



Agence canadienne  
d'inspection des aliments

Canadian Food  
Inspection Agency

## **Annexe II**

# **Grille d'évaluation pour l'audit des programmes préalables PASA**



## Annexe II - Grille d'évaluation pour l'audit des programmes préalables PASA

Nom de l'établissement \_\_\_\_\_

Numéro d'agrément: \_\_\_\_\_

### **Auditeur de l'ACIA :**

Revoie les programmes préalables écrits de l'établissement (remplit la grille d'évaluation ci-dessous, au besoin). Évalue chaque sous-élément pour s'assurer qu'il est complet, à l'aide des Lignes directrices sur la façon d'élaborer un programme écrit complet (Annexe VI). Indique toutes les lacunes des programmes écrits dans les sections appropriées de la grille d'évaluation/des commentaires. Au cours de la vérification sur place, lors des audits réglementaires de système, note toutes les preuves tangibles sur la feuille de travail de l'audit du PASA (annexe VI).

### **Coordonnateur HACCP de l'industrie :**

Au cours de l'auto-évaluation, évalue chaque sous-élément pour s'assurer qu'il est complet, à l'aide des Lignes directrices sur la façon d'élaborer un programme écrit complet (Annexe VI). Si les programmes écrits sont complets, coche la case « complet ». Si les programmes sont « incomplets », les procédures écrites doivent être corrigées immédiatement. Inscrit dans la section "commentaires" toutes les lacunes observées au cours de l'auto-évaluation (audit interne). Indique, le cas échéant, qu'aucune lacune n'a été observée. Les plans d'action à long terme doivent accompagner l'avis écrit (Chapitre trois, Section 2.3), attestant que l'auto-évaluation (écrit et sur place) a été effectuée.

<b>Programmes Préalables - (Items)</b>	<b>Qui :</b> position ou personne responsable	<b>Fréquence :</b> a laquelle surveillance & vérification effectuées.	<b>Quoi/Comment :</b> Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectées.	<b>Dossiers :</b> Identifier le titre des dossiers
<b>(A) Locaux (A 1) Extérieur du bâtiment (A 1.1) Terrain et bâtiment</b> <span style="float: right;"><b>Référence:</b></span> <b>Examen des écrits</b> Complet <input type="checkbox"/> Incomplet <input type="checkbox"/> <b>COMMENTAIRES:</b>				
<b>A 1.1.1</b> -Le bâtiment est situé à l'écart de contaminants environnementaux; les routes et les environs sont exempts de débris et de déchets, ils sont bien drainés et entretenus de façon à réduire au minimum les risques environnementaux.	<b>Surveillance</b>			
<b>A 1.1.1</b>	<b>Rectification</b>			
<b>A 1.1.1</b>	<b>Vérification</b>			
<b>A 1.1.2</b> - L'extérieur du bâtiment est conçu, construit et entretenu de manière à prévenir toute introduction de contaminants et de vermine (p. ex., protection de toutes les ouvertures, emplacement judicieux des prises d'air, entretien adéquat du toit, des murs et des fondations pour prévenir les fuites).	<b>Surveillance</b>			
<b>A 1.1.2</b>	<b>Rectification</b>			
<b>A 1.1.2</b>	<b>Vérification</b>			

Programmes Préalables - (Items)	Qui : position ou personne responsable	Fréquence : a laquelle surveillance & vérification effectuées.	Quoi/Comment : Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectées.	Dossiers : Identifier le titre des dossiers
<p>(A) Locaux (A 2) Extérieur du bâtiment (A 2.1) Conception, construction et entretien Référence:</p> <p>Examen des écrits Complet <input type="checkbox"/> Incomplet <input type="checkbox"/></p> <p><b>COMMENTAIRES</b></p>				
<p><b>A 2.1.1-</b> Lorsque nécessaire/approprié, les zones de l'établissement comportent, en nombre suffisant et en des endroits stratégiques, des installations de nettoyage et d'assainissement afin de contrôler efficacement le potentiel de contamination croisée par les employés telles que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• installations de lavage des mains sans l'usage des mains dotées de tuyaux d'évacuation à siphon liés au réseau d'égout.</li> <li>• bassins antiseptiques pour le nettoyage des mains.</li> <li>• bassins/vaporisateurs antiseptiques pour le nettoyage des bottes.</li> </ul>	<p><b>Surveillance</b></p>			
<p><b>A 2.1.1</b></p>	<p><b>Rectification</b></p>			
<p><b>A 2.1.1</b></p>	<p><b>Vérification</b></p>			

<b>Programmes Préalables - (Items)</b>	<b>Qui : position ou personne responsable</b>	<b>Fréquence : a laquelle surveillance &amp; vérification effectuées.</b>	<b>Quoi/Comment :</b> Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	<b>Dossiers :</b> Identifier le titre des dossiers
<p><b>A 2.1.2</b>-Les planchers, les murs et les plafonds sont faits de matériaux durables, imperméables, lisses, faciles à nettoyer et adaptés aux conditions de production de la zone visée. Le cas échéant, les joints des murs, des planchers et des plafonds sont scellés et les angles sont recouverts d'un cavet pour prévenir la contamination et faciliter le nettoyage.</p>	<b>Surveillance</b>			
<b>A 2.1.2</b>	<b>Rectification</b>			
<b>A 2.1.2</b>	<b>Vérification</b>			
<p><b>A 2.1.3</b>-Les planchers, les murs et les plafonds sont faits de matériaux qui n'entraîneront pas la contamination du milieu ou des aliments. Ces matériaux sont énumérés dans la « Liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés », publiée par l'ACIA. Autrement, l'opérateur détient une « lettre de non-opposition » délivrée par Santé Canada.</p>	<b>Surveillance</b>			
<b>A 2.1.3</b>	<b>Rectification</b>			
<b>A 2.1.3</b>	<b>Vérification</b>			

<b>Programmes Préalables - (Items)</b>	<b>Qui : position ou personne responsable</b>	<b>Fréquence : a laquelle surveillance &amp; vérification effectuées.</b>	<b>Quoi/Comment :</b> Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	<b>Dossiers :</b> Identifier le titre des dossiers
A 2.1.4-La pente des planchers est suffisante pour permettre l'écoulement des liquides vers des renvois à siphon.	<b>Surveillance</b>			
A 2.1.4	<b>Rectification</b>			
A 2.1.4	<b>Vérification</b>			
A 2.1.5-Les plafonds, les structures suspendues, les escaliers et les ascenseurs sont conçus, construits et entretenus de manière à prévenir toute contamination.	<b>Surveillance</b>			
A 2.1.5	<b>Rectification</b>			
A 2.1.5	<b>Vérification</b>			
A 2.1.6-Les fenêtres sont scellées ou munies de grillages bien ajustés. Lorsque le bris de fenêtres en verre risque d'engendrer une contamination des aliments, les fenêtres sont construites avec un autre matériau ou sont adéquatement protégées.	<b>Surveillance</b>			
A 2.1.6	<b>Rectification</b>			
A 2.1.6	<b>Vérification</b>			
A 2.1.7-Les portes ont une surface lisse et non absorbante. Elles sont bien ajustées et à fermeture automatique, lorsque c'est approprié.	<b>Surveillance</b>			

<b>Programmes Préalables - (Items)</b>	<b>Qui : position ou personne responsable</b>	<b>Fréquence : a laquelle surveillance &amp; vérification effectuées.</b>	<b>Quoi/Comment :</b> Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	<b>Dossiers :</b> Identifier le titre des dossiers
A 2.1.7	Rectification			
A 2.1.7	Vérification			
A 2.1.8-Les bâtiments et les installations sont conçus de manière à faciliter la salubrité des opérations par le biais de mécanismes de régulation du procédé, de l'arrivée des ingrédients à l'établissement jusqu'au produit fini. Les circuits qu'empruntent les employés, les produits et l'équipement empêchent la contamination des aliments grâce à une séparation physique ou opérationnelle des activités. Les procédures et les politiques servent à empêcher la contamination croisée lors de la production (p.ex., description de tâche des employés, programme des allergènes). Les plans et les schémas séquentiels de production sont disponibles.	Surveillance			
A 2.1.8	Rectification			
A 2.1.8	Vérification			



<b>Programmes Préalables - (Items)</b>	<b>Qui :</b> position ou personne responsable	<b>Fréquence :</b> a laquelle surveillance & vérification effectuées.	<b>Quoi/Comment :</b> Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	<b>Dossiers :</b> Identifier le titre des dossiers
<p><b>A 2.1.9-</b> Les locaux d'habitation et les zones où sont gardés des animaux sont séparés des zones de manutention, de transformation et d'emballage des aliments et n'y donnent pas accès directement. La séparation physique et opérationnelle de toutes les activités incompatibles est assurée quand il existe un risque de contamination croisée.</p>	<b>Surveillance</b>			
<b>A 2.1.9</b>	<b>Rectification</b>			
<b>A 2.1.9</b>	<b>Vérification</b>			

Programmes Préalables - (Items)	Qui : position ou personne responsable	Fréquence : a laquelle surveillance & vérification effectuées.	Quoi/Comment : Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	Dossiers : Identifier le titre des dossiers
<p>(A) Locaux (A 2) Intérieur du bâtiment (A 2.2) Éclairage</p> <p>Référence: Examen des écrits Complet <input type="checkbox"/> Incomplet <input type="checkbox"/></p> <p>COMMENTAIRES:</p>				
<p><b>A 2.2.1</b>-L'éclairage permet de mener à bien l'activité d'inspection ou de production prévue, ne modifie pas la couleur des aliments, sont du type de sûreté ou sont protégés afin de ne pas contaminer les aliments s'ils se brisent.</p>	<p><b>Surveillance</b></p>			
<p><b>A 2.2.1</b></p>	<p><b>Rectification</b></p>			
<p><b>A 2.2.1</b></p>	<p><b>Vérification</b></p>			
<p><b>A 2.2.2</b>-Les ampoules et les appareils d'éclairage suspendus, dans les endroits où sont exposés des matériaux d'emballage ou des aliments, sont du type de sûreté ou sont protégés afin de ne pas contaminer les aliments s'ils se brisent.</p>	<p><b>Surveillance</b></p>			
<p><b>A 2.2.2</b></p>	<p><b>Rectification</b></p>			
<p><b>A 2.2.2</b></p>	<p><b>Vérification</b></p>			

Programmes Préalables - (Items)	Qui : position ou personne responsable	Fréquence : a laquelle surveillance & vérification effectuées.	Quoi/Comment : Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	Dossiers : Identifier le titre des dossiers
<p>(A) Locaux (A 2) Intérieur du bâtiment (A 2.3) Ventilation <span style="float: right;">Référence:</span></p> <p>Examen des écrits Complet <input type="checkbox"/> Incomplet <input type="checkbox"/></p> <p>COMMENTAIRES:</p>				
<p><b>A 2.3.1</b>-Le bâtiment est ventilé de façon que la vapeur, la condensation ou la poussière ne puisse s'accumuler et que l'air vicié puisse être évacué. Les filtres sont nettoyés ou remplacés au besoin.</p>	<p><b>Surveillance</b></p>			
<p><b>A 2.3.1</b></p>	<p><b>Rectification</b></p>			
<p><b>A 2.3.1</b></p>	<p><b>Vérification</b></p>			
<p><b>A 2.3.2</b>-Dans les zones sensibles à la contamination microbologique, une pression d'air positive est maintenue.</p>	<p><b>Surveillance</b></p>			
<p><b>A 2.3.2</b></p>	<p><b>Rectification</b></p>			
<p><b>A 2.3.2</b></p>	<p><b>Vérification</b></p>			
<p><b>A 2.3.3</b>-Au besoin, l'air utilisé pour certaines techniques de transformation (transport pneumatique, agitation par air, soufflerie, séchoir, etc.) provient d'une source appropriée et est convenablement traité (prises d'air, filtres, compresseurs) pour réduire toute source de contamination.</p>	<p><b>Surveillance</b></p>			

<b>Programmes Préalables - (Items)</b>	<b>Qui :</b> position ou personne responsable	<b>Fréquence :</b> a laquelle surveillance & vérification effectuées.	<b>Quoi/Comment :</b> Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	<b>Dossiers :</b> Identifier le titre des dossiers
A 2.3.3	Rectification			
A 2.3.3	Vérification			

Programmes Préalables - (Items)	Qui : position ou personne responsable	Fréquence : a laquelle surveillance & vérification effectuées.	Quoi/Comment : Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	Dossiers : Identifier le titre des dossiers
<p>(A) Locaux (A 2) Intérieur du bâtiment (A 2.4) Élimination des déchets</p> <p>Examen des écrits Complet <input type="checkbox"/> Incomplet <input type="checkbox"/></p> <p>Référence:</p> <p>COMMENTAIRES:</p>				
<p><b>A 2.4.1</b>-Les réseaux sont conçus et construits de façon qu'il n'y ait pas de raccordement entre le réseau d'égout et tout autre réseau d'évacuation des effluents de l'établissement. Les conduites d'effluents ou d'eaux usées ne passent pas directement au-dessus d'une zone de production et ne les traversent pas, sauf si un dispositif permet de prévenir toute contamination. Ces systèmes sont dotés de siphons et de prises d'air fonctionnels qui ne dégagent pas d'odeurs.</p>	<p><b>Surveillance</b></p>			
<p><b>A 2.4.1</b></p>	<p><b>Rectification</b></p>			
<p><b>A 2.4.1</b></p>	<p><b>Vérification</b></p>			

<b>Programmes Préalables - (Items)</b>	<b>Qui :</b> position ou personne responsable	<b>Fréquence :</b> a laquelle surveillance & vérification effectuées.	<b>Quoi/Comment :</b> Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	<b>Dossiers :</b> Identifier le titre des dossiers
<p><b>A 2.4.2</b>-Des équipements et des installations appropriés sont prévus et entretenus pour l'entreposage des déchets et des matériaux non comestibles jusqu'à ce qu'ils soient enlevés; ils sont clairement identifiés, étanches et couverts au besoin. Les déchets sont enlevés et les installations et les contenants sont nettoyés et assainis à une fréquence appropriée afin de réduire au minimum les risques de contamination.</p>	<b>Surveillance</b>			
<b>A 2.4.2</b>	<b>Rectification</b>			
<b>A 2.4.2</b>	<b>Vérification</b>			

Programmes Préalables - (Items)	Qui : position ou personne responsable	Fréquence : a laquelle surveillance & vérification effectuées.	Quoi/Comment : Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectées.	Dossiers : Identifier le titre des dossiers
<p>(A) locaux (A 2) intérieur du bâtiment (A 2.5) Secteur réservé aux matériaux non comestibles      Référence:</p> <p>Examen des écrits    Complet <input type="checkbox"/>    Incomplet <input type="checkbox"/></p> <p>COMMENTAIRES:</p>				
<p><b>A 2.5.1</b>-Un secteur distinct est prévu pour le nettoyage et la désinfection de l'équipement employés pour les matériaux non comestibles. Lorsqu'un secteur distinct n'est pas accessible, le nettoyage et la désinfection de l'équipement utilisé pour les matériaux non comestibles est séparé adéquatement des zones d'entreposage et de production afin de réduire la contamination.</p>	<p><b>Surveillance</b></p>			
<p><b>A 2.5.1</b></p>	<p><b>Rectification</b></p>			
<p><b>A 2.5.1</b></p>	<p><b>Vérification</b></p>			
<p><b>A 2.5.2</b>-Un nombre suffisant de secteurs réservés aux matériaux non comestibles sont situés à l'écart, ventilés et réfrigérés (au besoin) de façon à éviter toute contamination croisée des produits comestibles.</p>	<p><b>Surveillance</b></p>			
<p><b>A 2.5.2</b></p>	<p><b>Rectification</b></p>			
<p><b>A 2.5.2</b></p>	<p><b>Vérification</b></p>			

<b>Programmes Préalables - (Items)</b>	<b>Qui :</b> position ou personne responsable	<b>Fréquence :</b> a laquelle surveillance & vérification effectuées.	<b>Quoi/Comment :</b> Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	<b>Dossiers :</b> Identifier le titre des dossiers
A 2.5.3-Les matériaux non comestibles sont rendus impropres à la consommation (dénaturés), conformément aux exigences du programme.	<b>Surveillance</b>			
A 2.5.3	<b>Rectification</b>			
A 2.5.3	<b>Vérification</b>			



Programmes Préalables - (Items)	Qui : position ou personne responsable	Fréquence : a laquelle surveillance & vérification effectuées.	Quoi/Comment : Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	Dossiers : Identifier le titre des dossiers
<p>(A) Locaux (A 3) Installations sanitaires (A 3.1) Installations des employés</p> <p>Examen des écrits Complet <input type="checkbox"/> Incomplet <input type="checkbox"/></p> <p>COMMENTAIRES:</p> <p style="text-align: right;">Référence:</p>				
<p><b>A 3.1.1</b>-Les salles de toilettes et les postes de lavage des mains disposent d'eau courante potable froide et chaude, de distributeurs de savon, de savon, d'essuie-mains sanitaires ou de sèche-mains et d'une poubelle nettoyable. Des avis sont affichés aux endroits appropriés, rappelant aux employés de se laver les mains.</p>	<p><b>Surveillance</b></p>			
<p><b>A 3.1.1</b></p>	<p><b>Rectification</b></p>			
<p><b>A 3.1.1</b></p>	<p><b>Vérification</b></p>			
<p><b>A 3.1.2</b>-Les salles de toilettes, les cafétérias et les vestiaires sont dotés d'un système de ventilation et de drainage au sol adéquat et font l'objet d'un entretien assurant la prévention de toute contamination; ils sont séparés des zones de transformation des aliments et n'y donnent pas accès directement.</p>	<p><b>Surveillance</b></p>			
	<p><b>Rectification</b></p>			
	<p><b>Vérification</b></p>			

Programmes Préalables - (Items)	Qui : position ou personne responsable	Fréquence : a laquelle surveillance & vérification effectuées.	Quoi/Comment : Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	Dossiers : Identifier le titre des dossiers
<p>(A) Locaux (A 3) Installations sanitaires (A 3.2) Installations de nettoyage et d'assainissement de l'équipement    Référence:</p> <p>Examen des écrits    Complet <input type="checkbox"/>    Incomplet <input type="checkbox"/></p> <p>COMMENTAIRES:</p>				
<p><b>A 3.2.1</b>-Les installations de nettoyage et d'assainissement de l'équipement sont faites de matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et sont alimentées en eau potable à des températures convenant aux produits chimiques de nettoyage utilisés; elles sont adéquatement séparées des zones d'entreposage, de transformation et d'emballage des aliments afin de prévenir toute contamination.</p>	<p><b>Surveillance</b></p>			
<p><b>A 3.2.1</b></p>	<p><b>Rectification</b></p>			
<p><b>A 3.2.1</b></p>	<p><b>Vérification</b></p>			
<p><b>A 3.2.2</b>-S'il y a lieu, l'équipement de nettoyage et d'assainissement est conçu pour l'usage auquel il est destiné et est bien entretenu.</p>	<p><b>Surveillance</b></p>			
<p><b>A 3.2.2</b></p>	<p><b>Rectification</b></p>			
<p><b>A 3.2.2</b></p>	<p><b>Vérification</b></p>			

Programmes Préalables - (Items)	Qui : position ou personne responsable	Fréquence : a laquelle surveillance & vérification effectuées.	Quoi/Comment : Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	Dossiers : Identifier le titre des dossiers
<p>(A) Locaux (A 4) Eau/Glace/Vapeur - Qualité et approvisionnement (A 4.1) Eau, Glace &amp; Vapeur Référence:</p> <p>Examen des écrits Complet <input type="checkbox"/> Incomplet <input type="checkbox"/></p> <p>COMMENTAIRES:</p>				
<p><b>A 4.1.1</b>-L'eau, la glace et la vapeur sont analysées par l'opérateur à une fréquence suffisante pour confirmer leur potabilité. L'eau provenant de sources autres que l'alimentation de la municipalité doit subir les traitements et les analyses requis pour garantir sa potabilité. Les dossiers sur la potabilité de l'eau et de la glace comprennent les informations suivantes : source d'eau, site d'échantillonnage, résultats d'analyse, analyste, date. L'eau est conforme aux « Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada » de Santé Canada.</p>	<p><b>Surveillance</b></p>			
<p><b>A 4.1.1</b></p>	<p><b>Rectification</b></p>			
<p><b>A 4.1.1</b></p>	<p><b>Vérification</b></p>			

<b>Programmes Préalables - (Items)</b>	<b>Qui :</b> position ou personne responsable	<b>Fréquence :</b> a laquelle surveillance & vérification effectuées.	<b>Quoi/Comment :</b> Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	<b>Dossiers :</b> Identifier le titre des dossiers
<b>A 4.1.2</b> -L'eau alimentant les chaudières et toute eau soumise à un traitement chimique font l'objet d'un suivi et d'un contrôle de façon à obtenir la concentration voulue et à éviter toute contamination. Les dossiers sur le traitement de l'eau comprennent les informations suivantes : mode de traitement, site d'échantillonnage, résultats d'analyse, analystes et date.	<b>Surveillance</b>			
<b>A 4.1.2</b>	<b>Rectification</b>			
<b>A 4.1.2</b>	<b>Vérification</b>			
<b>A 4.1.3</b> -Il n'y a aucun raccordement entre le réseau d'eau potable et le réseau d'eau non potable.	<b>Surveillance</b>			
<b>A 4.1.3</b>	<b>Rectification</b>			
<b>A 4.1.3</b>	<b>Vérification</b>			
<b>A 4.1.4</b> -Tous les tuyaux, robinets ou autres sources similaires de contamination sont conçus pour prévenir tout refoulement ou siphonnement.	<b>Surveillance</b>			
<b>A 4.1.4</b>	<b>Rectification</b>			
<b>A 4.1.4</b>	<b>Vérification</b>			

<b>Programmes Préalables - (Items)</b>	<b>Qui :</b> position ou personne responsable	<b>Fréquence :</b> a laquelle surveillance & vérification effectuées.	<b>Quoi/Comment :</b> Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	<b>Dossiers :</b> Identifier le titre des dossiers
A 4.1.5-Si des filtres sont utilisés, ils sont maintenus en bon état et sont bien entretenus d'une manière hygiénique.	<b>Surveillance</b>			
A 4.1.5	<b>Rectification</b>			
A 4.1.5	<b>Vérification</b>			
A 4.1.6-Le volume, la température et la pression de l'eau potable et de la vapeur conviennent à toutes les demandes d'exploitation et de nettoyage.	<b>Surveillance</b>			
A 4.1.6	<b>Rectification</b>			
A 4.1.6	<b>Vérification</b>			
A 4.1.7- Lorsque l'entreposage de l'eau est nécessaire, les installations sont adéquatement conçues, construites et entretenues, de manière à prévenir toute contamination (p. ex., installations couvertes).	<b>Surveillance</b>			
A 4.1.7	<b>Rectification</b>			
A 4.1.7	<b>Vérification</b>			

<b>Programmes Préalables - (Items)</b>	<b>Qui :</b> position ou personne responsable	<b>Fréquence :</b> a laquelle surveillance & vérification effectuées.	<b>Quoi/Comment :</b> Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	<b>Dossiers :</b> Identifier le titre des dossiers
A 4.1.8-L'eau recyclée est épurée, surveillée et maintenue dans un état approprié pour les fins auxquelles elle est destinée; elle circule dans un réseau de distribution distinct, lequel est clairement identifié.	<b>Surveillance</b>			
A 4.1.8	<b>Rectification</b>			
A 4.1.8	<b>Vérification</b>			

Programmes Préalables - (Items)	Qui : position ou personne responsable	Fréquence : a laquelle surveillance & vérification effectuées.	Quoi/Comment : Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	Dossiers : Identifier le titre des dossiers
<p>(B) Transport, Réception &amp; Entreposage      (B 1) Transport      (B 1.1) Véhicules de transport      Référence:</p> <p>Examen des écrits    Complet <input type="checkbox"/>    Incomplet <input type="checkbox"/></p> <p>COMMENTAIRES:</p>				
<p><b>B 1.1.1</b>-L'opérateur vérifie que les véhicules satisfont aux exigences du transport des aliments.</p> <p>1) Les véhicules ou les réservoirs en vrac sont inspectés sur réception et avant leur chargement pour s'assurer qu'ils sont exempts de tout contaminant et qu'ils conviennent au transport des aliments, et/ou</p> <p>2) L'opérateur a mis en oeuvre un programme visant à démontrer le caractère adéquat du nettoyage et de l'assainissement (p. ex., on dispose d'une procédure écrite de nettoyage et d'assainissement pour les véhicules de transport en vrac).</p>	<p><b>Surveillance</b></p>			
<p><b>B 1.1.1</b></p>	<p><b>Rectification</b></p>			
<p><b>B 1.1.1</b></p>	<p><b>Vérification</b></p>			

<b>Programmes Préalables - (Items)</b>	<b>Qui :</b> position ou personne responsable	<b>Fréquence :</b> a laquelle surveillance & vérification effectuées.	<b>Quoi/Comment :</b> Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	<b>Dossiers :</b> Identifier le titre des dossiers
<b>B 1.1.2</b> -Les véhicules de transport sont chargés, aménagés et déchargés de manière à prévenir tout dommage et toute contamination des aliments et des matériaux d'emballage.	<b>Surveillance</b>			
<b>B 1.1.2</b>	<b>Rectification</b>			
<b>B 1.1.2</b>	<b>Vérification</b>			
<b>B 1.1.3</b> -La réception des produits venant de l'extérieur (alimentaires, non alimentaires, emballages) se fait dans une zone distincte de la zone de transformation.	<b>Surveillance</b>			
<b>B 1.1.3</b>	<b>Rectification</b>			
<b>B 1.1.3</b>	<b>Vérification</b>			



Programmes Préalables - (Items)	Qui : position ou personne responsable	Fréquence : a laquelle surveillance & vérification effectuées.	Quoi/Comment : Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectées.	Dossiers : Identifier le titre des dossiers
<b>(B) Transport, Réception &amp; Entreposage</b> <b>(B 1) Transport</b> <b>(B 1.2)Contrôle de la température</b> Référence: <b>Examen des écrits</b> Complet <input type="checkbox"/> Incomplet <input type="checkbox"/> <b>COMMENTAIRES:</b>				
<b>B 1.2.1</b> -Les matériaux reçus de l'extérieur nécessitant une réfrigération sont transportés à une température contrôlée ou acceptable pour la production d'aliments salubres et font l'objet d'une surveillance appropriée. Les ingrédients congelés sont transportés à des températures qui n'entraîneront pas leur décongélation.	<b>Surveillance</b>			
<b>B 1.2.1</b>	<b>Rectification</b>			
<b>B 1.2.1</b>	<b>Vérification</b>			
<b>B 1.2.2</b> -Les produits finis sont transportés dans des conditions de nature à prévenir l'endommagement ou la détérioration.	<b>Surveillance</b>			
<b>B 1.2.2</b>	<b>Rectification</b>			
<b>B 1.2.2</b>	<b>Vérification</b>			

Programmes Préalables - (Items)	Qui : position ou personne responsable	Fréquence : a laquelle surveillance & vérification effectuées.	Quoi/Comment : Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectées.	Dossiers : Identifier le titre des dossiers
<p>( B ) Transport, Réception &amp; Entreposage      ( B 2 ) Réception et Entreposage      (B2.1) Réception et entreposage des matériaux reçus de l'extérieur</p> <p>Examen des écrits    Complet <input type="checkbox"/>    Incomplet <input type="checkbox"/></p> <p><b>COMMENTAIRES:</b>      Référence:</p>				
<p><b>B 2.1.1</b>-Les ingrédients nécessitant une réfrigération sont entreposés et préparés à une température régulée ou acceptable garantissant la production d'aliments salubres et font l'objet d'une surveillance appropriée. Les ingrédients congelés sont entreposés à des températures qui n'entraîneront pas leur décongélation.</p>	<p><b>Surveillance</b></p>			
<p><b>B 2.1.1</b></p>	<p><b>Rectification</b></p>			
<p><b>B 2.1.1</b></p>	<p><b>Vérification</b></p>			
<p><b>B 2.1.2</b>-Les ingrédients et les matériaux d'emballage sont manipulés et entreposés de manière à prévenir leur endommagement, leur détérioration ou leur contamination (p.ex., matériel tombant par terre, contrôle des allergènes.) Au besoin, la rotation des stocks est contrôlée.</p>	<p><b>Surveillance</b></p>			
<p><b>B 2.1.2</b></p>	<p><b>Rectification</b></p>			

<b>Programmes Préalables - (Items)</b>	<b>Qui : position ou personne responsable</b>	<b>Fréquence : a laquelle surveillance &amp; vérification effectuées.</b>	<b>Quoi/Comment :</b> Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	<b>Dossiers :</b> Identifier le titre des dossiers
<b>B 2.1.2</b>	<b>Vérification</b>			
<b>B 2.1.3</b> Les intrants sont évalués à la réception, lorsque cela est possible, pour assurer que les spécifications d'achat ont été respectées (p.ex., prise de température, évaluation organoleptique). Les lettres de garantie visant les intrants pour lesquelles il faut une lettre de garantie sont dans le dossier ou lorsque cela est nécessaire pour assurer que les spécifications d'achat sont respectées. Lorsque les inspections des propriétés organoleptiques ne suffisent pas à confirmer l'acceptabilité des intrants, des certificats d'analyse ou des audits chez les fournisseurs peuvent servir à confirmer les engagements pris dans les lettres de garantie.	<b>Surveillance</b>			
<b>B 2.1.3</b>	<b>Rectification</b>			
<b>B 2.1.3</b>	<b>Vérification</b>			

Programmes Préalables - (Items)	Qui : position ou personne responsable	Fréquence : a laquelle surveillance & vérification effectuées.	Quoi/Comment : Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	Dossiers : Identifier le titre des dossiers
<p>(B) Transport, Réception &amp; Entreposage      (B 2) Réception et Entreposage      (B 2.2) Réception et entreposage des des produits chimiques non alimentaires</p> <p>Examen des écrits    Complet <input type="checkbox"/>    Incomplet <input type="checkbox"/></p> <p>COMMENTAIRES:      Référence:</p>				
<p><b>B 2.2.1</b>-Tous les produits chimiques non alimentaires, utilisés pour le traitement de l'eau, le traitement de la chaudière, et l'assainissement, les pesticides, les revêtements, les peintures, les produits chimiques, les lubrifiants et les autres produits sur des surfaces alimentaires sont énumérés dans la « Liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés », publiée par ACIA. Autrement, leur usage est permis en vertu d'une « lettre de non-objection » délivrée par Santé Canada.</p>	<p><b>Surveillance</b></p>			
<p><b>B 2.2.1</b></p>	<p><b>Rectification</b></p>			
<p><b>B 2.2.1</b></p>	<p><b>Vérification</b></p>			

<b>Programmes Préalables - (Items)</b>	<b>Qui :</b> position ou personne responsable	<b>Fréquence :</b> a laquelle surveillance & vérification effectuées.	<b>Quoi/Comment :</b> Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	<b>Dossiers :</b> Identifier le titre des dossiers
<b>B 2.2.2</b> -Les produits chimiques non alimentaires sont reçus et entreposés dans un lieu sec et bien ventilé et ne présentant aucun risque de contamination croisée des aliments ou des surfaces alimentaires.	<b>Surveillance</b>			
<b>B 2.2.2</b>	<b>Rectification</b>			
<b>B 2.2.2</b>	<b>Vérification</b>			
<b>B 2.2.3</b> -Lorsque leur utilisation continue dans les zones de manutention des aliments l'exige, ces produits chimiques sont entreposés de manière à prévenir la contamination des aliments, des surfaces alimentaires et des matériaux d'emballage.	<b>Surveillance</b>			
<b>B 2.2.3</b>	<b>Rectification</b>			
<b>B 2.2.3</b>	<b>Vérification</b>			
<b>B 2.2.4</b> -Les produits chimiques sont entreposés et mélangés dans des contenants propres et bien étiquetés; ils sont distribués et manipulés uniquement par des personnes autorisées à le faire et qui ont reçu la formation voulue.	<b>Surveillance</b>			
<b>B 2.2.4</b>	<b>Rectification</b>			
<b>B 2.2.4</b>	<b>Vérification</b>			

Programmes Préalables - (Items)	Qui : position ou personne responsable	Fréquence : a laquelle surveillance & vérification effectuées.	Quoi/Comment : Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectées.	Records: Identifies the title of the record (s)
<p>(B) Transport, Réception &amp; Entreposage                      (B 2) Réception et Entreposage                      ( B2.3) Entreposage des produits fini</p> <p>Examen des écrits    Complet <input type="checkbox"/>    Incomplet <input type="checkbox"/>                      Référence:</p> <p><b>COMMENTAIRES:</b></p>				
B 2.3.1-Les produits finis sont entreposés, subissent une rotation et sont manipulés dans des conditions propres à prévenir toute détérioration.	Surveillance			
B 2.3.1	Rectification			
B 2.3.1	Vérification			
B 2.3.2-Les produits retournés, non conformes ou suspects, sont clairement identifiés et entreposés dans une zone distincte jusqu'à ce que l'on en dispose comme il convient.	Surveillance			
B 2.3.2	Rectification			
B 2.3.2	Vérification			

Programmes Préalables - (Items)	Qui : position ou personne responsable	Fréquence : a laquelle surveillance & vérification effectuées.	Quoi/Comment : Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	Records: Identifies the title of the record (s)
<p>(C) Équipement      (C1) Équipement Général      (C 1.1) Conception et Installation      Référence:</p> <p>Examen des écrits      Complet <input type="checkbox"/>      Incomplet <input type="checkbox"/></p> <p><b>COMMENTAIRES:</b></p>				
<p><b>C 1.1.1</b>-L'équipement et les ustensiles sont conçus, construits et installés de façon à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- satisfaire aux exigences du procédé (particulièrement la pasteurisation, le traitement thermique, etc.);</li> <li>- être accessible pour les activités de nettoyage, d'assainissement, d'entretien et d'inspection;</li> <li>- prévenir la contamination du produit durant les opérations;</li> <li>- permettre un drainage approprié et, au besoin, être reliés directement au réseau d'égout;</li> <li>- assurer que toutes les surfaces alimentaires sont lisses, non corrosives, non absorbantes, non toxiques, exemptes de piqûres, de fissures ou de crevasses.</li> </ul>	<p><b>Surveillance</b></p>			
<p><b>C 1.1.1</b></p>	<p><b>Rectification</b></p>			
<p><b>C 1.1.1</b></p>	<p><b>Vérification</b></p>			
<p><b>C 1.1.2</b>-S'il y a lieu, l'équipement est muni d'un dispositif d'évacuation vers l'extérieur pour prévenir toute condensation excessive.</p>	<p><b>Surveillance</b></p>			

<b>Programmes Préalables - (Items)</b>	<b>Qui :</b> position ou personne responsable	<b>Fréquence :</b> a laquelle surveillance & vérification effectuées.	<b>Quoi/Comment :</b> Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectées.	<b>Records:</b> Identifies the title of the record (s)
C 1.1.2	Rectification			
C 1.1.2	Vérification			
C 1.1.3-L'équipement et les ustensiles servant à la manutention des matériaux non comestibles ne sont pas utilisés pour la manutention de matériaux comestibles et sont clairement identifiés.	Surveillance			
C 1.1.3	Rectification			
C 1.1.3	Vérification			



Programmes Préalables - (Items)	Qui : position ou personne responsable	Fréquence : a laquelle surveillance & vérification effectuées.	Quoi/Comment : Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectées.	Records: Identifies the title of the record (s)
(C) Équipement Examen des écrits COMMENTAIRES:	(C 1) Équipement Général Complet <input type="checkbox"/> Incomplet <input type="checkbox"/>	(C 1.2)	Entretien et étalonnage de l'équipement Référence:	
C 1.2.1-L'opérateur a mis en place un programme d'entretien préventif efficace qui assure le bon fonctionnement de l'équipement susceptible d'altérer la salubrité des aliments, qui est respecté et qui ne crée aucun danger physique ou chimique. Ce programme inclut notamment ce qui suit : - Une liste de l'équipement nécessitant un entretien régulier. - Les procédures et les fréquences d'entretien : inspection de l'équipement, ajustement et remplacement des pièces conformément au manuel du fabricant ou à un document équivalent ou, encore, en fonction de conditions d'exploitation susceptibles d'affecter l'état de l'équipement. - La raison de l'activité.	Surveillance			
C 1.2.1	Rectification			
C 1.2.1	Vérification			

Programmes Préalables - (Items)	Qui : position ou personne responsable	Fréquence : a laquelle surveillance & vérification effectuées.	Quoi/Comment : Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	Records: Identifies the title of the record (s)
C 1.2.2-L'opérateur a établi un programme d'étalonnage efficace concernant les dispositifs de contrôle et de surveillance de l'équipement susceptibles d'avoir une incidence sur la salubrité des aliments.	Surveillance			
C 1.2.2	Rectification			
C 1.2.2	Vérification			

Programmes Préalables - (Items)	Qui : position ou personne responsable	Fréquence : a laquelle surveillance & vérification effectuées.	Quoi/Comment : Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectées.	Records: Identifies the title of the record (s)
<p>(D) Personnel (D 1) Formation ( D 1.1) Formation générale en hygiène alimentaire <span style="float: right;">Référence:</span></p> <p>Examen des écrits Complet <input type="checkbox"/> Incomplet <input type="checkbox"/></p> <p>COMMENTAIRES:</p>				
<p><b>D 1.1.1</b>-L'opérateur dispose d'un programme de formation pour ses employés. Ce programme comprend ce qui suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une formation appropriée dans le domaine de l'hygiène personnelle et de la manutention sanitaire des aliments offerte au moment de l'embauche.</li> <li>- Le renforcement et la mise à jour de la formation initiale à des intervalles appropriés.</li> </ul>	<b>Surveillance</b>			
<b>D 1.1.1</b>	<b>Rectification</b>			
<b>D 1.1.1</b>	<b>Vérification</b>			

Programmes Préalables - (Items)	Qui : position ou personne responsable	Fréquence : a laquelle surveillance & vérification effectuées.	Quoi/Comment : Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectées.	Records: Identifies the title of the record (s)
<p>(D) Personnel (D 1) Formation ( D 1.2) Formation technique <span style="float: right;">Référence:</span></p> <p>Examen des écrits Complet <input type="checkbox"/> Incomplet <input type="checkbox"/></p> <p>COMMENTAIRES:</p>				
<p><b>D 1.2.1</b>-La formation est appropriée à la complexité du procédé de fabrication et aux tâches assignées; par exemple : le personnel a reçu la formation nécessaire pour comprendre l'importance des tâches à effectuer pour assurer l'intégrité du système HACCP incluant les procédures à suivre pour la surveillance, les mesures à prendre si les normes ne sont pas respectées, les procédures de vérification et les dossiers à compléter. Aux points de contrôle critiques, le personnel doit comprendre le CCP dont il est responsable, les limites critiques, les procédures à suivre si les limites ne sont pas respectées et les dossiers à tenir. La formation est répétée et mise à jour à intervalles convenables.</p>	<p><b>Surveillance</b></p>			
<p><b>D 1.2.1</b></p>	<p><b>Rectification</b></p>			
<p><b>D 1.2.1</b></p>	<p><b>Vérification</b></p>			

<b>Programmes Préalables - (Items)</b>	<b>Qui : position ou personne responsable</b>	<b>Fréquence : a laquelle surveillance &amp; vérification effectuées.</b>	<b>Quoi/Comment :</b> Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	<b>Records: Identifies the title of the record (s)</b>
<b>D 1.2.2</b> -Les responsables de l'entretien et de l'étalonnage de l'équipement susceptible d'altérer la salubrité des aliments ont reçu une formation appropriée leur permettant d'exercer leurs tâches et de détecter les défaillances qui pourraient compromettre la salubrité des produits et d'exécuter les actions correctives qui s'imposent. La formation est répétée et mise à jour à intervalles convenables.	<b>Surveillance</b>			
<b>D 1.2.2</b>	<b>Rectification</b>			
<b>D 1.2.2</b>	<b>Vérification</b>			
<b>D 1.2.3</b> - Le personnel et les superviseurs responsables du programme d'assainissement ont reçu une formation appropriée leur permettant de comprendre les principes et méthodes requis pour assurer l'efficacité du nettoyage et de l'assainissement. La formation est répétée et mise à jour à intervalles convenables.	<b>Surveillance</b>			
<b>D 1.2.3</b>	<b>Rectification</b>			
<b>D 1.2.3</b>	<b>Vérification</b>			

Programmes Préalables - (Items)	Qui : position ou personne responsable	Fréquence : a laquelle surveillance & vérification effectuées.	Quoi/Comment : Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	Records: Identifies the title of the record (s)
D 1.2.4- Une formation supplémentaire est dispensée au besoin afin de mettre à jour les connaissances techniques du personnel en matière d'équipement et de procédés; par exemple, formation technique ciblée, programmes d'apprentissage, etc.	Surveillance			
D 1.2.4	Rectification			
D 1.2.4	Vérification			

Programmes Préalables - (Items)	Qui : position ou personne responsable	Fréquence : a laquelle surveillance & vérification effectuées.	Quoi/Comment : Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectées.	Records: Identifies the title of the record (s)
<p>(D) Personnel (D2) Exigences en matière d'hygiène et de santé ( D2.1) Propreté et comportement des employés Référence:</p> <p>Examen des écrits Complet <input type="checkbox"/> Incomplet <input type="checkbox"/></p> <p>COMMENTAIRES:</p>				
<p><b>D 2.1.1-</b> L'opérateur a mis en place et fait respecter une politique visant à assurer une bonne hygiène personnelle et des habitudes hygiéniques afin de prévenir la contamination des produits alimentaires : lavage ou désinfection des mains, port de vêtements de protection, pratiques hygiéniques (ne pas manger, mâcher de la gomme ou fumer, retirer les bijoux, ranger les effets personnels) et les procédures pour prévenir la contamination croisée lors de la production.</p>	<p><b>Surveillance</b></p>			
<p><b>D 2.1.1</b></p>	<p><b>Rectification</b></p>			
<p><b>D 2.1.1</b></p>	<p><b>Vérification</b></p>			
<p><b>D 2.1.2-</b>L'édifice et l'accès sont sécurisés. L'accès du personnel et des visiteurs est contrôlé afin d'éviter toute contamination.</p>	<p><b>Surveillance</b></p>			
<p><b>D 2.1.2</b></p>	<p><b>Rectification</b></p>			
<p><b>D 2.1.2</b></p>	<p><b>Vérification</b></p>			

Programmes Préalables - (Items)	Qui : position ou personne responsable	Fréquence : a laquelle surveillance & vérification effectuées.	Quoi/Comment : Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectées.	Records: Identifies the title of the record (s)
<p>(D) Personnel (D 2) Exigences en matière d'hygiène et de santé (D 2.2) Blessures et maladies transmissibles Référence:</p> <p>Examen des écrits Complet <input type="checkbox"/> Incomplet <input type="checkbox"/></p> <p>COMMENTAIRES:</p>				
D 2.2.1-L'opérateur a mis en place et fait respecter une politique visant à empêcher toute personne que l'on sait atteinte d'une maladie transmissible par les aliments, ou porteuse d'une telle maladie, de travailler dans les zones de manutention des aliments.	Surveillance			
D 2.2.1	Rectification			
D 2.2.1	Vérification			
D 2.2.2-L'opérateur exige que les employés avertissent la direction lorsqu'ils sont atteints d'une maladie transmissible pouvant être propagée par les aliments.	Surveillance			
D 2.2.2	Rectification			
D 2.2.2	Vérification			



<b>Programmes Préalables - (Items)</b>	<b>Qui :</b> position ou personne responsable	<b>Fréquence :</b> a laquelle surveillance & vérification effectuées.	<b>Quoi/Comment :</b> Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	<b>Records:</b> Identifies the title of the record (s)
D 2.2.3-Les employés présentant des coupures ou des plaies ouvertes ne peuvent manutentionner des aliments ou des surfaces alimentaires, à moins que la blessure ne soit complètement recouverte par un revêtement imperméable fiable (p. ex., gants de caoutchouc).	<b>Surveillance</b>			
D 2.2.3	<b>Rectification</b>			
D 2.2.3	<b>Vérification</b>			

Programmes Préalables - (Items)	Qui : position ou personne responsable	Fréquence : a laquelle surveillance & vérification effectuées.	Quoi/Comment : Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectées.	Records: Identifies the title of the record (s)
<p>(E) Assainissement et Lutte contre la vermine      (E 1) Assainissement      ( E 1.1)Programme d'assainissement      Référence:</p> <p>Examen des écrits    Complet <input type="checkbox"/>    Incomplet <input type="checkbox"/></p> <p>COMMENTAIRES:</p>				
<p>E 1.1.1-L'opérateur dispose et met en application un programme de nettoyage et d'assainissement pour toutes les pièces d'équipement (pour l'équipement non nettoyé en circuit fermé et pour l'équipement nettoyé en circuit fermé), lequel comprend les produits chimiques et la concentration utilisés, les exigences en matière de température, les procédures de nettoyage et d'assainissement ainsi que les instructions de démontage/remontage.</p>	<p>Surveillance</p>			
<p>E 1.1.1</p>	<p>Rectification</p>			
<p>E 1.1.1</p>	<p>Vérification</p>			

<b>Programmes Préalables - (Items)</b>	<b>Qui : position ou personne responsable</b>	<b>Fréquence : a laquelle surveillance &amp; vérification effectuées.</b>	<b>Quoi/Comment :</b> Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	<b>Records: Identifies the title of the record (s)</b>
<b>E 1.1.2</b> -L'opérateur dispose et met en application un programme de nettoyage et d'assainissement pour les locaux ainsi que pour les zones de production et d'entreposage ce qui comprend : les produits chimiques et leur concentration, les exigences au niveau de la température et les procédures touchant au nettoyage et à l'assainissement. Ce programme indique les méthodes d'assainissement et de nettoyage particulières requises durant la production.	<b>Surveillance</b>			
<b>E 1.1.2</b>	<b>Rectification</b>			
<b>E 1.1.2</b>	<b>Vérification</b>			
<b>E 1.1.3</b> -Lorsque requis, les activités de transformation ne débutent que lorsque les exigences en matière d'assainissement sont respectées.	<b>Surveillance</b>			
<b>E 1.1.3</b>	<b>Rectification</b>			
<b>E 1.1.3</b>	<b>Vérification</b>			

Programmes Préalables - (Items)	Qui : position ou personne responsable	Fréquence : a laquelle surveillance & vérification effectuées.	Quoi/Comment : Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	Records: Identifies the title of the record (s)
<p>(E) Assainissement et Lutte contre la vermine      (E 2) Contrôle de la vermine      (E 2.1) Programme de lutte contre la vermine</p> <p>Examen des écrits    Complet <input type="checkbox"/>    Incomplet <input type="checkbox"/></p> <p>COMMENTAIRES:      Référence:</p>				
<p><b>E 2.1.1</b>-Il existe un programme efficace de lutte contre la vermine pour les installations et l'équipement, lequel comporte les renseignements suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom de la personne, chez l'opérateur, assumant la responsabilité de la lutte contre la vermine.</li> <li>- Nom de l'entreprise ou de la personne chargée à contrat de la lutte contre la vermine (le cas échéant).</li> <li>- Description de la manière dont la vermine est contrôlée dans l'établissement.</li> <li>- Liste des produits chimiques utilisés ainsi que leur concentration, les endroits où ils sont appliqués, la méthode et la fréquence d'application.</li> <li>- Plan indiquant l'emplacement des appâts qui sont surveillés pour assurer que les besoins de l'établissement sont comblés.</li> </ul>	<p><b>Surveillance</b></p>			
<p><b>E 2.1.1</b></p>	<p><b>Rectification</b></p>			
<p><b>E 2.1.1</b></p>	<p><b>Vérification</b></p>			



Programmes Préalables - (Items)	Qui : position ou personne responsable	Fréquence : a laquelle surveillance & vérification effectuées.	Quoi/Comment : Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	Records: Identifies the title of the record (s)
<p>(F) Rappel    (F 1) Programme de rappel    ( F1.1) Programme</p> <p>Examen des écrits    Complet <input type="checkbox"/>    Incomplet <input type="checkbox"/></p> <p>COMMENTAIRES:</p> <p style="text-align: right;">Référence:</p>				

<b>Programmes Préalables - (Items)</b>	<b>Qui :</b> position ou personne responsable	<b>Fréquence :</b> a laquelle surveillance & vérification effectuées.	<b>Quoi/Comment :</b> Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	<b>Records:</b> Identifies the title of the record (s)
<p><b>F 1.1.1</b>-L'opérateur dispose d'un programme efficace de rappel pour des raisons de santé et de salubrité qui inclut ce qui suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Suivi, analyse, mesures prises et dossiers sur les plaintes concernant les produits.</li> <li>- Nom du ou des responsables (p. ex., coordonnateurs au rappel).</li> <li>- Rôles et responsabilités en matière de coordination et de mise en oeuvre d'un rappel.</li> <li>- Méthodes utilisées pour identifier, localiser et contrôler les produits rappelés du marché.</li> <li>- Obligation de faire enquête sur d'autres produits susceptibles d'être touchés et qui devraient être également rappelés.</li> <li>- Méthode employée pour surveiller l'efficacité du rappel (p. ex., simulation de rappel, vérification d'efficacité au niveau approprié de distribution spécifié dans l'avis de rappel).</li> <li>- Procédures employées pour vérifier si le programme permet l'identification rapide et la maîtrise d'un lot de produits susceptibles d'être touché et de s'assurer également que la quantité de produits en inventaire et distribuée correspond à la quantité produite. Les lacunes dans la procédure de rappel sont identifiées et corrigées.</li> </ul>	<p><b>Surveillance</b></p>			
<p><b>F 1.1.1</b></p>	<p><b>Rectification</b></p>			
<p><b>F 1.1.1</b></p>	<p><b>Vérification</b></p>			

<b>Programmes Préalables - (Items)</b>	<b>Qui :</b> position ou personne responsable	<b>Fréquence :</b> a laquelle surveillance & vérification effectuées.	<b>Quoi/Comment :</b> Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectée.	<b>Records:</b> Identifies the title of the record (s)
<p><b>F 1.1.2</b>-Le coordonnateur au rappel, bureau du centre opérationnel de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, est immédiatement avisé. L'avis doit comprendre les renseignements suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quantité produite, quantité en inventaire et quantité distribuée;</li> <li>- Nom, dimensions, code ou numéro de lot des aliments retirés;</li> <li>- Territoire de distribution du produit (p. ex., local, national, international);</li> <li>- Raison du rappel.</li> </ul>	<b>Surveillance</b>			
<b>F 1.1.2</b>	<b>Rectification</b>			
<b>F 1.1.2</b>	<b>Vérification</b>			



<b>Programmes Préalables - (Items)</b>	<b>Qui :</b> position ou personne responsable	<b>Fréquence :</b> a laquelle surveillance & vérification effectuées.	<b>Quoi/Comment :</b> Indiquer les normes de l'établissement ainsi que la raison pour laquelle la surveillance, la rectification et la vérification sont effectuées et la façon de procéder pour s'assurer que les normes établies soient respectées.	<b>Records:</b> Identifies the title of the record (s)
<b>(F) Rappel (F 1) Programme de rappel (F1.2) Identification du code des produits &amp; Précisions sur la distribution</b> <b>Référence:</b> <b>Examen des écrits</b> Complet <input type="checkbox"/> Incomplet <input type="checkbox"/> <b>COMMENTAIRES:</b>				
<b>F 1.2.1</b> -Sur tout produit alimentaire préemballé, on trouve un code lisible et permanent ou un numéro de lot. - Le code identifie l'établissement, le jour, le mois et l'année où l'aliment a été produit. - Les numéros de code utilisés et la signification exacte des codes sont disponibles. - Le cas échéant, les codes sur la boîte d'expédition sont lisibles et représentent le code des contenants qu'elles contiennent.	<b>Surveillance</b>			
<b>F 1.2.1</b>	<b>Rectification</b>			
<b>F 1.2.1</b>	<b>Vérification</b>			
<b>F 1.2.2</b> -Pour chaque lot de produit, l'opérateur dispose des relevés suivants : - Relevés indiquant les noms des clients, leur adresse et leur numéro de téléphone. - Relevés de production, d'inventaire et de distribution.	<b>Surveillance</b>			
<b>F 1.2.2</b>	<b>Rectification</b>			
<b>F 1.2.2</b>	<b>Vérification</b>			

