|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TÜV NORD INTEGRA****Certification agro-alimentaire****Statiestraat 164** **B-2600 Berchem****Tel: +32 3 287 37 60****Fax: +32 3 287 37 61** |  | logo TNI hoofdletters |

|  |
| --- |
| **Demande d’offre pour la certification****d’un système de gestion de la sécurité alimentaire****pour le secteur de l’alimentation HUMAINE et ANIMALE** |
|  |
| **PARTIE 1 : Information générale** |

|  |
| --- |
| **1.1 Contact *(s’ il y a plusieurs*** ***sites d’exploitation : une forme par site s.v.p.)*** |
| Nom de l’entreprise |       |
| Structure juridique | **[ ]** sa [ ]  sc [ ]  srl [ ]  autre, à savoir :  |
| L’entreprise fait-elle partie d’un groupe plus grand ? | [ ]  non **[ ]** oui, à savoir :       |
| Adresse :  |            |
| Chef d’entreprise/CEO |  |
| Personne à contacter : Téléphone : Email : |            |
| Personne à contacter en cas d’urgence :Téléphone :Email : |  |
| Adresse e-mail pour facturation |  |
| N° TVA  *(1 formulaire de demande par n° TVA )* |  |
| Numéro d’unité d’établissement: *(* *comme dans la Banque Carrefour des Entreprises )* |  |
| Numéro de l’AFSCA : | [ ]  d’enregistrement :[ ]  d’autorisation : |
| BRCGS Directory Company ID |  |
| Numéro GLN |  |

|  |
| --- |
| **1.2. Info spécifique à l'entreprise** |
| Nombre de personnes qui travaillent dans l’entreprise : *(salariés à temps partiel et travailleurs saisonniers inclus en équivalents temps plein (ETP))* |  |
| Nombre de membres du personnel lors des périodes de pointe ? *(converti en équivalents temps plein (ETP))* |  |
| Travaillent-elles en équipes ?Si oui: - nombre d’équipes : - nombre d’ ETP par équipe :  - quand travaille-t-on en équipe ? | [ ]  non **[ ]** oui  [ ]  toujours [ ]  uniquement aux périodes de pointe |
| Nombre d’études HACCP / types de produit ? |  |
| Superficie totale de l’entreprise (m2) : | production :       stockage : bureaux :       |
| La mise en place du système de gestion pour la sécurité alimentaire est-elle appuyée par le recours à des conseillers en sécurité alimentaire ? | [ ]  non [ ]  oui, à savoir :       |
| Est-ce que votre entreprise est déjà certifiée dans le cadre des systèmes de gestion de la qualité et/ou de gestion de la sécurité alimentaire ? | [ ]  non 🡪 Voulez-vous aussi une offre pour un pré-audit pour constater si votre entreprise est prête pour la certification ? [ ]  non [ ]  oui [ ]  oui 🡪complétez table 1.3 |
| Depuis quand êtes-vous opérationnel à cet endroit ?  |  |
| Avant quelle date souhaitez-vous être certifié ?  |       |
| Y ont-ils des produits/activités saisonniers ?  | [ ]  non **[ ]** oui,aupériode :     Si oui, quels produits/activités ?       |
| Quelle est la langue de travail du site d’audit ? |  |

|  |
| --- |
| **1.3. Statut actuel chez les autres organismes de certification** |
| **Système** | **Organisme de certification** | **Date de la dernière audit**  | **Résultat \*** | **Prochain audit à effectuer avant le** | **Certificat valable jusqu’au** | **COID \*\* / BRCGS site code** |
|       |       |  |       |       |       |  |
|       |       |  |       |       |       |  |
|       |       |  |       |       |       |  |

\*BRCGS grade, IFS level, QS status…

\*\* pour IFS

|  |
| --- |
| **1.4. Vos codes d'activité tels que connus à l'AFSCA** **(voir** [**www.favv.be/professionnels/agrements/activites/**](file:///%5C%5CBE1ANT01FS%5CBE%5CVerwerkingsstandaarden%5CFSMS%5COVW%20FSMS%5Cwww.favv.be%5Cprofessionnels%5Cagrements%5Cactivites%5C) **pour davantage d'informations à ce sujet)** |
| **CG** | **PR** | **Activité** | **Brève description détaillée de cette activité au sein de votre entreprise** | **Numéro d'agrément ou d'autorisation qui s'applique ici** |
|       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **L’entreprise demande une offre** **pour la certification du champ d’audit dans le cadre des standards sélectionnés en-bas** |

|  |
| --- |
| **Mentionnez ici le CHAMP D’AUDIT avec une description claire des différent types de produits.****Le champ d’audit apparaît intégralement sur le certificat.** |
|                           |
| **Mentionnez ici les EXCLUSIONS.****Dans des cas extraordinaires, il est possible que certains produits sont exclus du champ d’audit. Dans le cas échéant, mentionnez ici quels produits et décrivez pour quoi ces produits peuvent être exclus. Ces exclusions apparaissent aussi sur le certificat. Des exclusions ne sont pas permis pour SAC.** |
|                           |

*Voyez le document “Les différents étapes dans la procédure de certification” (à demander via* [*food-safety@tuv-nord.com*](file:///%5C%5CBE1ANT01FS%5CBE%5CVerwerkingsstandaarden%5CFSMS%5COVW%20FSMS%5Cfood-safety%40tuv-nord.com)*) pour plus d’information concernant la procédure de certification chez TÜV NORD Integra ainsi que concernant les différents systèmes que nous vous offrons.*

|  |  |
| --- | --- |
| **ALIMENTATION HUMAINE** |  |
| [ ]  BRCGS Global Standard for Food Safety | 🡪 allez vers partie 2 et 7 |
| [ ]  BRCGS Global Standard for Storage and Distribution[ ]  Nourriture[ ]  Emballage et Matériels d’Emballage | 🡪 allez vers partie 2 et 7🡪 allez vers partie 2, 6 et 7 |
| [ ]  BRCGS Global Standard for Agents & Brokers | 🡪 allez vers partie 5 et 7 |
| [ ]  IFS International Food Standard | 🡪 allez vers partie 2 et 7 |
| [ ]  IFS Global Markets Food [ ]  Niveau de base [ ]  Niveau intermédiaire | 🡪 allez vers partie 2 |
| [ ]  IFS Logistics Standard | 🡪 allez vers partie 2 et 7 |
| [ ]  IFS Broker | 🡪 allez vers partie 5 et 7 |
| [ ]  IFS Cash & Carry/Wholesale | 🡪 allez vers partie 2 |
| [ ]  ISO 22000 Standard[ ]  Nourriture [ ]  Emballage et Matériels d’Emballage | 🡪 allez vers partie 2🡪 allez vers partie 6 |
| [ ]  FSSC 22000 [ ]  Nourriture [ ]  Emballage et Matériels d’Emballage | 🡪 allez vers partie 2 et 7🡪 allez vers partie 6 et 7 |
| [ ]  Costco GFSI addendum | 🡪 allez vers partie 2 |
| [ ]  QS Standard (uniquement la chaîne Fruits, Légumes et Pommes de terre - stage Wholesale) | 🡪 allez vers partie 2 |
| [ ]  Healthy Farming Association – viande de porc | 🡪 allez vers partie 2 |
|  |  |
| **ALIMENTATION ANIMALE** |  |
| [ ]  Feed Chain Alliance (Ovocom) | 🡪 allez vers partie 3 |
| [ ]  Module NZO | 🡪 allez vers partie 3 |
| [ ]  FAMI QS | 🡪 allez vers partie 3 |
| [ ]  Production et livraison d’aliments composés végétaux | 🡪 allez vers partie 3 |
| [ ]  BVI/MPT feed | 🡪 allez vers partie 3 |
| [ ]  VLOG | 🡪 allez vers partie 3 |
| [ ]  STNO | 🡪 allez vers partie 3 |
|  |  |
| **GUIDES D’AUTOCONTROLE** |  |
| [ ]  G-001 | 🡪 allez vers partie 4 |
| [ ]  G-038 | 🡪 allez vers partie 4 |
| [ ]  Autres guides | 🡪 allez vers partie 2, 4 et 7 |
| [ ]  FebevPLUS Boeuf (toujours en combinaison avec le Guide autocontrôle abattoirs) |  |

Dans quelle(s) langue(s) souhaitez-vous recevoir les certificats ?

 [ ]  Français [ ]  Néerlandais[ ]  Anglais **[ ]** autre langue :

*Le prix de l’offre prévoit un certificat dans une seule langue à choix (NL/FR/EN/DE). Par certificat en plus, des frais s’élevant à 100 euros (NL/FR/EN/DE) ou 200 euros (autres langues) seront facturés.*

Signature et date :

|  |
| --- |
| **PARTIE 2 :****Information spécifique pour le secteur alimentation HUMAINE** |

|  |
| --- |
| **2.1 Processus en général** |
| **[ ]** Achat **[ ]**  Réception marchandises non emballées**[ ]**  Réception marchandises emballées**[ ]**  Déballage**[ ]**  Réemballer sans rupture de l'emballage immédiat **[ ]**  Réemballer avec rupture de l'emballage immédiat **[ ]** Analyses dans le propre laboratoireFlux connexes destinés à l’alimentation animale **[ ]** directement chez l’éleveur  [ ]  directement chez le fabricant d’aliments pour animaux  [ ]  chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d’aliments pour animaux |

|  |
| --- |
| **2.2 Processus alimentaires spécifiques** |
| **À indiquer pour tous les processus effectués sur des matières premières, des produits partiellement finis et des produits entièrement finis.** |
| P1 | [ ]  stérilisation (dans l’emballage final, p. ex. aliments en boîte/bocal) |
| P2 | [ ]  pasteurisation thermique, remplissage UHT/aseptique, remplissage à chaud, pasteurisation par micro-ondes |
| P3 | **[ ]** irradiation |
| P4 | **Techniques de conservation** (pas pour l’ajustement du goût) : [ ]  salaison [ ]  marinade [ ]  sucrage [ ]  acidification/saumurage [ ]  fumaison [ ]  fermentation (p. ex. fromage, yaourt, salami) |
| P5 | [ ]  évaporation/déshydratation/dessication avec source de chaleur artificielle (tunnel thermique, tour à air chaud, induction, micro-ondes [ ]  filtration sous vide [ ]  lyophilisation [ ]  microfiltration (maillage < 10 µ) |
| P6 | **[ ]** surgélation (stockage inclus) **[ ]**  congélation rapide **[ ]**  refroidissement(stockage inclus) |
| P7 | **[ ]** immersion dans / aspersion avec un liquide antimicrobien **[ ]** fumigation |
| P8 | **[ ]**  emballageMAP **[ ]**  emballage sous vide |
| P9 | **[ ]**  processus pour éviter la contamination (surtout microbiologique) au moyen d'un contrôle sévère de l'hygiène et/ou d'une infrastructure spécifique, p. ex. : [ ]  technologie “clean/white room” [ ]  espace de travail en surpression [ ]  espace de travail réfrigéré [ ]  installations d'hygiène spéciales pour le personnel, p. ex. sas d'hygiène [ ]  désinfection après nettoyage [ ]  désinfection régulière matériel [ ]  autre, à savoir : **Spécifiquement pour BRCGS Food :** [ ]  zone “high care” présent [ ]  zone “high risk” présent |
| P10 | Processus de séparation spécifique : [ ]  osmose inverse [ ]  charbon actif [ ]  autre, à savoir : P. ex. filtration de vin, filtration d’huile, dans sa propre station d’épuration |
| P11 | [ ]  cuire [ ]  cuisson [ ]  blanchir [ ]  friture [ ]  rôtissage [ ]  extrusion [ ]  barattage[ ]  dessiccation (sans source de chaleur artificielle, p. ex. séché au soleil) [ ]  fermentation (p.ex. vin, levain) [ ]  brassage [ ]  mise en bouteilles [ ]  remplissage de liquides et de produits visqueux |  |
| P12 | [ ]  emballage [ ]  lavage [ ]  triage [ ]  mixage/mélanger [ ]  farcir (p. ex. pâtisseries)[ ]  conservation dans des conditions atmosphériques contrôlées (excl. température) p.ex. ULO[ ]  faire mûrir (p.ex. bananes, avocats) [ ]  abattage [ ]  démembrement [ ]  découpage/découpage en tranches/découpage en cubes [ ]  panage [ ]  enrobage d’une couche [ ]  enrobage d’une pâte [ ]  impression de texte intégral sur l'emballage (pas seulement LOT/EXP) |  |
| P13 | [ ]  étuvage (lorsque le produit est en contact direct avec la vapeur, p. ex. pour éplucher les légumes à la vapeur, les blanchir) [ ]  distillation [ ]  purification [ ]  humidification/glaçage (p. ex. avant congélation) [ ]  mouture (p. ex. graines olégineuses, farine, céréales) [ ]  hydrogénation (p. ex. huile)  |  |

|  |
| --- |
| **2.3 Types d’emballage** |
| **[ ]** Emballage primaire [ ]  Emballage secondaireY a-t-il des informations essentielles sur l'emballage secondaire ? (ingrédients, poids,…) [ ]  oui [ ]  non**Produisez-vous des emballages vous-même ?** [ ]  oui [ ]  nonSi oui, [ ]  des gobelets, bouteilles, films... sont fabriqués à partir de granulats[ ]  un plateau est découpé à partir d’un film |

|  |
| --- |
| **2.4 Stockage** |
| Est-ce que vous êtes le propriétaire des produits pendant le stockage ? **[ ]** oui [ ]  nonPratiquez-vous le cross-docking ? [ ]  oui [ ]  nonAvez-vous une plateforme de distribution ? [ ]  oui [ ]  nonProduits stockés ? [ ]  Produits alimentaires [ ]  Matériaux d’emballage [ ]  Produits non alimentairesTempérature de stockage[ ]  Réfrigéré [ ]  Congelé[ ]  Température ambiante |

|  |
| --- |
| **2.5 Transport** |
| Est-ce que vous êtes le propriétaire des produits pendant le transport? **[ ]** oui [ ]  nonComment est-ce que vous transportez les produits ? [ ]  en vrac [ ]  emballé Faites-vous le chargement et déchargement des produits ? **[ ]** oui [ ]  nonQuels produits transportez-vous ? [ ]  Produits alimentaires [ ]  Matériau d'emballage  [ ]  Produits non alimentairesÁ quelle température vous transportez les produits ?[ ]  Réfrigéré[ ]  Congelé[ ]  Température ambiante  |

|  |
| --- |
| **2.6 Audits inopinés** |
| Un audit inopiné est requis pour certains guides. Allez vers la section 7 pour plus de détails par guide.  |

|  |
| --- |
| **2.7 Spécifiquement pour les entreprises avec processus et/ou marchandises sous-traités** |
| Y-a-t-il des processus qui sont sous-traités (hors stockage et transport)? [ ]  oui [ ]  nonSi oui, quels processus:      Outre votre production personnelle, y a-t-ils également un commerce de produits alimentaires ? [ ]  oui [ ]  non Si oui, s'agit-il de produits que vous pourriez également faire via votre agrément/autorisation ? [ ]  oui [ ]  non Souhaitez-vous ajouter les produits commercialisés à votre audit pour BRCGS Food ? [ ]  oui [ ]  nonSouhaitez-vous un audit combiné IFS Food / IFS Broker pour les produits commercialisés ? [ ]  oui [ ]  non |

|  |
| --- |
| **2.8 Spécifiquement pour BRCGS Food** |
| Sélectionnez ici les types de produits applicables :[ ]  Viande rouge crue[ ]  Volailles crue [ ]  Plats préparés crus (à base de viande et végétariens) [ ]  Produits à base de poisson cru[ ]  Fruits, légumes et fruits à coque[ ]  Fruits, légumes et fruits à coque préparés[ ]  Produits laitiers, œuf liquide[ ]  Produits à base de viande ou de poison cuits[ ]  Viandes et poissons traités en salaison crus ou fermentés[ ]  Plats préparés et sandwiches, desserts prêts à consommer[ ]  Produits à forte ou faible acidité en conserve, en bocal ou dans des conteneurs en plastique[ ]  Boissons [ ]  Boissons alcoolisées et produits fermentés ou brassés[ ]  Boulangerie [ ]  Aliments et ingrédients déshydratés[ ]  Confiseries [ ]  Céréales et snacks[ ]  Huiles et graissesPour répondre aux exigences spécifiques des clients et pour donner une plus grande flexibilité aux entreprises, BRCGS a développé des modules supplémentaires. Les exigences liées à ce(s) module(s) supplémentaire(s) seront contrôlées comme partie du contrôle de la norme BRCGS Food.Nous souhaitons faire contrôler les modules supplémentaires suivants :[ ]  ASDA (voir la section 7)[ ]  (module 11) Meat Supply Chain Assurance (pour les transformateurs utilisant le suivant comme matière première dans la production de viandes ou préparations de viandes: viande rouge, volaille et/ou gibier; produits viandes traités ultérieurement, déchets de viande rouge ou volaille)* Nombre de fournisseurs différents :
* Nombre d’espèces:
* Nombre de produits:
* Nombre de types produits (viande crue, préparations de viandes, produit viande):
* Nombre de chaînes d’approvisionnement :
* Nombre d’étapes intermédiaires par chaîne d’approvisionnement :
* Y a-t-ils des agents/brokers ? [ ]  non [ ]  oui
* Liste exhaustive des pays d’origine :
	+ 1:
	+ 2:
	+ 3:
	+ …

[ ]  (module 13) FSMA (Food safety Modernization Act) Ce module assiste les transformateurs à comprendre les prescriptions du FSMA Preventive Controls for Human Foods qui ne sont pas traitées explicitement dans le BRCGS Global Standard for Food Safety. |

|  |
| --- |
| **2.9 Spécifiquement pour BRCGS Storage & Distribution : modules supplémentaires** |
| Partie II chapitre 9 – la manipulation d’aliments non emballés fait partie de votre audit si vous manipulez les groupes de produits suivants : [ ]  boîtes et plateaux ouverts avec fruits et légumes (une petite quantité de préparation de commandes est autorisée)[ ]  plateaux avec poisson cru / crustacés / autres fruits de mer[ ]  carcasses de viande«Manipulation» comprend uniquement les actions de stockage et de distribution. Tous les autres traitements (y compris la coupe) relèvent de la norme BRCGS Food.Partie II chapitre 10 – Module Wholesale [ ]  10.2 Produits de marque [ ]  10.3 Produits de marque propre grossiste, exclusivement pour les grossistes et / ou exclusivement pour les clients[ ]  Partie II chapitre 11 – Module Cross-docking : En cas d’**emplacements de transbordement séparés** exploités par le site certifié, ou avec lesquels le site certifié a une relation légale ou contractuelle Lorsque le cross-docking a lieu sur le site certifié, cela entre dans le cadre de l'audit et le module supplémentaire n'est pas nécessaire.[ ]  Partie II chapitre 12 – Module e-commerceServices contractés [ ]  Partie II chapitre 14 – Inspection des produits[ ]  Partie II chapitre 15 – Emballage/remballage de produits emballés[ ]  Partie II chapitre 16 – Inspection - contrôle des quantités[ ]  Partie II chapitre 17 – Opérations : surgélation, congélation rapide, refroidissement, acclimatation (à la température ambiante)[ ]  Partie II chapitre 18 – Nettoyage de paniers, cages roulantes et autres conteneurs de distribution[ ]  Partie II chapitre 19 – Déchets et recyclage  |

|  |
| --- |
| **2.10 Spécifiquement pour IFS Food** |
| Sélectionnez ici les types de produits applicables :[ ]  1. Viandes rouges et blanches, volailles, produits et préparations à base de viande[ ]  2. Poissons, produits de la mer et préparations[ ]  3. Œufs et produits dérivés d’œufs[ ]  4. Produits laitiers[ ]  5. Fruits et légumes[ ]  6. Céréales, semoulerie, boulangerie et pâtisserie, confiserie, snacks[ ]  7. Produits combinés[ ]  8. Boissons[ ]  9. Huiles et graisses[ ]  10. Aliments déshydratés, autres ingrédients et compléments alimentaires[ ]  11. Aliments pour animaux domestiques |

|  |
| --- |
| **2.11 Spécifiquement pour IFS Logistics** |
| Faites-vous du stockage et/ou du transport de produits non alimentaires ? [ ]  oui [ ]  non Si oui, quel type de produits ?  Quelle est votre activité principale ? [ ]  produits alimentaires [ ]  produits non alimentairesExerce-t-on des activités supplémentaires pour les produits alimentaires ?[ ]  Surgélation, congélation rapide, refroidissement [ ]  Simples processus de maturation de fruits |

|  |
| --- |
| **2.12 IFS Global Markets Food** |
| [ ]  Nous souhaitons participer au programme d'audit IFS Global Markets Food [ ]  Niveau de base [ ]  Niveau intermédiaire |

|  |
| --- |
| **2.13 Spécifiquement pour IFS Wholesale** |
| Vendez-vous également en gros des produits HPC (« Household and Personal Care ») ? [ ]  oui [ ]  nonVendez-vous également en gros du matériel d’emballage? [ ]  oui [ ]  nonQuelle est votre activité principale ? [ ]  produits alimentaires [ ]  HPC [ ]  matériel d’emballageExerce-t-on des activités supplémentaires pour les produits alimentaires ?[ ]  Conditionnement [ ]  Confection [ ]  Congélation (en blocs) [ ]  Décongélation [ ]  Élimination tiges [ ]  Ensachage [ ]  Étiquetage [ ]  Lavage [ ]  Maturation [ ]  Nettoyage (graines : corps étrangers)[ ]  Pesée [ ]  Remplissage [ ]  Tri  |

|  |
| --- |
| **2.14 Spécifiquement pour ISO 22000 et FSSC 22000** |
| Est-ce que votre entreprise a déjà un système ISO 9001 certifié? [ ]  oui [ ]  non |

|  |
| --- |
| **2.15 Costco GFSI addendum** |
| Nous souhaitons ajouter la liste de contrôle Costco à notre audit de :[ ]  BRCGS Food[ ]  BRCGS Storage & Distribution[ ]  IFS Food[ ]  IFS Logistics[ ]  FSSC 22000 |

|  |
| --- |
| **2.16** **Spécifiquement pour Qualität und Sicherheit (QS)** |
| Nous sommes enregistrés auprès de QS dans la catégorie :[ ]  81 wholesale fruit, vegetables, potatoes (first-line merchant)[ ]  82 wholesale fruit, vegetables, potatoes (trading partner)[ ]  84 logistics fruit, vegetables, potatoes[ ]  Nous souhaitons un audit QS. [ ]  Nous ne souhaitons pas d’audit QS, mais nous voulons enregistrer notre certificat d’IFS Food (uniquement pour logistics) ou d’IFS Logistics dans la base de données QS. (Uniquement possible pour la catégorie 84)  |

|  |
| --- |
| **PARTIE 3 :****Information spécifique pour le secteur alimentation ANIMALE** |

1. **Feed Chain Alliance (Ovocom)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Activité**  | **Abréviation** | **Tonnage/nombre ETP(\*) par site** |
| **[ ]**  Production et mise sur le marché d’aliments composés produits dans l’entreprise | MP |       tonne |
| [ ]  Mise sur le marché d’aliments composés produits par un tiers | MH |       ETP |
| [ ]  Production et mise sur le marché de pré-mélanges produits dans l’entreprise | VP |       tonne |
| [ ]  Mise sur le marché de pré-mélanges produits par un tiers | VH |       ETP |
| [ ]  Production et mise sur le marché de matières premières pour aliments des animaux produites dans l’entreprise | GP |       tonne |
| [ ]  Mise sur le marché de matières premières pour aliments des animaux produites par un tiers | GH |       ETP |
| [ ]  Production et mise sur le marché de matières premières pour aliments des animaux produites dans l’entreprise issues de “flux connexes à transformer” (transformation de “flux connexes à transformer”) | GPVW |       tonne |
| [ ]  Production et mise sur le marché d’additifs produits dans l’entreprise | TP |       tonne |
| [ ]  Mise sur le marché d’additifs produits par un tiers | TH |       ETP |
| [ ]  Manutention et stockage d’aliments pour animaux et/ou de “flux connexes à transformer” pour compte de tiers | OO |       ETP |
| [ ]  Manutention et stockage d’aliments pour animaux et/ou de “flux connexes à transformer” pour propre compte | OO |       ETP |
| [ ]  Transport par route d’aliments pour animaux et/ou de “flux connexes à transformer” pour compte de tiers ou pour compte propre | TVWE |       ETP |
| [ ]  Production et mise sur le marché de “flux connexes à transformer” produits dans l’entreprise | VWP |       tonne |
| [ ]  Mise sur le marché de “flux connexes à transformer” produits par un tiers | VWH |       ETP |

(\*) nombre d’employés ***pour cette activité***: ETP (= Equivalent Temps Plein

Laquelle des activités susmentionnées est l'activité principale (le plus grand chiffre d'affaires)?

|  |  |
| --- | --- |
| Siège principal et sites ne font que de la production | [ ]  non [ ]  oui |
| Siège principal et sites ne font que de la mise sur le marché | [ ]  non [ ]  oui |
| Faites-vous appel à un ou plusieurs transporteurs garantis pour le transport routier? | [ ]  non [ ]  ouiSi oui, veuillez fournir les informations ci-dessous:Nom(s):      Au total, combien y a-t-ils d’ETP qui travaillent chez ce(s) transporteur(s)?      Combien d’ espace de charge?       |
| Faites-vous appel à des demi-grossistes garantis pour la mise sur le marché d’aliments pour animaux/aliments composés ? | [ ]  non [ ]  ouiLe cas échéant, pour quelle activité? [ ]  La vente aux éleveurs d'aliments pour animaux et d’aliments composés en sacs  [ ]  Le transport et le stockage pour le propre compte de marchandises en sacs uniquement, dans le cadre de la vente d’aliments pour animaux et d’aliments composés aux éleveurs. |
| Contrôle dans le cadre du document ‘BT-04 : achat : protocols d’achats spécifiques’ - module 3  | [ ]  non [ ]  ouiDans l’affirmative, qui sont les clients ?Quels produits ?  |

|  |
| --- |
| Aucun certificat ou attestation documentaire ne peut être délivré si le participant a reçu une sanction (par exemple, suspension du certificat en cours ou retrait du certificat au cours des 12 derniers mois) dans le cadre d'un schéma de certification avec lequel OVOCOM vzw est interchangeable, par exemple GMP+ FSA (GMP+ International-Pays-Bas), QS (QS-Allemagne) ; Transport Qualimat (Qualimat – France). Si tel est le cas, cela doit être signalé. |

[ ]  Je veux également le module NZO afin de pouvoir livrer aux agriculteurs producteurs de produits laitiers aux Pays-Bas (Ce module n’est possible qu’en combinaison avec FCA). Indiquez le nombre de combinaison des fournisseurs-produits que vous avez :

[ ]  1-9 [ ] 10-49 [ ]  50-199 [ ] 200-299 [ ] 300-399 [ ] >399

1. **BVI-MPT**

[ ]  Je souhaite être audité pour le BVI-MPT - feed

1. **Cahier des charges Production et livraison d’aliments composés végétaux**

[ ]  Je souhaite être audité pour le cahier des charges végétal

La production d’aliments végétaux est faite pour quelles espèces d’animaux ?

[ ]  Bovin

[ ]  Volaille

[ ]  Porc

1. **FAMI QS**

**Processus appliqués**:

[ ]  bioprocessing

[ ]  mining

[ ]  mixing

[ ]  chemical

[ ]  extraction

[ ]  formulations/preparations

Activités appliqués:

 [ ]  production

[ ]  trade

Nombres d’ingrédients entrant dans le processus de production et/ou commercialisés et provenant de sources non assurées (pour sources assusées voir Fami-QS document P-MS-003 Recognized Standards)

[ ]  aucun [ ] 1-5 [ ]  6-10 [ ] 11-15 [ ] >15

1. **VLOG**

**Processus appliqués:**

[ ]  Feed manufacturing/processing

[ ]  Food processing/preparation

[ ]  -> if applicable, including conversion of single -component feed to "VLOG geprüft"

[ ]  Mobile grinding and mixing facilities

[ ]  Storage, handling of feed/food

[ ]  Trade, drop shipping of feed/food

[ ]  Transport of feed/food

Numéro VLOG-ID:
Numéro VLOG SUB-ID:

Utilisez-vous des sous-traitants ?

[ ]  Oui

[ ]  non

Si oui, (les sous-traitants doivent également être examinés lors de l'audit)

[ ]  Production

[ ]  Transport

[ ]  Stockage

[ ]  Emballage et remballage

1. **STNO**

**Processus appliqués:**

**[ ]** Distribution des matières premières pour l’alimentation animale

[ ]  Distribution d’aliments composés.

[ ]  Distribution d’aliments liquides

[ ]  Distribution d’aliments d’allaitement

[ ]  Distribution d’aliments minéraux

[ ]  la fabrication et mise sur le marché d’aliments composés

[ ]  la fabrication et mise sur le marché d’aliments liquides

[ ]  la fabrication et mise sur le marché d’aliments d’allaitement

[ ]  la fabrication et mise sur le marché d’aliments minéraux

[ ]  le négoce d’aliments composés

[ ]  le négoce des matières premières pour l’alimentation animale

[ ]  le négoce d’aliments liquides

[ ]  le négoce d’aliments d’allaitement

[ ]  le négoce d’aliments minéraux

|  |
| --- |
|  **PARTIE 4 :****Guides d’autocontrôle** |

L’entreprise fait une demande d’offre pour la validation du système :

[ ]  G-001 : Autocontrôle pour l’alimentation animale

[ ]  G-002 : Autocontrôle produits laitiers

[ ]  G-005 : Autocontrôle pour la glace de consommation

[ ]  G-006 : Autocontrôle pour les abattoirs et ateliers de découpe de volailles

[ ]  G-007 : Autocontrôle pour le commerce de détail de produits alimentaires

[ ]  G-014 : Autocontrôle pommes de terre, fruits, légumes ; Négoce et industrie de Transformation

[ ]  G-017 : Guide sectoriel du transport routier et de l’entreposage dans la chaîne alimentaire

[ ]  G-018 : Autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d’ongulés domestiques

[ ]  G-019 : Autocontrôle pour le secteur des produits de viande, plats préparés, salades préparées et produits assimilés et boyaux naturels pour usage dans les secteurs de production des denrées alimentaires

[ ]  G-022 : Autocontrôle pour le secteur de l’industrie du biscuit, du chocolat, de la praline et de la confiserie

[ ]  G-026 : Autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries

[ ]  G-027 : Autocontrôle et traçabilité pour les entreprises de torréfaction de café

[ ]  G-038 : Autocontrôle pour le négoce de céréales et d’agrofournitures

[ ]  G-039 : Autocontrôle pour le commerce de gros

*Voyez le document “Les différents étapes dans la procédure de certification” (à demander via* *food-safety@tuv-nord.com**) pour d’information spécifique par guide concernant des agréments et des types d’entreprise pour lesquels TÜV NORD Integra offre la certification.*

**En dehors de l’activité pour laquelle la certification est demandée, y a-t-ils d’autres activités dans l’alimentation ?** [ ]  non [ ]  oui, à savoir:

 Donnez le pourcentage du chiffre d’affaires de ces activités et, si ces activités sont certifiées, précisez selon quel système et indiquez le nom de l’organisation de certification :

**En dehors de l’activité principale dans l’alimentation pour laquelle la certification est demandée, a y-t-il de la fabrication des matériaux entrant en contact avec des denrées alimentaires (FCM) ?**

[ ]  non [ ]  oui, un matériel/technique/ligne de production

 [ ]  oui plusieurs matériels/techniques/lignes de production

|  |
| --- |
| **La version la plus récente du guide ACS pour lequel vous êtes audité doit être disponible sur l’unité d’établissement où l'audit aura lieu.** **Si vous ne disposez pas d'un guide ACS valide, l'audit ne peut pas se poursuivre. Vous pouvez obtenir le guide auprès de l'AFSCA (guides B2C) ou auprès de l'organisation sectorielle concernée (guides B2B) mentionnée sur le site web de l'AFSCA.** |

**Exportez-vous dans des pays tiers ou êtes-vous impliqué de façon indirecte dans l’exportation ?**

[ ]  non [ ]  oui

**Le cas échéant, quels produits exportez-vous dans quels pays ?**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pays**  | **Produit**  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Pouvez-vous utiliser l’AM “Assouplissements” (22-02-2013) ?** [ ]  oui [ ]  non

1. Les entreprises qui ne traitent ou ne transforment pas de denrées alimentaires peuvent toujours jouir des assouplissements.
2. Les entreprises qui traitent ou transforment bien des denrées alimentaires peuvent jouir des assouplissements si une des conditions suivantes est remplie :
	1. Si on fournit uniquement au consommateur final (BtoC)
	2. Si, outre les livraisons éventuelles au consommateur final, on livre également à d'autres institutions (BtoB) et max 30% du chiffre d'affaires est livré dans un rayon de 80km
	3. Si, outre les livraisons éventuelles au consommateur final, on livre également à max 2 autres institutions (BtoB) qui répondent aux conditions mentionnées aux points a) et b) et qui appartiennent au même opérateur que celui qui livre

Les entreprises qui traitent et transforment bien les denrées alimentaires, mais qui ne répondent pas aux conditions mentionnées au point 2 peuvent jouir de l'assouplissement s'il n'y a que 2 équivalents temps plein engagés.

**🡪 Pour chaque guide d’autocontrôle coché plus haut, veuillez remplir le chapitre correspondant.**

**G-001 : Guide d’autocontrôle alimentation animale**

**Si la certification de l’autocontrôle G-001 est demandée en même temps que le Feed Chain Alliance (Ovocom), le tableau ci-dessous ne doit plus être rempli étant donné qu’il est identique au tableau de la PARTIE 3.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Activité** | **Abréviation** | **Tonnage/nombre ETP\*par site** |
| [ ]  Production et mise sur le marché d’aliments composés produits dans l’entreprise | MP |       tonne |
| **[ ]** Mise sur le marché d’aliments composés produits par un tiers | MH |       ETP |
| **[ ]** Production et mise sur le marché de pré-mélanges produits dans l’entreprise | VP |       tonne |
| **[ ]** Mise sur le marché de pré-mélanges produits par un tiers | VH |       ETP |
| **[ ]** Production et mise sur le marché de matières premières pour aliments des animaux produites dans l’entreprise | GP |       tonne |
| **[ ]** Mise sur le marché de matières premières pour aliments des animaux produites par un tiers | GH |       ETP |
| **[ ]** Mise sur le marché de matières premières pour aliments des animaux produites par un tiers -seulement des produits primaires non traité des producteurs primaires pour la vente aux agriculteurs | GH |        ETP  |
| **[ ]** Production et mise sur le marché d’additifs produits dans l’entreprise | TP |       tonne |
| **[ ]** Mise sur le marché d’additifs produits par un tiers | TH |       ETP |
| **[ ]** Manutention et stockage d’aliments pour animaux pour compte de tiers | OO |       ETP |
| **[ ]** Transport par route d’aliments pour animaux pour compte de tiers ou pour compte propre | TVWE |       ETP |
| **[ ]** Transport par route d’aliments pour animaux pour compte de tiers ou pour compte propre -seulement des produits primaires non traité des producteurs primaires pour la vente aux agriculteurs | TVWE |       ETP |

\* nombre d’employés pour cette activité: ETP (= Equivalent Temps Plein)

**G-002 : Autocontrôle produits laitiers**

Types de produits fabriqués (précisez le cas échéant par site) :

[ ]  Boissons à base de lait de consommation UHT et crème UHT

[ ]  Boissons à base de lait de consommation stérilisé et crème stérilisée

[ ]  Boissons à base de lait de consommation pasteurisé et crème pasteurisée

[ ]  Lait fermenté traité thermiquement

[ ]  Lait fermenté

[ ]  Fromage à pâte molle à base de lait pasteurisé

[ ]  Fromage frais

[ ]  Fromage à pâte dure à base de lait pasteurisé

[ ]  Mozzarella à base de lait pasteurisé

[ ]  Fromage au lait cru

[ ]  Beurre acide à base de lait pasteurisé, babeurre acide, lait battu acidifié traité thermiquement

[ ]  Beurre acide à base de lait cru et babeurre acide frais

[ ]  Poudre de lait

[ ]  Desserts neutres

**Y a-t-ils des flux connexes vers le secteur de l’alimentation animale ? [ ]  non [ ]  oui**

Si oui, où aboutit ce flux connexe ?

 **[ ]** directement chez l’éleveur

 [ ]  directement chez le fabricant d’aliments pour animaux

 [ ]  chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d’aliments pour animaux

Souhaitez-vous un audit inopiné ? Passez ensuite à la **partie 7**.

**G-005 : Autocontrôle pour la glace de consommation**

**Combien d’employés (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide ?**

**Produits:** [ ]  glace      [ ]  crème glacée      [ ]  glace au lait      [ ]  sorbet      [ ]  glace à l’eau

**Utilisez-vous du lait cru pour l’intégralité ou une partie de votre production ?** [ ]  oui [ ]  non

**Y a-t-ils des flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale ?** [ ]  oui [ ]  non

Si oui, où aboutit ce flux connexe ?

 [ ]  directement chez l’éleveur

 [ ]  directement chez le fabricant d’aliments pour animaux

 [ ]  chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d’aliments pour animaux

Souhaitez-vous un audit inopiné ? Passez ensuite à la **partie 7**.

**G-006 : Autocontrôle pour le secteur des abattoirs et ateliers de découpe de volaille**

**Combien d’employés (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide ?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Activités principales :**[ ]  fabrication de viande hachée      [ ]  fabrication de préparations de viande      [ ]  fabrication de viande séparée      [ ]  abattoir      [ ]  atelier de découpe       | **Activités secondaires :**[ ]  transport de volaille fraîche et de préparations de viande à base de volaille      [ ]  stockage de volaille réfrigérée et congelée      [ ]  commerce de gros      [ ]  stockage de sous-produits animaux réfrigérés et congelés, cat. 3       | **Types d’animaux :****[ ]** poulet à rôtir **[ ]** poulet pour soupe **[ ]** dinde **[ ]** pintade **[ ]** canard**[ ]** oie **[ ]** caille **[ ]** faisan **[ ]** perdrix      **[ ]** pigeon |

Y a-t-ils des flux connexes vers le secteur de l’alimentation animale ? **[ ]  non [ ]  oui**

Si oui, où aboutit ce flux connexe ?

 **[ ]** directement chez l’éleveur

 [ ]  directement chez le fabricant d’aliments pour animaux

 [ ]  chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d’aliments pour animaux

Si oui, souhaitez-vous faire certifier ces flux connexes ?

 [ ]  non

 [ ]  oui, sous FCA [ ]  oui, sous ACS (dans ce cas, il vous faut en plus le guide G-001)

Souhaitez-vous un audit inopiné ? Passez ensuite à la **partie 7**.

**G-007 : Autocontrôle pour le commerce de détail de denrées alimentaires**

Quelles sont vos **activités principales** ?

[ ]  exploitation d’un magasin d’alimentation

[ ]  exploitation des plates-formes de distribution

[ ]  transport avec la propre parc automobile

En cas d’un magasin d’alimentation:

**Quelle est la superficie de la partie de votre entreprise dans laquelle a lieu le commerce de détail ?**

[ ]  > 1000 m²:      [ ]  400 – 1000 m²:      [ ]  200 - 400 m²:      [ ]  < 200 m²:

En cas d’un magasin d’alimentation, avez-vous aussi des **activités additionnelles** comme

[ ]  une boucherie 🡪 guide G-003 requis

[ ]  une boulangerie 🡪 guide G-026 requis

[ ]  un rayon poissons et traiteur 🡪 guide G-044 requis

[ ]  cuisson de produits de la mer, seulement pendant la période de Noël

[ ]  préparation des sandwiches garnis

En cas d’un magasin d’alimentation :

Quels **types de produits** sont vendus ?

[ ]  vente exclusive de produits emballés par les fournisseurs

[ ]  produits non préemballés

[ ] fruits et légumes non emballés

Vendrez-vous également des produits ci-dessous (comme une activité secondaire)

[ ]  d’alimentation animale (seulement préemballé) [ ] de l’engrais

[ ]  des pesticides [ ]  des graines

En cas de plateformes de distribution :

 **Nombre d'ETP transport inclus :**

 **Uniquement stockage et transport à température ambiante ? [ ]  non [ ]  oui**

Y a-t-ils des flux connexes vers le secteur de l’alimentation animale ? [ ]  non [ ]  oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe ?

 [ ]  directement chez l’éleveur

 [ ]  directement chez le fabricant d’aliments pour animaux

[ ]  chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d’aliments pour animaux

Si oui, souhaitez-vous faire certifier ces flux connexes ?

 [ ]  non

 [ ]  oui, sous FCA [ ]  oui, sous ACS (dans ce cas, il vous faut en plus le guide G-001)

*Remarque :*

*TÜV NORD Integra propose la certification de ce guide uniquement*

*- aux entreprises qui produisent des denrées alimentaires et qui vendent ces produits sur leur site*

*- aux commerçants de détail qui appartiennent à un groupe*

**G-014 : Autocontrôle Pommes de terre, Fruits et Légumes (Pdt-F-L)- négoce et industrie de transformation**

|  |  |
| --- | --- |
| Types de produits fabriqués avec t**ransformation** Pommes de terre – Fruits – Légumes  | Types de produits dans le cas de **commerce** Pommes de terre – Fruits – Légumes |
| [ ]  chips de pommes de terre[ ]  des flocons de pommes de terre [ ]  jus de légumes et fruits frais[ ]  IVième gamme pommes de terre / légumes / épices / fruits[ ]  produits à base de pommes de terre réfrigérés/congelés découpés/transformés et précuits [ ]  produits friture à base de farine de maïs[ ]  produits pasteurisés/stérilisés à base de pommes de terre, fruits et légumes[ ]  produits surgelés à base de pommes de terre / légumes / fruits / épices      [ ]  spécialités à base de pommes de terre      | [ ]  Uniquement trading, c.-à-d. sans que les produits aient été en possession physique [ ]  uniquement stockage/transposage [ ]  uniquement stockage/transposage (AM assouplissements)      *Le stockage interne et un processus de coupe limité (découpe des extrémités des carottes, découpe sur mesure des poireaux, etc.) peuvent également faire partie des activités d’une entreprise commerciale.* |

Y a-t-ils des flux connexes vers le secteur de l’alimentation animale **? [ ]  non [ ]  oui**

Si oui, où aboutit ce flux connexe ?

 [ ]  directement chez l’éleveur

 [ ]  directement chez le fabricant d’aliments pour animaux

 [ ]  chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d’aliments pour animaux

Si oui, souhaitez-vous faire certifier ces flux connexes ?

 [ ]  non

 [ ]  oui, sous FCA [ ]  oui, sous ACS (dans ce cas, il vous faut en plus le guide G-001)

Depuis la version 5 les flux connexes ne sont plus inclus dans le champ d’application du guide G-014.

Souhaitez-vous un audit inopiné ? Passez ensuite à la **partie 7**.

**G-017 : Guide sectoriel du transport routier et de l’entreposage dans la chaîne alimentaire**

**Combien d’employés (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide ?**

**Activités:**

**[ ]** transport en vrac ne pas liquide et ne pas sous température contrôlée et sec

**[ ]** transport en vrac ne pas liquide en ne pas sous température contrôlée et humide

**[ ]** transport en vrac liquide, ne pas sous température contrôlée

**[ ]** transport en vrac liquide, sous température contrôlée

**[ ]** transport des marchandises emballées et protégées ou non protégées, sous température contrôlée

**[ ]** transport des marchandises emballées et protégées ou non protégées, ne pas sous température contrôlée

**[ ]** entreposage en vrac, ne pas liquide et ne pas sous température contrôlée, sec

**[ ]** entreposage des marchandises emballées et protégées ou non protégées, sous température contrôlée

**[ ]** entreposage des marchandises emballées et protégées ou non protégées, ne pas sous température contrôlée

**G-018 : Autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparation de viande et de viandes séparées mécaniquement d’ongulés domestiques**

**Combien d’employés (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide ?**

**Groupe de produit :**

**[ ]** viande hachée       **[ ]** préparations de viande       **[ ]** viandes séparées

**Activité :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [ ]  abattoir pour veaux      [ ]  abattoir bœufs [ ]  abattoir chevaux[ ]  abattoir porcs[ ]  abattoir gibier d’élevage | [ ]  atelier de découpe veaux[ ]  atelier de découpe bœufs[ ]  atelier de découpe chevaux[ ]  atelier de découpe porcs[ ]  atelier de découpe petits ruminants[ ]  atelier de découpe gibier d’élevage | [ ]  triperies (en abattoir)[ ]  entrepôt frigorifique[ ]  grossistes en viande[ ]  commerce d’animaux vivants[ ]  transport d’ animaux vivants (camions propres) |
|  |  |

**Combien de chaînes d’abattage y a-t-ils ?**

Y a-t-ils des flux connexes vers le secteur de l’alimentation animale? Y a-t-il un traitement de ses propres produits de catégorie 3 ? [ ]  non [ ]  oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe ?

 [ ]  directement chez l’éleveur

 [ ]  directement chez le fabricant d’aliments pour animaux

 [ ]  chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d’aliments pour animaux

Si oui, souhaitez-vous faire certifier ces flux connexes ?

 [ ]  non

 [ ]  oui, sous FCA [ ]  oui, sous ACS (dans ce cas, il vous faut en plus le guide G-001)

Souhaitez-vous un audit inopiné ? Passez ensuite à la **partie 7**.

**G-019 : Guide pour l’implémentation des systèmes d’autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires Produits de viande – Plats préparés – Sauces, bouillons et soupes – Salades – Boyaux naturels – BVBD**

**Combien d’employés (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide ?**

Types d’activité :

**[ ]** des produits à base de viande cuite

[ ]  des produits à base de viande saumuré (fumé ou non)

[ ]  des produits à base de viande séchés-fermenté (fumé ou non)

[ ]  des produits stérilisés et pasteurisés

[ ]  le tranchage (partager en portions)

[ ]  la préparation et l’assemblage des plats cuisinés (y compris les soupes)

[ ]  la manipulation des boyaux naturels

[ ]  la production des salades

[ ]  la production de sauces émulsionnées et/ou non-émulsionnées

[ ]  la production de bouillons, de sauces et de soupes déshydratés

Avez-vous une magasine d’entreprise où vous vendez des produits qui sont uniquement destinés à leurs propres employés ? [ ]  non [ ]  oui

Y a-t-ils des flux connexes vers le secteur de l’alimentation animale ? [ ]  non [ ]  oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe ?

 [ ]  directement chez l’éleveur

 [ ]  directement chez le fabricant d’aliments pour animaux

 [ ]  chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d’aliments pour animaux

Si oui, souhaitez-vous faire certifier ces flux connexes ?

 [ ]  non

 [ ]  oui, sous FCA [ ]  oui, sous ACS (dans ce cas, il vous faut en plus le guide G-001)

Souhaitez-vous un audit inopiné ? Passez ensuite à la **partie 7**.

**G-022 : Autocontrôle pour le secteur de l’industrie du biscuit, du chocolat, de la praline, de la confiserie et des céréales**

**Combien d’employés (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide ?**

Nombre propres **points de vente,** juridiquement lié à un atelier ou une entreprise de production :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom du point de vente** | **Produit(s)** | **En vrac/préemballé(s) ?** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Y a-t-ils des flux connexes vers le secteur de l’alimentation animale ?  **[ ]  non [ ]  oui**

Si oui, où aboutit ce flux connexe ?

 [ ]  directement chez l’éleveur

 [ ]  directement chez le fabricant d’aliments pour animaux

 [ ]  chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d’aliments pour animaux

Si oui, souhaitez-vous faire certifier ces flux connexes ?

 [ ]  non

 [ ]  oui, sous FCA [ ]  oui, sous ACS (dans ce cas, il vous faut en plus le guide G-001)

Souhaitez-vous un audit inopiné ? Passez ensuite à la **partie 7**.

**G-026 : Autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries**

**Combien d’employés (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide ?**

Utilisez-vous du lait cru pour l’intégralité ou une partie de votre production ? [ ]  oui [ ]  non
Le cas échéant, à quel % de votre chiffre d’affaires s’élève l’achat du lait cru ?

Y a-t-ils des flux connexes vers le secteur de l’alimentation animale ? [ ]  non [ ]  oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe ?

 **[ ]** directement chez l’éleveur

 [ ]  directement chez le fabricant/marchand d’aliments pour animaux

 [ ]  chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d’aliments pour animaux

Si oui, souhaitez-vous faire certifier ces flux connexes ?

 [ ]  non

 [ ]  oui, sous FCA [ ]  oui, sous ACS (dans ce cas, il vous faut en plus le guide G-001)

Souhaitez-vous un audit inopiné ? Passez ensuite à la **partie 7**.

**G-027 : Autocontrôle pour les entreprises de torréfaction de café**

**Combien d’employés (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide?**

**Types des activités additionnelles :**

**[ ]** production du café aromatisé

**[ ]** vente directe au consommateur à l’endroit de production

Y a-t-ils des flux connexes vers le secteur de l’alimentation animale ? [ ]  non [ ]  oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe ?

 **[ ]** directement chez l’éleveur

 [ ]  directement chez le fabricant d’aliments pour animaux

 [ ]  chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d’aliments pour animaux

Si oui, souhaitez-vous faire certifier ces flux connexes ?

 [ ]  non

 [ ]  oui, sous FCA [ ]  oui, sous ACS (dans ce cas, il vous faut en plus le guide G-001)

Souhaitez-vous un audit inopiné ? Passez ensuite à la **partie 7**.

**G-038 : Autocontrôle pour le négoce de céréales et d’agrofournitures**

|  |  |
| --- | --- |
| **Activité** | **ETP\* par site** |
| **[ ]**  Négoce de semences (agrofournitures) |       |
| **[ ]**  Négoce de produits phytosanitaires (agrofournitures) |       |
| **[ ]**  Négoce d’engrais minéraux et/ou engrais organiques et/ou substrats d'élevage (agrofournitures) |       |
| **[ ]**  Négoce d’engrais minéraux et/ou engrais organiques et/ou substrats d'élevage (bulkblending inclus) (agrofournitures) |       |
| **[ ]**  Négoce d’autres matières premières pour l’alimentation animale et aliments composés (négoce de feed/food) |       |
| **[ ]**  Négoce de céréales et d’oléo-protéagineux pour l’alimentation humaine/animale (négoce de feed/food) |       |

\* nombre d’employés pour cette activité: ETP (= Equivalent Temps Plein)

Laquelle des activités susmentionnées est l'activité principale (le plus grand chiffre d'affaires) ?

**G-039 : Autocontrôle pour le commerce de gros**

**Combien d’employés (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide ?**

**Types d’activités :**

[ ]  stockage à température ambiante

[ ]  stockage à température réfrigéré

[ ]  transport à température ambiante

[ ]  transport à température réfrigéré

**La part du transport représente plus de 20% du chiffre d’affaires ? [ ]  oui [ ]  non**

|  |
| --- |
| **PARTIE 5 :****Information spécifique pour Agents, Brokers, Importateurs/exportateurs** |

Quels types d’activité est-ce que vous faites ? [ ]  Agent [ ]  Broker

Combien de fournisseurs est-ce que vous avez ?

Souhaitez-vous un audit inopiné ? Passez ensuite à la **partie 7**.

|  |
| --- |
| **5.1 IFS Broker**  |
| TÜV NORD Integra offre uniquement la certification pour le domaine des produits alimentaires, pas pour le domaine des matériaux d’emballage. Sélectionnez ici les types de produits applicables :[ ]  Viandes rouges et blanches, volailles, produits et préparations à base de viande[ ]  Poissons, produits de la mer et préparations[ ]  Œufs et produits dérivés d’œufs[ ]  Produits laitiers[ ]  Fruits et légumes[ ]  Céréales, semoulerie, boulangerie et pâtisserie, confiserie, snacks[ ]  Produits combinés[ ]  Boissons[ ]  Huiles et graisses[ ]  Aliments déshydratés, autres ingrédients et compléments alimentaires[ ]  Aliments pour animaux domestiquesQuels services additionnels faites-vous ? [ ]  Importation [ ]  Exportation [ ]  R&D [ ]  Rangement [ ]  Transport [ ]  Remballage [ ]  Autre, à savoir :  |

|  |
| --- |
| **5.2 BRCGS Agents & Brokers**  |
| Ces audits sont réalisés sous l'accréditation de TÜV NORD Cert. TÜV NORD Integra peut fournir un auditeur néerlandophone pour les groupes de produits «alimentation». Pour les groupes de produits «Matériaux d'emballage» et «Produits de consommation», un audit peut être réalisé par un auditeur anglophone via TÜV NORD Cert.Sélectionnez ici les types de produits applicables :**Alimentation**[ ]  Viande rouge crue[ ]  Volailles crue [ ]  Plats préparés crus (à base de viande et végétariens) [ ]  Produits à base de poisson cru[ ]  Fruits, légumes et fruits à coque[ ]  Fruits, légumes et fruits à coque préparés[ ]  Produits laitiers, œuf liquide[ ]  Produits à base de viande ou de poison cuits[ ]  Viandes et poissons traités en salaison crus ou fermentés[ ]  Plats préparés et sandwiches, desserts prêts à consommer[ ]  Produits à forte ou faible acidité en conserve, en bocal ou dans des conteneurs en plastique[ ]  Boissons [ ]  Boissons alcoolisées et produits fermentés ou brassés[ ]  Boulangerie [ ]  Aliments et ingrédients déshydratés[ ]  Confiseries [ ]  Céréales et snacks[ ]  Huiles et graissesComment les produits sont-ils stockés / transportés ?[ ]  Température ambiante [ ]  Réfrigéré et / ou congelé**Matériaux d’emballage**[ ]  Verre [ ]  Papier [ ]  Métal [ ]  Plastique rigide [ ]  Plastique flexible[ ]  Autres emballages [ ]  Produits chimiques pour emballages et imprimerie**Produits de consommation**[ ]  Textiles et produits textiles[ ]  Cuir et produits en cuir[ ]  Bois[ ]  Produits de papier et de mélange de papier [ ]  Supports d'impression et d'enregistrement[ ]  Coke, charbon de bois et produits pétroliers raffinés [ ]  Produits chimiques[ ]  Produits de jardinage[ ]  Produits en plastique et en caoutchouc[ ]  Verre, céramique et produits minéraux non métalliques[ ]  Produits de construction [ ]  Produits métalliques à l'exclusion des machines[ ]  Machines et équipements [ ]  Ordinateurs et communications électroniques[ ]  Appareils électriques[ ]  Moyens de transport, vélos et bateaux[ ]  Meubles[ ]  Jeux et jouets[ ]  Bijoux[ ]  Équipement médical[ ]  Articles de fête et de loisirsCombien de bureaux avez-vous ?Quels services additionnels faites-vous ? [ ]  Importation [ ]  Exportation [ ]  R&D [ ]  Rangement [ ]  Distribution [ ]  Remballage [ ]  Tests de produits [ ]  Traitement supplémentaire [ ]  Autre, à savoir :  |

|  |
| --- |
| **Partie 6 :****Informations spécifiques pour l’industrie des MATERIAUX D’EMBALLAGE** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Quels types de matériaux d’emballage est-ce que vous produisez ?** | **Pour quels buts ?** |
|       |       |
|       |       |
|       |       |
|       |       |
|       |       |
|  |  |
|  |  |

|  |
| --- |
| **Partie 7 :****Audits inopinés** |

|  |
| --- |
| **7.1 Historique des audits GFSI**  |
| Les programmes suivants sont reconnus par GFSI : BRCGS Food, BRCGS Storage & Distribution, IFS Food, IFS Logistics et FSSC 22000. Veuillez fournir ci-dessous votre historique d'audit GFSI des trois dernières années. Tout échec de l’audit doit également être mentionné. |
| **Programme** | **Date de l’audit** | **Annoncé ou inopiné** | **Résultat**  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **7.2 Planification de l’audit**  |
| Votre entreprise a-t-elle une production saisonnière ? [ ]  Non [ ]  Oui, début : fin : Dates auxquelles votre site n'est pas opérationnel :«Blocking days» (dates auxquelles votre entreprise est opérationnelle, mais auxquelles vous ne pouvez pas subir un audit inopiné) : **Guides d’autocontrôle** : Vous pouvez communiquer des «blocking days», mais nous ne sommes pas obligés d’en tenir compte. **BRCGS** : Vous pouvez communiquer un maximum de 15 «blocking days» aux grades AA à B, et un maximum de 5 «blocking days» aux grades C ou D. Vous devez communiquer les «blocking days» avant le début de la fenêtre, ensemble avec votre demande d'audit inopiné. Après le début de la fenêtre, vous pouvez encore communiquer des «blocking days», mais cela doit être fait au moins quatre semaines à l'avance, et nous ne sommes pas obligés d'en tenir compte. **IFS** : Vous pouvez communiquer un maximum de 10 «blocking days». Les 10 jours seront au maximum divisés en trois périodes. Vous devez communiquer les «blocking days» avant le début de la fenêtre. Après cela, il n’est plus possible d’ajouter des «blocking days» au portail IFS. Les jours pendant lesquels votre entreprise n'est pas opérationnelle doivent également être communiqués, mais ils ne sont pas ajoutés au portail IFS et ne comptent pas dans le nombre de «blocking days».Personne de contact pour l'audit inopiné (nom et numéro de portable :  |

|  |
| --- |
| **7.3 BRCGS Food**  |
| À partir du 1er février 2021, il est obligatoire de subir un audit non annoncé tous les trois ans. Vous pouvez également choisir de subir un audit inopiné chaque année. [ ]  Nous souhaitons un audit inopiné une fois tous les trois ans (obligatoire).[ ]  Nous souhaitons un audit annuel inopiné (volontaire).[ ]  Nous souhaitons étendre l'audit BRCGS inopiné avec le module ASDA.**L'audit obligatoire triennal inopiné** est programmé par TÜV NORD Integra. Vous serez informé au plus tard trois mois après votre dernier audit BRCGS Food que votre prochain audit sera réalisé de manière inopinée. L'audit est programmé dans les quatre mois précédant la «date d'échéance» indiquée sur votre certificat BRCGS Food.Vous devez demander vous-même **l'audit annuel volontaire inopiné** via [food-safety@tuv-nord.com](file:///%5C%5CBE1ANT01FS%5CBE%5CVerwerkingsstandaarden%5CFSMS%5COVW%20FSMS%5Cfood-safety%40tuv-nord.com) avant le début de la fenêtre. L'audit est programmé dans les neuf mois précédant la «date d'échéance» indiquée sur votre certificat BRCGS Food, mais généralement dans les quatre derniers mois du cycle. |

|  |
| --- |
| **7.4 BRCGS Storage & Distribution**  |
| À partir du 1er mai 2021, il est obligatoire de subir un audit non annoncé tous les trois ans. Vous pouvez également choisir de subir un audit inopiné chaque année. [ ]  Nous souhaitons un audit inopiné une fois tous les trois ans (obligatoire).[ ]  Nous souhaitons un audit annuel inopiné (volontaire).Pour l'audit annuel inopiné, vous avez deux choix :[ ]  Option 1 : l’ensemble de l’audit est effectuée de manière inopinée. [ ]  Option 2 : l'audit est divisé en deux parties. La première partie est réalisée de manière inopinée et concerne l'opération du site et des véhicules. La deuxième partie est annoncée et concerne vos systèmes et votre documentation.**L'audit obligatoire triennal inopiné** est programmé par TÜV NORD Integra. Vous serez informé au plus tard trois mois après votre dernier audit BRCGS Storage & Distribution que votre prochain audit sera réalisé de manière inopinée. L'audit est programmé dans les quatre mois précédant la «date d'échéance» indiquée sur votre certificat BRCGS Storage & Distribution.Vous devez demander vous-même **l'audit annuel volontaire inopiné** via [food-safety@tuv-nord.com](file:///%5C%5CBE1ANT01FS%5CBE%5CVerwerkingsstandaarden%5CFSMS%5COVW%20FSMS%5Cfood-safety%40tuv-nord.com) avant le début de la fenêtre. L’audit inopiné «option 1» est programmé dans les neuf mois précédant la «date d'échéance» indiquée sur votre certificat BRCGS Storage & Distribution. Un audit inopiné «option 2» est généralement programmé 6 à 10 mois après la date du dernier audit pour la partie non annoncée. La partie annoncée prendra place dans une fenêtre de 28 jours, 11 à 12 mois après votre dernier audit. |

|  |
| --- |
| **7.5 BRCGS Agents & Brokers**  |
| Vous n'êtes pas obligé de faire effectuer un audit BRCGS Agents & Brokers de manière inopinée, mais cela est permis. Vous devez demander vous-même **l'audit annuel volontaire inopiné** via [food-safety@tuv-nord.com](file:///%5C%5CBE1ANT01FS%5CBE%5CVerwerkingsstandaarden%5CFSMS%5COVW%20FSMS%5Cfood-safety%40tuv-nord.com) avant le début de la fenêtre. L'audit est programmé dans les neuf mois précédant la «date d'échéance» indiquée sur votre certificat BRCGS Agents & Brokers, mais généralement dans les quatre derniers mois du cycle. |

|  |
| --- |
| **7.6 IFS Food**  |
| À partir du 1er janvier 2021, il est obligatoire de subir un audit non annoncé tous les trois ans. Vous pouvez également choisir de subir un audit inopiné chaque année. [ ]  Nous souhaitons un audit inopiné une fois tous les trois ans (obligatoire).[ ]  Nous souhaitons un audit annuel inopiné (volontaire).**L'audit obligatoire triennal inopiné** est programmé par TÜV NORD Integra. Vous serez informé en temps utile que votre prochain audit sera réalisé de manière inopinée. Vous devez demander vous-même **l'audit annuel volontaire inopiné** via food-safety@tuv-nord.com. La fenêtre commence 18 semaines avant la «date d'échéance» indiquée sur votre certificat IFS Food. Le choix d'un audit inopiné doit être enregistré dans la base de données IFS par TÜV NORD Integra **quatre semaines avant le début de la fenêtre**. Si nous ne recevons pas votre demande à temps, votre prochain audit peut être inopiné, mais le cycle de certification changera et il peut y avoir une interruption de votre certification. |

|  |
| --- |
| **7.7 IFS Logistics**  |
| À partir du 1er janvier 2021, il est obligatoire de subir un audit non annoncé tous les trois ans. Vous pouvez également choisir de subir un audit inopiné chaque année. [ ]  Nous souhaitons un audit inopiné une fois tous les trois ans (obligatoire).[ ]  Nous souhaitons un audit annuel inopiné (volontaire).**L'audit obligatoire triennal inopiné** est programmé par TÜV NORD Integra. Vous serez informé en temps utile que votre prochain audit sera réalisé de manière inopinée. Vous devez demander vous-même **l'audit annuel volontaire inopiné** via food-safety@tuv-nord.com. La fenêtre commence 18 semaines avant la «date d'échéance» indiquée sur votre certificat IFS Logistics. TÜV NORD Integra doit enregistrer votre choix pour un audit inopiné dans le portail IFS **quatre semaines avant le début de la fenêtre**. Si nous ne recevons pas votre demande à temps, votre prochain audit peut être inopiné, mais le cycle de certification changera et il peut y avoir une interruption de votre certification. |

|  |
| --- |
| **7.8 IFS Broker**  |
| Vous n'êtes pas obligé de faire effectuer un audit IFS Broker de manière inopinée, mais cela est permis. Vous devez demander vous-même **l'audit annuel volontaire inopiné** via food-safety@tuv-nord.com. La fenêtre commence 18 semaines avant la «date d'échéance» indiquée sur votre certificat IFS Broker. TÜV NORD Integra doit enregistrer votre choix pour un audit inopiné dans le portail IFS **quatre semaines avant le début de la fenêtre**. Si nous ne recevons pas votre demande à temps, votre prochain audit peut être inopiné, mais le cycle de certification changera et il peut y avoir une interruption de votre certification. |

|  |
| --- |
| **7.9 FSSC 22000**  |
| [ ]  Nous souhaitons un audit de surveillance inopiné une fois tous les trois ans (obligatoire).[ ]  Nous souhaitons un audit de surveillance/recertification annuel inopiné (volontaire).Vous devez demander vous-même **l'audit annuel volontaire inopiné** via food-safety@tuv-nord.com.  |

|  |
| --- |
| **7.10 Guides d’autocontrôle**  |
| Vous n'êtes pas obligé de faire effectuer un audit d’un guide d’autocontrôle de manière inopinée, mais cela est permis où il s’agit d’un audit de recertification en combinaison avec un audit GFSI inopiné, si le guide le permet. Nous souhaitons un audit inopiné pour les guides suivants :[ ]  ACS G-002 Industrie laitière[ ]  ACS G-005 Glace de consommation[ ]  ACS G-006 Abattoir de volailles et atelier de découpe[ ]  ACS G-014 Pommes de terre – légumes – fruits (transformation/commerce)[ ]  ACS G-018 Abattoirs, ateliers de découpe (animaux agricoles)[ ]  ACS G-019 Fenavian[ ]  ACS G-022 Choprabisco[ ]  ACS G-026 Boulangeries[ ]  ACS G-027 TorréfactionVous devez demander vous-même **l'audit annuel volontaire inopiné** via [food-safety@tuv-nord.com](file:///%5C%5CBE1ANT01FS%5CBE%5CVerwerkingsstandaarden%5CFSMS%5COVW%20FSMS%5Cfood-safety%40tuv-nord.com). La fenêtre commence neuf mois avant la date d'echéance indiquée sur votre certificat ACS. |

|  |
| --- |
| **PARTIE 8 : Informations supplémentaires** |

|  |
| --- |
| Souhaitez-vous ajouter quelque chose à votre application ? |