicable) : préciser le motif dans le commentaire

REÇU EN PREFECTURE

1e 20/07/2023

Paraphe Contrôleur :

MT

* 05 098 050

A3) Statistiques détaillées des ventes sous le signe contrôlé

(pour une période optimale de 4 semaines minimum avec et au minimum 4 BL du produits concerné, vérifier l'ensemble des bons de livraison correspondant au produit contrôlés pour deux points de vente)

Destinataire : _____
Période : Du _____ Au _____

	Date	Identification sur BL, N° de Lot	Mention label et/ou IGP sur BL (libellé de l'article et qualificatif SIQO) (O/N)	CGO délivré oui/non	Origine Label/ IGP Oui/Non	Poids commercialisés	NA	CF	Mqt
BL N°			NON CONCERNÉ				✓	✓	✓
BL N°							✓	✓	✓
BL N°							✓	✓	✓
BL N°							✓	✓	✓
BL N°							✓	✓	✓

Destinataire : _____
Période : Du _____ Au _____

	Date	Identification sur BL, N° de Lot	Mention label sur BL (O/N)	CGO délivré oui/non	Origine Label Oui/Non	Poids commercialisé	NA	CF	Mqt
BL N°			NON CONCERNÉ				✓	✓	✓
BL N°							✓	✓	✓
BL N°							✓	✓	✓
BL N°							✓	✓	✓
BL N°							✓	✓	✓

CF :conforme / Mqt : Manquement / NA (point de contrôle non observable, point de contrôle non applicable) : préciser le motif dans le commentaire

Observations : _____

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Paraphe Contrôleur : **MT**

CERTIFICATION SIQO – Annexe Grille de contrôle				N° de grille :
Abattoir – abatteur - atelier de découpe - Viande d'agneau				4
Réf: CA/OVI/R312/1-1	Page 3 sur 4	Rédac : CB	Vérif: PN	Date : 01/07/2021

A4) COMPTABILITE MATIERE EXPEDITION CARCASSES (selon l'organisation rencontrée, la comptabilité matière pourra se réaliser en nombre de carcasses d'agneaux ou en poids

	Lot 1	Lot 2	Lot 3	NA	CF	Mqt
N° de pesée du Lot				✓	✓	✓
Date d'abattage				✓	✓	✓
Nbre d'agneaux (faisant référence au SIQO Ctlé) indiqué sur le(s) Document(s) d'accompagnement (peut correspondre à plusieurs bons issus de plusieurs Eleveurs)				✓	✓	✓
Nbre d'agneaux du lot sur ticket de Pesée				✓	✓	✓
Ratio d'agneaux du lot sur Document d'accompagnement ≤ Nbre d'agneau du lot sur ticket de Pesée (Oui / Non)				✓	✓	✓
Nbre d'agneaux labellisables				✓	✓	✓
Nbre d'agneaux non labellisé (présent en Stock + Nbre cédé à la Découpe + commercialisé)				✓	✓	✓
Nbre d'agneaux Labellisé (présent en Stock + Nbre cédé à la Découpe + commercialisé)				✓	✓	✓
Ratio d'Agneaux du lot non labellisé + Nbre d'agneau Labellisé est égal au Nbre d'agneau du lot sur ticket de Pesée (Oui / Non)				✓	✓	✓
Nbre d'agneaux Labellisés ≤ Nbre d'agneaux labellisables (Oui / Non)				✓	✓	✓

CF : conforme / Mqt : manquement / NA (point de contrôle non observable, point de contrôle non applicable) : préciser le motif dans le commentaire

Observations :

Non conforme car abattu en pesée d'abattage

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Paraphe Contrôleur : MT



QUALISUD

CERTIFICATION SIQO – Annexe Grille de contrôle

N° de grille :

Abattoir – abatteur - atelier de découpe - Viande d'agneau

8

Réf: CA/OVI/R312/1-1

Page 4 sur 4

Rédac : CB

Vérif: PN

Date : 01/07/2021

A5) TEST DE COMPTABILITE MATIERE DECOUPE (PAD / UVC)

N° Lot	Date de découpe	Quantité et libellé des entrées label sur Bordereau de Réception (achat forain) ou sur Bordereau d'entrée découpe	Quantité sortie commercialisable label (hors parage , os...)	Quantité sortie commercialisable non Label (hors parage , os...)	NA	CF	Mqt
					NA	CF	Mqt
					NA	CF	CF
					NA	CF	CF
					NA	CF	CF

CF : conforme / Mqt : Manquement / NA (point de contrôle non observable, point de contrôle non applicable) : préciser le motif dans le commentaire

Observations

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

QUALISUD Application agréée E-legalite.com de Pau - Tél. 05.58.06.15.21

99_DE-004-210402095+20230719-2023_08_03_

Paraphe Contrôleur :

MT

CERTIFICATION SIQO – Rapport de contrôle		N° de saisie 4D
SYNTHESE DU CONTROLE		
Réf: CA/R000-2	Validation : François LUQUET	01/01/2022

Date : 14/06/2022	Contrôle : Normal <input checked="" type="checkbox"/> Supplémentaire <input type="checkbox"/> Additionnel <input type="checkbox"/>	Sans préavis <input type="checkbox"/>
Agent de contrôle	Nicolas CHASTAN	Heure début : 8H45
Opérateur contrôlé (raison sociale, adresse)	SEAS SA 8 Allée des Romarins 04200 SISTERON	SIRET 320 090 400 000 13
Responsable(s) rencontré(s)	KISS Thibault	N° Agrément/Cheptel/CVI FR 04.209.001 CE

Cahier(s) des charges contrôlé(s)	LOG95 / 10102 - Aqueau de Sisteron
-----------------------------------	------------------------------------

Catégorie(s) de l'opérateur (cf. plan de contrôle)	Abattoir
--	----------

Points de contrôle communs à tous les opérateurs SIQO	Commentaires et observations	NA	CF	Mqt
Op1 Déclaration ou document d'identification	DI du 05/07/2013	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Op2 Obligations déclaratives	Réalisées	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Op3 Registres	Présents et à jour	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Op4 Comptabilité matière	Cohérente	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Op5 Traçabilité	Complète	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Op6 Réalisation du contrôle	Accès à tout	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Op7 Plan d'action ou preuve de retour à la conformité suite à manquement	Pas de manquement antérieur	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CF : conforme / Mqt : manquement / NA (Point de contrôle non observable, Point de contrôle non applicable : préciser le motif dans commentaire)

Points de contrôle ISO 17065	Commentaires	NA	CF	NCF
Enregistrement et suivi des réclamations	Pas de réclamations - Procédure en place	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Usage de la marque de QUALISUD et des déclarations sur la certification	Marque Qualisud sur C60	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CF : conforme / NCF Non conforme / NA (Point de contrôle non observable, Point de contrôle non applicable : préciser le motif dans commentaire)

Synthèse des manquements / non-conformités	
Il y a-t-il des manquements (ou non conformités) des contrôles précédents à suivre ?	<input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui (Joindre les fiches 4D pour suivi)
Nombre de manquements (ou non conformités) constatés lors du contrôle :	0

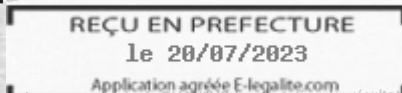
Documents constitutifs du rapport de contrôle en sus du présent document	
Nombre de Grilles de contrôle : 1 + Annexes	Nombre de fiches de manquement/non-conformité : 0

Conclusion du contrôle : Documents disponibles et complets. Les points contrôlés ce jour sont conformes aux cahiers des charges LOG95 et 10102

S.E.A.S. s.a.
8 allée des Romarins
04200 SISTERON
Tel. 04 92 61 35 33 - Fax 04 92 61 53 08
seas.abattoir.sisteron@wanadoo.fr

Heure fin : 12H

Signature contrôleur



« Vous avez la possibilité d'exercer un droit de recours (contre la décision du contrôle) dans un délai de 10 jours ouvrés à compter de ce jour. »



CERTIFICATION SIQO – Rapport de contrôle		N° de saisie 4D
SYNTHESE DU CONTROLE		
Réf: CA/R000-2	Validation : François LUQUET	01/01/2022

Date : 12/01/2022	Contrôle : Normal <input checked="" type="checkbox"/> Supplémentaire <input type="checkbox"/> Additionnel <input type="checkbox"/> Sans préavis <input type="checkbox"/>
Agent de contrôle : TRUWANT Marion	Observation: Nicolas CHASTAN
Opérateur contrôlé (raison sociale, adresse) : SEAS SA 8, allée des Romarins 04200 SISTERON	Heure début : 08h00 SIRET : 390 090 400 0003
Responsable(s) rencontré(s) : M. Kiss Thibault => Albatrou Mme FACHE Mélanie => Certification	N° Agrément/Chaptal/CV : FR 04200 001CE

Cahier(s) des charges contrôlé(s) : Logis/Tour - Ag. de Sisteron
Catégorie(s) de l'opérateur (cf. plan de contrôle) : Rotation d'abattage

Points de contrôle communs à tous les opérateurs SIQO	Commentaires et observations	NA	CF	Mq
Op1 Déclaration ou document d'identification	Vu DE opérateur	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Op2 Obligations déclaratives	Réalisées	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Op3 Registres	Présents et à jour	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Op4 Comptabilité matière	Présente	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Op5 Traçabilité	Vu chaps concubés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Op6 Réalisation du contrôle	Poss. 100	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Op7 Plan d'action ou preuve de retour à la conformité suite à manquement	Pas de NCF constatée	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CF : conforme / Mq : manquement / NA (Point de contrôle non observable, Point de contrôle non applicable : préciser le motif dans commentaire)

Points de contrôle ISO 17065	Commentaires	NA	CF	NCF
Enregistrement et suivi des réclamations	Pas de réclamations	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Usage de la marque de QUALISUD et des déclarations sur la certification	Marque QUALISUD au CGO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CF : conforme / NCF Non conforme / NA (Point de contrôle non observable, Point de contrôle non applicable : préciser le motif dans commentaire)

Synthèse des manquements / non-conformités

Y a-t-il des manquements (ou non conformités) des contrôles précédents à suivre ? ☒ Non ☐ Oui (Joindre les fiches 4D pour suivi)

Nombre de manquements (ou non conformités) constatés lors du contrôle :

0

Documents constitutifs du rapport de contrôle en sus du présent document

Nombre de Grilles de contrôle : G1 -> G8

Nombre de fiches de manquement/non-conformité :

0

Conclusion du contrôle :

Pour la partie abattage résultat du contrôle conforme aux cahiers des charges Logis/Tour Ag. de Sisteron. Documents disponibles et complets.
Partie certification conforme au cahier des charges.

Heure fin : 18h00

FACHE Mélanie

Signature contrôleur

Signature responsable
S.E.A.S. s.a.
8 allée des Romarins
04200 SISTERON
04 92 61 35 33 - Fax 04 92 61 53 08
seas@albatrou.sisteron.com wanadoo.fr

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PRÉFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

Ce rapport est soumis au droit de recours auprès de QUALISUD (contestation des résultats du contrôle) dans un délai de 10 jours à compter de ce jour.
En précisant les motifs du recours.

QUALISUD DE 004-2104 02095-20230719-2023 08 03 58.06.15.21 - contact@qualisud.fr

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

RECEIVED
LE 20/07/2023
A 17H59
PAR LE SERVICE
DE LA PREFECTURE
DE LA SEINE-SAINE-DENIS
N° 20230719-2023_08_03_



CERTIFICATION SIQO – Rapport de contrôle			N° de grille : 1
Abatteur/abattoir et atelier de découpe et conditionnement – LA/09/95 – Agneau de Sisteron IGP			
Réf: CA/L0995-I0102/R312/1-1 Page 1 sur 4	Rédac : CL	Vérif : PN	Date : 01/07/2021

Cette grille de contrôle complète la fiche de synthèse/ conclusion : CA/R000

Cahier des charges : ☒ LA/09/95 Viande fraîche d'agneau de plus de 13 kg carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours

☒ IGP Agneau de Sisteron

Date : 18/09/2021 Opérateur : ☒ Abatteur/abattoir ☐ Découpe et conditionnement

Documents	Vu	Commentaire	Documents	Vu	Commentaire
Bons d'enlèvement / document de circulation	✓		Courbe expérimentale T° à cœur / temps de ressuage	✓	
Ticket de pesée	✓		Registre / bordereau d'abattage	✓	
Planning d'abattage	✓		Registre de conditionnement		NON CONCERNÉ
Procédures	✓		Bordereau récapitulatif		
Registre de labellisation	✓		Instructions et procédures de découpe		
Fiche d'enregistrement de températures	✓		Documents commerciaux		
Certificat de garantie d'origine	✓		Factures et étiquettes des carcasses vendues		

L0995 = Label LA/09/95 Viande fraîche d'agneau de plus de 13 kg carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours
IGP = Agneau de Sisteron

Points de contrôle	L0995	IGP	Méth	Commentaires et observations	NA	CF	Mqt
Généralités							
Identification des opérateurs	C001		D	Vu DE chatain du 05/07/13 R/C/C/I IGP + nouveaux documents IR	✓	✓	✓
Obligation d'enregistrement et de suivi	C002		D	Enregistrement et suivi réalisé	✓	✓	✓
Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante	C003		D	Traçabilité réalisée au ELISA	✓	✓	✓
Appartenance à l'aire géographique		P001	D/V	Abattoir à Sisteron	✓	✓	✓

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Paraphe Contrôleur

HT

Points de contrôle	L0995	IGP	Méth	Commentaires et observations	NA	CF	Mqt
Abattage							
Conditions de transport		P028	V		✓	✓	✓
Durée maximale de transport	S031		D	Vu sur la traçabilité des de transport respecté	✓	✓	✓
Délai maximal enlèvement des animaux à l'élevage - abattage	S034 C031		D	Sur les traçabilités délais entre charge → abattage (schéma)	✓	✓	✓
Délai maximal entre arrivée des animaux à l'abattoir et abattage	S033 C035		D	Sur les traçabilités délais entre déchargement abattoir → abattage respecté	✓	✓	✓
Conditions d'attente avant abattage		P031	V	Vu agx calmes de contention, dans le calme	✓	✓	✓
Conditions de manipulation des animaux en bergerie et lors de l'immobilisation et de l'étourdissement	S036 C037		D/V	Agx immobilisés par un tapis de contention, étourdissement dans le calme avec une pince électronique	✓	✓	✓
Allotement des agneaux		P032	D/V	Abattage des agx / Lot / SOO	✓	✓	✓
Traçabilité des agneaux, carcasses et viandes		P027	D	Sur le lot agx du lot précédent d'attente et d'attente Agx (Nom client + n° lot + nombre d'agx + nom élevage + date)	✓	✓	✓
Identification des carcasses	S037	P035	D/V	Suivi de cette étiquette tout au long de la ligne d'abattage	✓	✓	✓
Qualification des abatteurs/abattoirs		P029	D	L'abatteur ⇒ A.P.A + Guiraud + Dufour + Oimpre	✓	✓	✓
Plan de maîtrise sanitaire et de la traçabilité		P030	D/V	Vu plan de maîtrise de traçabilité du 06/10/18 + Maîtrise des condit° de stockage 06/10/18	✓	✓	✓
Planning d'abattage		P033	D/V	Planning d'abattage sur le logiciel ELISA	✓	✓	✓
Ticket de pesée		P034	D	Présents	✓	✓	✓
Ressuage							
Ressuage des carcasses		P042	V	Shower guige à ± 30C	✓	✓	✓
Maîtrise de la condensation	C039		V	Pas de condensation	✓	✓	✓
Procédures et instructions de maîtrise de l'ambiance des chambres froides	C040		D	Vu procédure du 06/10/18 maîtrise des conditions de stockage	✓	✓	✓
Procédures de ressuage / validation de l'ODG	S039		D	Vérification validée lors de l'audit interne	✓	✓	✓
Suivi de la cinétique de descente en température	C041		D	Vu cinétique de T° du 05/10/18	✓	✓	✓

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

Paraphe Contrôleur

HT

REÇU EN PREFECTURE

QUALISUD AIRIS 10000 - 1017 route de Paris - Tél. 05.58.06.15.21

Application agréée E-legalite.com



CERTIFICATION SIQO – Rapport de contrôle			N° de grille :
Abatteur/abattoir et atelier de découpe et conditionnement – LA/09/95 – Agneau de Sisteron IGP			3
Réf: CA/L0995-I0102/R312/1-1 Page 3 sur 4	Rédac : CL	Vérif : PN	Date : 01/07/2021

Points de contrôle	L0995	IGP	Méth	Commentaires et observations	NA	CF	Mqt
Caractéristiques des carcasses							
Identification des carcasses labellisables	S038		D	Vu quelques carcasses en frigo: Double étiquettes CGO + Tampon	✓	✓	✓
Sélection des carcasses		P043	D/V	Révisée par les certificateurs	✓	✓	✓
Personne assurant la labellisation des carcasses et procédé	S040	P043	V	4 personnes véhiculés pour certifier	✓	✓	✓
Age d'abattage	S035	P036	D/V	Tampon + CGO 40 et 150 jours	✓	✓	✓
Poids de carcasse	S041	P037	D	14,8kg à 19kg	✓	✓	✓
Classes d'état d'engraissement autorisées	C042	P039	D/V	3	✓	✓	✓
Classes de conformation autorisées pour les agneaux de type C	C043 S043	P038	D/V	R	✓	✓	✓
Qualité du gras	S042	P041	D/V	Blanc et ferme	✓	✓	✓
Couleur de la viande	S044	P040	D/V	Rosé	✓	✓	✓
Présentation de la carcasse/défaut	S045		D/V	Pas de défauts observés	✓	✓	✓
Identification des carcasses labellisées et non labellisées	S046	P044	D/V	Vu ses bouchereaux de pesée + carcasses observées	✓	✓	✓
Indications sur les bons de livraison/factures à noter par l'abatteur-expéditeur	S047		D	Doss de circulation observés bien renseignés	✓	✓	✓
Attribution des carcasses à une entreprise cliente		P045	D	100% prestation de service	✓	✓	✓
Découpe et conditionnement							
Identification des viandes IGP		P046	D/V	Non concerné	✓	✓	✓
Numéro de lot de découpe		P047	D		✓	✓	✓
Modes de conditionnement autorisés pour la viande	S049	P048	D/V		✓	✓	✓
Identification des UVC	S050		D/V		✓	✓	✓
Conditionnement des viandes label rouge commercialisées en UVC	C066		D/V		✓	✓	✓
Indications à porter sur le registre de découpe	S051		D		✓	✓	✓

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

QUALISUD - Application agréée E-legalite.com 1017 route de Pau - Tél. 05 58 06 15 2

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Paraphe Contrôleur

MT

Points de contrôle	L0995	IGP	Méth	Commentaires et observations	NA	CF	Mqt
Bilan des ventes d'agneaux découpés et facturés Label Rouge 09-95	S052		D	NON CONCERNÉ	NA	CF	CF
Comptabilité matière		P051	D		NA	CF	CF
Etiquetage							
Mentions minimum d'étiquetage	C071		V	NON CONCERNÉ	NA	CF	CF
Identification de la viande commercialisée		P049	D/V		NA	CF	CF
Factures et documents d'accompagnement		P050	D		NA	CF	CF
Etiquetage		P053	D		NA	CF	CF

Méth : méthode de contrôle (D : Documentaire / V : Visuel / E : Entretien / M : Mesure) / CF : conforme / Mqt : manquement / NA (Point de contrôle non observable, Point de contrôle non applicable : préciser le motif dans commentaire)

Commentaires et observations :

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

QUALISUD AIR 09 58 06 15 21 - 1017 route de Paris - Tél. 05.58.06.15.21

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Paraphe Contrôleur

CERTIFICATION SIQO-CCP – Annexe Grille de contrôle			N° de grille : 5
Abattoir – abatteur – atelier de découpe – Viande d'agneau			
Réf: CA/OVI/R312/1-0	Page 1 sur 4	Rédac : CB	Vérif: PN
			Date : 12/03/2021

A1) TEST TRACABILITE – IDENTIFICATION DES LOTS ABATTOIR/ABATTEUR

Vérifier la cohérence sur plusieurs agneaux entre le n°lot/tuerie présent sur le bon d'enlèvement, le ticket de pesée et l'identification de la carcasse (tampon)

N° cheptel / Nom éleveur habilité 4D	Ticket de pesée		Identification sur carcasse	NA	CF	Mqt
	Lot	Identification n° tuerie				
Bellot Vincent 05 006 098	N° 004 017 - 1499	619	Vu carcasse avec double étiquettes + tampon LR + C60 n° 39615			
GAEC des Bœufs 05 123 012	N° 004 018 - 0188	681	Idem + n° C60 39815			
GAEC Les Jours 81 151 001	N° 004 016 - 0159	563	Idem + n° C60 39519			
Bouten Daniel 05 039 007	N° 004 018 - 0136	680	Idem + n° C60 39807			

CF : conforme / Mqt : manquement / NA (point de contrôle non observable, point de contrôle non applicable) : préciser le motif dans le commentaire

A2) TEST DE PRÉ-SÉLECTION DES CARCASSES

	LOT 1	LOT 2	LOT 3	LOT 4	LOT 5	NA	CF	Mqt
N° du bordereau circulation et mention spécifique label	000959	Doc de circulation papier du 21/01/2021	Doc de circulation papier du 21/01/2021	Doc de circulation papier du 21/01/2021	Doc de circulation papier du 21/01/2021			
N° cheptel et nom de l'éleveur habilité	Bellot Vincent 05 006 098	GAEC du Chateaupont	RICHARD Philippe 105012013	EARL des Empereurs	GAEC Rey			
Délai entre départ exploitation / sattage	13/01/2021 à 14h00 → 21/01/2021	10/01/2021 à 14h00 → 21/01/2021	10/01/2021 à 14h00 → 21/01/2021	17/01/2021 à 14h00 → 21/01/2021	17/01/2021 à 14h00 → 21/01/2021			
Age à l'abattage (mini / maxi)	106 jours 117	157 jours (log) 158 jours	89 jours 104 jours	Entre 70 et 150 jours	158 jours 138 jours			
Poids (mini/maxi)	13,6kg 18,9kg	17,4kg 18,8kg	11,4kg 18,7kg	13kg à 18,4kg	13,9kg			
Conformation - engraissement	R3	R3	OIR 3	OIR 3	R2			

CF : conforme / Mqt : manquement / NA (point de contrôle non observable, point de contrôle non applicable) : préciser le motif dans le commentaire

Paraphé Contrôleur

HT

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

RECU EN PREFECTURE
Le 20/07/2023 à 17h59
QUALISUD - 17 route de Pau - Tél. 05.58.06.15.21
@qualisud.fr

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_



QUALISUD

CERTIFICATION SIQO-CCP – Annexe Grille de contrôle

Abattoir – abatteur – atelier de découpe – Viande d'agneau

N° de grille :

6

Réf: CA/OVI/R312/1-0

Page 2 sur 4

Rédac : CB

Vérif: PN

Date : 12/03/2021

A3) Statistiques détaillées des ventes aux opérateurs habilités suivant les dossiers ou identifiés par les ODG
(pour une période optimale de 4 semaines minimum avec et au minimum 4 BL du produits concerné, vérifier l'ensemble des bons de livraison correspondant au produit contrôlés pour deux points de vente

Distributeurs :

Période : Du

Au

	Date	Identification sur BL, N° de Lot	Mention label et/ou IGP sur BL (libellé de l'article et qualificatif SIQO) (O/N)	CGO délivré oui/non	Origine Label/IGP Oui/Non	Poids commercialisés	NA	CF	Mqt
BL N°							NA	CF	Mqt
BL N°							NA	CF	Mqt
BL N°							NA	CF	Mqt
BL N°							NA	CF	Mqt
BL N°							NA	CF	Mqt
BL N°							NA	CF	Mqt

Destinataire :

Période : Du

Au

	Date	Identification sur BL, N° de Lot	Mention label sur BL (O/N)	CGO délivré oui/non	Origine Label Oui/Non	Poids commercialisé	NA	CF	Mqt
BL N°							NA	CF	Mqt
BL N°							NA	CF	Mqt
BL N°							NA	CF	Mqt
BL N°							NA	CF	Mqt
BL N°							NA	CF	Mqt
BL N°							NA	CF	Mqt

CF : conforme / Mqt : Manquement / NA (point de contrôle non observable, point de contrôle non applicable) : préciser le motif dans le commentaire

Observations :

QUALISUD : Admission ligne 11 le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PRÉFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

Paraphe Contrôleur :

MT

Tél. 05.58.06.15.21



N° de grille :

五

Rédac : CB

Vérif: PN

Date : 12/03/2021

A4) COMPTABILITE MATIERE EXPEDITION CARCASSES (selon l'organisation rencontrée, la comptabilité matière pourra se réaliser en nombre de carcasses d'agneaux ou en poids

CF : conforme / Mqt : manquement / NA (point de contrôle non observable, point de contrôle non applicable) : préciser le motif dans le commentaire

En lien avec les concresses observées sur le terrain

Paraphe Contrôleur : **MT**

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_



QUALISUD

CERTIFICATION SIQO-CCP – Annexe Grille de contrôle			N° de grille : 8	
Abattoir – abatteur - atelier de découpe - Viande d'agneau				
Réf: CA/OVI/R312/1-0	Page 4 sur 4	Rédac : CB	Vérif: PN	Date : 12/03/2021

A4) TEST DE COMPTABILITE MATIERE DECOUPE (PAD / UVC)

N° Lot	Quantité et libellé des entrées label sur Bordereau de Réception (achat forain) ou sur Bordereau d'entrée découpe	Date de découpe	Quantité sortie commercialisable label (hors parage, os...)	Quantité sortie commercialisable non Label (hors parage, os...)	NA	CF	Mqt
	NON CONCERNÉ				✓	✓	✓
					✗	✓	✓
					✗	✓	✓
					✓	✓	✓

CF : conforme / Mqt : Manquement / NA (point de contrôle non observable, point de contrôle non applicable) : préciser le motif dans le commentaire

Observations

Paraphe Contrôleur :

MT

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59
QUALISUD - 1017 route de Pau - Tél. 05.58.06.15.21

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Cette grille de contrôle complète la fiche de synthèse/ conclusion : CA/R000

Cahier des charges : ☒ LA/09/95 Viande fraîche d'agneau de plus de 13 kg carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours

☒ IGP Agneau de Sisteron

Date : 5/1/22 Opérateur : ☒ Abatteur/abattoir ☐ Découpe et conditionnement

Documents	Vu	Commentaire	Documents	Vu	Commentaire
Bons d'enlèvement / document de circulation	<input checked="" type="checkbox"/>		Courbe expérimentale T° à cœur / temps de ressuage	<input checked="" type="checkbox"/>	
Ticket de pesée	<input checked="" type="checkbox"/>		Registre / bordereau d'abattage	<input checked="" type="checkbox"/>	
Planning d'abattage	<input checked="" type="checkbox"/>		Registre de conditionnement		
Procédures	<input checked="" type="checkbox"/>		Bordereau récapitulatif		
Registre de labellisation			Instructions et procédures de découpe		
Fiche d'enregistrement de températures	<input checked="" type="checkbox"/>		Documents commerciaux		
Certificat de garantie d'origine			Factures et étiquettes des carcasses vendues		

L0995 = Label LA/09/95 Viande fraîche d'agneau de plus de 13 kg carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours
 IGP = Agneau de Sisteron

Points de contrôle	L0995	IGP	Méth	Commentaires et observations	NA	CF	Mqt
Généralités							
Identification des rateurs	C001		D	Mainten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Obligation d'enregistrement et de suivi	C002		D	Document prêt	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante	C003		D	possible	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Appartenance à l'aire géographique		P001	D/V	04 SISTERON	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Paraphe Contrôleur :

JF

Points de contrôle	L0995	IGP	Méth	Commentaires et observations	NA	CF	Mqt
Abattage							
Conditions de transport		P028	V	butailler	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Durée maximale de transport	S031		D	2h.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Délai maximal enlèvement des animaux à l'élevage - abattage	S034 C031		D	< 8h 35 min.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Délai maximal entre arrivée des animaux à l'abattoir et abattage	S033 C035		D	< 1h	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conditions d'attente avant abattage		P031	V	parc petit abattoir	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conditions de manipulation des animaux en bergerie et lors de l'immobilisation et de l'étourdissement	S036 C037		D/N	calme sur terrain. Le bétail est resté en place.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Allotement des agneaux		P032	D/N	un bon point. identification	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Traçabilité des agneaux, carcasses et viandes		P027	D	Tout le bétail est enregistré et identifié	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Identification des carcasses	S037	P035	D/N	Complète N° 111 - N° 112 - N° 113	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Qualification des abatteurs/abattoirs		P029	D	Coface	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Plan de maîtrise sanitaire et de la traçabilité		P030	D/N	Coface	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Planning d'abattage		P033	D/N	À jour	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ticket de pesée		P034	D	Complet.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ressuage							
Ressuage des carcasses		P042	V	un N° 113 et 114	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maîtrise de la condensation	C039		V	Coface	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Procédures et instructions de maîtrise de l'ambiance des chambres froides	C040		D	Procédure en place	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Procédures de ressuage / validation de l'ODG	S039		D	Coface	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Suivi de la cinétique de descente en température	C041		D	Seuils réalisés tous les 2 ms	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

QUALISUD : AIRE SUR L'ADOUR 40800 - 1017 route de Pau - Tél. 05.58.06.15.21

Application agréée E-qualite.com
email: contact@qualisud.fr
99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Paraphe Contrôleur :

JES

Points de contrôle	L0995	IGP	Méth	Commentaires et observations	NA	CF	Mqt
Caractéristiques des carcasses							
Identification des carcasses labellissables	S038		D	identification sur chaire (étiquette rouge)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sélection des carcasses		P043	D/V	à C60 et figure (étiquette à l'arrière)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personne assurant la labellisation des carcasses et procédé	S040	P043	V	Antoine Cerni	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Age d'abattage	S035	P036	D/V		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poids de carcasse	S041	P037	D		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Classes d'état d'engraissement autorisées	C042	P039	D/V		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Classes de conformation autorisées pour les agneaux de type C	C043 S043	P038	D/V		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Qualité du gras	S042	P041	D/V		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Couleur de la viande	S044	P040	D/V		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Présentation de la carcasse/défaut	S045		D/V	avec défauts mineurs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Identification des carcasses labellisées et non labellisées	S046	P044	D/V	à C60 et 2 ^e étiquette label retirée	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Indications sur les bons de livraison/factures à noter par l'abatteur-expéditeur	S047		D		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Attribution des carcasses à une entreprise cliente		P045	D		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Découpe et conditionnement							
Identification des viandes IGP		P046	D/V		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Numéro de lot de découpe		P047	D		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Modes de conditionnement autorisés pour la viande	S049	P048	D/V	à découpe	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Identification des UVC	S050		D/V		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conditionnement des viandes label rouge commercialisées en UVC	C066		D/V		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Indications à porter sur le registre de découpe	S051		D		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE
le 20/07/2023

Paraphe Contrôleur :

Points de contrôle	L0995	IGP	Méth	Commentaires et observations	NA	CF	Mqt
Bilan des ventes d'agneaux découpés et facturés Label Rouge 09-95	S052		D	} <i>abattage unique</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Comptabilité matière		P051	D		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Etiquetage							
Mentions minimum d'étiquetage	C071		V	<i>testé avec code</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Identification de la viande commercialisée		P049	D/V	<i>temp client (abattoir) sur camion</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Factures et documents d'accompagnement		P050	D	} <i>abattoir</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Etiquetage		P053	D		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Méth : méthode de contrôle (D : Documentaire / V : Visuel / E : Entretien / M : Mesure) / CF : conforme / Mqt : manquement / NA (Point de contrôle non observable, Point de contrôle non applicable : préciser le motif dans commentaire)

Commentaires et observations :

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

QUALISUD : AIRE SUR L'ADOUR 40800 - 1017 route de Pau - Tél. 05.58.06.15.21

Application agréée E-legalite.com
email: contact@qualisud.fr

99_DE-004-210402095-20230719-2023_08_03_

Paraphe Contrôleur :

TCS