

CONTROLE DE LA PRODUCTION BIOLOGIQUE – RESTAURANTS

Nom du contrôleur : TEAROIS Bio G. GILBERT Date : 3/10/2015 Heure d'arrivée : 14h30

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

Raison sociale de l'opérateur : TEAROIS Bio SARL Numéro d'opérateur : 5065

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 Bonde Tente - 44200 NANTES

Téléphone / fax / mail : 02 51 86 25 62

Interlocuteur(s) et responsabilité(s) : M. LUNEL .

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

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

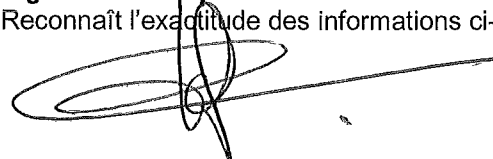
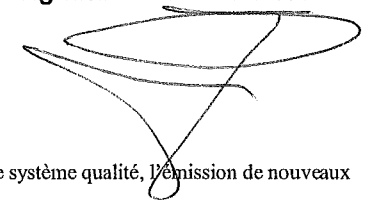
POINTS A CONTROLER	(1)	OBSERVATIONS
1. ENGAGEMENT		
L'opérateur dispose du (ou a accès au) cahier des charges relatif à la restauration de produits biologiques	c	dispo sur www.certipaqbio.com .
Convention de certification avec CERTIPAQ BIO Présence du certificat en vigueur	c	Contrat récupéré ce jour - Certificat en cours de validité
Notification effectuée ou mise à jour	c	Notification mise à jour le 25/01/2015 .
2. SUIVI DES ECARTS PRECEDENTS (efficacité des actions correctives mises en œuvre)		
N° (ou référence) des fiches de non-conformité :	c	Pas de NC constatée lors du contrôle 2014 .
3. DESCRIPTION DE L'ACTIVITE		
Noms et adresses des sites d'activité, y compris façonniers et sous-traitants.	c	1 site pas de sous traitant .
Preuve de la certification des façonniers et sous-traitants Liste des types de plats ou menus soumis au contrôle	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

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.</p> <p>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>Salade Pâte Tartes Poêlée de légumes Plat du jour Omelette Potage - arrêt des sandwichs.</p> <p>Plat du jour Menu de la semaine conservé.</p> <p>Pas d'additif ni auxiliaires Gros sel de mer. Pas de substance aromatisante.</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>c</p>	
<p>Absence d'utilisation de denrées alimentaires traitées par rayonnement ionisant</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>	<p>Cas 3.</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>c</p>	<p>Porc issu de la pêche : filet de julienne calillaud, hareng, lieu Estragon < 5% - catalogue fournisseur : pas d'échage déshydraté en gros quantité Foie Gras indiqué par une * sur la carte * les produits précédés d'une * ne sont pas bio ou sont en cours de conversion</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>voir fiche annexe.</p>

Produits non bio en stock : Sucre muscovado = Agar Agar.

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	
L'opérateur conserve ces justificatifs du caractère bio entre deux contrôles, et au minimum pendant une durée de 3 ans	c	Factures dispo depuis le dernier contrôle.
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. 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. Balance entrées / sorties / stocks cohérente	c c c c c c c	Registre des entrées : Bon de commande par semaine + BL Registre des sorties : ticket de caisse ; recap par jour. Registre des conso pour les légumes : légumes consommés par jour. Cohérence testée ce jour sur la sem 51 (utilisée) c chair - PEARD - sem 47. c chorizo - 3x400g sem 50. c Butternuts : 13 kg sem 49.
Cohérence entre denrées biologiques en cuisine et offre proposée sur la carte ou autre support	c	Cohérence entre les produits en cuisine et la carte proposée
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, ...) 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	c c c	BL conservée par semaine Vrac : Fruits et légumes - produits pris au MIN de Nantes par l'opérateur Pain - Pas de produits identiques en bio et en conventionnel.
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	Cas 3.
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 Information loyale du consommateur en cas de présence d'ingrédients ou denrées non biologiques (cas 3) Restaurant en cas 2 : le certificat est tenu à disposition du consommateur Restaurant en cas 3 : le certificat est systématiquement	c c NA c	Information conforme en restaurant. Certificat en cours de validité affiché en magasin.

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) Mention conforme sur facture de vente	(PS) c c (PS)	+ Vente de produit "traiteur en magasin bio" Vente en vrac - étiquette vrac - logo logo AB de communication + mention "ingrédients" à ajouter + liste des ingrédients à mettre par ordre décroissant + Étiquette non valide par CERTIPAQ Bio. Sur devanture, logo AB. Site internet : logo AB d'étiquetage Rapport de contrôle de 2014 en ligne.
12. Suivi des réclamations, inspections par d'autres organismes		
Enregistrement et traitement des réclamations (exigences EN 45011/ISO Guide 65)	c e	Reclama Abs de réclamation selon l'opérateur. Alerte par Province Bio - pas de produit
Assistance technique ou inspection d'autres organismes - Rapports d'inspection ou d'assistance	(PS)	Visite DDPP ce jour / liaison avec magasins, abs de dérogation de la DSV pour la liaison.
CONCLUSION (observations, points sensibles, points à éclaircir, non conformités) + pb étiquetage		
<p>Activité de restaurant + vente de produits "traiteurs" en magasin bio.</p> <p>(PS) : Etiquette sur les produits vrac pour les magasins - logo AB de comm au lieu de celui d'étiquetage + "ingrédients" à ajouter. mention/réglementation générale A transmettre à CERTIPAQ Bio pour validation, - (PS) sur internet, mention logo AB d'étiquetage au lieu de comm.</p> <p>(PS) Visite DDPP ce jour : agrément ou dérogation DSV pour la liaison des plats traiteur jusqu'au MIN. Province Bio assure la liaison pour les magasins spé.</p> <p>Contrôle satisfaisant ce jour.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bonne tenue documentaire des registres des entrées et sorties - Produits en stock cohérents avec la carte proposée - les produits non bio (produits de la pêche, estragon) indiqués sur la carte aux consommateurs 		
Écarts constatés (numéros des fiches de non-conformité annexées au présent rapport de contrôle)		
Pas de NC constaté ce jour.		
Prélèvement d'échantillons : non <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> fiche de suivi d'échantillon n°.....		
Supports de contrôle annexes :		
<input checked="" type="checkbox"/> Fiche de contrôle annexe de vérification de la conformité des produits achetés utilisés dans la préparation des produits AB liste des fournisseurs.		
<input type="checkbox"/> Autre support de contrôle annexe :		
13. ACCORD ET SIGNATURE		
Heure de départ : ..17h00.....		
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.		