

CONTROLE DE LA PRODUCTION BIOLOGIQUE – RESTAURANTS

Nom du contrôleur : GILBERT Guenaëlle Date : 13/02/2014...Heure d'arrivée : 15h45..

Compléter le support « tableau productions » en évaluation, surveillance et, si modifications, lors des autres contrôles

Raison sociale de l'opérateur : TERROIRS Bio SARL..... Numéro d'opérateur : SR265 ..

Dénomination commerciale :

Pour les chaînes de restaurants, nom de l'enseigne à laquelle le restaurant (ou la structure) est rattaché :

.....

Coordonnées (si modifications) :

Adresse : ..9 rue Alain Barbe Torte 44200 NANTES.....

Téléphone / fax / mail : ..02.51.86.25.60.....

Interlocuteur(s) et responsabilité(s) : M. UNEL Nicolas ..

Type de restaurant ou structure (cocher les cases correspondantes) :

<input checked="" type="checkbox"/>	Restaurant indépendant	<input type="checkbox"/>	Cas 2
<input type="checkbox"/>	Restaurant d'enseigne sans centralisation des recettes et des procédures	<input checked="" type="checkbox"/>	Cas 3
<input type="checkbox"/>	Restaurant d'enseigne avec recettes et procédures standardisées	/	
<input type="checkbox"/>	Structure d'achat ou de référencement		
<input type="checkbox"/>	Plateforme de livraison		
<input type="checkbox"/>	Laboratoire de production central		

Type de contrôle (cocher la case correspondante) :

<input type="checkbox"/>	Evaluation	<input type="checkbox"/>	Contrôle aléatoire	<input type="checkbox"/>	Contrôle supplémentaire
<input checked="" type="checkbox"/>	Contrôle de surveillance	<input type="checkbox"/>	Contrôle inopiné		

POINTS A CONTROLER	(1)	OBSERVATIONS
1. ENGAGEMENT		
L'opérateur dispose du (ou a accès au) cahier des charges relatif à la restauration de produits biologiques	c	disponible sur www.certipaq.com .
Convention de certification avec CERTIPAQ BIO Présence du certificat en vigueur	c	
Notification effectuée ou mise à jour	c	
2. SUIVI DES ECARTS PRECEDENTS (efficacité des actions correctives mises en œuvre)		
N° (ou référence) des fiches de non-conformité :	c	Certificats de fournisseurs → transmis NC levée le 13/09/13. c Certificat de Beyjac - fournisseur de saumon frais → arrêt de ce fournisseur c Nom de l'OC sur banderole → modif faite
3. DESCRIPTION DE L'ACTIVITE		
Noms et adresses des sites d'activité, y compris façonniers et sous-traitants.	c	Pas de sous traitant ni d'autre site.
Preuve de la certification des façonniers et sous-traitants	c	Fournisseurs - cf fiches annexes. Salade du jour Pâtes Tartes : Terroirs, végétarienne, fromagère
Liste des types de plats ou menus soumis au contrôle	c	Sandwich : Froid, chaud Plat du jour, soupe de légumes, omelette Potage Bœuf

(1) C : conforme – NC : non-conforme – NA : non applicable – NE : non examiné ce jour
PS : point sensible – PAE : point à éclaircir – NVJ : non vérifiable ce jour

c. Produit de nettoyage pour les surfaces inox : Vinaigre blanc, eau de javel - pas d'auto contrôle en labo.

POINTS A CONTROLER	(1)	OBSERVATIONS
4. CONFORMITE DES RECETTES ET PROCEDES D'ELABORATION		
<p>Fiches recettes établies pour chaque plat en bio avec les indications suivantes : ingrédients mis en œuvre, caractère bio ou non des ingrédients, quantités, procédés de fabrication</p> <p>Plats biologiques constitués à partir d'ingrédients agricoles biologiques. En cas d'utilisation d'un ingrédient non bio, celui-ci ne représente pas plus de 5% en poids du plat bio et la non disponibilité en bio de cet ingrédient est avérée.</p> <p>Additifs et auxiliaires technologiques inscrits à l'annexe VIII du règlement (CE) n°889/2008</p> <p>Arômes du type « substance aromatisante naturelle » ou « préparation aromatisante naturelle »</p> <p>Absence de recours à des substances ou techniques permettant de rétablir les propriétés perdues au cours de la transformation ou de l'entreposage</p>	<p>C</p> <p>C</p> <p>C</p> <p>C</p> <p>C</p>	<p>liste des plats conservée par semaine</p> <p>Seul l'estragon n'est pas bio (<5%)</p>
<p>Absence d'utilisation d'OGM ou de produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM (sur la base de l'étiquetage, d'attestation fournisseur et de fiche technique)</p> <p>Absence d'utilisation de denrées alimentaires traitées par rayonnement ionisant</p>	<p>C</p> <p>C</p>	
<p>Les menus valorisés en bio sont constitués uniquement de plats ou denrées biologiques</p>	<p>C</p>	
5. Recours à des ingrédients ou denrées non bio – cas 1 et 2		
<p>Recours à un ingrédient non bio (à la place d'un ingrédient bio) uniquement en cas de non disponibilité temporaire exceptionnelle et en cas de risque de remise en cause de l'activité de l'établissement</p> <p>CERTIPAQ BIO informé dans un délai maximum de 5 jours</p> <p>Registre des entrées avec l'enregistrement des cas de non disponibilité complet et à jour</p>	<p>NA</p>	
6. Recours à des ingrédients ou denrées non bio – cas 3		
<p>Uniquement dans les cas suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - En cas de non disponibilité avérée, utilisation d'un ingrédient non bio dans la limite de 5% en poids du plat bio. Doit faire l'objet d'un enregistrement complet dans le registre des entrées - Boissons spiritueuses et sodas non disponibles en bio - Produits non couverts par la réglementation bio - Vins issus de raisins de l'AB 	<p>C</p> <p>C</p> <p>C</p>	<p>Estragon non bio - Produits de la pêche.</p> <p>Catalogue Province Bio - pas d'Estragon déshydraté</p> <p>Tous les produits sont bio.</p>
7. Contrôle du caractère biologique des ingrédients et denrées mis en œuvre		
<p>L'opérateur s'assure de la certification AB de tous les ingrédients mis en œuvre (sauf venant de distributeurs non soumis au contrôle)</p>	<p>C</p>	<p>Tous les certificats des fournisseurs sont à jour (cf fiche annexes).</p>

POINTS A CONTROLER	(1)	OBSERVATIONS
L'opérateur s'assure de la référence à la bio et au contrôle sur factures, bons de livraison et étiquetages des produits réceptionnés	C	Mentions confirmées sur BL et facture d'achat.
L'opérateur conserve ces justificatifs du caractère bio entre deux contrôles, et au minimum pendant une durée de 3 ans	C	
8. Comptabilité et traçabilité		
Tenue à jour du registre des denrées achetées et mises en œuvre (nature des denrées, identité des fournisseurs, quantités achetées et mises en œuvre, date d'achat, ...), y compris les ingrédients non bio entrant dans les plats valorisés en bio.	C	Registre des sorties : tickets de caisse Registre des entrées : Bon de commande par semaine + BL conservés par semaine
Tenue à jour du registre des sorties (double des notes ou enregistrements de caisse) avec identification des denrées biologiques. Ces justificatifs sont conservés au minimum pendant 2 ans.	C	
Balance entrées / sorties / stocks cohérente	C	Ce jour, 8 plats végétariens : chou, épinards, pois, carottes, persils ... → quantités achats cohérents
Cohérence entre denrées biologiques en cuisine et offre proposée sur la carte ou autre support	C	Produit non bio en stock ce jour : estragon. Tous les autres produits sont bio.
9. Identification des denrées AB lors du transport et du stockage		
Toute denrée bio non étiquetée et faisant l'objet d'un transport circule avec un document d'accompagnement avec les mentions requises (référence à la bio et au contrôle, ...)	C	Bl pour les oeufs, les fruits et légumes secs.
Mesures prises pour prévenir tout risque de mélange ou d'échange des denrées bio et non bio et pour garantir l'identification des denrées bio	NA	Cas 3.
10. Distinction entre produits bio et non bio (cas 1 et 2)		
Ingrédients ou denrées alimentaires en bio et en non bio facilement distinguables pour le personnel comme pour le consommateur		
A défaut, sur autorisation de CERTIPAQ BIO, système d'identification et de suivi des denrées concernées avec mises en place de mesures pour assurer la séparation dans le temps ou l'espace à toutes les étapes et prévenir tout risque de mélange ou échange.	NA	
11. Communication		
Information loyale du consommateur en cas de remplacement d'une denrée ou d'un ingrédient bio par une denrée ou un ingrédient non bio	C	Facture de vente : activité traiteur, vente de tarte à chlorophylle - mention FR-Bio-09.
Information loyale du consommateur en cas de présence d'ingrédients ou denrées non biologiques (cas 3)	C	Etiquette "produit mixte" - mentions confirmées.
Restaurant en cas 2 : le certificat est tenu à disposition du consommateur	C	Sur la carte, produits non bio (porc et estragon) notés non bio par une *
Restaurant en cas 3 : le certificat est systématiquement	C	Certificat affiché en magasin Carte de fidélité - logo AB de communication

POINTS A CONTROLER	(1)	OBSERVATIONS
présenté au consommateur Les mentions relatives à la bio n'induisent pas en erreur le consommateur. En particulier, les restrictions sur l'usage de ces mentions pour les restaurants en cas 1 et 2 sont respectées. Respect des règles d'usage des logos (AB, CERTIPAQ BIO, européen)		<p>Marque Terrains Bio déposé avec projet que d'autres indépendants ouvrent des restaurants à cette marque - Protocole vu par Patrick ROSSET .</p> <p>Logo AB sur le menu - logo étiquetage au lieu de communication .</p>

12. Suivi des réclamations, inspections par d'autres organismes

Enregistrement et traitement des réclamations (exigences EN 45011/ISO Guide 65)	c	RAS selon l'opérateur .
Assistance technique ou inspection d'autres organismes - Rapports d'inspection ou d'assistance	c	Visite de la DG-CCRF en mai 2012 - RAS depuis

CONCLUSION (observations, points sensibles, points à éclaircir, non conformités)

Contrôle satisfaisant ce jour

- Cohérence entre les produits achetés et l'offre proposée .
- Bonne tenue documentaire : registre des entrées , registre des sorties , BI et factures d'achat , certificat fournisseurs à jour , traçabilité (étiquettes des produits conservés) .

PS : logo AB d'étiquetage au lieu du logo AB de communication utilisé sur le menus .

Écarts constatés (numéros des fiches de non-conformité annexées au présent rapport de contrôle)

Pas d'écarts constatés ce jour

Prélèvement d'échantillons : non oui fiche de suivi d'échantillon n°.....

Supports de contrôle annexes :

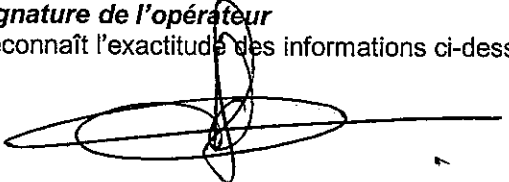
Fiche de contrôle annexe de vérification de la conformité des produits achetés utilisés dans la préparation des produits AB

Autre support de contrôle annexe :

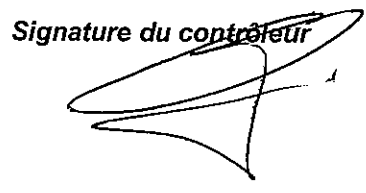
13. ACCORD ET SIGNATURE

Heure de départ :

Signature de l'opérateur
Reconnait l'exactitude des informations ci-dessus



Signature du contrôleur



En l'absence de réponse de votre part aux écarts ci-dessus, selon le niveau de l'écart et conformément à notre système qualité, l'émission de nouveaux certificats pourra être suspendue et d'autres mesures contraignantes pourront être prises.

Copie à transmettre par mail .

(1) C : conforme – NC : non-conforme – NA : non applicable – NE : non examiné ce jour
PS : point sensible – PAE : point à éclaircir – NVJ : non vérifiable ce jour

TABLEAU 9 - ORIGINE ET CONFORMITE DES INTRANTS

Support à utiliser si nécessaire en annexe du support principal

Date : 13/07/14 Nom de l'opérateur : Tenaxa Bio.....

Fournisseur	Produits	Factures / BL (dates)	Garantie sur facture / bl	Fiche technique / étiquette	Certificat (date fin)	Autres justificatifs	Commentaires	1
Mindelini GIRAUDINEAU	Farine		C		BV 31/08/14.			C
Bio de la Boule	oeuf		C		BV 30/09/14			C
Pearce	yaourt		C		Eccert 31/12/14.			C
Kervevan	Charcuterie		C		Eccert 31/12/14			C
Payson Fromages répartis	Fromage		C		Eccert 31/12/2014.			C
La Petite Boulangerie	Pain		C		BV 30/09/14.			C
Province Bio	Tous types de denrées		C		Eccert 31/12/14.			C
Orieux	Vin		C		Eccert 31/12/14.			C
Brasserie Boufflay	Bières		C		CP 31/08/14.			C
Chlorophylle	TRE, viande		C		BV 31/12/14.			C

(1) C : conforme – NC : non conforme – NA : non applicable – NE : non examiné ce jour
 PS : point sensible – PAE : point à éclaircir – NVJ : non vérifiable ce jour

Fournisseur	Produits	Factures / BL (dates)	Garantie sur facture / bl	Fiche technique / étiquette	Certificat (date fin)	Autres justificatifs	Commentaires	1

(1) C : conforme - NC : non conforme - NA : non applicable - NE : non examiné ce jour
PS : point sensible - PAE : point à éclaircir - NVJ : non vérifiable ce jour