



ASSOCIATION NATIONALE INTERPROFESSIONNELLE DU BETAIL ET DES VIANDES

## **VIANDE BOVINE D'IMPORTATION**

### **MODALITES D'ETIQUETAGE DES VIANDES D'IMPORTATION**

**Cahier des charges, Procédures et Plan de contrôle**

**Réf.: CAIMP01D- Rév.2 21 janvier 2003**

#### **Pour INTERBEV**

Nom : Monsieur Jean-Louis BIGNON

Fonction : Délégué Général INTERBEV

Date : 21/01/03

Visa :

## SOMMAIRE

<b>1. PREAMBULE</b>	<b>3</b>
<b>2. ENGAGEMENT DE L'OPERATEUR ET MODALITES D'INSTRUCTION DU DOSSIER</b>	<b>4</b>
<b>3. CAHIER DES CHARGES</b>	<b>8</b>
<b>4. PLAN DE CONTRÔLE</b>	<b>10</b>
4.1. GROSSISTES IMPORTATEURS	10
4.2. ATELIERS DE DECOUPE	10
4.3. POINTS DE VENTE	11
4.4. NATURE DES CONTROLES	11
4.5. FREQUENCE DES INTERVENTIONS	11
4.6. OBJETS ET METHODEs DE CONTROLE	11
<b>5. SUIVI DES ECARTS - CODES CONCLUSIONS</b>	<b>17</b>
5.1. CODES CONCLUSION ET CONSEQUENCES	17
5.2. TYPOLOGIE DES ECARTS	18

## **1. PREAMBULE**

INTERBEV a établi, en avril 1998, un cahier des charges définissant les modalités de traçabilité et d'identification de la viande bovine française, ces modalités étant contrôlées par un organisme externe.

INTERBEV dépose aujourd'hui le présent document, qui définit les règles concernant la traçabilité et le report d'information pour les viandes bovines importées, qui sont destinées à une commercialisation en France ou à l'étranger, conformément au Règlement européen n° 1760/2000.

Le présent document comprend :

- . le cahier des charges et les procédures à respecter,
- . les formulaires d'engagement et les procédures d'instruction du dossier,
- . le plan de contrôle et le suivi des écarts par INTERBEV.

L'application de ce document permettra de garantir qu'une viande bovine importée et identifiée par des informations concernant l'origine, certaines caractéristiques ou des conditions de production, est commercialisée avec les mêmes mentions, le cas échéant traduites, par les opérateurs français

Ces informations, portées sur l'étiquetage de la viande bovine, feront l'objet d'une validation préalable par les services compétents de la DGAL et de la DGCCRF

Ce document concerne les viandes de gros bovins importées fraîches ou congelées et commercialisées par des opérateurs situés en France soit à l'exportation, soit sur le territoire national.

Les opérateurs devront s'engager auprès d'INTERBEV à respecter le présent document. Ils devront également communiquer à INTERBEV les informations relatives aux viandes et communiquées au consommateur.

INTERBEV fera valider ces informations par la DGAL et la DGCCRF, préalablement à leur <sup>2</sup> agrément au titre du présent cahier des charges

Les contrôles de la filière en France sont opérés par un organisme conforme à la norme EN45011 désigné par INTERBEV.

## **2. ENGAGEMENT DE L'OPERATEUR ET MODALITES D'INSTRUCTION DU DOSSIER**

L'entreprise qui souhaite s'engager dans la démarche relative aux viandes d'importation adresse un dossier d'engagement dûment renseigné à INTERBEV composé de la fiche 1 ou fiche 1 bis.

INTERBEV instruit le dossier en vérifiant cet engagement puis habilite l'entreprise en lui attribuant un numéro d'engagement. Un récépissé d'engagement est ensuite retourné à l'entreprise.

INTERBEV informe l'administration de l'habilitation de celle-ci ainsi que l'organisme de contrôle.

En s'engageant dans la démarche, l'entreprise accepte :

- . de communiquer à INTERBEV les informations relatives aux viandes importées puis commercialisées : origine, numéro d'agrément du cahier des charges, caractéristiques ou conditions de production ainsi que leur libellé dans la langue d'origine et sa traduction, le cas échéant .INTERBEV transmettra, en vue de leur validation préalable sur le territoire français, ces informations à la DGAL et à la DGCCRF
- . de respecter la norme NF V 46-010: Gros bovins - Traçabilité des viandes identifiées - Ateliers de découpe, désossage, travail de la viande, conditionnement et vente,
- . les contrôles de l'organisme EN 45011 désigné par INTERBEV.

**FICHE 1**

**ENGAGEMENT DE L'OPERATEUR**

*Cocher la case correspondante*

- ☐ grossiste importateur sans activité de découpe
- ☐ grossiste importateur avec activité de découpe ou atelier de découpe
- ☐ distributeur ou restaurateur

Je soussigné, ....., en qualité de .....

de l'entreprise Raison Sociale : .....

Adresse : .....

.....

n° de téléphone : .....

n° de télécopie : .....

déclare avoir pris connaissance du cahier des charges, des procédures et du plan de contrôle relatifs à la traçabilité et au marquage des viandes de gros bovins importées,

déclare appliquer les dispositions du présent cahier des charges aux seules viandes bovines importées qui répondent à un cahier des charges fournisseur agréé par les autorités compétentes locales selon les dispositions du Règlement Européen n°820/97 du 21 Avril 1997,

Je m'engage à ne pas communiquer, lors de la commercialisation des ces viandes, d'autres caractéristiques valorisantes que celles mentionnées par mon fournisseur.

Je déclare m'engager à respecter les dispositions du présent document et accepter les contrôles de l'organisme EN 45011 désigné par INTERBEV.

Je m'engage à fournir régulièrement et au minimum une fois par trimestre à INTERBEV, la liste précise des cahiers des charges des viandes bovines que mon entreprise importe. Cette liste comprendra le nom du fournisseur, le pays d'origine, le numéro d'agrément du cahier des charges attribué par les autorités locales compétentes, les caractéristiques de communication mentionnées pour ces viandes dans le cahier des charges, et ce en vue de leur validation préalable par la DGAL et la DGCCRF.

A ....., le .....

Signature et cachet de l'entreprise

*A retourner dûment renseigné et signé à INTERBEV, 149 rue de Bercy, 75595 PARIS CEDEX 12*

**FICHE 1Bis****ENGAGEMENT DE L'OPERATEUR**

Pour les entreprises adhérentes à la F.N.I.C.G.V.

*Cocher la case correspondante*

- ☐ grossiste importateur sans activité de découpe
- ☐ grossiste importateur avec activité de découpe ou atelier de découpe
- ☐ distributeur ou restaurateur

Je soussigné, ....., en qualité de .....

de l'entreprise Raison Sociale : .....

Adresse : .....

.....

n° de téléphone : .....

n° de télécopie : .....

déclare avoir pris connaissance du cahier des charges, des procédures et du plan de contrôle relatifs à la traçabilité et au marquage des viandes de gros bovins importées.

déclare appliquer les dispositions du présent cahier des charges aux seules viandes bovines importées qui répondent à un cahier des charges fournisseur agréé par les autorités compétentes locales selon les dispositions du Règlement Européen n°820/97 du 21 Avril 1997,

Je m'engage à ne pas communiquer, lors de la commercialisation des ces viandes, d'autres caractéristiques valorisantes que celles mentionnées par mon fournisseur.

Je déclare m'engager à respecter les dispositions du présent document et accepter les contrôles de l'organisme EN 45011 désigné par INTERBEV.

Je m'engage à fournir régulièrement et au minimum une fois par trimestre à INTERBEV, la liste précise des cahiers des charges des viandes bovines que mon entreprise importe. Cette liste comprendra le nom du fournisseur, le pays d'origine, le numéro d'agrément du cahier des charges attribué par les autorités locales compétentes, les caractéristiques de communication mentionnées pour ces viandes dans le cahier des charges et ce en vue de leur validation préalable par la DGAL et la DGCCRF

A ....., le .....

Signature et cachet de l'entreprise

*A retourner dûment renseigné et signé à la F.N.I.C.G.V, 40 Avenue des Terroirs de France -  
75611 PARIS CEDEX 12*

***FICHE 2 à conserver dans l'entreprise pour une durée minimum d'un an à compté de son établissement***

## **IDENTIFICATION DU FOURNISSEUR ET MENTIONS COMMUNIQUEES**

Date de réception : .....

Numéro de lot : .....

Raison sociale fournisseur : .....

Adresse fournisseur : .....

..... Pays : .....

Tél : ..... Fax : .....

☐ n° d'agrément ou de récépissé du fournisseur : .....  
(Lorsque celui-ci est un importateur français de viande bovine)

☐ n° d'agrément du cahier des charges fournisseur par les autorités compétentes locales : .....  
(Lorsque le fournisseur a son siège dans un autre état membre)

Mentions identifiant les viandes importées constituant le lot :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

*Vous pouvez coller l'étiquette correspondante.*

Mentions identifiant les mêmes viandes, commercialisées par mon entreprise :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

*Vous pouvez coller l'étiquette correspondante.*

### 3. CAHIER DES CHARGES

#### ♦ A RECEPTION DES VIANDES BOVINES IMPORTEES, VOUS DEVEZ :

- ☞ Vérifier la présence sur les étiquettes qui accompagnent les viandes du numéro d'agrément.
- ☞ Vérifier la correspondance entre ce numéro d'agrément et le numéro d'agrément du cahier des charges délivré par les autorités locales compétentes selon le Règlement Européen n°820/97.
- ☞ Vérifier que les viandes sont identifiées par un n° de lot ou de carcasse.
- ☞ Vérifier que les viandes sont accompagnées d'un document présentant les caractéristiques attendues : origine, mode de production, caractéristique du produit, etc.

Le document peut être une étiquette d'identification du produit ou un document livré avec les viandes. Vous devez également vérifier que le document porte les mêmes identifiants que les viandes commercialisées.

- ☞ Stocker les viandes importées, par lots homogènes, correspondant aux mêmes caractéristiques, de façon identifiée, ou dans des locaux clairement repérés.
- ☞ Pour chaque lot de viande bovine importée provenant d'un fournisseur et/ou d'un cahier des différent, compléter la *FICHE 2* jointe au présent document. Cette fiche doit être conservée en interne pendant une durée d'un an minimum à compter de son établissement et mise à la disposition de l'organisme de contrôle.

#### ♦ LORS DE LA DECOUPE, VOUS DEVEZ :

- ☞ Constituer des lots de viandes homogènes (ayant les mêmes caractéristiques).
- ☞ Attribuer un n° de lot de découpe aux viandes découpées en assurant la correspondance avec les n° de lots ou de carcasses du lot de découpe.
- ☞ Reporter sur chaque pièce ou chaque lot découpé le n° de lot de découpe.
- ☞ Reporter sur une étiquette identifiant les viandes du lot de découpe, les informations relatives aux viandes : origine, mode de production, caractéristique du produit, etc.

Le cas échéant, ces informations peuvent être traduites. Dans ce cas, vous devez au préalable informer INTERBEV en lui adressant la *FICHE 2* dûment renseignée.

- ☞ Tenir une comptabilité matière des entrées et des sorties.



**♦ A L'EXPEDITION DES VIANDES BOVINES IMPORTEES, VOUS DEVEZ :**

- ☞ Vérifier l'identification des viandes expédiées et la correspondance avec les mentions communiquées.
- ☞ Emettre une facture ou un bon de livraison comportant les identifiants (n° des lots de découpe des viandes livrées ou les mentions caractérisant ces viandes).
- ☞ Conserver les documents émis par votre fournisseur, mentionnant les caractéristiques des viandes, ainsi que ceux émis par vous-même à l'attention de vos clients. La durée de conservation doit être de un an au minimum.

**♦ AU POINT DE VENTE, VOUS DEVEZ :**

- ☞ Vérifier à réception que les informations relatives aux viandes livrées correspondent effectivement à celles-ci, grâce à l'apposition d'un même identifiant sur les viandes et les documents d'accompagnement ou grâce au report des mentions caractérisant ces viandes sur les bons de livraisons ou les factures.
- ☞ Etiqueter les viandes, lors de la commercialisation, avec des informations figurant parmi les informations communiquées par votre fournisseur.
- ☞ Mettre en vente dans un rayon clairement délimité et identifié en cas de double rayon.
- ☞ En cas de fabrication d'UVC, vous devez pouvoir prouver l'appartenance à un lot de découpe pour chaque UVC par l'attribution d'un n° de lot de découpe et son report sur les étiquettes des UVC, ou disposer d'un système équivalent de traçabilité, permettant de prouver la véracité des mentions figurant sur l'étiquetage des UVC.
- ☞ En cas de double rayon, vous devez tenir une comptabilité matière des entrées et des sorties.

## **4. PLAN DE CONTRÔLE**

En France, le respect des dispositions du présent cahier des charges sont contrôlées par un Organisme conforme à la norme EN 45011 désigné par INTERBEV.

Les contrôles s'exercent au niveau des :

- Grossistes importateurs,
- Ateliers de découpe,
- GMS,
- Artisans Bouchers,
- Restaurateurs.

Le présent chapitre décrit les modalités de contrôle par un organisme EN 45011 auprès des différents opérateurs situés en France.

### **4.1. GROSSISTES IMPORTATEURS**

L'organisme de contrôle effectue les contrôles de chaque grossiste importateur engagé dans la démarche. Ce contrôle porte notamment sur :

- les modalités de contrôle à réception des viandes,
- l'identification et la traçabilité des viandes importées et stockées,
- l'existence et la conformité des documents et des enregistrements correspondants,
- la traçabilité des viandes lors de l'expédition et la conformité des informations fournies au client.

### **4.2. ATELIERS DE DECOUPE**

L'organisme de contrôle effectue les contrôles de chaque *atelier de découpe* engagé dans la démarche. Ce contrôle porte notamment sur :

- les modalités de contrôle lors de la réception des viandes,
- les modalités de découpe et de tenue d'une comptabilité matière,
- les modalités de traçabilité lors de la découpe et l'identification des viandes découpées,
- l'existence et la conformité des documents et des enregistrements correspondants.

#### **4.3. POINTS DE VENTE**

L'organisme de contrôle effectue les contrôles *des points de vente : bouchers détaillants, GMS et restaurants* engagés. Ce contrôle porte notamment sur:

- les modalités de contrôle lors de la réception des carcasses, des quartiers, des PAD, des UVC,
- les modalités de contrôle lors de la découpe (*le cas échéant*) ou lors de la mise en oeuvre,
- la tenue d'une comptabilité entrées/sorties, en cas de double rayon,
- la traçabilité et l'identification des viandes découpées et vendues au consommateur;
- l'existence et la conformité des documents et des enregistrements correspondants.

#### **4.4. NATURE DES CONTROLES**

Les contrôles pris en compte pour la surveillance de la conformité des produits sont les contrôles internes mis en oeuvre par les opérateurs eux-mêmes ainsi que les contrôles externes exercés par l'organisme de contrôle au niveau de chaque opérateur engagé dans la démarche.

Le présent plan de contrôle décrit l'articulation des contrôles internes et des contrôles externes.

Les interventions du plan de contrôle externe consistent en des contrôles :

- des grossistes importateurs,
- des ateliers de découpe,
- des points de vente : GMS, bouchers artisans, restaurants

#### **4.5. FREQUENCE DES INTERVENTIONS**

L'organisme de contrôle applique pour chaque intervention les fréquences résumées dans le tableau 1.

#### **4.6. OBJETS ET METHODES DE CONTROLE**

Les méthodes de contrôle interne et externe pour chaque point à contrôler sont résumées dans le tableau 2.

Les contrôles donnent lieu à la remise d'un compte-rendu et si nécessaire, de fiches d'écart permettant le suivi des non-conformités ou remarques constatées par l'auditeur ou le contrôleur.

**Tableau 1 : Fréquence des contrôles de l'organisme de contrôle**

<b>INTERVENTIONS</b>	<b>Fréquence minimale des interventions</b>
- Contrôle grossiste importateur	- 1 fois par an.
- Contrôle atelier de découpe	- 1 fois par an.
- GMS	- 30 % par an des opérateurs engagés.
- Contrôle Bouchers artisans	- 30 % par an des opérateurs engagés.
- Restaurants	- 30 % par an des opérateurs engagés.

**TABLEAU 2 : Objets et méthodes de contrôle interne et externe**

OBJET DU CONTROLE	CONTROLES INTERNES			CONTROLES REALISES PAR L'ORGANISME DE CONTROLE	
	SITE DU CONTROLE	RESPONSABLE ET FREQUENCE	METHODE	SITE, FREQUENCE ET RESPONSABLE	METHODE
<b>GROSSISTE IMPORTATEUR</b>					
⇒ <i>Provenance et identification de la viande bovine, caractéristiques liées au produit, communiquées par le fournisseur.</i>	- Quai de réception et chambre froide de stockage.	- Responsable réception, à chaque réception de viande importée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle documentaire des bons de livraison ou factures et vérification visuelle avec les identifiants des viandes réceptionnées : étiquette, macaron, roulette, n° à l'encre, etc.</li> <li>- Vérification du document mentionnant les caractéristiques des viandes : origine, numéro d'agrément du cahier des charges import, caractéristiques du produit ou mode de production et de sa correspondance avec les viandes réceptionnées.</li> </ul>	- Grossiste (quai de réception, chambre froide de stockage et service administratif), par un contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification visuelle du contrôle à réception.</li> <li>- Contrôle documentaire de la correspondance avec les bons de livraison ou factures.</li> <li>- Contrôle documentaire des caractéristiques communiquées par le fournisseur et de la conformité avec celles annoncées à INTERBEV.</li> <li>- Contrôle visuel de l'identification et de la traçabilité en chambre froide de stockage.</li> </ul>
⇒ <i>Commercialisation de viandes importées sans découpe</i>	- Quai d'expédition.	- Responsable expédition, à chaque expédition de viande importée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification du document mentionnant les caractéristiques des viandes et de sa traduction, le cas échéant.</li> <li>- Contrôle documentaire des bons de livraison ou factures émis et vérification visuelle avec les identifiants des viandes expédiées.</li> </ul>	- Quai d'expédition du grossiste, par un contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification documentaire des caractéristiques des viandes et de leur conformité par rapport à celles annoncées à INTERBEV.</li> <li>- Contrôle documentaire des bons de livraison ou factures émis et vérification visuelle avec les identifiants des viandes expédiées.</li> </ul>
⇒ <i>Cession des viandes à un atelier de découpe.</i>	- Chambre froide.	- Responsable cession, à chaque cession de quartiers.	- Vérification visuelle de l'identification des quartiers et de l'absence de mélange des lots.	- Chambre froide du grossiste, par un contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1	- Vérification visuelle de l'identification des quartiers et de l'absence de mélange des lots.

**TABLEAU 2 : Objets et méthodes de contrôle interne et externe**

OBJET DU CONTROLE	CONTROLES INTERNES			CONTROLES REALISES PAR L'ORGANISME DE CONTROLE	
	SITE DU CONTROLE	RESPONSABLE ET FREQUENCE	METHODE	SITE, FREQUENCE ET RESPONSABLE	METHODE
<b>ATELIER DE DECOUPE</b>					
⇒ <i>Sélection et conformité des viandes mises en découpe et traçabilité des découpes.</i>	- Atelier de découpe.	- Opérateur réception atelier, pour chaque lot découpé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle visuel de l'identification des quartiers entrés en découpe.</li> <li>- Contrôle documentaire de l'appartenance des quartiers à un lot homogène du point de vue des caractéristiques</li> <li>- Contrôle visuel de l'identification des pièces de découpe : PAD et des UVC.</li> <li>- Contrôle documentaire des fiches de lot de découpe et du report des identifiants des viandes entrées et du n° de lot de découpe.</li> </ul>	- Atelier de découpe, par un contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle visuel de l'identification des quartiers entrés en découpe.</li> <li>- Contrôle visuel et documentaire de la traçabilité et de la conformité des viandes mises en découpe, à partir des identifiants relevés sur les lots découpés le jour de l'audit et antérieurement.</li> </ul>
⇒ <i>Comptabilité matière.</i>	- Atelier de découpe.	- Responsable atelier découpe, chaque lot découpé.	- Calcul et vérification des rendements matière pour chaque lot découpé.	- Atelier de découpe, par un contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1	- Vérification des rendements matière (bilan matière) et des fiches de découpe sur quelques lots par sondage.
⇒ <i>Expédition des découpes</i>	- Quai d'expédition.	- Responsable expédition, à chaque expédition de viande importée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification du document mentionnant les caractéristiques des viandes et de sa traduction, le cas échéant.</li> <li>- Contrôle documentaire des bons de livraison ou factures émis et vérification visuelle avec les identifiants des viandes expédiées.</li> </ul>	- Quai d'expédition de l'atelier de découpe, par un contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification documentaire des caractéristiques des viandes et de leur conformité par rapport à celles annoncées à INTERBEV.</li> <li>- Contrôle documentaire des bons de livraison ou factures émis et vérification visuelle avec les identifiants des viandes expédiées.</li> </ul>

**TABLEAU 2 : Objets et méthodes de contrôle interne et externe**

OBJET DU CONTROLE	CONTROLES INTERNES			CONTROLES REALISES PAR L'ORGANISME DE CONTROLE	
	SITE DU CONTROLE	RESPONSABLE ET FREQUENCE	METHODE	SITE, FREQUENCE ET RESPONSABLE	METHODE
<b>GMS, BOUCHERIE DE DETAIL</b>					
⇒ <i>Approvisionnement auprès d'un fournisseur engagé</i>	- Point de vente	- Responsable des commandes, lors du référencement puis périodiquement.	- Vérification sur liste ou à défaut, prise de renseignement auprès d'INTERBEV.	- Point de vente, contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1	- Vérification documentaire des factures et bons de livraison et comparaison avec la liste tenue à jour des opérateurs engagés.
⇒ <i>Identification des viandes et traçabilité.</i>	- Point de vente	- Personnel et responsable rayon boucherie, lors de la réception, du stockage et de la mise en rayon.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle du n° de lot de découpe ou de carcasse reporté sur la facture ou le bon de livraison des viandes reçues avec les caractéristiques des viandes. Vérification de la correspondance grâce à l'identifiant des viandes.</li> <li>- Contrôle visuel de la présence d'un identifiant en chambre froide de stockage.</li> <li>- Contrôle visuel de l'identification des produits découpés (le cas échéant) et mis en rayon : sticker pour les UVC, pique prix pour le rayon découpe, affiches en face du produit, etc.</li> <li>- Contrôle documentaire des fiches de lot de découpe, le cas échéant.</li> </ul>	- Point de vente, contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification visuelle des viandes réceptionnées et de leur identifiant en chambre froide de stockage.</li> <li>- Contrôle visuel de l'identification et des informations fournies pour les produits découpés (le cas échéant) et mis en rayon : sticker pour les UVC, pique prix pour le rayon découpe, affiches en face du produit, etc.</li> <li>- Contrôle documentaire des fiches de lot de découpe, le cas échéant.</li> <li>- Contrôle de la traçabilité en « remontant » les enregistrements.</li> <li>- Vérification des informations communiquées qui doivent correspondre à celles des viandes livrées.</li> </ul>
⇒ <i>Comptabilité matière (en cas de double rayon)</i>	- Point de vente.	- Personnel et responsable rayon boucherie, chaque lot découpé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Calcul du rendement matière (bilan matière) à partir des fiches de lot.</li> <li>- Vérification de la comptabilité matière de la viande d'importation et celle générale des viandes.</li> </ul>	- Point de vente, contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification de la tenue d'une comptabilité matière (en cas de double rayon).</li> <li>- Calcul du rendement matière à partir des fiches de lot ou vérification des comptabilités matière.</li> </ul>

**TABLEAU 2 : Objets et méthodes de contrôle interne et externe**

OBJET DU CONTROLE	CONTROLES INTERNES			CONTROLES REALISES PAR L'ORGANISME DE CONTROLE	
	SITE DU CONTROLE	RESPONSABLE ET FREQUENCE	METHODE	SITE, FREQUENCE ET RESPONSABLE	METHODE
<b>RESTAURANTS</b>					
⇒ <i>Approvisionnement auprès d'un fournisseur engagé</i>	- Restaurant.	- Responsable des commandes, à chaque commande.	- Vérification sur liste ou à défaut, prise de renseignement auprès d'INTERBEV.	- Restaurant, Par un contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1.	- Vérification documentaire des factures et bons de livraison et comparaison avec la liste tenue à jour des opérateurs engagés.
⇒ <i>Identification des viandes et traçabilité.</i>	- Restaurant.	- Personnel et responsable restaurant, lors de la réception et de l'entreposage.	- Contrôle du n° de lot de découpe ou de carcasses reporté sur la facture ou le bon de livraison des viandes reçues avec les caractéristiques des viandes. Vérification de la correspondance grâce à l'identifiant des viandes.  - Contrôle visuel de la présence d'un identifiant en chambre froide de stockage.	- Restaurant, Par un contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1	- Contrôle visuel de l'identifiant des viandes réceptionnées et de la correspondance avec les bons de livraison ou factures.  - Contrôle documentaire des informations communiquées sur la carte et les autres éléments de PLV (affiches).
⇒ <i>Comptabilité matière (en cas de commercialisation de plusieurs types de viande)</i>	- Restaurant.	- Personnel et responsable restaurant, chaque lot découpé.	- Calcul du rendement matière (bilan matière) à partir des fiches de lot.  - Vérification de la comptabilité matière de la viande d'importation et celle générale des viandes.	- Restaurant, contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1	- Vérification de la tenue d'une comptabilité matière (en cas de double rayon).  - Calcul du rendement matière à partir des fiches de lot ou vérification des comptabilités matière.



## 5. SUIVI DES ECARTS - CODES CONCLUSIONS

Ce chapitre concerne le traitement des écarts constatés lors des contrôles, par INTERBEV.

### 5.1. CODES CONCLUSION ET CONSEQUENCES

A l'issue des audits et des contrôles, l'auditeur attribue une note de 0 à 3, qui est appelé code conclusion de l'intervention. Ce code conclusion correspond à la note de l'écart la plus élevée de l'intervention. INTERBEV prend des mesures en fonction de ce code conclusion.

Le tableau 3 précise les types de constat et leur degré de gravité, ainsi que la suite donnée par INTERBEV, pour chaque code conclusion.

**Tableau 3 : Codes conclusion des interventions**

Code conclusion	Constat et degré de gravité	Suite donnée par INTERBEV
Code 0	Aucun écart constaté.	Notification de la conformité par le contrôleur.
Code 1	Ecarts mineurs constatés, ne remettant pas en cause la traçabilité des viandes importées et caractéristiques communiquées conformes.	Notification par le contrôleur que des traitements ou des actions correctives doivent être mis en place.
Code 2	Au minimum un écart majeur constaté, avec des conséquences sur la traçabilité et caractéristiques communiquées conformes.	Notification par le contrôleur que des traitements ou des actions correctives doivent être mis en place. Notification par INTERBEV d'un contrôle supplémentaire dans un délai rapproché.
Code 3	Au minimum un écart majeur rencontré, avec une tromperie sur les caractéristiques communiquées ou sur la traçabilité.	Traitement particulier par INTERBEV. Retrait ou suspension de la démarche et transmission du dossier à l'autorité judiciaire compétente.

## 5.2. TYPOLOGIE DES ECARTS

Le tableau 4 présente une typologie des écarts avec la note donnée pour chaque écart pour les grossistes importateurs, les ateliers de découpe, les distributeurs et les restaurants

**Tableau 4 : Libellé et notation des écarts :**

**Pour les fournisseurs (grossistes, ateliers de découpe) :**

<b>LIBELLE</b>	<b>Note écart</b>
<b><i>RECEPTION DES VIANDES IMPORTEES :</i></b>	
<b><i>Documents de livraison (factures, BL ou autre document) :</i></b>	
. non disponibles (sans perte de traçabilité)	1
. sans le n° d'agrément du cahier des charges	2
. sans n° de lot ou de carcasse	1
. sans mentions valorisantes et commercialisation avec des mentions valorisantes	3
<b><i>Viandes livrées (carcasses, quartiers, coupes de gros, PAD) :</i></b>	
. sans n° de carcasse ou de lot	2
. sans n° agrément du cahier des charges	3
Absence de vérification des réceptions	2
Stockage des viandes avec perte de traçabilité	2
<b><i>ACTIVITE DE DECOUPE</i></b>	
Découpe avec mélange de lots identifiés par des mentions valorisantes différentes	2
Découpe avec mélange de lots identifiés par des mentions valorisantes et de lots sans mention valorisante	3
Pas de n° de lot de découpe ou de date de découpe permettant de retrouver les lots de viandes entrées en découpe	2
Absence de tenue d'une comptabilité matière	2
Quantités sorties > entrées pour les viandes avec mentions valorisantes	2
<b><i>EXPEDITION DES VIANDES PAR LE FOURNISSEUR</i></b>	
<b><i>Documents de livraison (factures ou BL) :</i></b>	
. non disponibles (sans perte de traçabilité)	1
. sans n° de lot ou de carcasse	1
<b><i>Viandes expédiées (carcasses, quartiers, coupes de gros, PAD, UVC) :</i></b>	
. sans n° de carcasse ou de lot	2

**Pour les distributeurs et restaurants :**

<i>Approvisionnements</i>	
Bons de livraison ou factures des viandes en stock non disponibles	1
Pas de mention valorisante sur les bons de livraison ou factures du fournisseur et commercialisation avec mentions valorisantes	3
Pas de n° lot/carcasse sur les bons de livraison ou factures du fournisseur	1
Pas d'identifiant sur la viande ce qui ne permet pas de retrouver la facture ou le bon de livraison	2
<i>Activité de découpe (le cas échéant)</i>	
Découpe avec mélange des lots avec mentions valorisantes et les autres	3
Absence de n° de lot de découpe sur les UVC	2
Double rayon et absence de tenue d'une comptabilité matière	2
Quantités sorties > entrées pour les viandes avec mentions valorisantes	2
<i>Mise en vente</i>	
La PLV déborde sur la viande « standard »	2