

Audit Fournisseur



Dénomination

Facteur de risque (1 à 5)

Risque :

- Industriel Distributeur Producteur National Local Régional
 Démarche DD Achats Responsables Référence dans le Domaine de la Santé Site Certifié

Nature Certificat

Périmètre de l'Audit

Activité du Site

Référencement

Type de Produit

Cœur de Métier de l'Entreprise

Site :

Date

Equipe d'Audit	
Nom Prénom	Fonction

Personnes Rencontrées	
Nom Prénom	Fonction


Synthèse


- A Maîtrise Sécurité Alimentaire, Gestion du Risque Satisfaisante
- B Maîtrise Sécurité Alimentaire, Gestion du Risque Correcte, Actions Correctives à Mettre en Place
- C Début de Maîtrise de la Sécurité Alimentaire mais Actions Correctives à Mettre en Place Rapidement
- D Absence de Maîtrise


La collaboration ne peut se poursuivre que si le fournisseur obtient la cotation A ou B, la nature et la planification des actions liées à la cotation C impacte sur la poursuite éventuelle de la collaboration, une cotation D se traduit par une absence de référencement ou un dé-référencement.

Informations Générales

	Site	Entreprise
Effectif Total		
Effectif Affecté à la Sécurité / Qualité		
Surface Totale		
Surface Production		
Surface Stockage Totale		
Surface Stockage en T° Contrôlée		
Tonnage annuel		
Autres informations		
Commentaire général		

Cotation 	Constat	Amélioration envisagée ou à envisager
Relations Commerciales		
Conditions d'Achats		
Conditions d'Approvisionnements		
Logistique		
Stabilité Economique		
Prix/CA		
Capacité d'approvisionnement		
Fréquence de Livraison		
Géolocalisation		
Délai de Livraison		
EDI		
Gestion des Stocks		

Cotation 	Constat	Amélioration envisagée ou à envisager
Réactivité / Souplesse		
Accessibilité des Locaux		
Propreté des Abords		
Impression Générale		
Qualité et Conformité Affichage (Informations, Sécurité...)		
Propreté et Sécurité des Locaux		
Tri des déchets		
Ecogestes		
Locaux adaptés à l'activité (ergonomie, production...)		
Surfaces adaptées à l'activité (stockage)		
Démarche Qualité et Bonnes Pratiques		
Sécurité Alimentaire		

Cotation 	Constat	Amélioration envisagée ou à envisager
Traçabilité		
Formation du Personnel		
Plan de Nettoyage		
Maintenance		
Plan de Contrôle		
Dynamique Qualité / Traitement des NC / Analyse des Causes		
Informations Nutritionnelles		
Image du Produit		
Image de l'Entreprise		
Mise en Place et à Jour d'un PCA		
Politique Allergènes (Présence ? Contrôle ? Information ? Risque ?)		
Prise en considération des critères de bien-être animale		

Cotation 		Constat	Amélioration envisagée ou à envisager
Recours à des pratiques culturelles et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels			
Maîtrise de la chaîne de valeur (interne et fournisseurs)			
Maîtrise du risque de contamination croisée			
Démarche HACCP (Procédures, CCP... ?)			
Recherche Appliquée et Développement ? (projets...)			
Plan de lutte contre les nuisibles			
Annuaire Gestion de Crise ? À jour ?			
Présence d'une Echantillothèque ? (décrire)			
Gestion de l'information client (qui, quand, comment ?)			
Autres informations et Natures des documents fournis lors de l'audit			
Si disponibles, résultats obtenus lors de la campagne d'évaluation interne des fournisseurs auprès des sites du groupe et impact sur la conduite à tenir à l'issue de cet audit (actions prioritaires ? Échéances ?)			

<i>Grille Synthèse (en option, peut également permettre la sélection ou le choix entre 2 fournisseurs)</i>		
Critères des choix	Cotation A B C D	
	Note	Commentaire
Couverture géographique		
Part de marché		
Cœur de métier (frais/surgelés/Epicerie/ Non-alimentaire)		
Certification		
Développement durable et achats responsables		
Stabilité économique		
Référence dans le secteur santé		
Niveau de qualité		
Valeur nutritionnelle des produits		
GESTION DE CRISE		
Tracabilité		
Prix/CA		
Capacité à fournir		
Minimum de commandes		
Fréquence de livraisons		
Géolocalisation		
Délai de livraison		
DLC restante pour produits frais		
Colisage et conditionnement		
Gestion des stocks		
La garantie du respect de la chaîne de froid		
Organisation, capacité, réactivité et SAV		
Outil de suivi (exemple: ONILAIT)		