OBJECTIF : Définir les exigences du programme d'audit des fournisseurs de Service alimentaire Gordon nécessaires pour atteindre et maintenir les normes de qualité et de salubrité des produits de marque Gordon. Ce programme d'audit fait partie intégrante de la relation d'affaires entre Service alimentaire Gordon et ses fournisseurs. Il a pour but de faciliter la qualification initiale et continue des fournisseurs de l'entreprise, et de veiller au succès commercial mutuel par la vérification initiale et continue des fournisseurs, ainsi que des systèmes de qualité et des systèmes et pratiques de salubrité des installations d'entreposage extérieur sous contrat avec Service alimentaire Gordon.

PORTÉE : Il s'agit d'un programme nord-américain (activités de Service alimentaire Gordon au Canada et aux É.-U.) qui s'applique aux fournisseurs de produits de marque Gordon et aux installations d'entreposage externe à l'échelle mondiale. Il vise toute personne dont le rôle chez Service alimentaire Gordon prévoit de prendre part à l'approbation et au maintien des qualifications des fournisseurs.

DÉFINITIONS :

- Par «***fournisseur***», on entend tout fournisseur national ou international qui produit ou transforme des aliments ou des produits d'emballage de marque Gordon, à l'exception des fournisseurs dont le rôle se limite à l'étiquetage ou à toute autre activité similaire à caractère minimal.
- Par «***entreposage externe***», on entend toute installation d'entreposage sous contrat avec Service alimentaire Gordon. (Le fournisseur est responsable des installations avec lesquelles il a un contrat et doit respecter le même niveau de conformité que Service alimentaire Gordon exige des installations de ses fournisseurs.)
- Par «***audit***», on entend un audit des bonnes pratiques de fabrication (BPF) effectué par une firme indépendante ou une certification du programme mondial de salubrité alimentaire (GFSI), comme définie ci-dessous.

RESPONSABILITÉS :

- APPROVISIONNEMENT (Service alimentaire Gordon) : responsable de faire la demande d'un audit indépendant au moyen du sondage auprès des nouveaux fournisseurs, et de fournir les détails de ce programme aux nouveaux fournisseurs potentiels.
- FOURNISSEURS ET INSTALLATIONS D'ENTREPOSAGE EXTERNE : responsables d'appuyer ce programme en prévoyant des audits, en mettant en œuvre toute mesure corrective requise et en démontrant un niveau élevé de rendement et d'engagement envers l'amélioration.
- ASSURANCE QUALITÉ (Service alimentaire Gordon) : responsable de faire le suivi des mesures correctives requises et de déterminer l'état de qualification du fournisseur ou de l'installation d'entreposage externe. Cette équipe surveille régulièrement la participation des fournisseurs et des installations d'entreposage externe et avise l'équipe de l'approvisionnement en cas de non-conformité.

EXIGENCES GÉNÉRALES DU PROGRAMME :

- Toutes les installations qui fabriquent des produits de marque Gordon ou qui sont des installations d'entreposage externe sous contrat avec Service alimentaire Gordon doivent prévoir un audit annuel effectué par une firme d'audit approuvée par l'entreprise et fournir des rapports notés complets (BPF) ou une certification (GFSI). Les nouvelles installations d'entreposage externe sous contrat avec l'entreprise ou les nouveaux fournisseurs potentiels doivent fournir un rapport d'audit indépendant effectué au cours des 12 derniers mois ou des 36 derniers mois pour les fournisseurs qui se qualifient pour la certification ISO 9001 (selon le tableau 1) et qui l'ont obtenue.
- Les fournisseurs de Service alimentaire Gordon et les installations d'entreposage externe doivent payer tous les frais associés à l'audit et à la production d'un rapport des résultats.
- Service alimentaire Gordon se réserve le droit d'effectuer un audit chez un fournisseur ou dans une installation dont les résultats indiquent des risques commerciaux potentiels importants pour les produits de marque Gordon. Si un tel audit est jugé nécessaire, le fournisseur devra en assumer tous les frais.

- L'équipe d'assurance qualité de Service alimentaire Gordon utilise les renseignements du rapport d'audit indépendant pour déterminer la qualification finale de qualité du fournisseur ou de l'installation d'entreposage externe. Il existe trois états de qualification possible pour un fournisseur :
  - Approuvé
  - Rejeté
  - En probation/sous réserve de mesure requise par le fournisseur

PLANIFICATION DE L'AUDIT :

- Il incombe au fournisseur ou à l'installation de prévoir l'audit annuel auprès d'une firme autorisée. Si un audit est obtenu par une firme d'audit autre que les firmes d'audit approuvées par Service alimentaire Gordon et énumérées dans le tableau 1, l'équipe d'assurance qualité de l'entreprise doit confirmer que la portée et le contenu de l'audit sont équivalents et qu'ils répondent aux exigences. L'Assurance qualité se réserve le droit d'exiger une copie des normes d'inspection ou d'audit du fournisseur.
- Chaque année, le fournisseur ou l'installation doit prévoir un audit devant être effectué au cours des 12 mois (à un mois près) suivant la date du rapport précédent, ou 36 mois (à un mois près) pour les fournisseurs qui possèdent la certification ISO 9001. La firme d'audit doit soumettre à l'équipe d'assurance qualité les audits d'évaluation annuels pour les fournisseurs possédant la certification ISO 9001 dès leur réception.
- Nous encourageons les fournisseurs à autoriser la publication directe des audits de BPF auprès de la firme d'audit, ce qui permet de fournir un rapport d'audit complet à l'équipe d'assurance qualité. Les certifications GFSI doivent être fournies aussitôt qu'elles sont disponibles.

NORMES LIÉES AUX NOTES D'AUDIT :

- Chaque fournisseur ou installation doit maintenir une note globale acceptable selon le tableau 2. Il peut être nécessaire de refaire un audit dans les 90 jours pour les installations qui obtiennent une note en deçà du minimum.
- Le fournisseur ou l'installation d'entreposage externe doit fournir un plan de mesures correctives documenté à Service alimentaire Gordon, comme défini dans le tableau 2. Ce plan doit être fourni dans les 10 jours suivant la réception du rapport d'audit par l'entreprise. Sur demande, le fournisseur doit documenter la mesure corrective prévue pour toute lacune notée.
- Le fournisseur qui ne fournit pas de rapport ou n'obtient pas une note d'audit acceptable sera placé en probation ou sera rejeté à titre de fournisseur de Service alimentaire Gordon ou d'installation d'entreposage externe sous contrat avec l'entreprise.

FIRMES ET TYPES D'AUDITS APPROUVÉS :

- Les audits doivent couvrir les pratiques de salubrité et de qualité, et évaluer celles-ci de façon appropriée.
- Les fournisseurs doivent déterminer leur catégorie à partir du tableau 1 et choisir un type d'audit approuvé dans la colonne de droite. Ils doivent ensuite choisir une firme pour effectuer leur audit dans le tableau 2.

TABLEAU 1

Catégorie	Exemple	Types d'audit approuvé
Aliments et boissons	Bœuf, jus, craquelins, etc.	• Audit de BPF (AIB, NSF, Silliker, autre si approuvé par l'AQ) • Certifications GFSI (p. ex. SQF, BRC)
Articles non alimentaires et produits de nettoyage (contact avec les aliments)	Assiettes en papier, savon à vaisselle, javellisant, serviettes de table, cure-dents, etc.	• Audit de BPF (AIB, NSF, Silliker, autre si approuvé par l'AQ) • Certifications GFSI (p. ex. SQF, BRC) • ISO9001 et NASOP0302 (pièce jointe A) – Sondage sur la lutte antiparasitaire de Service alimentaire Gordon

Articles non alimentaires et produits de nettoyage (pas de contact avec les aliments)	Sacs à ordures, nappes, mitaines pour le four, filets à cheveux, nettoyant pour cuvette, etc.	• Audit de BPF (AIB, NSF, Silliker, autre si approuvé par l'AQ) • Certifications GFSI (p. ex. SQF, BRC) • ISO9001 et NASOP0302 (pièce jointe A) – Sondage sur la lutte antiparasitaire de Service alimentaire Gordon

TABLEAU 2

TYPE D'AUDIT	FIRMES	CONTENU	NOTES ACCEPTABLES	MESURE CORRECTIVE REQUISE
BPF*	AIB INTERNATIONAL www.aibinternational.com	Salubrité et qualité des aliments, sécurité des emballages ou sécurité chimique	90 à 100 % Aucune section de l'audit ne doit recevoir une note inférieure à 160 points	Toute section de l'audit recevant une note inférieure à 90 % Toute lacune «insatisfaisante» ou «grave» Toute section de l'audit recevant une note inférieure à 160 points
	NSF International www.nsf.org	Salubrité et qualité des aliments, sécurité des emballages ou sécurité chimique	95 à 100 % Aucune section de l'audit ne doit recevoir une note inférieure à 85 %	Toute section de l'audit recevant une note inférieure à 95 % Toute lacune «critique» ou «majeure» Toute section de l'audit recevant une note inférieure à 85 %
	SILLIKER – Merieux NutriSciences www.merieuxnutrisciences.com	Salubrité et qualité des aliments, sécurité des emballages ou sécurité chimique	95 à 100 % Aucune section de l'audit ne doit recevoir une note inférieure à 85 %	Toute section de l'audit recevant une note inférieure à 95 % Toute lacune «critique» ou «majeure» Toute section de l'audit recevant une note inférieure à 85 %

BPF*	Autre	Selon l'évaluation de l'Assurance qualité		
GFSI**	GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE www.globalfoodsafetyinitiative.com	Certification BRC	AA+, AA, A, B, C	Si le fournisseur obtient la note *C*, il doit faire vérifier ses mesures correctives dans un délai de 28 jours et doit se soumettre à un nouvel audit de certification à l'intérieur de 6 mois
		Certification SQF	Code SQF niveau 2 ou 3 (version 7), Code de salubrité alimentaire (version 8), Code de qualité ET Code de salubrité alimentaire (version 8)	s. o.
		PrimusGFS	90 à 100 %	s. o.
		Autre format de certification GFSI approuvée	Après examen	s. o.
ISO	ISO 9001 www.iso.org	Systèmes de gestion de la qualité ISO 9001:2015 (ou l'équivalent, après examen)	Certification et audits annuels de surveillance acceptables (après examen) **L'installation de fabrication réelle du produit Gordon doit avoir PARTICIPÉ à l'audit de certification	s. o.
Sondage	NASOP0302 – Sondage sur la lutte antiparasitaire de Service alimentaire Gordon	Sondage sur la lutte antiparasitaire	Toutes les réponses doivent être « Oui »	Toute réponse « non »

* Bonnes pratiques de fabrication (Good Manufacturing Practices – GMP)
** Certification du programme mondial de salubrité alimentaire (Global Food Safety Initiative)

QUESTIONS :

- Pour toute question au sujet des frais exigés par une firme d'audit précise ou encore de la planification ou du contenu d'un audit, le fournisseur ou son installation d'entreposage externe doit s'adresser directement à la firme d'audit.
- Les rapports d'audit de tierces parties doivent être envoyés à l'adresse courriel silvia.kahn@gfs.com.
- Les rapports d'audit concernant les entrepôts externes de Service alimentaire Gordon doivent être envoyés à l'adresse courriel dcfoodsafetysupport@gfs.com.
- Pour toute question sur le programme d'audit des fournisseurs de produits de marque Gordon, communiquer avec :

Rôle	**Responsabilités**	**Courriel**
Spécialiste de la conformité des fournisseurs	Demandes générales sur les audits des fournisseurs et demandes générales sur les audits des installations d'entreposage externe des fournisseurs	qasuppliercompliance@gfs.com
Spécialiste de la salubrité alimentaire des opérations	Demandes générales sur les audits des entrepôts externes détenus par Service alimentaire Gordon	dcfoodsafetysupport@gfs.com

Description de la révision	**Réviseur**
- Remplacement des adresses courriel personnelles par des adresses courriel propres aux rôles concernés dans la section *Questions*. - Mise à jour du tableau des personnes-ressources et ajout de la personne à joindre pour les demandes générales sur les audits des entrepôts externes détenus par Service alimentaire Gordon.	Tabitha Vance

PIÈCE JOINTE A – SONDAGE SUR LA LUTTE ANTIPARASITAIRE

OBJECTIF : Le présent questionnaire vise à vérifier que les fournisseurs de produits non alimentaires ont les programmes de lutte antiparasitaire nécessaires en place pour garantir que les produits et les biens de Service alimentaire Gordon ne sont pas contaminés par des animaux indésirables.

PORTÉE : Le questionnaire s'applique à tous les fournisseurs de produits non alimentaires qui se qualifient à l'utilisation du Sondage sur la lutte antiparasitaire de Service alimentaire Gordon plutôt qu'à un audit de tierce partie de la GFSI ou en matière de BPF.

EXIGENCES : Le fournisseur doit pouvoir répondre *oui* à toutes les questions. Si la réponse à une question est *non*, le fournisseur se doit de prendre les mesures correctives nécessaires pour remédier au problème, puis communiquer les mesures prises au spécialiste des opérations – Assurance qualité de Service alimentaire Gordon.

RESPONSABILITÉS : Chaque année, le fournisseur qui se qualifie a l'obligation de remplir correctement le sondage, de le signer, puis de le transmettre au spécialiste de l'assurance qualité désigné de Service alimentaire Gordon.

Le programme de lutte antiparasitaire intégré satisfait les critères suivants :

	Oui	Non
o Le programme de lutte antiparasitaire a-t-il été mis par écrit et est-il mis en œuvre par du personnel adéquatement formé ou par un fournisseur externe enregistré, certifié et qualifié?		
o Détenez-vous une copie des documents de formation, de certification ou d'enregistrement pour chaque personne qui fournit des services de lutte antiparasitaire dans les installations, conformément à la réglementation?		
o Est-ce que tous les endroits où des mesures de contrôle des animaux nuisibles sont prises figurent sur un plan ou un diagramme du site?		
o Procède-t-on à des inspections de routine pour vérifier si le programme permet de prévenir adéquatement la présence d'animaux nuisibles?		
o Est-ce que toutes les inspections et interventions de contrôle des animaux nuisibles sont notées au moyen des appareils prévus à cette fin?		
o Des mesures correctives sont-elles prises si l'on constate la présence d'animaux nuisibles?		
o Les procédures de réception et d'expédition prévoient-elles l'obligation d'inspecter chaque chargement pour s'assurer qu'il n'est pas infesté ou contaminé par des animaux nuisibles?		

Les installations et l'entretien de celles-ci satisfont les exigences suivantes :

	Oui	Non
o Le bâtiment est-il doté de barrières pour protéger contre les oiseaux, les rongeurs, les insectes et les autres animaux nuisibles?		
o Les structures sont-elles exemptes de fissures ou de trous qui pourraient permettre l'intrusion d'animaux nuisibles?		
o Est-ce que les portes extérieures, les fenêtres et les autres ouvertures ferment de façon étanche ou sont conçues pour être à l'épreuve des animaux nuisibles?		
o Les installations sont-elles régulièrement inspectées en vue d'identifier les lacunes?		

Date :	
Nom et lieu des installations :	
Nom et signature du responsable :	