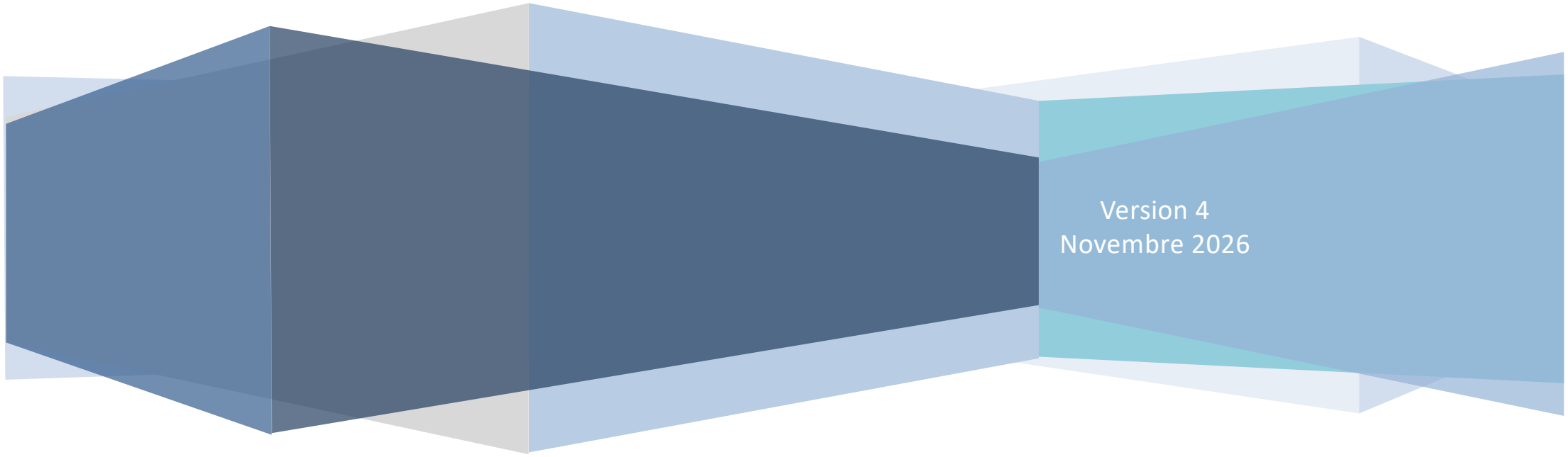
Food Store Quality Association

Foire aux Questions 2026



Version 4
Novembre 2026

QUESTIONS-RÉPONSES

L'objectif de ce document est de fournir aux organismes d'inspection et aux inspecteur.ices des réponses aux questions les plus fréquemment posées sur les exigences du référentiel Food Store Quality Standard (FSQS) version 3.

Toutes les explications et décisions de ce document sont applicables à partir du 15 novembre 2026.

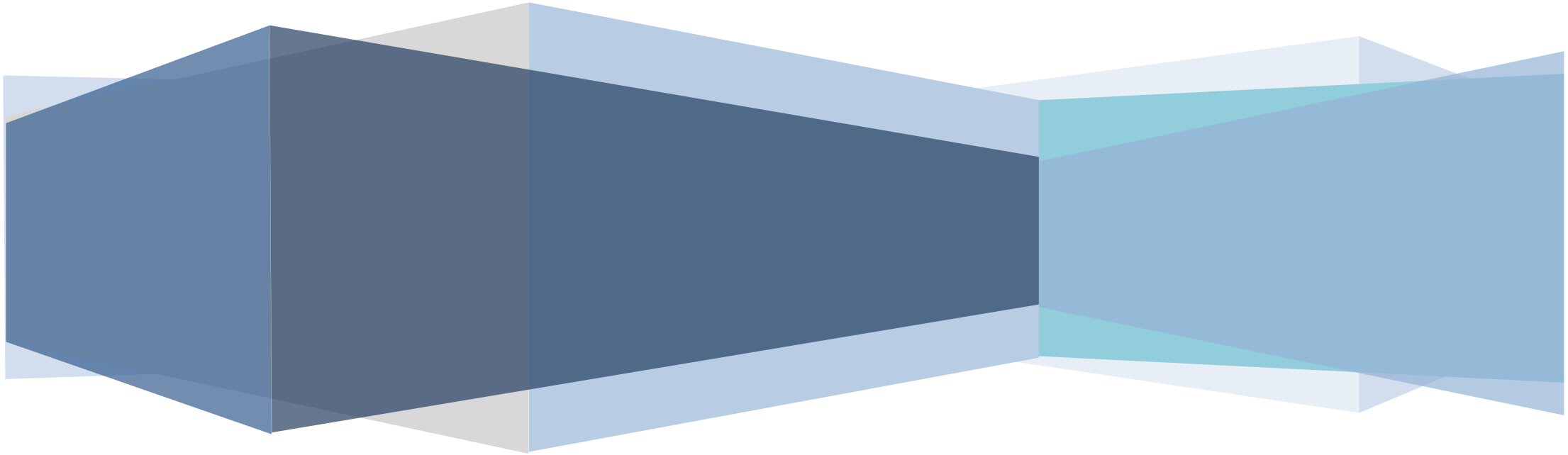
Le présent document est diffusé à l'ensembles des organismes d'inspection accrédité, aux organismes d'accréditation et aux enseignes adhérentes à la FSQA. Il est disponible sur le site internet de la FSQA www.fsqa.fr .

Sommaire

1. *Étiquetage* ---------- *page 3*
2. *Activités spécifiques* ---------- *page 18*
3. *Protocole d'inspection*---------- *page 32*
4. *Sélection et qualification des référent.es FSQS* ---------- *page 57*
5. *Trame de saisie de la grille d'inspection*---------- *page 59*

ÉTIQUETAGE

- Valeurs nutritionnelles ---------- Diapo 4
- DDM – DLC ---------- Diapo 5-6-7
- Mention d'étiquetage non règlementaire mais prévue dans le PMS de l'enseigne ---------- Diapo 8
- INCO ---------- Diapo 9-10
- Température de conservation ---------- Diapo 11
- Étiquetage du lait ---------- Diapo 12
- Méthode de vérification des étiquetages ---------- Diapo 13
- Traitement des alertes ---------- Diapo 14
- Item 166 : étiquetage des fruits et légumes ---------- Diapo 15
- Triman - étiquetage réglementaire ---------- Diapo 15
- Produits sans étiquetage : UVCM vs UVCI ---------- Diapo 16
- Adresse magasin ---------- Diapo 17



ÉTIQUETAGE

📌 **Valeurs nutritionnelles**

En 2020, une dérogation adressée par la DGCCRF à la FCD faisait part d'une tolérance d'application jusqu'à la fin 2020 concernant l'étiquetage nutritionnel. Cette dérogation était valable pour toutes les enseignes.

La vérification de l'étiquetage des valeurs nutritionnelles des produits pré-emballés en magasins est applicable en France, depuis le 1er janvier 2022 pour toutes les inspections réalisées.

Document annexe à demander au bureau de la FSQA : Arbre de décision rédigé par la FCD - Produits alimentaires conditionnés en magasins : quand sont-ils soumis à la déclaration nutritionnelle ?

ÉTIQUETAGE

📌 **DDM – DLC**

- Pré-emballé fromage et distinction entre DDM (matière 1ere) et DLC (produit découpé)

Le magasin préemballe des fromages avec une DLC allant au-delà de la DDM initiale et les identifie dès leur emballage, dans une gamme antigaspi.

→ se fier au PMS de l'enseigne pour savoir se cela est autorisé.

- Consigne de retrait des DDM et DLC

Étant donné le risque sanitaire quasi nul la consigne est donnée aux OI de traiter les DDM comme les DLC à savoir de ne pénaliser les magasins qu'en cas de non retrait APRES la date. Ainsi l'emballage d'un fromage sur lequel il est appliqué une DLC à la même date que la DDM initiale du fournisseur est conforme.

ÉTIQUETAGE

📌 DDM – DLC

- Emballage au fromage :

Situation : le magasin reçoit un fromage emballé par un fournisseur avec étiquetage de la DLC et autres informations réglementaires. Le magasin ne déconditionne pas le produit, remet un film et une barquette autour du produit et n'appose aucune étiquette du magasin. L'étiquette initiale est visible du consommateur. L'inspectrice a considéré, du fait d'un emballage du produit que la DLC devait être de J+11.

→ Si l'intégrité du produit est maintenue et que l'étiquette fournisseur est visible, c'est bien la DLC du fournisseur qui est à prendre en compte et non pas la DLC validée pour le préemballé magasin.

- Produit étiqueté en rayon traditionnel

Comment évaluer la présence de produits non conditionnés, mais étiquetés avec une DLC (par exemple des petits fromages de chèvre); présents dans un linéaire de vente traditionnelle et périmés ?

→ A partir du moment où le consommateur a accès à l'information, les items 153/154 doivent être décotés.

- Produits en vrac à DDM dépassée

Comment évaluer un produit vendu en vrac et périmé dont l'étiquette d'origine est affichée par le magasin (avec la mention de DLC/DDM d'origine visible) ?

→ KO 121 s'il n'y a pas la date accessible visuellement par le client
→ Décote en 155/156 si la date est visible. Compter 1 trémie = 1 UVC en 156

ÉTIQUETAGE

📌 **DDM – DLC**

- Passage de la DLV des œufs de 21 à 28 jours

Le RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2022/2258 DE LA COMMISSION du 9 septembre 2022 modifiant et rectifiant l'annexe III du règlement (CE) no 853/2004 pour ce qui concerne les œufs, est applicable depuis le 8 décembre 2022, et supprime l'obligation de retrait de la vente des œufs 7 jours avant la DCR. On ne parle plus de date de consommation recommandée (DCR), mais de date de durabilité minimale (DDM).

Attention : réglementairement il est possible de vendre ou donner des produits à DDM dépassée à condition d'en informer le consommateur.
Pour les œufs ce n'est pas possible car « toute augmentation de la durée de conservation des œufs au-delà de 28 jours entraîne une augmentation du risque relatif de maladie » (RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2022/2258).

Avant que nous modifiions le guide l'année dernière, les OI décotaient en DDM dépassée lorsque la date était entre la DCR et la DCR-7 et en DLC lorsque la DCR était dépassée. De plus, sur les produits il est encore écrit DCR. Où se situe la décote aujourd'hui ?

→ La décote en cas de DCR dépassée des œufs est bien à appliquer en items 153/154 (DLC).

ÉTIQUETAGE

📌 **<u>Mention d'étiquetage non règlementaire mais prévue dans le PMS de l'enseigne</u>**

Quelle conduite devons-nous aborder en ce qui concerne l'étiquetage des denrées alimentaires considérées comme des « denrées préemballées en vue d'une vente immédiate » ?

→ Il est demandé aux magasins d'appliquer l'ensemble des exigences prévues par la réglementation INCO à l'exception de la taille des caractères. Cependant si le PMS impose certains éléments en plus de ceux rendus obligatoire par la réglementation, cela doit être respecté. Il y a donc décote si absence de mentions non-réglementaires mais prévues par le PMS de l'enseigne.

Dans le cas particulier d'un PMS demandant l'indication de la mention « à consommer cuit à cœur » sur des produits où elle n'est pas réglementaire (steak haché à la demande par exemple), doit-on décoter en 126 ou 127 ?

→ La décote se fait en 127.

ÉTIQUETAGE

📌 **INCO**

- Allergène « blé »

Si un étiquetage mentionne BLÉ en allergène mais qu'il manque le seigle et l'orge qui apparaissent sur l'étiquetage fournisseur. La décote se fait elle en 126 ou en 127 ?

→ La décote se fait en 127.

- Céréales contenant du gluten

→ En ce qui concerne l'indication des allergènes il n'y a pas de distinction entre la vente libre-service et vente traditionnelle, la précision de la céréale contenant du gluten est bien obligatoire dans les deux cas. Il y a une décote en 126 si la précision n'est pas faite.

- Produit : saucisse au roquefort vendu en rayon traditionnel

→ L'indication de l'allergène LAIT n'est pas obligatoire.

- INCO et Drive

Le règlement INCO impacte-t-il l'activité « Drive » ? En effet, les données sur le site internet relatives à cette activité doivent-elles être vérifiées?

→ Le périmètre de l'inspection FSQS ne porte que sur l'évaluation des points de vente. Par conséquent, la vérification du site internet est hors périmètre.

ÉTIQUETAGE

📌 **<u>Application d'une tolérance sur le pourcentage de matières grasses du fromage : → modification de ce point</u>**

Le « Guide a l'intention des autorités compétentes pour le contrôle de la conformité avec les actes législatifs de l'UE suivants: règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs (INCO) » **fait mention d'une tolérance pour les déclarations nutritionnelles des denrées alimentaires** (page 7).
https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-11/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_1212_fr.pdf

Les fournisseurs tiennent compte des tolérances ce qui veut dire qu'il peut y avoir des différences entre l'étiquetage du produit et l'étiquette rayon ou UVCM qui provient des centrales pour les fournisseurs référencés. Ainsi il peut y avoir des écarts qui sont remontés en non-conformité pour l'item 126 (étiquetage hors sécurité sanitaire).
Le document du 9 juillet 2015 commun entre l'ANIA et la FCD : « position commune concernant l'application du guide de la commission européenne portant sur les tolérances et les arrondis relatifs a l'étiquetage nutritionnel » **préconisent aux adhérents des deux entités de s'appuyer sur le guide de la Commission Européenne.**

✅ Il est demandé aux inspecteur.ices de prendre en compte ces tolérances et de ne pas décoter dans le cas échéant.

ÉTIQUETAGE

📌 **Température de conservation**

- Anomalies d'étiquetage portant sur les températures de conservation des UVCM

Interprétation 1 : se base sur la notation prévue pour l'item KO 139, avec :
· une décote en 126 pour un écart sur température de conservation étiquetée inferieure à 4°C par rapport à la règlementation :
Exemple « 0 – 4°C » au lieu de « 0 – 3°C » pour des abats
· une décote en 127/128 si l'erreur est supérieure à 4°C
Exemple « 0 – 6°C » au lieu de « 0 – 2°C »

Interprétation 2 :
Décote D en127 Conformité de l'étiquetage - sécurité des denrées alimentaires alimentaire pour tout écart d'étiquetage des températures de conservation.

→ Interprétation 2 : Tout écart d'étiquetage des températures de conservation est à décoter en 127.

ÉTIQUETAGE

📌 **Étiquetage du lait**

- Origine du lait sur les produits contenant plus de 50% de lait

LACTALIS a obtenu en mars 2022 l'annulation du décret sur l'obligation d'étiquetage de l'origine du lait. Cependant les enseignes ont maintenu cette exigence.

→ Ainsi pour l'inspection, l'indication de l'origine du lait n'est pas obligatoire sauf si le PMS de l'enseigne le précise. Si elle est indiquée elle doit être juste. La décote se fait en 126 dans le cas contraire.

- Indication « lait cru »

- Absence de la mention « lait cru » : décote en 127
- Absence de mention des autres traitements thermiques : décote en 126
- Absence de la mention "Ce fromage est au lait cru. Il est déconseillé aux personnes fragiles, dont les jeunes enfants, de ne pas le consommer » alors que le PMS l'impose : décote en 126

Cas des pâtes pressées cuite au lait cru : (Pour les meules de comté par exemple).
- Pour les pâtes pressées cuite au lait cru la mention lait cru est facultative
- Absence de la mention pâte pressée cuite : décote en 126

ÉTIQUETAGE

📌 **Méthode de vérification des étiquetages**

- Échantillonnage des ingrédients dans la vérification de l'étiquetage

Vérification de l'étiquetage de produits transformés en magasin comportant beaucoup d'ingrédients (ex : pâtisserie).
Faut-il vérifier les étiquettes de tous les ingrédients ou faire un échantillonnage parmi les ingrédients ?

→ Il faut bien vérifier les étiquettes de tous les ingrédients présents dans le produit ne serait-ce que pour s'assurer de la liste exhaustive des allergènes dans le produit final.

- Méthode de vérification

Pour les items 126 et 127, l'inspecteur.ice vérifie la présence de la composition et des allergènes. Iel ne vérifie pas en revanche la conformité de la liste des ingrédients déclarés. Attention cependant à garder du bon sens dans la vérification de l'étiquetage par rapport à l'attendu du produit. Si la présence ou non d'un auxiliaire technologique dans un produit transformé en magasin et entrainant une modification de la liste d'ingrédients ne peut pas être détectée, les grosses incohérences comme celle précisée ci-dessous doivent, elles, être décotées.

- Exemple : une tarte aux pommes avec comme premier ingrédient « poires ».
- Pourcentages de matières grasses et autres indications obligatoires pour le fromage.

ÉTIQUETAGE

📌 **Traitement des alertes avec lots libellés différemment**

Situation : le libellé des numéros de lots n'est pas le même sur l'affiche de rappel et sur le produit. Le code EAN et la DLC sont bien les mêmes. Il s'agit d'une erreur du fournisseur et ni le magasin, ni l'inspecteur.ice, ni les client.es ne peuvent savoir qu'il s'agit bien du produit incriminé.

→ L'alerte ne doit pas être appliquée. L'inspecteur.ice doit cependant avoir le reflex d'avertir l'enseigne dans le cas où il y a un doute.

📌 **Alerte retrait / rappel – messages erronés**

Le magasin reçoit un message de rappel indiquant X lots à retirer et comprenant une affichette de rappel à apposer en magasin.
L'inspecteur retrouve en magasin des UVC d'un lot indiqué sur l'affichette de rappel, mais qui ne faisait pas parti des X lots indiqués dans le message envoyé au magasin (erreur du fournisseur).

→ Dans ce cas l'alerte est justifiée même si le magasin est induit en erreur par une différence entre le message et l'affichette de rappel.

À la suite d'un message de retrait/rappel, le magasin s'est appuyé sur les éléments de traçabilité (DLC/N° lot + **ESTAMPILLE SANITAIRE**) précisés sur l'affichette consommateur diffusée par l'enseigne, or il s'avère, qu'il y a eu une erreur de saisie de la part du fournisseur concernant l' estampille : « FR 22.093.00**2**1CE » indiqué sur l'affichette de rappel au lieu de « FR 22.093.001CE », laissant le magasin penser qu'il n'était pas concerné par ce retrait.

→ Le magasin n'avait pas accès au numéro correct ni dans l'affichette ni dans l'outil interne d'alerte. De plus la personne qui traite le retrait en magasin ne sait pas forcément ce qu'est une estampille sanitaire ni combien de chiffres elle comprend. Un hôte ou une hôtesse de caisse par exemple peut suivre les instructions inscrit sur le rappel et ne pas relever l'erreur. Pour éviter les destructions intempestives, les enseignes rappels régulièrement aux magasins qu'ils doivent bien prendre en compte tous les éléments du rappel dont l'estampille si elle est présente. Ainsi le magasin a bien suivi la procédure il n'est pas justifié d'appliquer l'alerte.

ÉTIQUETAGE

📌 **Item 166 : étiquetage des fruits et légumes**

Règlement (UE) 2023/2429 : Confirmation que les exigences de balisage de ce règlement, entré en application le 1er janvier 2025, doivent être évaluées dès maintenant, notamment l'obligation d'indiquer le nom de la molécule de traitement.
Les enseignes n'ont aucune dérogation permettant d'être exempté de la nouvelle réglementation, elle doit donc être appliquée.

➡️ L'indication de la molécule de traitement doit bien être indiquée sur le balisage pour les produits concernés.

📌 **Triman - étiquetage réglementaire**

Le Triman est une série de logos expliquant les modalités de tri des emballages et il est devenu obligatoire depuis le 1er janvier 2023 avec un délai de mise en conformité d'ici septembre 2023. Certaines enseignes l'ont mis en application sur le pré-emballé magasin. Les organismes d'inspection demandent donc qu'elles en sont les modalités d'inspection.

→ Il ne s'agit pas d'un étiquetage ayant trait à la sécurité sanitaire. Aucune vérification sur le sujet n'est donc à faire dans le cadre du FSQS.

ÉTIQUETAGE

📌 **Produits sans étiquetage UVCI vs UVCM**

Situation :

📌 Produit UVCI (Snickers délotés en surgelé ou yaourt délotés en Antigaspi).
➡️ Pas d'étiquetage (composition, DDM…) car l'étiquetage réglementaire est sur le carton du lot, donc le produit est non conforme.
➡️ Item KO 225 – produit non conforme non isolé non balisé

✅ Réponse du GT : application d'un KO 107 pratique interdite plutôt que le 225 qui concerne les produits écartés de la vente.

📌 Produit UVCM (exemple viennoiseries emballées magasin).
➡️ Pas d'étiquetage
➡️ Décote en 127 : non-conformité étiquetage sécurité alimentaire

✅ Réponse du GT : Oui décote en 127

📌 Vérification des dates UVCM alors que l'échantillonnage des 3 étiquetages est terminé. 1 produit UVCM sans étiquetage.
➡️ 127 ? Donc pas de décote ?
➡️ KO 225 ?

✅ Réponse du GT : on est bien sur une absence de décote avec un commentaire dans le 127 car c'est cet item qui est concerné.

ÉTIQUETAGE

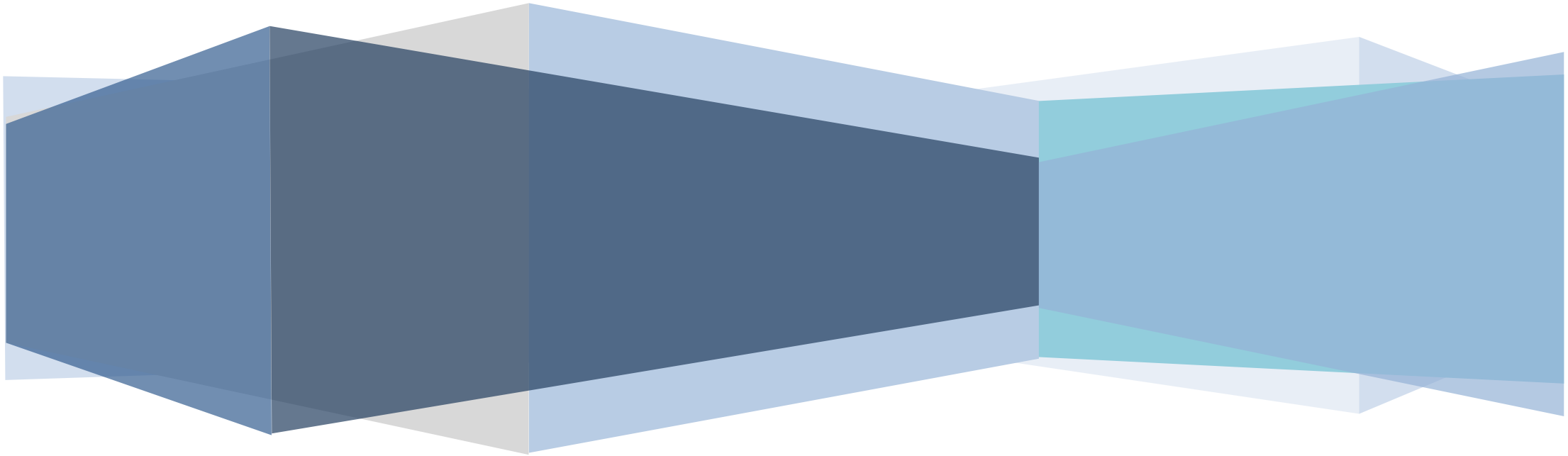
📌 **Adresse du magasin**

Sur l’étiquette des produits UVCM, l'adresse complète du magasin avec numéro, rue ect est-elle obligatoire ou le nom du magasin et le code postal suffisent-ils ?

✅ Réponse du GT : Il faut la totalité des informations

ACTIVITÉS SPÉCIFIQUES

- DSA ---------- Diapo 19
- Boucherie ---------- Diapo 20 à 22
- Charcuterie – traiteur – rôtisserie ---------- Diapo 23
- Fromage ---------- Diapo 24
- Boulangerie ---------- Diapo 25 - 26
- E-commerce – Drive – LAD ---------- Diapo 27 - 29
- Autre ---------- Diapo 30
- Fruits et Légumes ---------- Diapo 31



ACTIVITÉS SPÉCIFIQUES

DSA

📌 **Item 33 : Conformité de la traçabilité interne**

Cet item présent en DSA pour l'évaluation de la traçabilité vers les clients professionnels est valable pour tous les formats en cas de vente à des clients professionnels.

Question : les points de vente devront donc conserver dès à présent une traçabilité en interne afin d'assurer la traçabilité des produits remis aux clients professionnels et ce uniquement pour les produits manipulés (Trad et LS) ?

→ Cela concerne tous les produits et pas seulement les produits manipulés. Se référer au règlement 178/2002 pour les informations obligatoires (date, fournisseurs, clients, quantité…).

📌 **Item 155 - respect des DDM / DUR / DCR des œufs : le cas particulier de la réception de produits déjà en DDM dépassée. Comment conclure sur cet item, nécessité de baliser la zone de stockage ?**

Ce cas particulier concerne un certain type de magasins discount. La vente de produits à DDM dépassées fait partie de système commercial de l'enseigne et les clients en sont informés. La réception de produits à DDM dépassée n'est pas une erreur et ces produits peuvent appartenir à diverses références. Ils ne peuvent donc pas être balisés en réserve.

→ Seulement sur ces enseignes et à la demande du service qualité central : Absence de décote en cas de présence de produits (hors matières premières destinées à la fabrication/manipulation) à DDM dépassée non balisés dans la zone de stockage, si autorisé par le PMS de l'enseigne.

ACTIVITÉS SPÉCIFIQUES

Boucherie

📌 **Viande hachée**

Situation : Cession de steaks hachés à la cafétéria. Les steaks hachés sont préparés à l'avance (et donc, pas devant le personnel de la cafétéria qui en est le demandeur) et ils sont utilisés dans la journée au niveau de la cafétéria. Selon que la cafétéria est un « rayon du magasin » ou une « entreprise indépendante », quelles sont les problématiques à étudier et comment les interpréter :

- Pratique non autorisée par la réglementation pour la préparation à l'avance ?
- Agrément sanitaire ?

La FAQ faisait mention d'une distinction entre une pratique ponctuelle qui était à décoter en KO 207 : « pratique non autorisée par la réglementation » et une pratique récurrente qui était décotée en alerte, 232 : « absence d'agrément sanitaire ».

Or, depuis 2024, l'alerte 232 n'existe plus. Elle est remplacée par le KO 244 : « absence de documents administratifs. »

Est-il pertinent de conserver la distinction entre activité ponctuelle et activité permanente ?

➡️ Les OI et les enseignes s'accordent sur le fait que ce n'est pas pertinent de garder cette distinction.
✅ La décote se fera en item KO 244, quelque soit la fréquence de l'activité.

ACTIVITÉS SPÉCIFIQUES

Boucherie

📌 Viande hachée

Situation : Un reste de bœuf haché remis dans le réservoir du hachoir puis repassé dans le hachoir pour un client qui demande un steak haché.
Quelle décote appliquée :
→ KO en item 207 – pratique interdite
→ D en item 152 – Respect des consignes pour les opérations de hachage

→ Le premier passage de la viande dans le hachoir ne se fait pas à la vue du client. De plus on ne sait pas combien de temps le produit reste dans la cuve, s'il y a une première contamination, elle est « incorporée » au produit lors du deuxième passage dans le hachoir.
Le KO 207 – pratique interdite, est à appliquer.

Les magasins peuvent faire face à des clients demandant un deuxième hachage de la viande pour avoir un grain plus fin. Si la demande vient du client, est-ce décoté ?

Réponse du GT : La réglementation ne stipule pas clairement l'interdiction de cette pratique. Cependant elle définit que le minerai utilisé pour fabriquer de la viande hachée doit être composé de morceaux de muscles et d'affranchis. Le risque sanitaire est important. Les enseignes s'accordent pour que la décote se fasse 152 : « Respect des consignes pour les opérations de hachage ».

- Pour les viandes autres que le porc avec barde de porc (rôti de bœuf, tournedos etc.), l'ingrédient « barde de porc » est-il obligatoire sur l'étiquetage des UVCM ?

→ L'inspecteur.ice doit évaluer ce point en suivant ce qui est indiqué dans la procédure enseigne.

- Comment les inspecteurs et les inspectrices peuvent-elles évaluer que l'Accord interprofessionnel sur l'utilisation de nouvelles dénominations des viandes et leur étiquetage pour les rayons boucherie libre-service, est bien respecté ?

→ L'inspecteur ou l'inspectrice doit évaluer ce point via l'item 126 : Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires.

ACTIVITÉS SPÉCIFIQUES

Boucherie

📌 **Étiquetage température de conservation de certains produits de boucherie**

La hampe et l'onglet sont bien classés dans les abats, mais font l'objet d'une catégorie à part dans la nomenclature combinée, et obéissent aux mêmes règles que les viandes pour tout ce qui concerne l'étiquetage (Notamment pour ce qui relève du règlement CE n°1760-2020)

Comment inspecter l'étiquetage de ces produits en magasin ? Faut-il considérer une température réglementaire entre 0 et 4 ou entre 0 et 3 ?

→ Ces deux produits sont bien considérés comme des muscles et non comme des abats. La température à prendre en compte est 0-4°C.

📌 **Marinade de couverture :**

Les marinades de couverture sont-elles à une transformation technologique ?
Dans ce cas si la DLC magasin est supérieure à la DLC de la matière première (viande), il n'y aurait pas de KO post-datage.

Situation vue en magasin :
Produits marinés de volaille préparés sur place et avec une DLC en préemballé interne de J fab + 11 en sous-vide (assimilés à des produits élaborés et considérés comme une transformation pour l'enseigne).

Or la préparation ne consiste qu'en une marinade de couverture, un nappage.
⚠️ Réglementairement une marinade doit prendre en compte une immersion avec un taux d'acidité spécifique.
Les magasins s'en servent lorsque les produits arrivent en date pour allonger la DLC mais ce n'est pas une marinade dans le sens technique du terme.

✅ Il ne s'agit pas d'une transformation technologique. Il n'y a pas d'allongement de durée de vie possible. Il faut appliquer le KO post datage.

ACTIVITÉS SPÉCIFIQUES

Charcuterie – traiteur – rôtisserie

📌 **Poulet maintenu au chaud**

Poulet présenté à la vente dans un meuble chaud. Température inférieure à 63°C. L'étude de vieillissement valide une vente 6h à T° ambiante en libre-service. La présentation du poulet dans un meuble chaud invalide-t-il l'étude? Y a-t-il KO température ?

→ Les guides de bonnes pratiques d'hygiène mentionnent une vente de 12h à température ambiante. A date, dans le cas où la vente à température ambiante est validée, il est demandé aux OI de ne pas appliquer de KO en cas de vente en meuble chaud à une température inférieure à 63°C. Cela concerne les produits passant dans la rôtissoire et uniquement en vente libre-service car le concept prévoit un emballage à chaud qui évite les contaminations initiales et un emballage fermé évitant les contaminations secondaires.

📌 **Poulet cuit sur place**

Dans un concept de poulets cuits sur place, mis à la vente à température ambiante pendant une durée de vente définie et étiqueté : **à conserver entre 0 et 4 après achat**. S'il y a non-respect de la durée de vente, qu'elle est la température cible ? Y a-t-il un KO température si les poulets ne sont pas entre O et 4 après la durée de vente ?

→ Pas de KO température et pas de température cible. C'est la durée de vente qui n'est pas respectée. La décotte se fait 125.

📌 **Hachage de viande en charcuterie**

Le magasin n'a pas de rayon boucherie, il a un hachoir au niveau du rayon charcuterie/traiteur pour réaliser des steaks hachés à la demande client.

→ Étant donné qu'aucun item sur les procédures de hachage n'est présent dans l'activité charcuterie, il faut ouvrir l'activité boucherie dans ce cas de figure.

ACTIVITÉS SPÉCIFIQUES

Fromage

📌 **Nom affineur**

Comment évaluer un magasin qui n'indique pas le nom du dernier affineur sur l'étiquetage de ses fromages fermiers et AOP qu'il emballe sur magasin ?

✅ Réponse du GT : Le décret de 2013 est un décret modificatif du 2007 mais les exigences sur le nom du dernier affineur du décret de 2013 ont été annulés en conseil d'état. Concrètement la loi n° 2020-699 du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires mentionne qu'il faut indiquer le nom de l'affineur mais elle indique aussi qu'il faut un décret pour savoir comment cela doit être mis en place. Or ce décret là n'a toujours pas été publié à date. En attendant d'autres informations, le nom de l'affineur n'est pas obligatoire pour les fromages fermiers.

ACTIVITÉS SPÉCIFIQUES

Boulangerie

📌 **HACCP**

- Congélation de jaune d'œuf liquide avant la DLC fournisseur
- Décongélation après DLC fournisseur pour utilisation dans des pâtons de brioche
- Les pâtons de brioche sont ensuite congelés crus

Comment analyser cette situation dans la grille FSQS ?
- Condition de congélation ?
- Identification du produit ?
- HACCP ?
- Congélation d'un produit décongelé ?

→ La décote se fait dans l'item relatif à l'HACCP du concept (item 227).

📌 **Température**

Où évaluer la température des produits suivants pâte à pizza crue, cubes de levures, tartes salées, etc.?

→ Ceci est à convenir au moment de la visite préparatoire au siège de l'enseigne et pour les enseignes qui n'ont pas de visite préparatoire, cela doit être définit lors de la réunion d'ouverture.

ACTIVITÉS SPÉCIFIQUES

Boulangerie

📌 **Croissant au jambon fabriqué magasin :**

Il existe un concept validé de fabrication de croissants au jambon avec utilisation en tant qu'ingrédient de croissants retirés de la vente avant DLC/DDM. Le produit est garni mais il n'y a pas de cuisson avant l'acte de vente. Le produit est cuit seulement chez le client.

A savoir : les études de vieillissement faites sur les croissants comprennent un volet organoleptique. Ainsi la DDM appliquée est plus faible que la durée de vie possible du produit.

Si la DDM du croissant garni dépasse la DDM initiale du croissant, y a-t-il postdatage ?

→ Dans le cas où il n'y a pas de cuisson du produit fini, s'il y a postdatage du croissant il y a bien décote.

ACTIVITÉS SPÉCIFIQUES

E-commerce – Drive – LAD

📌 LAD / Drive

Pour les magasins qui font du drive mais dont la livraison serait effectuée par une société mandatée par le client, seule la LAD est à ouvrir avec uniquement les étapes stockage et commun ? Donc toute la partie préparation n'est plus auditée ? Ou alors faut-il ouvrir en plus le drive ?

→ Ouverture de l'activité Drive si les commandes sont réalisées sur le site de l'enseigne.
→ Ouverture de l'activité LAD dans les cas de livraison d'une commande réalisée via le site du prestataire de livraison.

📌 Drive – évolution des pratiques avec des commandes sans sac - Protection des produits

De plus en plus de drive proposent les commandes sans sac aux clients, il apparait donc des produits DPH "mélangés" avec les produits alimentaires dans les dolly en attente de livraison.

→ L'item 105 permet bien d'évaluer ce cas de figure et en cas de mélange de produits c'est à ce niveau que doit se faire la décote. Evaluer la protection et la mise en sachet des fruits et légumes et vérifier la séparation des produits DPH des produits alimentaires.

📌 Item 105 en Drive : vérifier la séparation des produits DPH et des produits alimentaires.
Cela s'applique-t-il au pet Food ?

✅ Réponse du GT : non pas à décoter en FSQS.

📌 SHOPOPOP

Concernant le cas de la livraison opérée par des particuliers type SHOPOPOP, la FAQ précise que l'on n'évalue pas l'étape du transport…si on considère que la livraison ne fait pas partie du champ de l'inspection dans ce cas, on devrait passer les items de l'étape TRANPORT en S/O or plusieurs enseignes nous demandent d'indiquer NE ; que doit-on prendre en compte ?

✅ Réponse du GT : la notation à appliquer est bien S/O

ACTIVITÉS SPÉCIFIQUES

E-commerce – Drive – LAD

📌 Produit faisant l'objet d'une alerte retrouvé dans une commande drive : à qui rattacher l'alerte ?

Le guide d'interprétation fait mention du stock mais pas des commandes : « pour les drives fonctionnant sur stock propre, s'il y a présence de produits concernés par un retrait/rappel en stock dont l'EAN n'est pas bloqué à la vente (Alerte). Pas de vérification informatique sur l'historique des ventes. »

Le cahier des charges de l'échantillonnage indique que les alertes sélectionnées doivent avoir au minimum 12h (demi-journée). Ainsi si un produit est concerné par une alerte sélectionnée par l'échantillonnage, l'erreur provient du rayon concerné qui ne l'a pas traitée, le produit a ainsi pu être sélectionné lors du picking drive.

→ Ainsi les deux cas de figure sont les suivants :

- Produit en alerte retrouvé dans le stock propre du drive : alerte rattachée à l'activité drive
- Produit en alerte retrouvé dans une commande client préparée via picking en magasin : alerte rattachée au rayon

📌 Responsabilité de l'activité drive : tare des balances fruits et légumes

Item 158 : Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids
Ce sont les collaborateur.ices du Drive qui pèsent et emballent les fruits et légumes. Ont-iels la responsabilité de la tare ?

✅ Réponse du GT : L'application de la tare pour la pesée des fruits et légumes n'est pas de la responsabilité du drive. L'item 158 doit être audité pour les fruits et légumes que pour les drives avec stockage spécifique.

📌 Responsabilité de l'activité drive : postdatage

Emballage de produits vendus en vrac (exemple : trémies vrac bio). Le drive est-il sensé vérifier la date des produits qu'il emballe.
S'il y a postdatage, l'item KO 121 est-il à décoter en drive/préparation de commande ?

✅ Réponse du GT : ce n'est pas la responsabilité du drive sauf pour les drives avec stockage spécifique.

	Concept	Commande préparée par magasin/client/Autre	Stockage des commandes préparées (oui/non)	Livraison réalisée par	Activité FSQS	Commentaire
1	Drive classique	Magasin / drive	Oui	Pas de livraison, un.e collaborateur.ice du drive amène la commande jusqu'au coffre du client	Drive	
2	Drive piéton	Magasin / drive	Oui	La.le client.e vient chercher sa commande au niveau du drive piéton / de l'accueil du magsin	Drive	
3	LAD classique	Client	Oui	Un.e collaborateur.ice enseigne ou une société prestataire livre la commande à domicile	LAD	
4	LAD par le Drive (commande sur le site du drive et livraison par le magasin)	Magasin / drive	Oui	Un.e collaborateur.ice enseigne ou une société prestataire livre la commande à domicile	Drive	L'étape transport est bien présente dans l'activité Drive
5	Lockers / Casiers tri-température Localisation : Galerie marchande / parking / société externe	Magasin / drive	Oui	Pas de livraison. La.le client.e vient chercher sa commande dans le compartiment (lockers).	Drive	Les étapes de préparation de commande sont inspectées en Drive. Les casiers à date ne sont pas inspectés. S'il y a stockage des commandes avant mise en casier, inspecter dans l'étape du même nom.
6	Points de retrait hors du magasins (commerçants partenaires - Bureau de Poste)	Magasin	Oui au niveau du point retrait donc hors du magasin	Livraison du point de retrait par le magasin. La.le client.e vient ensuite chercher sa commande dans le local de l'enseigne, chez le commerçant point de retrait ou dans le bureau de poste.	Drive	Le point de retrait n'est pas inspecté, toutes les étapes en amont le sont.
7	Livraison par des particuliers - Yper - Shopopop	Magasin / drive	Oui	Commande récupérée en magasin par un.e livreur.euse indépendant.e missionné.e par l'enseigne via la plateforme de mise en relation et livraison de la commande à domicile	Drive	La commande est faite sur le site internet / l'application de l'enseigne
8	Livraison par coursier - UBER EAT - Delivroo - Just eat - Stuart	Magasin	Oui	Commande récupérée en magasins par coursier et livré à domicile	LAD	La commande est faite sur le site internet / l'application du prestataire
9	Livraison en Entreprise	Magasin	Oui	Un.e collaborateur.ice enseigne ou une société prestataire livre la commande à l'entreprise qui fait office de point de retrait.	Drive	Le point de retrait (entreprise) n'est pas inspecté, toutes les étapes en amont le sont.
10	Click and collect	Magasin	Oui	La.le client.e vient chercher sa commande au niveau du point de retrait / de l'accueil du magsin	Drive	Click and collect = Drive piéton
11	Click and collect déporté (préparation par magasin A et livraison à magasin B)	Magasin A	Oui magasin B	La.le client.e vient chercher sa commande au niveau du point de retrait / de l'accueil du magsin B	Drive	
12	Click & collect Traiteur de fin année	Magasin	Oui	Pas de livraison, le client vient chercher lui-même sa commande au drive, ou en magasin (stand traiteur, stand éphémere...)	Rayon concerné	
13	Drive solo / master / solo in shop	Entrepôt drive / magasin driveà)	Oui	Livraison à d'autres drive /points de retrait / magasins / ou picking par client	Drive solo	Inspection complète - format Drive

ACTIVITÉS SPÉCIFIQUES

Autre

📌 **Point sur la vente d'huile d'olive en vrac**

Depuis début mars, le commerçant qui a obtenu le numéro de conditionneur de FranceAgrimer peut vendre de l'huile d'olive dans les contenants propres apportés par ses clients, dans la quantité désirée par ces derniers (dans la limite de 5 litres) : il devra servir le consommateur sous ses yeux, coller une étiquette reliant le bouchon à la bouteille et apposer son numéro d'agrément conditionneur sur l'étiquette du produit.

→ Attention cependant, l'agrément délivré par FranceAgriMer n'est pas un agrément sanitaire. Ce point ne consiste donc pas un risque sanitaire. A date il est demandé de ne pas appliquer de décote en cas de non-conformité relative à l'absence d'agrément ou de numéro de conditionneur pour ce concept.

📌 **En termes de post datage, la fumaison est-elle une transformation technologique ?**

→ D'après le règlement 852/2004, la fumaison fait bien partie de la liste des transformations technologiques. Il n'y a donc pas de post datage dans le cas d'une fumaison et de l'application d'une DLC supérieure à la DLC initiale de la matière première.

📌 **Location d'emplacement sur la surface de vente**

Toutes les activités alimentaires de la surface de vente, concédées ou non doivent être inspectées. Qu'en est-il pour une activité non concédée mais présente sur la surface de vente (encaissement et chiffre d'affaires à part, location d'emplacement, gestion indépendante, matériel et personnel compris) ?

→ Cela doit être défini pendant la visite préparatoire de l'enseigne si ce type d'activité rentre dans le périmètre de l'inspection ou pas et pour les enseignes qui n'ont pas de visite préparatoire, cela doit être définit lors de la réunion d'ouverture.

ACTIVITÉS SPÉCIFIQUES

Fruits et Légumes

📌 **1ère gamme**

Les OI se sont aperçu d'une différence d'interprétation pour les items 108 et 168 lors de la formation de calibration.
Certains OI décotent systématiquement tous les problèmes de qualité concernant les FRUITS et LEGUMES 1ère gamme en item 168/169, qu'il s'agisse d'une perte de fraicheur pour un produit qui reste cependant commercialisable ou qu'il s'agisse d'un produit altéré non commercialisable.
D'autres OI décotent :

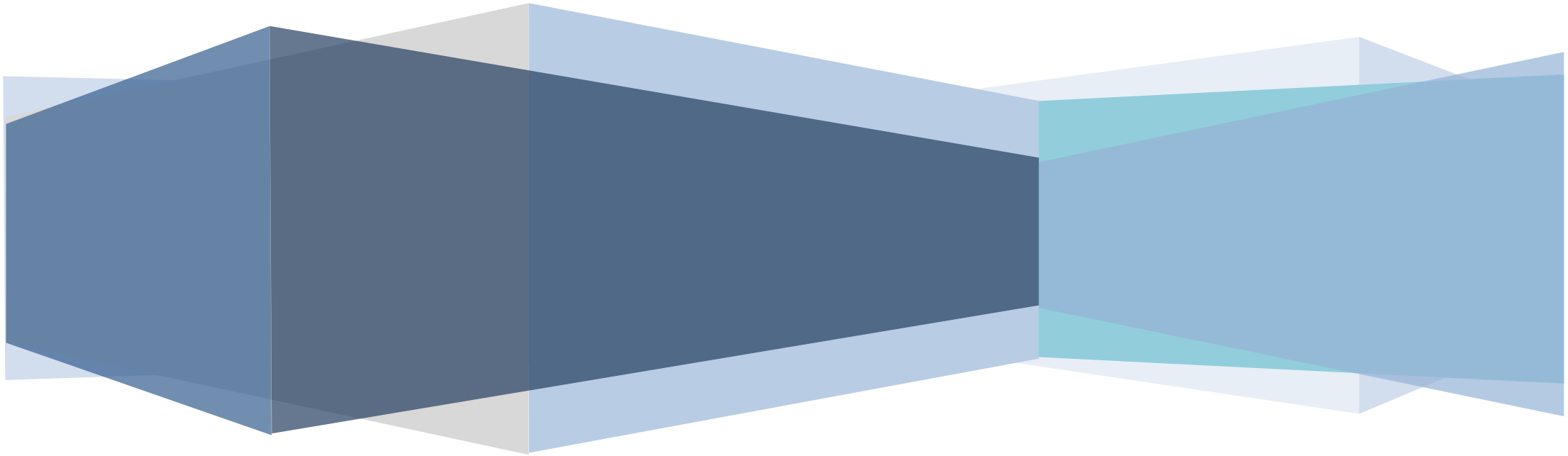
- En item 108 : une perte de fraicheur pour un produit qui reste cependant commercialisable et ne présente pas d'altération.
- En item 168/169 : les produits altérés non commercialisables

→ Les problèmes de qualité et d'altération des Fruits et Légumes de 1ère gamme sont à décoter en item 168/169. L'item 108 est réservé aux autres catégories.

N°	Item	Méthode d'évaluation
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires	Examen visuel à la vente et au stockage. Marée : faire 3 cotations fraîcheur CEE simplifiées sur poissons (Cf. outils mis à disposition en annexe du référentiel). Examen non destructif. Choix de l'échantillonnage : prendre le poisson de chaque référence qui semble être le moins frais. Drive : évaluer le choix et le tri des produits (fruits et légumes, viandes, poisson, …) lors de la préparation de commande. Concerne aussi le pain de consommation non étiqueté (donc sous-entendu cuit du jour). Attention aux préparations de commande de fin de journée (avance pour le lendemain).
168	Présence à la vente de fruits et légumes de 1ère gamme altérés non commercialisables	Vérification visuelle d'1 référence tous les 5 mètres linéaires (ou éléments) avec un minimum de 10 références. Évaluer le respect des normes de commercialisation et la fraicheur au-delà de la date de qualité garantie si date étiquetée.

PROTOCOLE D'INSPECTION

- Notation ---------- Diapo 33
- Documents administratifs ---------- Diapo 35
- Méthode d'évaluation ---------- Diapo 36
- Calibration ---------- Diapo 51
- Durées de vie ---------- Diapo 54
- Rapports d'inspection ---------- Diapo 56



PROTOCOLE D'INSPECTION

Notation

📌 **Notation SO/A – items système dont le magasin n'est pas concerné**

Notation des items système dont le magasin n'est pas concerné.
Par exemple : existence d'une procédure pour la décontamination des végétaux.
Si le rayon ne fait pas de fabrication, l'étape préparation sera en sans objet.

→ La notation à appliquer est SO.
→ Cela s'applique même si l'étape concernée est ouverte. Le principe est de ne pas mettre un A à un item dont le magasin n'est pas concerné mais de le passer en SO.

📌 **Double décote – double A**

📌 Dans le cas d'un espace préparation identique à la partie traditionnelle (exemple : activités fromage ou charcuterie), comment sont cotés les items communs (comme les items sur le lave-mains, la tenue de travail, cuisson, remise en température…) ?

➡️ Sur 7 OI interrogés, 5 pratiquent le double A et 2 pratiquent l'application du N/E sur un des deux items.

Pour l'activité ROTISSERIE les items d'évaluation des cuissons sont présents en "préparation", "vente trad" et "vente LS ».
Les items de cuisson et remise en température posent problème lorsque la rôtisserie est liée à la charcuterie car les items ne sont pas présents en vente LS (quid des produits vendus à température contrôlée).

📌 Doit-on mettre NE pour tous ces items en "vente" et ne les évaluer qu'en préparation ?

✅ Effectivement pour respecter la logique de la double décote, il ne doit pas y avoir de double A. Ainsi les items concernés doivent être noté NE sur une des deux étapes concernées.
⚠️ Cela n'est pas valable dans le cas où il y a un échantillonnage (retrait/rappel, étiquetage…).

PROTOCOLE D'INSPECTION

Notation

📌 **La double décote**

- Cas particulier de l'activité DRIVE pour les magasins fonctionnant avec un picking en magasin.

→L'enseigne demande un affichage des rappels à l'accueil et au Drive.
→Dans ce cas précis, le retrait des commandes Drive se fait à l'accueil du magasin.
→L'affichette de rappel était absente à l'accueil
Faut-il appliquer la règle de la double décote et mettre un KO en DRIVE et en DSA ou passer l'item 239 de l'activité DRIVE en S/O.

→ 1 seule décote en DSA et l'item 239 de l'activité DRIVE en S/O. La double décote ne s'applique pas dans ce cas-là.

- Items 212 et 213

Item 212 : Bonne réalisation des opérations de contrôle des températures de stockage et/ou de vente en froid
Item 213 : Autocontrôles température de stockage ou de vente en froid enregistrés et archivés.
La notion d'enregistrement des autocontrôles étant présente dans les 2 items, la méthode d'évaluation doit être homogénéisée.

→ L'item 212 doit être une évaluation de la connaissance de la procédure et de la méthode et le 213 un contrôle de la réalisation.

212 = questionnement uniquement sur la méthode
213 = vérification des autocontrôles

PROTOCOLE D'INSPECTION

Documents administratifs

📌 Agrément et dérogation à l'agrément

Monsieur,

J'accuse réception de votre dossier de demande d'agrément, reçu par mes services le 31 mai 2023, pour l'activité d'entreposage, dans votre établissement SARL SORODIAL, situé chemin des Vernèdes espace 4 – 83480 PUGET SUR ARGENS.

Ce dossier sera instruit par le pôle alimentation - Services vétérinaires – Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation, dans un délai de deux mois à compter de sa réception, selon les textes réglementaires mentionnés en annexe.

Le présent courrier ne préjuge en rien de la recevabilité de votre demande.

Mes services restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, je vous prie d'agréer, Monsieur, l'assurance de ma considération distinguée.

Attribution du KO en 244 dans le cas de la vente à des clients professionnels :
- Dossier présent mais activité manquante : KO / pas KO ? → KO
- Dossier présent mais client manquant : KO / pas KO ? → KO

Contrairement au don aux associations la vente à des clients professionnels implique une notion de quantités vendues.
L'absence d'un client dans la liste a donc un impact plus important qui justifie l'application du KO.

Les cash and carry sont soumis à un agrément sanitaire. Actuellement, le référentiel précise que si le dossier a été déposé et qu'il y a une preuve, l'item n'est pas décoté.
Cependant il s'avère que sur les récépissés de dépôt de dossier d'agrément, il est indiqué que si il n'y a pas eu de réponse de l'administration dans un délai de deux mois, cela **ne signifie pas** que le dossier a été accepté.

Faudrait-il définir un délai minimal au-delà duquel, si la demande n'a pas été réitéré, il y a décote ?

Les dossiers d'agrément étant instruits dans un délai de 2 mois, le magasin devra présenter une relance en cas d'absence de retour de l'administration dans ce délai.
Chaque relance sera valable 2 mois.

📌 Traçabilité de la farine : Silo VS sac

Vérification des bons de livraison en cas de farine en silos ?
Les procédures enseignes renvoient vers des documents comptables difficilement accessibles sur le terrain, donc souvent non vérifiés.

✅ Réponse du GT : il faut bien une vérification des bons de livraison. Les magasins ont le temps de l'inspection pour les présenter. Si absence de documents il y a décote.

PROTOCOLE D'INSPECTION

Méthode évaluation

📌 **Lave-main**

➡️ Le cas des distributeurs de savon n'est pas clairement abordé dans la proposition de guide :
Cartouche de savon devant être manipulée à la main ?
Dans cette proposition il n'y a plus de décote si le distributeur manque, dès lors que le consommable est disponible, c'est bien cela ?
✅ Effectivement, étant donné que le lavage des mains à lieu après la manipulation du contenant, il n'y a pas de décote si absence de distributeur.

➡️ ~~Question sur la cotation de l'item 245 KO : si l'item 245 est coté en KO, on évalue bien les items 131 des différentes zones par rapport à la disponibilité du savon et du papier (et donc décote possible de -10 en plus du KO) ou on passe les items 131 en N/E ?~~
✅ ~~Les deux items traitent de deux sujets distincts, il faut bien décoter les deux.~~

📌 Les boutons poussoirs sont-ils considérés comme des commandes non manuelles (arrêt sans manipulation) ?
→ Le Vademecum autorise les boutons poussoir à retour automatique donc oui.

➢ S'assurer de l'efficacité et la conformité de ces équipements. → Se laver les mains aux différents lave-mains pour tester l'efficacité du matériel : système d'actionnement de l'eau, température de l'eau, approvisionnement en	➢ Les lave-mains sont : → à commande hygiénique ou à déclenchement optique, donc non manuelle de préférence (ou éventuellement commande à bouton poussoir à retour automatique) : → alimentés en eau mitigée, avec une pression suffisante.

📌 **Lave-main**

➡️ Quid de l'utilisation de savon doux en lieu et place de savon antibactérien ?

✅ Item 131 D : Absence de savon liquide bactéricide.

➡️ « Absence » = Rupture de savon ou autre savon non bactéricide ?
✅ Les deux.

➡️ Absence de distributeur de savon (« pousse mousse » ou autre) ? Pas de décote ?
✅ Non pas de décote

➡️ Item 245 KO - En cas de lave-mains hors-service, s'il y a un autre dispositif de lavage accessible et efficace, associé à une procédure d'utilisation il n'y a pas de décote. La procédure doit elle être formalisée ?
✅ Non, évaluation par interview du personnel et observation.

Le savon bactéricide périmé est a décoté en 215 B.

📌 **Lave-main**

➡️ Cas d'une fuite d'eau au niveau du col de cygne (eau propre) pas de KO, mais décote en 131 ?
✅ Non, décote en 200 : état des locaux et du matériel

➡️ Cas d'une fuite du syphon (eau usée) alors KO. Même si le raccordement est fait, le fait d'avoir de l'eau usée qui s'écoule dans les locaux suffit-il pour déclencher un KO?
✅ Oui

➡️ Cas des lave-mains à commande non manuelle commun avec la plonge : pas de décote si robinet distinct du robinet de plonge et décote en 131 si robinet commun mais possédant une commande non manuelle ?
✅ Non à partir du moment où il y a une commande non manuelle, il n'y a pas de décote dans le cas des petits locaux exiguës.

➡️ Cas d'un lavage des mains avec un robinet non équipé d'une à commande non manuelle mais avec une procédure pertinente et un lave-mains correctement équipé en papier et savon : Décote en 131 ou 245 ?
✅ Pas de commande non manuelle = KO

📌 **Lave-main**

Présence d'un lave-mains en laboratoire et absence de lave-mains en rayon traditionnel. Le lave-mains se situe juste derrière une porte battante séparant les deux zones. Est-ce de la proximité immédiate ?

→ Oui dans ce cas-là, on est sur une proximité immédiate.

Dans tous les cas une évaluation du risque doit être faite par l'inspecteur, l'objectif final restant une obligation de résultat. Exemple :

- Si le collaborateur doit utiliser une poignée pour atteindre le lave-mains, ce n'est plus une porte battante par définition.
- ~~Si le cas est inversé et que le lave-main se trouve sur le rayon trad et pas dans le laboratoire et que par conséquent, le personnel ne se lave pas les mains suffisamment, il y a décote.~~

✅ L'utilisation d'une porte battante avec les mains doit être décotée en 134 (comportement des opérateurs).

📌 **Lave-main**

📌 Zones emballage séparée des laboratoires → KO 245 si absence de lave-mains ?
📌 Emballage de plusieurs activités → KO dans chaque activité ?

L'étape de préparation étant sécurisée au niveau du rayon.

✅ Réponse du GT :
Nécessité d'avoir une solution de lavage des mains (gel, port des gants…) comme pour les animations et les petits stands déportés.
Si aucune solution n'est mise en place – KO 245 et application du KO 245 dans chaque activité concernée par l'emballage.
S'il y a un accès au lave-mains du laboratoire il n'y pas de décote. On ne parle ici que des zones indépendantes séparées.

PROTOCOLE D'INSPECTION

Méthode évaluation

📌 **Définition du stand déporté pour l'utilisation de gel hydroalcoolique si absence de lave-mains**

Une rôtissoire déportée et non raccrochée à un laboratoire et donc sans lave-mains peut-elle être considérée comme un stand déporté ?
Dans ce cas l'utilisation d'un gel hydroalcoolique est-il toléré ?

→ Oui il s'agit bien d'un stand déporté.

Guide d'interprétation : Pour les mini stands en magasin ou en galerie marchande : absence de point d'eau tolérée, mais procédure spécifique et formalisée et appliquée (port de gant, utilisation gel hydro alcoolique,...) pour des activités « mini stand déportés » avec manipulation de produit nu.

→ Définition du stand déporté : concept présent sur la surface de vente du magasin, qui n'est pas rattaché, dans l'espace à un laboratoire.

📌 **Exigence de la procédure écrite en cas d'absence ou disfonctionnement du lave-main**

📌 Absence de LM = KO sauf si procédure mais procédure non demandée
📌 Mini stand déporté : KO sauf si procédure présente à montrer (diff entre le A et le D)
📌 Zones emballage séparée des laboratoires sans LM = KO sauf si procédure (gants et gel). Pas de procédure écrite exigée.

Le problème repose sur la procédure :
Il faut soit une obligation de résultat et on observe soit une obligation de procédure.

✅ Décision du GT : obligation de résultat. La procédure écrite ne sera plus demandée. En cas d'absence de lave-main (petit stand déporté ou local emballage) ou en cas de lave-mains hors service, la bonne application d'une solution de remplacement sera évaluée par observation et questionnement du personnel s'il est présent.

PROTOCOLE D'INSPECTION

Méthode évaluation

📌 **Notation des items documentaires dans le cas d'une panne informatique**

Dans le cas où le système informatique du magasin ou de l'enseigne est HS au moment de l'inspection, la notation des items associés doit-elle être D (ou KO ou alerte) ou en N/E ?

Documents concernés :
- Les attestations de formation dématérialisées
- Les rapports d'analyses microbiologiques
- Les retrait rappels

→ La notation D est à appliquer. Les documents dématérialisés (analyses bactériologiques + attestations de formation) doivent être disponibles à tout moment. Si la plateforme ne fonctionne pas à un instant « T », il peut y avoir des solutions de remplacement comme prendre contact avec le service client de la plateforme ou l'enseigne afin d'avoir les documents demandés. Les documents sont généralement demandés en début d'inspection et le magasin a jusqu'à la réunion de clôture pour les présenter.

📌 **Procédure de tare automatique**

Item 53 : Existence d'une procédure formalisée des contrôles de tare automatique
- Que considère-t-on comme « tare automatique » ?
- Cet item s'applique-t-il bien dans le cas où une valeur de tare est préenregistrée dans une balance pour la vente assistée par exemple ?

→ Oui l'item 53 s'applique dans le cas cité, il prend en compte les tares automatiques, semi-automatiques et préenregistrées.

PROTOCOLE D'INSPECTION

Méthode évaluation

📌 **Item 241 : Formalisation des plans d'action des non-conformités relevées lors de la visite précédente**

Si cet item est regardé en début d'inspection, cela peut-il remettre en question l'impartialité de l'inspecteur ? N'y a-t-il pas risque d'orienter l'inspecteur ?

→ Il est demandé de ne pas vérifier la pertinence des commentaires. Il est demandé également aux organismes d'inspection de vérifier dans la mesure du possible, cet item en fin d'inspection. Il est possible de récupérer le document lorsqu'il est en version papier, en début d'inspection et de ne le vérifier qu'à la fin. Lorsque les enseignes sont dotés de tableaux de complétude, la vérification de ces outils est à privilégier car ils permettent de vérifier le pourcentage de plans d'action remplis sans entrer dans le détail des items.

Méthode d'évaluation : le référentiel définit comme non-conformité les notations KO et Alerte. Les notation B, C, et D sont quant à elles définies comme des déviations.

Ainsi il est décidé que pour l'item 241, les notations à prendre en compte pour la formalisation des plans d'action sont les notations D, KO et Alerte. Cependant, si le PMS de l'enseigne prévoit une mise en place des plans d'action de l'ensemble des déviations et non-conformités B, C, D, KO, Alerte, alors la formalisation des plans d'action sera à prendre en compte pour l'ensemble des notations exceptée la A.

Les enseignes devront indiquer à leurs organismes d'inspection pour quelles notations est demandée une formalisation des plans d'action (au minimum D, Ko, Alerte).

PROTOCOLE D'INSPECTION

Méthode évaluation

📌 **PMS versus GBPH**

L'enseigne a fixé une DLC à J+3 sur une préparation de viande (viande hachée + sel)
Un magasin de cette enseigne applique du J+4 ce qui est conforme aux GBPH.
La décote en 157 : non-respect des durées de vie définie est-elle justifiée ?

→ Le magasin peut se baser sur les GBPH si cela est fait de manière volontaire. Il faut creuser le questionnement pour s'assurer qu'il ne s'agit pas d'une erreur d'étiquetage par rapport au PMS. S'il se base sur les GBPH, l'ensemble des caractéristiques du produit doit être respecter (ici taux de sel dans la préparation par exemple). Le produit doit correspondre à ce qui est indiqué dans les guides.

📌 **Désinsectiseurs**

📌 Situation : Désinsectiseur absent dans un terminal de cuisson. Le magasin à une obligation de résultat.
Remontée d'une enseigne qui a contesté une décote en laboratoire Terminal de cuisson sous prétexte qu'il n'y avait pas d'insecte. Cependant obligation en trad sur surface de vente même si absence d'insecte et pas de fabrication (charcuterie)?

➡️ 236 - Emplacement des pièges à nuisibles : Pièges mal placés, absence aux endroits qui le nécessitent (conformément au plan, excepté pour les destructeurs électriques d'insectes volants dont l'absence est à décoter mais qui ne sont généralement pas placés sur le plan). Risque de contamination chimique des aliments ou du matériel. Pièges non relevés, non changés, dégradés par les activités ou non réinstallés après des travaux ou des changements d'activité. Désinsectiseur électrique en panne. Désinsectiseur au-dessus de denrées alimentaires.

✅ Si le PMS de l'enseigne impose le DEIV dans les laboratoires non réfrigérés et les stands traditionnels en surface de vente il y a décote.
✅ Si le PMS de l'enseigne n'impose pas le DEIV :
→ Absente et présence d'insectes volants → décote
→ Présence mais non fonctionnel → décote
→ Absence **et** absence d'insectes → pas de décote

📌 **Mise en place d'actions correctives pour toutes les analyses**

Il y a un écart entre les items 29 et 31 : Le premier prend en compte les analyses de produits alimentaires et de surfaces, le second uniquement les analyses alimentaires. Or les plans d'action sur les analyses de surface sont tout aussi nécessaires que sur les analyses de produits. Ils sont de plus, rendus obligatoires par la réglementation en vigueur.

→ Depuis mars 2024, les actions correctives sont à vérifier sur les analyses de produits et également sur les analyses de surface.

📌 **Tenue du personnel : notion de tenue couvrante et notion de tenue réservée à l'activité.**

Item 130 :
Notation A : fait référence à une « tenue réservée à l'activité »

➡️ Dans les petites structures, le personnel est polyvalent et est amené à conserver sa tenue entre chaque rayon.

✅En cas de polyvalence les collaborateur.ices ne changent pas de tenue complète, cependant ils doivent avoir un système de tablier spécifique (par exemple à la marée) et/ou de manchettes permettant la polyvalence. La décotte est à appliquée en fonction du PMS de l'enseigne et de l'étude de risque de l'inspecteur.ice.

📌 **Viande pour animaux :**

Les produits à destination des animaux (rayons croquettes) sont normalement hors champs des inspections FSQS.
La viande pour animaux dans les rayons boucherie est-elle également hors champs ?

→ le référentiel stipule que la vente de denrées alimentaires destinées aux animaux de compagnie, ne rentre pas dans le périmètre de l'inspection. Ainsi la viande pour animaux dans les rayons boucherie est également exclue de l'inspection FSQS.

📌 **Absence de traçabilité en don**

✅ L'absence de traçabilité en don doit se décoter dans l'item 50 : Application des procédures pour les dons aux associations caritatives.

La traçabilité des autres clients professionnels doit être décotée dans l'item 33 en DSA.

PROTOCOLE D'INSPECTION

Méthode évaluation

📌 **Papier essuie-main non agréé contact alimentaire**

Il peut arriver aux inspecteur.ices de trouver du papier essuie-main non agréé contact alimentaire (reconnaissable à sa couleur et à l'absence du logo de certification).
La décote dans ces cas-là se fait-elle bien en item 133 : Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées ?

En effet la notation D précise bien : Quel que soit l'étape : danger de contamination avérée sur produit nu ou matériel entrant en contact avec les aliments.
Absence de lavage des mains ou changement de gants après une opération salissante ou avant une opération le nécessitant.
Lavage des mains à un point d'eau inadapté (comportement). Essuyage des mains dans des conditions non hygiéniques (tissu sale, sur les vêtements).

✅ Le GT valide bien la décote en D 133.
✅ La méthode d'évaluation est la suivante : Contrôle visuel des opérateurs en cours de manipulation, de préparation, de vente *et du matériel*.

📌 **Renouvellement de la formation**

La fréquence de renouvellement des formations de 3 ans n'est pas réglementaire, c'est une décision prise par la GMS. Or, les concessions ne sont pas alignées avec les préconisations de la GMS et donc sont décotés lors des inspections.

Est-il possible de passez à « selon procédure enseigne » ?

✅ Réponse du GT : oui

📌 **Durée d'utilisation après ouverture d'un ingrédient**

Une durée d'utilisation après ouverture est appliquée à un ingrédient par le fournisseur.
Le magasin met le produit dans un produit final et ce dernier est étiqueté avec une DLC supérieure à cette durée d'utilisation mais bien inférieure à la DLC initiale de l'ingrédient.
Y a-t-il décote, si oui ou ?

Il faut bien faire la différence entre « à utiliser » ou « à consommer ».
→ À consommer dans les X heures ou X jours après ouverture → KO 121
→ À Utiliser dans les X heures ou X jours après ouverture → pas de KO

De plus si l'enseigne à réaliser des études de vieillissement validant une durée de vie supérieure à celle du fournisseur c'est l'étude de l'enseigne qui prévaut.

📌 **Conditionnement sous atmosphère**

Le conditionnement sous atmosphère en UVCM est-il assimilable à une transformation technologique ?
Dans ce cas si la DLC magasin est supérieure à la DLC de la matière première mise sous vide, il n'y aurait pas de KO post-datage.

✅ Réponse du GT : il ne s'agit pas d'une transformation technologique.

PROTOCOLE D'INSPECTION

Méthode évaluation

📌 **Température**

📌 Température d'un produit provenant de l'étranger

Certains produits de boucherie sont étiquetés avec une température différente de celle imposée par la réglementation française.
Exemple : de la bavette provenant d'Irlande étiquetée à conservée entre 0 et 3°C alors que la température cible en France est 4°C.
Faut-il se baser sur l'étiquette du fournisseur ou sur la température cible en France ?

✅ C'est l'étiquette qui fait foi. Il faut donc se baser sur une température de conservation entre 0 et 3°C pour l'exemple rencontré.

📌 Méthode d'évaluation du KO température dans le cas où la période de dégivrage n'est pas identifiée.

✅ Lorsque la période de dégivrage n'est pas identifiée et que la température de zone est non conforme, l'inspecteur.ice doit s'assurer de la non-conformité avec une deuxième prise de température de zone avant de piquer à cœur pour vérifier la température produit.

📌 **Activité hors PMS : Concept My Pie (snacking chaud)**

L'HACCP de la société My Pie prévoit un maintien au chaud des produits à 46°C.

➡️ Si le point de vente présente l'HACCP du concept, l'OI évalue le concept en fonction de cet HACCP (autocontrôles, valeurs limite ou seuil ...).

➡️ Si le point de vente ne présente pas l'HACCP du concept, quelles sont les bases du contrôle de l'OI ? La réglementation (donc 63°C pour les produits My Pie) ou une température ambiante ? Quelle fréquence pour les autocontrôles ?

✅ Décision du GT : si l'HACCP n'est pas présent, il s'agit de produits vendus en liaison chaude donc l'OI doit l'inspecter comme un concept vendant des produits à 63°C. Pour la fréquence des autocontrôles, il faut se référer au rayon auquel le concept est rattaché : snacking – rôtisserie – terminal de cuisson…

PROTOCOLE D'INSPECTION

Calibration

📌 **Calibration de l'item 238 – Alerte sanitaire critique**

Dans le cas où l'alerte est appliquée en raison d'une accumulation de KO, y a-t-il maintien des KO en plus de l'alerte ou seulement alerte ?
Exemple 1 : panne généralisée des groupes froids – KO 139 (rupture de la chaine du froid) dans plusieurs rayons
Exemple 2 : infestation massive de nuisibles – KO 235 dans plusieurs rayons

→ Les KO dans chaque rayon sont bien maintenus.

📌 **Calibration item nuisible – Acariens**

Les acariens (présents normalement dans les saucissons) , sont-ils considérés comme des nuisibles ?
Exemples de commentaire décote item 235 (KO infestation massive de nuisibles) :
« Infestation visible d'acariens au niveau du rayon saucisson. Le produit incriminé est le saucisson « marque ». La totalité du mobilier est contaminé. »

« Infestation visible d'acariens sur la totalité du mobilier (ainsi qu'au niveau des recoins) de vente des saucissons emballés et non-emballés. Des acariens sont également visibles à l'intérieur d'une référence emballée. »

Même s'ils ne font pas partie des plans anti-nuisibles, le développement démesuré des acariens est dû notamment à des changements de températures successifs et à une mauvaise conservation. Il y a bien une perte de maîtrise du produit lorsqu'il y a infestation.

→ Les KO sont justifiés.

PROTOCOLE D'INSPECTION

Calibration

📌**Echantillonnage des autocontrôles à réception**

La réception s'inspecte-t-elle au global magasin dans le cas où chaque rayon est responsable de ses réceptions ?
Deux méthodes d'évaluation :

➡️ En cohérence avec la méthode d'évaluation de l'item 213, certains OI considèrent le rayon le plus défavorable pour calculer les 25 % d'enregistrements manquants.
Item 213 : La décote se calcule à l'enceinte (en prenant donc en compte les écarts sur l'enceinte la moins bien contrôlée) et non à la moyenne des enceintes.
pour l'item 213, on prend en compte les enregistrements de la zone la moins bien contrôlées pour estimer le % de manquant.

➡️ Certains OI considèrent toutes les activités et font un prorata car l'item est en DSA et donc pour tous les rayons.

✅ Réponse du GT : la réception s'inspecte au global magasin mais le commentaire doit être clair sur le rayon qui ne réalise pas ses autocontrôles.

PROTOCOLE D'INSPECTION

Calibration

📌**Meubles antigaspi et vente de lots de produits en sacs**

Situation 1 :

Présence dans plusieurs meubles indiqués Antigaspi, de sacs avec des produits UVCI en DLC dépassée. Produits pouvant provenir de plusieurs déclinaisons.
Possibilité d'avoir plusieurs UVCI d'une même référence en DLC dépassée mais il faudrait ouvrir tous les sacs pour les compter.

Interprétation 1 : décote en 153 de l'étape vente LS.
Mais pour respecter l'échantillonnage, on ne devrait vérifier qu'une référence par élément et dans ce cas on ne met pas en valeur le niveau de risque.

Interprétation 2 : KO 225 en DSA
Mais nous ne sommes pas en présence de produits retirés de la vente.

✅ Réponse du GT :
Interprétation 1 : décote en 153 de l'étape vente LS.
⚠️ L'unité de vente est le sachet/lot donc il faut les ouvrir.
Si c'est le LS qui a la responsabilité de l'assemblage des sacs la décote lui est appliquée.

Situation 2 :

📌 Panier antigaspi Fruits et Légumes : ces paniers correspondent-ils à du pré-emballé pour une vente immédiate ? Si c'est le cas, les mentions obligatoires (origine, catégorie, calibre, variété ...) sont-elles attendues ?

✅ Réponse du GT : oui elles le sont.

PROTOCOLE D'INSPECTION

Durées de vie

📌 Durées de vie et température de conservation

Une enseigne a validé la vente traditionnelle de produits hors froid (sandwich, pizza, etc. ...) pendant X heures. Des produits sont trouvés en magasin à température ambiante au-delà de cette durée de X heures. Décote en 125 ou décote en 125 et 139 pour rupture de la chaîne du froid en considérant qu'au-delà des X heures, la température attendue est la température règlementaire, soit 4 °C pour des produits très périssables ?

→ Le FSQS n'ayant pas spécifié d'item correspondant à cette situation, l'inspecteur.ice doit uniquement décoter l'item 125. L'étiquetage ou la fiche recette dans le cas de la vente en trad doit clairement indiquer les conditions de vente et de conservation.

📌 Durées de vie secondaires

Une enseigne a réalisé une validation par étude de vieillissement d'une durée de vie secondaire supérieure à la durée de vie du fournisseur sur une matière première d'un produit servant en fabrication. Le concept est une mise sous-vide de produits finis (rôti orloff) avec un ingrédient donc la durée de vie fournisseur est dépassée mais validée grâce à une étude complète.
Précision : le produit « barde de porc » est bien étiqueté avec une DLC (et non pas une DUR) malgré le fait qu'il arrive nu, en vrac en magasin et non emballé.
Il est découpé et assemblé avant sa DLC puis assemblé, mis sous-vide et vendu étiqueté avec une DLC supérieure à la DLC initiale de la barde de porc. Une étude de vieillissement prenant en compte le dépassement de la DLC initiale de la barde a bien été réalisée. Le concept est validé par l'enseigne au national et intégré au PMS.

Y a-t-il un KO postdatage dans ce cas ?

→ le KO en 121 n'est pas applicable ici du moment où l'enseigne a mis en place une étude HACCP et a réalisé ses validations de durées de vie prenant en compte le dépassement de la durée de vie initiale du fournisseur, ce qui est le cas ici. Le concept ici est bien validé par une HACCP et une étude de vieillissement et il est défini dans le PMS de l'enseigne. Si le magasin respecte le process, il n'y a pas de KO. S'il y a non-respect du concept et de l'HACCP, c'est sur ce point que le magasin pourra être décoté.

Enfin si le problème résulte de l'HACCP et de l'étude de vieillissement c'est lors de la visite préparatoire au siège de l'enseigne que ce point devra être inspecté car l'enseigne utilise l'item de validation des durées de vie en item système.

PROTOCOLE D'INSPECTION

Durées de vie

📌 Durées de vie secondaires

Homogénéisation des pratiques pour l'item de validation des durées de vie :

La validation de DLC est-elle réalisée par famille de produit : Pizza par exemple. Le laboratoire choisit la pizza la plus sensible pour réaliser la validation de DLC.
OU
La validation de DLC est-elle réalisée par famille d'ingrédients (c'est à dire une pizza base crème, base tomate, avec ingrédient viande, avec ingrédient poisson ...) ?

L'inspecteur FSQS doit-il demander la validation de DLC pour une famille de produit ou doit-il demander autant de validation qu'il y a de natures de matières premières ?

✅ Echange GT : La validation de DLC doit être réalisée par famille d'ingrédients. L'inspecteur FSQS doit demander par échantillonnage autant de validations qu'il y a de natures de matières premières.

PROTOCOLE D'INSPECTION

Durées de vie

📌 **Produits entamés au rayon traditionnel utilisés comme matières premières**

Certaines enseignes ont interdit dans leur PMS l'utilisation comme matières premières pour le préemballé magasin, des produits entamés du rayon traditionnel. Si cette règle n'est pas respectée, comment l'évaluer ?

→ La décotte se fait à l'item 125 (puisque cela revient à utiliser un produit ayant une durée de vie plus longue que ce qui est validée) mais à l'étape vente libre-service puisque l'item 125 n'existe pas en préparation. Mais attention, l'inspecteur doit bien décrire la situation rencontrée dans le commentaire du rapport pour que l'action corrective soit la bonne, c'est-à-dire le choix de la matière première et non la modification de la durée de vie appliquée.

📌 **Congélation de matière premières :**

Comment évaluer le cas de congélation de matières premières (à conserver au frais, DLC conforme au moment de la congélation), puis utilisation pour cuisson ou dans une préparation, après dépassement de la DLC initiale.
Situation : Promotion sur le poulet entier destiné à la rôtissoire. Le magasin achète en grande quantité et le distille au cours des mois suivantspour faire du poulet rôti.
Techniquement pas interdit du moment que couvert par l'HACCP.

⚠️ S'agit-il d'une tromperie consommateur ? Est-ce obligatoire d'annoncer la congélation sur l'étiquetage ?
➡️ D'après la note de service du 2007 – 168 du 22 08 2007 il faut respecter trois conditions :
- Annoncer la congélation sur l'étiquetage même s'il y a eu une cuisson.
- Il ne faut pas qu'il y est de déconditionnement **avant** la congélation.
- La date de congélation est obligatoire sur le suremballage.

L'item condition de congélation n'étant pas présent dans toutes les activités, la décote se fait dans les items suivants :
210 - identification
227 – HACCP

PROTOCOLE D'INSPECTION

Rapports d'inspection

📌 **Visite préparatoire**

La validation des documents FSQS (Guide d'interprétation, grille d'inspection, FAQ) pour l'année N s'effectuant au deuxième semestre de l'année N-1, la visite préparatoire au siège de l'enseigne peut avoir lieu en amont de l'année N. La date d'application de la visite préparatoire devra être définie dans le compte-rendu de cette dernière, au maximum 4 mois après la date de réalisation de la visite préparatoire.

📌 **Items de mesure et commentaires**

Les items de mesure sont doublés : un item dans lequel la notation est appliquée, un deuxième dans lequel il est indiqué de nombre de produits ou matériels non conforme associé au commentaire incluant le détail des produits.

→ Il est demandé aux OI de mettre le détail des produits ou matériels dans les commentaires des deux items.

📌 **Mention obligatoire rapport d'inspection**

La mention : « **Le rapport ne peut être copié qu'avec l'accord de l'organisme et du demandeur et ce, uniquement dans son entièreté** » est modifiée comme suit :

→ « **Le rapport ne peut être copié uniquement que dans son entièreté** »

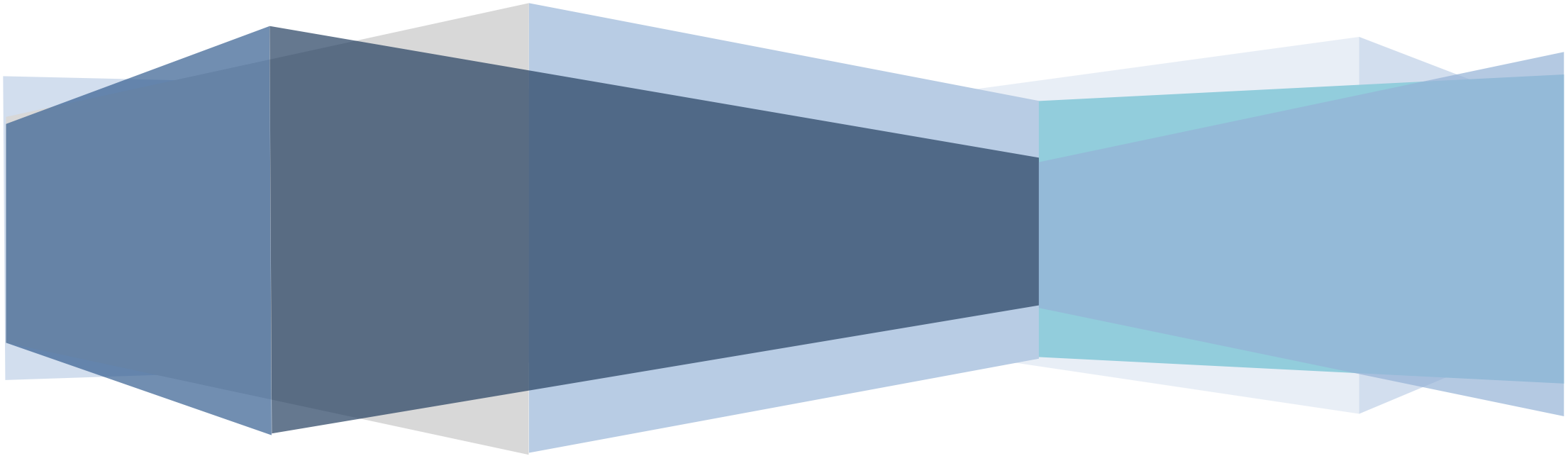
📌 **Date d'emballage postérieure à la date d'inspection**

Lors d'une inspection réalisée le 19/08, il a été constaté en rayon un produit étiqueté avec une date d'emballage postérieure à la date de l'inspection (produit emballé le 20/08). Comment peut-on évaluer ce cas ?

✅ Réponse du GT : KO 207 – pratique non autorisé par la réglementation

SÉLECTION ET QUALIFICATION DES RÉFÉRENT.ES FSQS

- Expérience ---------- Diapo 58
- Relecture de rapport : cas des nouveaux OI ---------- Diapo 58



SÉLECTION ET QUALIFICATION DES RÉFÉRENT.ES FSQS

📌 **Expérience**

Le réfèrent doit pouvoir démontrer une expérience d'au moins 5 années dans les métiers d'auditeur, d'inspecteur, d'hygiéniste conseil dans le domaine de la grande distribution à destination des consommateurs finaux (tous formats de magasin : hypermarché, supermarché, ...).

→ Évolution : Une expérience en industrie agro-alimentaire de production et/ou transformation de produits frais peut également être prise en compte pour devenir référent, à condition qu'elle soit accompagnée d'une expérience en GMS de 2 ans minimum, de manière à s'assurer notamment qu'un référent n'ait pas moins d'expérience que les inspecteurs qu'il supervise. L'exigence sera donc désormais de 5 ans d'expérience en GMS ou industrie agro-alimentaire (de production et/ou transformation de produits frais) dont une expérience de 2 ans minimum en GMS.

📌 **Relecture de rapport : cas des nouveaux OI**

La personne responsable de la surveillance par la relecture des rapports (personne en charge de la revue) doit être un référent FSQS ou doit répondre aux règles suivantes :

- Être un inspecteur qualifié FSQS depuis au moins 2 ans
- Avoir réalisé au moins 30 inspections FSQS dans les 12 mois précédents,
- Avoir participé à la formation FSQS « Réfèrent »,
- Être différent de la personne qui a réalisé l'inspection.

→ Cette règle est difficilement applicable pour les organismes nouvellement accrédités notamment pour les deux premiers points. Une dérogation pourra être accordée aux OI accrédités depuis moins de 2 ans et qui en font la demande. La surveillance par relecture devra être mise en place par un inspecteur qualifié qui aura 2 ans pour atteindre les conditions demandées.

TRAME DE SAISIE DE LA GRILLE D'INSPECTION

La grille utilisée pour les vagues d'inspections de 2026 est : « VERSION 3 2026 - Trame de saisie FSQS 3 01012026 »

