

**QUESTIONNAIRE POUR LES FOURNISSEURS D'EMBALLAGES**

ACHAT.ERG.11

Date : 16/05/2018

N° de version : 1

L'ENTREPRISE**Nom de l'entreprise : 2JV EMBALLAGE – SARL VTF****SIEGE SOCIAL : 2JV EMBALLAGE**

Adresse : RUE DE SMOLETTES – 59286 ROOST WARENDIN

Téléphone : 0627433634

Fax : 0362022078

E-mail : commerce@2jv.fr

SITE DE PRODUCTION : SARL VTF

Adresse : 4 RUE DU STADE – 43220 DUNIERES

Téléphone : 0471619130

Fax : 0471619580

E-mail : sarlvtf@orange.fr

Appartenez-vous à un groupe : **Non**

Si oui, lequel ? :

Etes-vous : **Fabricant** Conditionneur Distributeur

Si vous n'êtes pas fabricant, merci de compléter ce questionnaire pour votre société et d'en faire compléter un deuxième par le fabricant.

CONTACTS

Interlocuteurs	Nom	e-mail	N° fax	N° téléphone
Commercial	Valentin	valentin.frenoy@2jv.fr	0362022078	0627433634
Commandes	Valentin	valentin.frenoy@2jv.fr	0362022078	0627433634
Qualité	Valentin	valentin.frenoy@2jv.fr	0362022078	0627433634

LIVRAISONS

Question	Réponse	Note
1) Les livraisons sont-elles effectuées par vos soins ?	N	
Si non, - par quels moyens de transport ? CAMION - avez-vous établi un cahier des charges avec votre ou vos transporteurs ?	N	0 / 2

ORGANISATION DE LA QUALITE

2) Avez-vous un responsable qualité ?	O	5 / 5
Si non, qui est en charge de la qualité et de la sécurité alimentaire ?		
3) Avez-vous mis en place un système de management de la qualité ?	O	5 / 5
4) Avez-vous obtenu des certifications ?	O	2 / 2
4) Si oui, lesquelles (<i>joindre les certificats obtenus</i>) ? - ISO 9001, - ISO 22 000, - IFS Packaging, - BRC IOP - Autres :	O N N N N	0 / 3
Si non, une certification est-elle prévue ? Délai :		

5/5

ORGANISATION DE LA QUALITE (suite)

Question	Réponse	Note
5) Avez-vous mis en place un plan de contrôle ?	0	2 / 2
Et les instructions correspondantes ?	0	2 / 2
Indiquer de quel contrôle il s'agit :		
• A la réception :	0	2 / 2
<input checked="" type="checkbox"/> en interne		
<input type="checkbox"/> en externe ; par qui ?		
• En production :	0	2 / 2
<input checked="" type="checkbox"/> en interne		
<input type="checkbox"/> en externe ; par qui ?		
• Sur produit fini :	0	2 / 2
<input checked="" type="checkbox"/> en interne		
<input type="checkbox"/> en externe ; par qui ?		
6) Ces contrôles sont-ils enregistrés ?	0	2 / 2
7) Existe-t-il une organisation pour le traitement des réclamations clients et le suivi des actions correctives ?	0	5 / 5
8) Existe-t-il une procédure de rappel des produits ?	N	0 / 2

SECURITE ALIMENTAIRE

Question	Réponse	Note
9) Existe-t-il un plan de dératisation, désinsectisation au sein de la société ? Si oui, décrire les grandes lignes : Dératisation des locaux avec dispositif de Blocs – DB (Boîtes sécurisées numérotées et étiquetées – 15 boîtes posées et contrôlées 2 fois/an par AVIPUR) Désinsectisation : 2 désinsectiseurs électriques FTP80 avec plaque de glue- Flytrap professionnel (solution préconisée dans les zones alimentaires) 1 rapport de sanitation nous est remis à chaque visite périodique	0	5 / 5
10) La société pratique-t-elle la « marche en avant » (séparation des circuits propres et sales, absence de retour en arrière des produits) ?	0	5 / 5
11) Le personnel de la société bénéficie-t-il d'une formation ? <input checked="" type="checkbox"/> Formation qualifiante <input checked="" type="checkbox"/> Formation qualité <input type="checkbox"/> Formation hygiène/ sécurité / Food Defense Si oui : <input checked="" type="checkbox"/> Par formation externe, nom de l'organisme : FACTORY'Z <input type="checkbox"/> Par formation interne Date de la dernière formation hygiène/sécurité alimentaire : pas de formation effectuée	0	5 / 5



QUESTIONNAIRE POUR LES FOURNISSEURS D'EMBALLAGES

12) Les règles d'hygiène sont-elles formalisées par écrit ? Si oui, comment sont-elles communiquées : Les règles d'hygiène sont formalisées à l'aide de pictogrammes déclinés sur l'ensemble du site. Les vêtements de sécurité, charlotte, blouse, protections auditives individuelles, chaussures de sécurité, gants sont fournies par l'entreprise. 1 point de rassemblement est indiqué, une formation incendie est effectuée tous les 2 ans pour l'ensemble du personnel	O	5/5
SECURITE ALIMENTAIRE (suite)		
Question	Réponse	Note
13) Vérifiez-vous l'application des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ? Si oui, comment ? Des audits de poste sont réalisés régulièrement par un prestataire externe à l'entreprise ainsi que par le RQ.	O	5/5
TRACABILITE		
14) La traçabilité des produits est-elle assurée en amont et en aval ? OUI Signification du N° de lot : OUI Emplacement du lot sur les produits livrés : NON Décrire les grandes lignes du système de traçabilité : Les étiquettes comportent le nom du produit, n de lot, quantité par carton, n° carton... Ces éléments proviennent des bons de préparation internes à la société reprenant les informations de commandes, MP, conditionnement, suivi de production, nom de l'opérateur, problème rencontré en cours de production, temps de production... (Veuillez joindre une étiquette de traçabilité au questionnaire)	5	5/5
FOURNISSEURS ET SOUS-TRAITANTS		
Si vous n'avez pas de fournisseurs, passer à la question 19. 15) Évaluez-vous vos fournisseurs ? Si oui, décrire les grandes lignes : Nos principaux fournisseurs sont évalués annuellement sur des critères de <u>qualité</u> , réactivité. Pour chaque poste important, nous avons 2 fournisseurs principalement MP + Emballage.	O	1 /1
16) Quels sont vos critères de référencement de vos fournisseurs ? Qualité, prix, services, délais, essais, données techniques La priorité reste la qualité du produit, ensuite il y a le critère de réactivité et de gestion des non-conformités (délai de remplacement du produit), l'action commerciale qui est mise en place (proposition de nouvelles MP), délai des phases échantillons...		1 /1
17) Auditez-vous vos fournisseurs ?	N	0 /1
18) Avez-vous mis en place un cahier des charges avec vos fournisseurs ?	N	0 /1

19) Faites-vous appel à des sous-traitants ? Si oui : - évaluez-vous vos sous-traitants ? - réalisez-vous des audits ? - avez-vous mis en place un cahier des charges ?	N O/N O/N O/N	 1 /1 1 /1 1 /1
Dans le cadre de la fraude alimentaire, 20) Avez-vous identifié les dangers ou types de fraudes en lien avec vos produits/ votre filière ? Si oui, 21) Avez-vous mis en place des moyens de maîtrise en conséquence ? <i>Décrivez-les</i>	N N	0 /1 0 /1
FOOD DEFENSE : Prévention des actes de malveillance		
Question	Réponse	Note
22) Avez-vous une démarche Food Defense ? Si non, dans quel délai est-ce prévu ?	N	0 /1
23) Les extérieurs de l'usine sont-ils sécurisés pour empêcher l'entrée des personnes non autorisées ? Si non, dans quel délai est-ce prévu ?	N	0 /1
24) Les visiteurs, fournisseurs ou personnels de services externes sont-ils clairement identifiables ?	O	1 /1
25) Les éléments de la démarche sont-ils documentés ?	N	0 /1
APTITUDE AU CONTACT ALIMENTAIRE		
26) L'aptitude au contact alimentaire de vos produits a-t-elle été déterminée ? <i>(Transmettre les attestations et tests de migration)</i>	O	5 /5
27) Avez-vous connaissance des obligations inhérentes à la réglementation REACH ? La mise en place de mesures telles qu'une pré-étude et un pré-enregistrement des substances concernées a-t-elle été réalisée ?	O O	1 /1 1 /1
28) Le bisphénol A est-il présent dans vos produits ? Si oui, en quelle quantité ?	N	1 /1
29) Le phtalate est-il présent dans vos produits ? Si oui, en quelle quantité ?	N	1 /1
ENVIRONNEMENT/ RSE		



QUESTIONNAIRE POUR LES FOURNISSEURS D'EMBALLAGES

30) Avez-vous une politique environnementale ? une politique RSE / Développement Durable ?	O N	1 / 1 0 / 1
31) Un tri des déchets est-il réalisé au sein de votre entreprise ?	O	2 / 2
32) Avez-vous mis en place des moyens pour contrôler le respect des principes éthiques tels que le respect des personnes, la confidentialité, la protection des informations, les bonnes pratiques commerciales et le droit du travail... ?	O	3 / 3

Questionnaire complété par (nom et fonction) : MOUNIER Nicole – Assistante de Direction

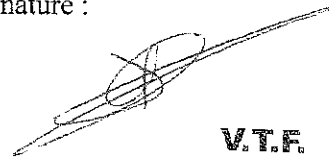
Le : 5 Juillet 2018

A : Dunières

85/100

Signature :

Merci d'avoir complété ce questionnaire !



V.T.F.

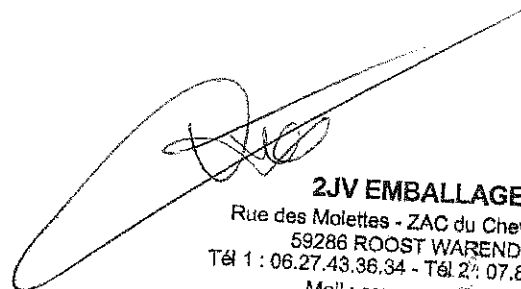
SARL au capital de 250 000 €

4 Rue du Stade

43220 DUNIERES

Tél 04 71 61 91 30 - Fax 04 71 61 95 80

SIRET 528 107 634 00024



2JV EMBALLAGE

Rue des Moiettes - ZAC du Chevalement

59286 ROOST WARENDIN

Tél 1 : 06.27.43.36.34 - Tél 2 : 07.89.07.13.40

Mail : commerce@2jv.fr

Siret : 824 024 780 000 10

Certificat

CERTIFICATE
N°18030143.A

LA
NOUVELLE
SOLUTION
D'AUDIT



ODÉLITE Associés certifie que le système de management mis en place par / ODÉLITE Associés certifies that the management system implemented by :

VTF

Pour les activités suivantes / for the following activities :

Conception et réalisation d'outillages de thermoformage
Fabrication de produits thermoformés

A été audité et jugé conforme aux exigences requises par la norme / has been audited and found to meet the requirements of the standard :

NF EN ISO 9001 : 2015

Exigence non applicable / Not applicable requirement :

/

Et est déployé sur les sites suivants / and is developed on the following locations :

4 Rue du Stade – 43220 DUNIERES

Ce certificat est valable à compter du / This certificate is valid from : **13/03/2018**

Jusqu'au/ Until : **12/03/2021**

Thomas VANACKERE

Le Président de ODÉLITE Associés / President of ODÉLITE Associés

ODÉLITE Associés est une marque déposée / ODÉLITE Associés is a registered trademark N° 17 4 415 814

SAS au capital de 10.000 Euros
SIRET 825 226 269 00017
TVA intracommunautaire FR 05 825226269
825 226 269 R.C.S. LE PUY-EN-VELAY

ODÉLITE ASSOCIÉS

3 Rue de la gare, 43330 Pont-Salomon
odelite.associés@gmail.com

www.odelite.fr