

## ***QUESTIONNAIRE D'APPRECIATION DES COMPAGNIES D'INSPECTION ET/OU DE SUPERINTENDANCE***

---

### ***À l'attention de notre partenaire ou futur partenaire d'inspection et/ou de superintendance :***

Selon les règles et procédures qui régissent les achats de vivres du Programme Alimentaire Mondial (PAM), la réception des denrées alimentaires est soumise à un contrôle rigoureux de la qualité et de la quantité. Ce contrôle permet d'assurer le PAM de la conformité des produits réceptionnés aux caractéristiques inscrites aux contrats d'achats que le PAM a engagé avec ses fournisseurs.

Ainsi, les services de contrôle et de surveillance des réceptions des vivres visent à l'obtention, au port de réception, en magasins du PAM ou en magasin des fournisseurs, de denrées conformes aux exigences du PAM. Ces services incluent (mais ne sont pas limités à) :

- la détermination de l'année de campagne agricole des produits non transformés ;
- la vérification de la mise en œuvre correcte des opérations de manutention et de reconditionnement et la poursuite de toutes mesures qui se révéleraient nécessaires pour éviter ou limiter les avaries et les erreurs au cours de ces opérations ;
- le prélèvement d'échantillons représentatifs pour chacun des lots au chargement ou déchargement des denrées suivant les règles préétablies pour des analyses effectuées sur place (physiques) et en laboratoire (physico-chimiques) ;
- en temps utiles, la prise de toutes mesures préventives ou correctrices nécessaires à la protection des intérêts du PAM et, dans les meilleures conditions possibles, surveillance de l'application des accords contractuels passés.

***Afin d'apprécier l'étendue des services fournis par votre compagnie nous vous prions de bien vouloir remplir le présent questionnaire.***

*Toutes les informations communiquées dans ce questionnaire resteront confidentielles.*

# Questionnaire d'appréciation des Compagnies d'inspection et/ou de superintendance

Veillez joindre à votre envoi :

1. Les tables des matières de vos documents relatifs à l'assurance qualité
2. Une photocopie de vos attestations de certification ou d'agrément éventuels

<b>Nom de la Compagnie :</b>	
Date de remplissage du questionnaire :	
Nom et fonction de la personne chargée du questionnaire :	
Numéro de téléphone :	
Numéro de fax :	
Adresse postale	
Ville / pays	

<b>Nom de la personne contact de référence</b>	
Position dans la compagnie	
Numéro de téléphone	
Contact email	

<b>Nom de la personne contact en cas d'urgence</b>	
Numéro de téléphone	
Second Numéro de téléphone	
Contact email	

**L'Objet de ce questionnaire est d'apprécier les services proposés par votre compagnie.**

**À l'issue de cette appréciation il sera éventuellement proposé une rencontre pouvant aboutir à l'établissement d'un contrat à long-terme**

---

**SERVICE D'INSPECTION**

Si vous cochez la case « non », précisez à chaque fois la raison de votre réponse en fin de section

<b>I. Activité principale</b>		Oui	Non
1.	Produits agroalimentaires <i>(la compagnie d'inspection est-elle spécialisée dans l'analyse des produits agroalimentaires)</i>		
2.	Pourcentage : _____ % <i>(indiquez le pourcentage de vos activités dédié aux produits agroalimentaires)</i>		
3.	Produits pharmaceutiques <i>(la compagnie d'inspection est-elle spécialisée dans l'analyse des produits pharmaceutiques)</i>		
4.	Pourcentage : _____ % <i>(indiquez le pourcentage de vos activités dédié aux produits pharmaceutiques)</i>		
5.	Matériaux de construction <i>(la compagnie d'inspection est-elle spécialisée dans l'analyse des matériaux de construction)</i>		
6.	Pourcentage: _____ % <i>(indiquez le pourcentage de vos activités dédié aux matériaux de construction)</i>		
7.	Autres <i>(autres secteurs d'activité)</i>		
8.	Précisez : _____		
9.	Pourcentage : _____ %		
<b><u>Observations:</u></b>			

<b>II. Inspection des aliments</b>		Oui	Non
<b>Réalisez-vous l'inspection des denrées suivantes (cochez oui ou non)</b>			
1.	Céréales (grains)		
2.	Produits céréaliers (farines, aliments composés enrichis)		

3.	Biscuits		
4.	Légumineuses		
5.	huile / matières grasses		
6.	Produits en conserve		
7.	Lait (en poudre)		
8.	Minéraux et vitamines		
9.	Autres, sucre, sel		
10.	<b>Indiquez le nombre d'inspections réalisées par an</b>		
11.	<b>Indiquez le nombre annuel d'échantillons analysés</b>		
12.	Veuillez décrire votre méthode d'échantillonnage :		
13.	<b>Vous arrive-t-il de sous-traiter avec une autre compagnie d'inspection ? Si oui, veuillez indiquer ses références</b>		
<b><u>Observations:</u></b>			

<b>III. Inspection des sites de fabrication / audits</b>		Oui	Non
1.	<b>La compagnie a-t-elle déjà fait des audits de BPF?</b>		
2.	<b>Si oui la compagnie dispose-t-elle du personnel accrédité ?</b> <i>(joindre une copie de l'attestation d'accréditation portant mention du champ d'application et de la durée de validité)</i>		
3.	<b>Pouvez-vous fournir le CV de la personne chargée de ces audits ?</b>		
4.	<b>La compagnie a-t-elle déjà réalisé des audits HACCP ?</b>		
5.	<b>Si oui la compagnie dispose-t-elle du personnel accrédité ?</b> <i>(joindre une copie de l'attestation d'accréditation portant mention du champ d'application et de la durée de validité)</i>		
6.	<b>Pouvez-vous fournir le CV de la personne chargée de ces audits ?</b>		

7.	<b>Réalisez-vous des échantillonnages ?</b> - Si oui veuillez indiquer selon quel référentiel les échantillonnages sont effectués		
<b><u>Observations:</u></b>			

	<b>IV. Supervision de la fumigation</b>	Oui	Non
1.	<b>La compagnie fournit-elle des services de fumigation</b>		
2.	<b>La compagnie dispose-t-elle d'une licence pour la réalisation de fumigation ?</b> <i>(joindre une copie de la licence)</i>		
3.	<b>La compagnie est-elle en mesure de superviser les opérations de fumigation ?</b>		
<b><u>Observations:</u></b>			

**CERTIFICATION**

Si vous cochez la case « non », précisez à chaque fois la raison de votre réponse en fin de section

	<b>I. Certifications</b>	Oui	Non
1.	<b>La compagnie est-elle certifiée ? (Certifications nationales ou internationales)</b> <i>Si oui, veuillez indiquer quelles sont ces certifications, leur date d'obtention et leur champ d'application dans la colonne observation a la fin de cette section</i>		
2.	<b>La compagnie est-elle inspectée par les organes nationaux compétents ?</b>		
2.1	<b>Si oui quels sont les organes nationaux responsables de l'audit</b>		

2.2	<b>Si oui, indiquez les champs d'application des audits :</b>		
3.	<b>La compagnie est-elle membre d'une association ou organisation (GAFTA, FOSFA, ISO etc.) ?</b> <i>Si oui, précisez (encerclez le nom) et fournissez une attestation d'adhésion</i>		
<b><u>Observations:</u></b>			

**RENSEIGNEMENTS SUR LA COMPAGNIE**

[Veuillez fournir des précisions en fin de section si nécessaire](#)

<b>I. Renseignements sur la compagnie</b>				
1.	<b>Quel est l'âge de la compagnie ?</b>			
2.	<b>Indiquez l'année d'inscription au registre du commerce</b> <i>(joindre une copie de la déclaration de constitution en société)</i>			
3.	<b>Veuillez fournir une photocopie des comptes vérifiés pour les deux derniers exercices.</b> <i>(La présentation de données financières falsifiées est susceptible d'entraîner le rejet des propositions).</i>			
			<b>Oui</b>	<b>Non</b>
4.	<b>La compagnie possède-t-elle un laboratoire ?</b> Si oui indiquez sa superficie totale en m <sup>2</sup> : .....			
5.	<b>La compagnie dispose-t-elle d'un laboratoire chimique</b> Si oui veuillez indiquer la superficie en m <sup>2</sup> : .....			
6.	<b>La compagnie dispose-t-elle d'un laboratoire microbiologique</b> Si oui veuillez indiquer la superficie en m <sup>2</sup> : .....			

7.	<b>Combien d'échantillons avez-vous analysé l'année dernière ?</b>		
8.	<b>Votre laboratoire est-il certifié ISO 17025 ?</b> - Si oui veuillez fournir une copie de la certification et de son domaine d'application		
<b><u>Observations:</u></b>			

**PERSONNEL ET FORMATIONS**

[Veuillez fournir des précisions en fin de section si nécessaire](#)

<b>I.</b>	<b>Effectif et qualifications</b>				
1.	<b>Combien la compagnie compte-t-elle d'employés permanents ?</b>				
2.	<b>Combien la compagnie compte-t-elle d'employés temporaires ?</b>				
3.	<b>Combien avez-vous d'inspecteurs présents sur le terrain</b>				
4.	<i>Veuillez fournir en pièce jointe l'organigramme de la compagnie ainsi que la description des postes.</i>				
5.	<b>Pour chaque fonction veuillez indiquer en moyenne le nombre d'année d'expérience du personnel</b>				
6.	<b>Combien d'inspecteurs la compagnie peut-elle mettre à disposition du PAM pour les opérations de grande envergure ?</b>				
			<b>Oui</b>	<b>Non</b>	
7.	<b>Le personnel a-t-il été formé aux tâches qu'il exécute ?</b>				
8.	<b>Avez-vous un programme de formation du personnel en place ?</b> - Si oui veuillez le fournir en pièce jointe - Si oui veuillez fournir une preuve de participation du personnel				
9.	<b>Réalisez-vous des évaluations des besoins de formation pour le personnel ?</b>				
10.	<b>Le personnel doit-il signer un engagement d'adhésion à la politique de non-corrupcion ?</b> Si oui veuillez en fournir une copie de la politique de non corruption et du code d'éthique				



11.	<b>Veillez fournir une liste des membres du personnel, accompagnée des CV correspondants, que vous voudriez assigner aux inspections de produits alimentaires et de sites de fabrication demandées par le PAM</b>
<b><u>Observations:</u></b>	

**MATERIEL ET EQUIPEMENTS**

Veillez apporter des précisions en fin de section si nécessaire

<b>Matériel et équipements</b>		<b>Oui</b>	<b>Non</b>
<b>Disposez-vous des équipements suivants pour l'inspection (cochez oui ou non)</b>			
1.	<b>Séparateur de grains,</b> - Si oui veuillez préciser le type : - Si oui veuillez préciser combien :		
2.	<b>Séparateur pour la farine</b> - Si oui veuillez préciser le type : - Si oui veuillez préciser combien		
3.	<b>Sondes de prélèvement</b> - Si oui veuillez préciser le type : - Si oui veuillez préciser combien		
4.	<b>Matériel de stérilisation,</b> - Si oui veuillez préciser le type		
5.	<b>Conteneur(s) pour les échantillons</b> - Si oui veuillez préciser le type - Si oui veuillez préciser combien		
6.	<b>Scellés pour les échantillons</b> - Si oui veuillez préciser le type - Si oui veuillez préciser combien		
7.	<b>Codage des scellés,</b> - Veuillez préciser le système de codification des scellés		

	<b>Hygromètre</b> - Si oui veuillez préciser le type - Si oui veuillez préciser combien		
9.	<b>Thermomètre</b> - Si oui veuillez préciser le type - Si oui veuillez préciser combien		
10.	<b>Balances</b> - Si oui veuillez préciser le type - Si oui veuillez préciser combien		
11.	<b>Tamis :</b> - Si oui veuillez préciser le type et la taille : - Si oui veuillez préciser combien		
	<b>Tests d'analyse des aflatoxines</b> - Si oui veuillez préciser le type - Si oui veuillez préciser combien		
12.	<b>Autres,</b> veuillez préciser :		
	<b>Avez-vous mis en place un programme de maintenance des équipements ?</b> - Si oui, veuillez fournir le programme		
	<b>Avez-vous un programme de calibration des équipements ?</b> - Si oui veuillez en fournir une copie		
<b><u>Observations:</u></b>			

**GESTION DE LA QUALITE**

[Veuillez apporter des précisions en fin de section si nécessaire](#)

	<b>Gestion de la qualité</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>
1.	La compagnie a-t-elle une politique interne d'assurance qualité ? - Si oui, veuillez joindre le texte du document correspondant		

2.	La compagnie garde-t-elle des enregistrements de toutes ses opérations ? (ressources humaines, certificat de formations, rapport d'analyse, rapports de non-conformité, ...) - Si oui, veuillez en joindre un exemple.		
3.	Quelle est la procédure suivie par la compagnie en cas de résultats non conformes ? - Veuillez joindre en annexe la description de cette procédure :		
<b><u>Observations:</u></b>			

**TESTS ET ANALYSES**

(Ne pas mentionner dans ce tableau les analyses sous-traitées)

Donnez des précisions en fin de section si nécessaire

	Tests et analyses	Oui	Non	produit alimentaire (préciser)	Méthode d'analyse (Référence)
<b><i>Réalisez-vous les analyses suivantes</i></b>					
1.	Humidité				
2.	grain cassé				
3.	grains endommagés par les insectes				
4.	Impuretés				
5.	Autres types de grains				
6.	Grain d'autre couleur				
7.	Grains flétris (blé)				
8.	Grains germés				
10.	Graines nocives				
11.	Grain endommagé par la chaleur				
12.	Degré de polissage (riz)				
13.	Toxines : aflatoxine B & G				

14.	Toxine : aflatoxine M				
15.	Toxines : DON				
16.	Toxines : Zea				
17.	Toxines : ochratoxine				
18.	Ergot (blé)				
19.	Indice de chute de Hagberg				
20.	Indice de Zeleny				
21.	Taille (légumineuses)				
22.	Grains endommagés par les insectes				
23.	Poids test				
<b>BLE / FARINE DE BLE</b>					
24.	Gluten humide				
25.	Teneur en gluten				
26.	W				
27.	P/L				
28.	Acides gras				
<b>COMPOSITION</b>					
29.	Teneur en proteines				
30.	Teneur en fibres				
32.	Teneur en lipides				
33.	Cendres				
34.	Granulométrie				
	Indice uréase				
<b>ENRICHISSEMENT</b>					
35.	Vitamine A				
36.	Vitamine E				
37.	Vitamine D				
38.	Vitamine C				

39.	Thiamine				
40.	Riboflavine				
41.	Acide folique				
42.	Niacine				
43.	Pyridoxine				
44.	Vitamine B12				
45.	Fer				
46.	Zinc				
47.	Calcium				
<b>METAUX LOURDS</b>					
48.	Plomb				
49.	Mercure				
50.	Arsenic				
51.	Cadmium				
<b>RANCIDITE</b>					
52.	Teneur en peroxyde				
53.	Acides gras libres				
54.	Teneur en anisidine				
<b>AUTRES TESTS</b>					
55.	Test organoleptique				
56.	Radioactivité				
57.	Mélamine				
58.	Test OGM				
<b>PESTICIDES</b>					
59.	Groupe des carbamates				
60.	Groupe des organochlorés				
61.	Groupe des organophosphorés				
62.	Groupe des pyréthroides				

MICROBIOLOGIE					
63.	Compte aérobique				
64.	Coliforme total				
65.	E. coli				
66.	Salmonelle				
67.	Staph aureus, cp				
68.	Bacillus cereus				
69.	Enterobacter sakazakii				
70.	Levures & moisissures				
71.	Toxines produites par E. Coli				
72.	Toxines produites par B. Cereus				
73.	Toxines produites par staph aureus				
74.	Listeria monocytogenes				
75.	Clostridium botulinum				
HUILES /MATIERES GRASSES					
74.	Eau et impuretés dans l'huile				
75.	Impuretés insolubles dans l'huile				
76.	Teneur de l'huile en acides				
77.	Couleur de l'huile				
78.	Teneur en savon				
79.	Goût				
80.	Teneur en iode (WIJS)				
81.	Saponification				
82.	Matière non saponifiable				
83.	Indice de réfraction à 40° C				
84.	Densité relative de l'huile à 27° C				
85.	Point de fusion				
86.	Poids spécifique à 20° C				

87.	acide érucique				
88.	Acide linoléique				
89.	Acide linoléique				
90.	Delta-7-stigmastérol				
91.	BHT/BHA				
<b>LAIT (Lait écrémé en poudre &amp; sans matière grasse)</b>					
92.	Acidité titrable (en dixièmes de millilitres de solution alcaline NaOH)				
93.	Lactates				
94.	Phosphatases				
95.	Indice d'insolubilité				
96.	Particules brûlées				
97.	Test de caillage				
98.	Lactosérum				
<b>POISSON EN CONSERVE</b>					
99.	Ingrédients (liquide/sauce)				
100.	Espèces de poisson				
101.	Nombre de poissons				
102.	Contenu des boîtes				
103.	Taille des boîtes				
104.	Sertissage de la boîte et du couvercle (étanchéité et serrage, absence de défaut, test V&P, examen de l'agrafe)				
105.	Qualité des boîtes et des cartons d'emballage				
106.	Test d'incubation				
107.	Épreuves de détection de colorants – érythrosine B, rhodamine B, rouges SOUDAN (I, II, III and IV)				
108.	Inspection physique (poids brut et égoutté, aspect, propreté, couleur, impuretés, état du poisson dans la boîte, etc.)				





4	Nom : Numéro de téléphone : Adresse : Ville : pays :			
		<b>Oui</b>	<b>Non</b>	
1.	<b>Les laboratoires avec lesquels vous sous-traitez sont-ils approuvés selon une procédure établie ?</b> - Si oui veuillez résumer la procédure ci-dessous :			
2.	<b>Veillez indiquer pour quelles denrées alimentaires vous sous-traitez les analyses :</b>			
3.	<b>Dans le cas où vous sous-traitez avec plus de 1 laboratoire, veuillez indiquer comment sont gérées les analyses entre les différents laboratoires</b>			
<u><b>Observations:</b></u>				

**FIN DU QUESTIONNAIRE**

