



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

Annexe IV
Feuille de travail - Examen Plan(s) HACCP
& réévaluation du système HACCP

Canada

Annexe IV - Feuille de travail - Examen Plan(s) HACCP & réévaluation du système HACCP

NOM DU PLAN HACCP RÉVISÉ _____

NOM DU(DES) MODÈLE(S) GÉNÉRIQUE(S) UTILISÉ(S) (s'il y a lieu) _____

LES PAGES DU PLAN HACCP SONT-ELLES TOUTES DATÉES ET SIGNÉES PAR LE COORDONNATEUR HACCP? OUI NON

Cocher la boîte à la gauche de chaque item lorsque la révision de l'item complétée.

Indiquer les portions incomplètes des écrits c-dessous.

SECTION 1 – DESCRIPTION DU PRODUIT - Référence chapitre 2, section 4.2				
<input type="checkbox"/>	1.1 Tous les produits sont identifiés par une marque de commerce et (ou) un nom usuel dans le plan HACCP. Les produits de même type sont regroupés d'une manière qui est acceptable et qui correspond à l'information figurant sur la « Liste des produits » fournie avec l'ensemble de documents à soumettre.			
<input type="checkbox"/>	1.2 Les caractéristiques du ou des produits ayant une incidence sur la salubrité (pH, l'a _w , etc.) sont indiquées.			
<input type="checkbox"/>	1.3 Le plan HACCP décrit comment le produit est utilisé (p. ex., prêt à manger/prêt à cuire).			
<input type="checkbox"/>	1.4 Tous les types d'emballage et procédés d'emballage utilisés pour la/les gammes de produits sont identifiés (barils, seaux, atmosphère modifiée, etc.). La liste est précise et complète pour tous les produits énumérés dans le plan HACCP.			
<input type="checkbox"/>	1.5 La durée de conservation à l'étalage prévue pour le ou les produits énumérés, s'appliquant aux conditions de commercialisation habituelles et aux niveaux de température et/ou d'humidité spécifiés, est indiquée, s'il y a lieu.			
<input type="checkbox"/>	1.6 Le plan HACCP indique le lieu de vente du ou des produits (restaurant, point de vente au détail, institution, transformation ultérieure, etc.). Toute population sensible/tout groupe cible (foyers pour personnes âgées, hôpitaux et aliments pour bébés) est spécifié dans le plan HACCP.			
<input type="checkbox"/>	1.7 Tout renseignement pertinent sur la manipulation et l'utilisation sécuritaires du produit est indiqué dans le plan HACCP (instructions d'entreposage à froid, « Meilleur avant », etc.).			
<input type="checkbox"/>	1.8 Le plan HACCP renferme une description de tous les mécanismes de contrôle spéciaux requis durant l'expédition et l'entreposage (la température et l'humidité requises, s'il y a lieu).			
<input type="checkbox"/>	1.9 TÂCHE D'EXAMEN: Les étiquettes de chacun des produits sont disponibles sur demande. Choisir au hasard une étiquette (choisir un produit formulé si existant au plan HACCP) et comparer celle-ci à l'information retrouvée à la formulaire 1: [« Nom du produit », « Utilisation prévue », « Instructions d'étiquetage pour la salubrité » et « Maîtrise spéciale lors de la distribution »] figurant dans le plan HACCP. Si un écart est relevé, réviser une autre étiquette. Si un écart additionnel est relevé, arrêter l'échantillonnage et demander à la compagnie d'examiner toutes les étiquettes visées par ce plan HACCP.			
<input type="checkbox"/>	1.10 TÂCHES D'EXAMEN: Cette tâche ne s'applique qu'aux produits formulés. Les formulations sont disponibles sur demande. Obtenir la formulation/méthode de préparation qui correspond à l'étiquette(s) échantillonnée(s) à l'item 1.9 et examiner pour déterminer si la description du produit figurant dans le plan HACCP [« Importantes caractéristiques du produit » et les « Instructions d'étiquetage pour la salubrité »] est compatible avec la formulation/méthode de préparation. Si un écart est relevé, choisir au moins une autre formulation/méthode de préparation. Si un écart additionnel est relevé, arrêter l'échantillonnage et demander à la compagnie d'examiner toutes les formulations/méthodes de préparation visées par ce plan HACCP.			
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 30%;">EXAMEN DU PLAN HACCP ÉCRIT</td> <td style="width: 35%; text-align: center;">COMPLET <input type="checkbox"/></td> <td style="width: 35%; text-align: center;">INCOMPLET <input type="checkbox"/></td> </tr> </table>		EXAMEN DU PLAN HACCP ÉCRIT	COMPLET <input type="checkbox"/>	INCOMPLET <input type="checkbox"/>
EXAMEN DU PLAN HACCP ÉCRIT	COMPLET <input type="checkbox"/>	INCOMPLET <input type="checkbox"/>		
Référence	Commentaires (si incomplet)			

Date: _____

N° Établissement _____

Annexe IV - Feuille de travail - Examen Plan(s) HACCP & réévaluation du système HACCP

NOM DU PLAN HACCP RÉVISÉ _____

SECTION 2 – INGRÉDIENTS ET MATÉRIAUX REÇUS DE L'EXTÉRIEUR (Incorpore le principe 1– Analyse des dangers) Référence chapitre 2, section 4.3 & 4.6

- 2.1 Tous les ingrédients, les matériaux et les additifs entrant en contact avec le ou les produits ou dans la fabrication du ou des produits sont indiqués.
- 2.2 Tous les dangers associés aux ingrédients et matériaux sont identifiés en tant que dangers biologiques (**B**), chimiques (**C**) ou physiques (**P**) dans le plan HACCP (formulaire 2). Ces dangers sont spécifiques aux matériaux reçus de l'extérieur et non à une étape du procédé mise en oeuvre au sein de l'établissement
- 2.3 Les dangers inhérents à chacun des ingrédients et matériaux sont indiqués d'une façon spécifique (salmonelles, antibiotiques, particules métalliques versus non métalliques) et font l'objet d'une description complète (p. ex., prolifération microbienne versus contamination microbienne). Ils sont consignés sur les formulaires du PASA n^{os} 5, 6 et 7 ou l'équivalent. Tout allergène doit être indiqué [p. ex., arachides, noix (préciser), graines de sésame, soja, lait, oeufs, poisson et crustacés/mollusques (préciser), blé et sulfites]. Cela comprend les allergènes produits durant la transformation de produits retravaillés provenant d'une autre chaîne de production. Tous les ingrédients secondaires sont énumérés (p. ex., les sulfites dans les fruits et les légumes déshydratés)
- 2.4 **TÂCHE D'EXAMEN:** Cet « examen sur papier » est mené pour s'assurer de l'uniformité de l'information contenue dans les trois documents différents (l'étiquette, la formulation/la méthode de préparation et la formule 2 ou l'équivalent). Sélectionner la même étiquette que celle révisée à l'item 1.9 (ainsi que la formulation/méthode de préparation (recette) correspondante, si applicable). Réviser afin de déterminer si les ingrédients énumérés sur l'étiquette coïncident avec la formulation/la méthode de préparation (recette) et avec l'information figurant sur la « Liste des ingrédients et des matériaux reçus de l'extérieur ».
- 2.5 **TÂCHE D'EXAMEN:** Cette tâche ne s'applique qu'aux produits formulés. Cette tâche est exécutée dans la zone de transformation de l'établissement. Elle permet de s'assurer que la compagnie suit ses procédures écrites (c'est à dire la formulation/méthode de préparation (recette)). Sélectionner la même étiquette que celle révisée à l'item 1.10 ainsi que (la formulation/méthode de préparation (recette) correspondante. Une vérification sur place des ingrédients démontre qu'ils sont conformes à la procédure écrite. Si un écart est relevé, choisir au moins une autre formulation/méthode de préparation. Si un écart additionnel est relevé, arrêter l'échantillonnage et demander à la compagnie d'examiner toutes les formulations/méthodes de préparation visées par ce plan HACCP.

EXAMEN DU PLAN HACCP ÉCRIT COMPLET INCOMPLET

Référence	Commentaires (si incomplet)

Date: _____

N° Établissement _____

Annexe IV - Feuille de travail - Examen Plan(s) HACCP & réévaluation du système HACCP

NOM DU PLAN HACCP RÉVISÉ _____

SECTION 4 – SCHÉMA DES OPÉRATIONS DE L'USINE (Incorpore le principe n° 1– Analyse des dangers) - Référence chapitre 2, sections 4.4 & 4.6

- 4.1 Le plan HACCP comprend un schéma complet des opérations de l'usine, incluant l'acheminement des produits (matières premières versus produits finis, s'il y a lieu) et la circulation des employés dans l'établissement. L'emplacement des installations pour le lavage des mains et des pédiluves (s'il y a lieu) doit aussi être précisé.
- 4.2 Le schéma des opérations de l'usine indique les points de contamination croisée possibles incluant les points de contamination associés à l'utilisation des allergènes. Tous les dangers associés à la contamination croisée sont identifiés en tant que dangers biologiques (**B**), chimiques (**C**) ou physiques (**P**) dans le plan HACCP.
- 4.3 Les dangers inhérents à chaque point de contamination croisée sont indiqués d'une façon spécifique (salmonelles, antibiotiques, particules métalliques versus non métalliques) et font l'objet d'une description complète (p. ex., prolifération microbienne versus contamination microbienne). Ils sont consignés sur les formulaires du PASA n^{os} 5, 6 et 7 ou l'équivalent.
- 4.4 **TÂCHE D'EXAMEN:** Une vérification sur place est effectuée pour confirmer que le schéma des opérations de l'usine est exact et complet par rapport aux dangers associés à la contamination croisée découlant de l'acheminement des produits et de la circulation des employés.

EXAMEN DU PLAN HACCP ÉCRIT COMPLET INCOMPLET

Référence	Commentaires (si incomplet)

Date: _____

N° Établissement _____

Annexe IV - Feuille de travail - Examen Plan(s) HACCP & réévaluation du système HACCP

NOM DU PLAN HACCP RÉVISÉ _____

SECTION 5 – ÉTABLISSEMENT DES CCP (Incorpore le principe n° 2 – Établissement des points critiques à maîtriser) - Référence chapitre 2, section 4.7

- 5.1 L'établissement des CCP est effectué en évaluant individuellement tous les dangers biologiques (B), chimiques (C) ou physiques (P) identifiés dans le plan HACCP au moyen du formulaire du PASA n° 8 (ou l'équivalent).
- 5.2 Les CCP sont identifiés correctement dans le plan HACCP (formulaire n° 8 du PASA ou l'équivalent) et sont inscrits vis-à-vis de l'étape du procédé correspondante sur le diagramme de production.
- 5.3 Les dangers qui ne peuvent être contrôlés par l'exploitant sont identifiés dans le plan HACCP. Le plan doit indiquer comment ces dangers seraient maîtrisés à l'extérieur de l'établissement (formulaire n° 9 du PASA ou l'équivalent).

EXAMEN DU PLAN HACCP ÉCRIT COMPLET INCOMPLET

Référence	Commentaires (si incomplet)

Date: _____

N° Établissement _____

Annexe IV - Feuille de travail - Examen Plan(s) HACCP & réévaluation du système HACCP

NOM DU PLAN HACCP RÉVISÉ _____

SECTION 6 – EXAMEN DES CCP CCP N° : _____ Référence chapitre 2, section 4.8

Remarque : Un exemplaire de ce tableau, incluant la page suivante, doit être complété pour chaque CCP.

Auditeur de l'ACIA: Revoit les Plans HACCP écrits de l'établissement (remplit la grille d'évaluation ci-dessous). Évalue chaque CCP pour s'assurer qu'il est complet, à l'aide des Lignes directrices pour 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 CCP 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 3, Section 2.3), attestant que l'auto-évaluation (écrit et sur place) a été effectuée.

6.1 LIMITES CRITIQUES (Incorpore le principe n° 3 – Établissement des limites critiques)

- 6.1.1 Des limites critiques mesurables doivent être établies pour tous les éléments critiques associés à chaque danger maîtrisé au moyen de ce CCP.
- 6.1.2 Les limites critiques doivent satisfaire aux exigences réglementaires ou de programme pertinentes ou les surpasser. Dans ce dernier cas, l'établissement est audité en fonction des limites les plus rigoureuses inscrites au plan HACCP.

6.2 PROCÉDURES DE SURVEILLANCE (Incorpore le principe n° 4 – Établissement des procédures de surveillance)

- 6.2.1 Des procédures de surveillance existent pour chacune des limites critiques.
- 6.2.2 Les procédures de surveillance doivent être complètes (qui, quoi, quand et comment). Lorsqu'il y a lieu, les procédures de surveillance satisfont ou surpassent aux exigences réglementaires et de programme.
- 6.2.3 Les procédures de surveillance doivent assurer une maîtrise appropriée de ce CCP.

6.3 PROCÉDURES DE RECTIFICATION (Incorpore le principe n° 5 – Établissement des procédures de rectification)

- 6.3.1 Des procédures de rectification existent pour ce CCP.
- 6.3.2 Les procédures de rectification doivent être complètes (qui, quoi, quand et comment). Lorsqu'il y a lieu, les procédures de rectification satisfont aux exigences réglementaires et de programme.
- 6.3.3 Les procédures de rectification doivent spécifier les actions correctives à prendre pour éliminer la cause des non-conformités, prévenir la récurrence des écarts, et contrôler les produits non conformes (c'est-à-dire les produits fabriqués depuis la dernière surveillance satisfaisante).

6.4 PROCÉDURES DE VÉRIFICATION (Incorpore le principe n° 6 – Établissement des procédures de vérification)

- 6.4.1 Des procédures de vérification existent pour ce CCP.
- 6.4.2 Les procédures de vérification doivent être complètes (qui, quoi, quand et comment). Elles incluent une révision des procédures de surveillance et des dossiers, et des analyses de laboratoire.
- 6.4.3 Les procédures de vérification doivent permettre de garantir que le CCP est mis en oeuvre tel que prescrit par le programme et sont utilisées pour évaluer l'efficacité du CCP (par ex: échantillonnage microbiologique).

6.5 TENUE DES DOSSIERS (Incorpore le principe n° 7 – Établissement des dossiers à tenir)

- 6.5.1 Le titre des dossiers à tenir sur les procédures de surveillance, de rectification et de vérification sont identifiés dans le programme écrit.

EXAMEN DU PLAN HACCP ÉCRIT

COMPLET

INCOMPLET

Date: _____

N° Établissement _____

Annexe IV - Feuille de travail - Examen Plan(s) HACCP & réévaluation du système HACCP

NOM DU PLAN HACCP RÉVISÉ _____

SECTION 6 – EXAMEN DES CCP CCP N° : _____ Référence chapitre 2, section 4.8

Remarque : Un exemplaire de ce tableau, incluant la page suivante, doit être complété pour chaque CCP.

Auditeur de l'ACIA: Revoit les Plans HACCP écrits de l'établissement (remplit la grille d'évaluation ci-dessous). Évalue chaque CCP pour s'assurer qu'il est complet, à l'aide des Lignes directrices pour 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 CCP 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 3, Section 2.3), attestant que l'auto-évaluation (écrit et sur place) a été effectuée.

Référence	Commentaires (si incomplet)

CCP N° : _____ (À compléter pour chaque CCP)

Date: _____

N° Établissement _____

Annexe IV - Feuille de travail - Examen Plan(s) HACCP & réévaluation du système HACCP

NOM DU PLAN HACCP RÉVISÉ _____

Plan HACCP: CCP #:	QUI: POSITION OU PERSONNE RESPONSABLE	FRÉQUENCE: À LAQUELLE SURVEILLANCE & VERIFICATION 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.	DOSSIER : IDENTIFIER LE TITRE DU DOSSIER (S)
Surveillance				
Rectification				
Vérification				

Date: _____

N° Établissement _____

SECTION 7 - PROCÉDURES DE VALIDATION ET RÉÉVALUATION DU SYSTÈME HACCP - Référence Chapter 2, section 5

- 7.0 L'établissement a validé la capacité de son système HACCP à maîtriser les dangers pour la salubrité des aliments recensés durant l'analyse des dangers et a vérifié que le système est efficacement mis en œuvre. La documentation est disponible pour révision.
- 7.1 Procédures pour s'assurer que tous les changements apportés au système HACCP sont consignés dans un registre, lequel décrit les changements, indique où ils ont été apportés à l'intérieur du système HACCP, spécifie la date à laquelle ils ont été mis en oeuvre et , au besoin, validés.
- 7.2 Procédures pour s'assurer que tous les sous-éléments à l'intérieur des programmes préalables reflètent les procédés et l'équipement qui sont actuellement employés dans l'établissement, respectent les exigences réglementaires et continuent d'être efficaces.
- 7.3 Procédures pour s'assurer de l'exactitude de la description du produit, des listes d'ingrédients reçus de l'extérieur, des diagrammes de production et des schémas des opérations
- 7.4 Procédures pour s'assurer que tous les dangers recensés à l'intérieur du système HACCP sont exacts et reflètent les procédés, l'équipement et les opérations qui ont cours dans l'établissement. Advenant le recensement de nouveaux dangers, l'équipe HACCP doit procéder à une analyse conformément au système HACCP. Si des dangers ne sont pas maîtrisés par des CCP, il faut qu'ils le soient par d'autres mesures spécifiées dans le système HACCP (par ex: programmes préalables, lettres de garantie, etc.,).
- 7.5 Procédure pour s'assurer que chaque CCP maîtrise toujours les dangers recensés (au moyen entre autres d'études de validation (écahntillonnage microbiologique, validation des procédés, etc.,))
- 7.6 Examen pour s'assurer que les limites critiques répondent aux exigences prévues actuellement dans la réglementation et les programmes.
- 7.7 Examen pour s'assurer que les procédures de surveillance, de rectification et de vérification de chaque CCP continuent d'être mises en oeuvre efficacement.

EXAMEN DES PROCÉDURES DE RÉÉVALUATION DU SYSTÈME HACCP

Complet

Incomplet

Référence

Commentaires (si incomplet)

Date: _____

N° Établissement _____

