

ATTRIBUER À TOUTES LES TÂCHES L'UNE DES DEUX COTES SUIVANTES : SATISFAISANT (S) OU INSATISFAISANT (I). TOUTES LES TÂCHES COTÉES INSATISFAISANT (I) DOIVENT FAIRE L'OBJET D'UN RAPPORT D'ÉCARTS DISTINCT ET NUMÉROTÉ TÂCHE À SURVEILLER	EFFECTUÉ PAR :	FRÉQUEN CE	L U N	M A R	M E R	J E U	V E N	S A M	D I M	1 S E M	1 M O I S	2 A N S	1 A N	NUMÉRO DU RAPPORT D'ÉCARTS
Le bâtiment est situé à l'écart de contaminants environnementaux	Poste x	Une fois par x												
Les routes et les environs sont exempts de débris et de déchets ...	Poste x	Une fois par x												
Ils sont bien drainés ...	Poste x	Une fois par x												
Ils sont entretenus de façon à réduire au minimum les risques environnementaux	Poste x	Une fois par x												
Il est confirmé que le plan officiel des lieux est exact	Poste x	Une fois par x												
L'extérieur du bâtiment est conçu, construit et entretenu de manière à prévenir toute introduction de contaminants et de ravageurs (vermine)	Poste x	Une fois par x												
Toutes les ouvertures sont protégées	Poste x	Une fois par x												
Les prises d'air sont judicieusement situées	Poste x	Une fois par x												
Le toit, les murs et les fondations sont entretenus de manière à prévenir les fuites	Poste x	Une fois par x												
Vérifier sur le plan des lieux l'exactitude de l'aménagement de l'extérieur du bâtiment	Poste x	Une fois par x												
Il y a un nombre suffisant d'installations de lavage des mains actionnées sans l'usage des mains qui sont situées à des endroits pratiques	Poste x	Une fois par x												
Ces installations sont dotées de tuyaux d'évacuation à siphon	Poste x	Une fois par x												
Il y a des bains aseptiques pour les mains	Poste x	Une fois par x												
Vérifier à l'aide du plan des lieux si l'aménagement de l'intérieur du bâtiment est exact	Poste x	Une fois par x												
Les planchers, les murs et les plafonds sont faits de matériaux durables, imperméables, lisses et faciles à nettoyer	Poste x	Une fois par x												
Ils conviennent aux conditions de production dans la région	Poste x	Une fois par x												
Le cas échéant, les joints sont scellés et les angles sont recouverts	Poste x	Une fois par x												
Vérifier, à l'aide du plan des lieux, l'exactitude de l'aménagement de l'intérieur du bâtiment	Poste x	Une fois par x												
Les planchers, les murs et les plafonds sont faits de matériaux approuvés	Poste x	Une fois par x												
Vérifier si les matériaux énumérés dans les annexes du plan des lieux sont approuvés	Poste x	Une fois par x												
Nouveaux matériaux ou construction : vérifier s'ils sont approuvés dès l'ébauche des plans	Poste x	Une fois par x												
La pente des planchers est suffisante pour permettre l'écoulement des liquides vers des renvois à siphon	Poste x	Une fois par x												

VÉRIFIÉ PAR : poste y À : Une fois par x le _____ ; vérification des numéros de rapport d'écart : _____

INSTALLATIONS – FORMULAIRE xxx

DATE : _____ À _____

ATTRIBUER À TOUTES LES TÂCHES L'UNE DES DEUX COTES SUIVANTES : SATISFAISANT (S) OU INSATISFAISANT (I). TOUTES LES TÂCHES COTÉES INSATISFAISANT (I) DOIVENT FAIRE L'OBJET D'UN RAPPORT D'ÉCARTS DISTINCT ET NUMÉROTÉ TÂCHE À SURVEILLER	EFFECTUÉ PAR :	FRÉQUENCE	L	M	M	J	V	S	D	1	1	2	1	NUMÉRO DU RAPPORT D'ÉCARTS
			U	A	R	E	E	A	I	S	M	A	A	
Les plafonds, les structures suspendues, les escaliers et les ascenseurs sont entretenus de manière à prévenir toute contamination	Poste x	Une fois par x												
Les nouveaux aménagements de plafond, de structures suspendues, d'escaliers et d'ascenseurs sont conçus de manière à empêcher la contamination	Poste x	Une fois par x												
Les fenêtres sont scellées ou munies de grillages bien ajustés	Poste x	Une fois par x												
Les fenêtres sont faits d'autres matériaux ou sont adéquatement protégées au besoin	Poste x	Une fois par x												
Vérifier, à l'aide du plan des lieux, l'exactitude de l'aménagement de l'intérieur du bâtiment	Poste x	Une fois par x												
Les portes ont une surface lisse et non absorbante et ...	Poste x	Une fois par x												
Toutes les portes sont bien ajustées	Poste x	Une fois par x												
Toutes les portes sont à fermeture automatique lorsque cela est approprié et elles sont désignées sur le plan des lieux	Poste x	Une fois par x												
Vérifier, à la lumière du plan des lieux, l'exactitude de l'aménagement de l'intérieur du bâtiment	Poste x	Une fois par x												
Il y a un mécanisme de régulation du procédé, depuis l'arrivée des ingrédients à l'établissement jusqu'aux produits finis	Poste x	Une fois par x												
Les circuits qu'empruntent les employés empêchent la contamination des aliments grâce à une séparation physique ou opérationnelle des activités	Poste x	Une fois par x												
Les circuits qu'empruntent les produits empêchent la contamination des aliments grâce à une séparation physique ou opérationnelle des activités	Poste x	Une fois par x												
Les circuits qu'emprunte le déplacement de l'équipement empêchent la contamination des aliments grâce à une séparation physique ou opérationnelle des activités	Poste x	Une fois par x												
Vérification de l'exactitude du plan des lieux et des schémas séquentiels de production	Poste x	Une fois par x												
Les locaux d'habitation et les zones où sont gardés des animaux sont séparés des zones de manutention et n'y donnent pas accès directement	Poste x	Une fois par x												
La séparation physique et opérationnelle de toutes activités incompatibles est assurée	Poste x	Une fois par x												
On utilise le plan des lieux et les schémas séquentiels de production et on en vérifie l'exactitude	Poste x	Une fois par x												
L'éclairage permet de mener à bien l'activité d'inspection ou de production prévue	Poste x	Une fois par x												
Il ne modifie pas la couleur des aliments	Poste x	Une fois par x												
Il satisfait aux normes relatives aux denrées produites (les normes sont énumérées ici)	Poste x	Une fois par x												
Les ampoules sont du type de sûreté ...	Poste x	Une fois par x												
Ou sont protégées afin de ne pas contaminer les aliments s'ils se brisent	Poste x	Une fois par x												

VÉRIFIÉ PAR : poste y _____ À : Une fois par x le _____ ; vérification des numéros de rapport d'écarts : _____

ATTRIBUER À TOUTES LES TÂCHES L'UNE DES DEUX COTES SUIVANTES : SATISFAISANT (S) OU INSATISFAISANT (I). TOUTES LES TÂCHES COTÉES INSATISFAISANT (I) DOIVENT FAIRE L'OBJET D'UN RAPPORT D'ÉCARTS DISTINCT ET NUMÉROTÉ TÂCHE À SURVEILLER	EFFECTUÉ PAR :	FRÉQUENCE	L	M	M	J	V	S	D	1	1	2	1	NUMÉRO DU RAPPORT D'ÉCARTS
			U	A	R	E	E	A	I	S	M	A	A	
Le bâtiment est ventilé de façon à ce que l'échange d'air avec l'extérieur soit suffisant ...	Poste x	Une fois par x												
De façon à ce que la vapeur, la condensation ou la poussière ne puissent s'accumuler ...	Poste x	Une fois par x												
De façon à ce que l'air vicié puisse être évacué	Poste x	Une fois par x												
Les filtres sont nettoyés ou remplacés au besoin (faire ici état d'information particulière)	Poste x	Une fois par x												
Dans les zones sensibles à la contamination microbiologique, une pression d'air positive est maintenue	Poste x	Une fois par x												
Vérifier, à la lumière du plan des lieux, l'exactitude de l'aménagement de l'intérieur du bâtiment	Poste x	Une fois par x												
L'air utilisé pour certaines techniques de transformation provient d'une source appropriée et est convenablement traité	Poste x	Une fois par x												
Vérifier, à l'aide du plan des lieux, l'exactitude de l'aménagement de l'intérieur du bâtiment	Poste x	Une fois par x												
Il n'y a pas de raccordement entre le réseau d'égouts et tout autre réseau d'évacuation des effluents de l'établissement	Poste x	Une fois par x												
Les conduites d'effluents ou d'eaux usées ne passent pas directement au-dessus d'une zone de production et ne la traversent pas, sauf si un dispositif permet de prévenir toute contamination	Poste x	Une fois par x												
Ces systèmes sont dotés de siphons et de prises d'air adéquats	Poste x	Une fois par x												
Vérifier, à l'aide du plan des lieux, l'exactitude de l'aménagement de l'intérieur du bâtiment	Poste x	Une fois par x												
Des équipements et des installations appropriés sont prévus pour l'entreposage des déchets et leur élimination	Poste x	Une fois par x												
Ils sont clairement identifiés, étanches et couverts au besoin	Poste x	Une fois par x												
Les déchets sont enlevés et les installations et les contenants sont nettoyés et assainis à une fréquence appropriée	Poste x	Une fois par x												
Un secteur distinct est prévu pour le nettoyage et la désinfection de l'équipement employé pour les matériaux non comestibles	Poste x	Une fois par x												
Vérifier, à l'aide du plan des lieux, l'exactitude de l'aménagement de l'intérieur du bâtiment	Poste x	Une fois par x												
Un nombre suffisant de secteurs réservés aux matériaux non comestibles sont situés à l'écart, ventilés et réfrigérés, au besoin	Poste x	Une fois par x												
Vérifier, à l'aide du plan des lieux, l'exactitude de l'aménagement de l'intérieur du bâtiment	Poste x	Une fois par x												
Les matériaux non comestibles sont rendus impropres à la consommation (dénaturés)	Poste x	Une fois par x												
Les salles de toilettes disposent d'eau courante potable froide et chaude	Poste x	Une fois par x												
Il y a aussi des distributeurs de savon, du savon, des essuie-mains sanitaires ou des sèche-mains et une poubelle nettoyable	Poste x	Une fois par x												

VÉRIFIÉ PAR : poste y À : Une fois par x le _____ ; vérification des numéros de rapport d'écarts : _____

ATTRIBUER À TOUTES LES TÂCHES L'UNE DES DEUX COTES SUIVANTES : SATISFAISANT (S) OU INSATISFAISANT (I). TOUTES LES TÂCHES COTÉES INSATISFAISANT (I) DOIVENT FAIRE L'OBJET D'UN RAPPORT D'ÉCARTS DISTINCT ET NUMÉROTÉ TÂCHE À SURVEILLER	EFFECTUÉ PAR :	FRÉQUENCE	L	M	M	J	V	S	D	1	1	2	1	NUMÉRO DU RAPPORT D'ÉCARTS
			U	A	R	E	E	A	I	S	M	A	A	
Des avis sont affichés aux endroits appropriés, rappelant aux employés de se laver les mains	Poste x	Une fois par x												
Les salles de toilettes, les cafétérias et les vestiaires sont dotés d'un système de drainage au sol adéquat	Poste x	Une fois par x												
Les salles de toilettes, les cafétérias et les vestiaires sont dotés d'un système de ventilation adéquat	Poste x	Une fois par x												
Les salles de toilettes, les cafétérias et les vestiaires font l'objet d'un entretien assurant la prévention de toute contamination	Poste x	Une fois par x												
Les salles de toilettes, les cafétérias et les vestiaires sont séparés des zones de transformation des aliments et n'y donnent pas accès directement	Poste x	Une fois par x												
Les installations de nettoyage et d'assainissement de l'équipement sont faites de matériaux résistant à la corrosion ...	Poste x	Une fois par x												
Elles sont alimentées en eau potable à des températures convenant aux produits chimiques de nettoyage utilisés ...	Poste x	Une fois par x												
Elles sont adéquatement séparées des zones d'entreposage, de transformation et d'emballage des aliments afin de prévenir toute contamination	Poste x	Une fois par x												
L'équipement de nettoyage et d'assainissement est conçu pour l'usage auquel il est destiné ...	Poste x	Une fois par x												
Il est bien entretenu	Poste x	Une fois par x												
L'eau, la glace et la vapeur sont analysées par l'opérateur à une fréquence suffisante pour confirmer leur potabilité	Poste x	Une fois par x												
L'eau provenant de sources autres que l'alimentation de la municipalité subit les traitements requis ...	Poste x	Une fois par x												
Elle subit les analyses requises pour garantir sa potabilité	Poste x	Une fois par x												
Les dossiers sur la potabilité de l'eau sont complets et renseignent sur la source d'eau, le site d'échantillonnage, les résultats d'analyse, le nom de l'analyste et la date	Poste x	Une fois par x												
Les résultats sont conformes aux « Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada » de Santé Canada	Poste x	Une fois par x												
L'eau alimentant les chaudières et toute eau soumise à un traitement chimique font l'objet d'un suivi et d'un contrôle	Poste x	Une fois par x												
Les dossiers sur le traitement de l'eau comprennent l'information suivante : mode de traitement, site d'échantillonnage, résultats d'analyse, analyste et date	Poste x	Une fois par x												
Il n'y a aucun raccordement entre le réseau d'eau potable et le réseau d'eau non potable	Poste x	Une fois par x												
Vérifier, à l'aide du plan des lieux, l'exactitude de l'aménagement de l'intérieur du bâtiment	Poste x	Une fois par x												
Tous les tuyaux, robinets, ou autres sources similaires de contamination sont conçus pour prévenir tout refoulement ou siphonnement	Poste x	Une fois par x												
Vérifier, à l'aide du plan des lieux, l'exactitude de l'aménagement de l'intérieur du bâtiment	Poste x	Une fois par x												
Les filtres à eau utilisés sont efficaces et sont entretenus d'une manière sanitaire; le plan des lieux est exact à ce sujet	Poste x	Une fois par x												

VÉRIFIÉ PAR : poste y À : Une fois par x le ; vérification des numéros de rapport d'écarts :

ATTRIBUER À TOUTES LES TÂCHES L'UNE DES DEUX COTES SUIVANTES : SATISFAISANT (S) OU INSATISFAISANT (I). TOUTES LES TÂCHES COTÉES INSATISFAISANT (I) DOIVENT FAIRE L'OBJET D'UN RAPPORT D'ÉCARTS DISTINCT ET NUMÉROTÉ TÂCHE À SURVEILLER	EFFECTUÉ PAR :	FRÉQUENCE	L	M	M	J	V	S	D	1	1	2	1	NUMÉRO DU RAPPORT D'ÉCARTS
			U	A	R	E	N	A	I	S	M	A	A	
Le volume de l'eau potable et de la vapeur conviennent à toutes les demandes d'exploitation et de nettoyage	Poste x	Une fois par x												
La température de l'eau potable et de la vapeur conviennent à toutes les demandes d'exploitation et de nettoyage	Poste x	Une fois par x												
La pression de l'eau potable et de la vapeur conviennent à toutes les demandes d'exploitation et de nettoyage	Poste x	Une fois par x												
Vérifier, à l'aide du plan des lieux, l'exactitude de l'aménagement de l'intérieur du bâtiment	Poste x	Une fois par x												
Les installations de stockage de l'eau sont adéquatement conçues de manière à prévenir toute contamination ...	Poste x	Une fois par x												
Elles sont adéquatement construites de manière à empêcher toute contamination ...	Poste x	Une fois par x												
Elles sont adéquatement entretenues de manière à empêcher toute contamination	Poste x	Une fois par x												
Vérifier, à l'aide du plan des lieux, l'exactitude de l'aménagement des installations de stockage de l'eau	Poste x	Une fois par x												
L'eau recyclée est épurée et son état est approprié pour les fins auxquelles elle est destinée ...	Poste x	Une fois par x												
Elle est surveillée et son état est approprié pour les fins auxquelles elle est destinée	Poste x	Une fois par x												
Le système de circulation de l'eau recyclée est entretenu de façon appropriée pour les fins auxquelles elle est destinée	Poste x	Une fois par x												
L'eau recyclée circule dans un réseau de distribution distinct, qui est clairement identifié	Poste x	Une fois par x												
Vérifier, à l'aide du plan des lieux, l'exactitude de l'aménagement des installations de stockage de l'eau	Poste x	Une fois par x												

VÉRIFIÉ PAR : poste y À : Une fois par x le ; vérification des numéros de rapport d'écarts :

ATTRIBUER À TOUTES LES TÂCHES L'UNE DES DEUX COTES SUIVANTES : SATISFAISANT (S) OU INSATISFAISANT (I). TOUTES LES TÂCHES COTÉES INSATISFAISANT (I) DOIVENT FAIRE L'OBJET D'UN RAPPORT D'ÉCARTS DISTINCT ET NUMÉROTÉ TÂCHE À SURVEILLER	EFFECTUÉ PAR :	FRÉQUENCE	L U N	M A R	M E R	J E U	V E N	S A M	D I M	1 S E M	1 M O I S	2 A N S	1 A N	NUMÉRO DU RAPPORT D'ÉCARTS
Le fabricant vérifie chaque véhicule et s'assure qu'il est exempt de tout contaminant	Poste x	Une fois par x												
Le fabricant inspecte chaque véhicule et s'assure qu'il convient au transport des aliments	Poste x	Une fois par x												
Le fabricant met en oeuvre un programme visant à démontrer le caractère adéquat du nettoyage et de l'assainissement	Poste x	Une fois par x												
Les véhicules de transport sont chargés, aménagés et déchargés de manière à prévenir toute contamination des aliments ...	Poste x	Une fois par x												
Ils sont chargés, aménagés et déchargés de manière à prévenir toute contamination des aliments	Poste x	Une fois par x												
La réception des produits venant de l'extérieur (alimentaires, non alimentaires, emballages) se fait dans une zone distincte de la zone de transformation	Poste x	Une fois par x												
Vérifier, à l'aide du plan des lieux, l'exactitude de l'aménagement de la zone de réception et d'entreposage	Poste x	Une fois par x												
Les matériaux reçus de l'extérieur qui nécessitent une réfrigération sont entreposés à une température régulée ou acceptable	Poste x	Une fois par x												
Il y a un mécanisme fonctionnel de surveillance des températures pendant les transports	Poste x	Une fois par x												
Les produits finis qui doivent être réfrigérés sont transportés à une température régulée ou acceptable	Poste x	Une fois par x												
Il y a un mécanisme fonctionnel de surveillance des températures des produits finis pendant le transport	Poste x	Une fois par x												
Les véhicules de transport des produits finis sont inspectés et on en vérifie la structure	Poste x	Une fois par x												
Les ingrédients qui nécessitent une réfrigération sont entreposés à une température régulée ou acceptable ...	Poste x	Une fois par x												
Ils sont préparés à une température régulée ou acceptable	Poste x	Une fois par x												
Les ingrédients congelés sont entreposés à des températures qui n'entraînent leur décongélation	Poste x	Une fois par x												
Vérifier, à l'aide du plan des lieux, l'exactitude des températures des zones de réception et d'entreposage	Poste x	Une fois par x												
Les ingrédients et les matériaux d'emballage sont manipulés et entreposés de manière à prévenir leur endommagement ...	Poste x	Une fois par x												
Ils sont manipulés et entreposés de manière à empêcher leur contamination	Poste x	Une fois par x												
La rotation des ingrédients et des matériaux d'emballage est contrôlée	Poste x	Une fois par x												
Tous les produits chimiques non alimentaires sont approuvés	Poste x	Une fois par x												
Tous les produits chimiques utilisés pour le traitement de l'eau sont approuvés	Poste x	Une fois par x												
Tous les produits chimiques utilisés pour le traitement de la chaudière sont approuvés	Poste x	Une fois par x												

VÉRIFIÉ PAR : poste y À : Une fois par x le _____ ; vérification des numéros de rapport d'écarts : _____

ATTRIBUER À TOUTES LES TÂCHES L'UNE DES DEUX COTES SUIVANTES : SATISFAISANT (S) OU INSATISFAISANT (I). TOUTES LES TÂCHES COTÉES INSATISFAISANT (I) DOIVENT FAIRE L'OBJET D'UN RAPPORT D'ÉCARTS DISTINCT ET NUMÉROTÉ TÂCHE À SURVEILLER	EFFECTUÉ PAR :	FRÉQUENCE	L U N	M A R	M E R	J E U	V E N	S A M	D I M	1 S E M	1 M O I S	2 A N	1 A N	NUMÉRO DU RAPPORT D'ÉCARTS
Tous les produits chimiques utilisés pour l'assainissement sont approuvés	Poste x	Une fois par x												
Tous les pesticides, les revêtements, les peintures, les produits chimiques et les lubrifiants sont approuvés	Poste x	Une fois par x												
Il y a un protocole fonctionnel de commande de nouveaux produits chimiques	Poste x	Une fois par x												
Les produits chimiques sont reçus et entreposés dans un lieu sec et bien ventilé	Poste x	Une fois par x												
L'entreposage des produits chimiques est conçu de manière à ce qu'il n'y ait pas de possibilité de contamination croisée des aliments	Poste x	Une fois par x												
Vérifier, à l'aide du plan des lieux, l'exactitude de l'emplacement de l'entrepôt des produits chimiques	Poste x	Une fois par x												
Les produits chimiques qui sont utilisés de façon continue dans les zones de manutention des aliments sont convenablement entreposés	Poste x	Une fois par x												
Vérifier, à la lumière du plan des lieux, l'exactitude de l'entreposage des produits chimiques dans les zones de manipulation des aliments	Poste x	Une fois par x												
Les produits chimiques sont entreposés et mélangés dans des contenants propres et bien étiquetés	Poste x	Une fois par x												
Les produits chimiques sont distribués et manipulés uniquement par des personnes autorisées à le faire qui ont reçu la formation voulue	Poste x	Une fois par x												
Les produits finis sont entreposés et sont manipulés dans des conditions propres à prévenir toute détérioration	Poste x	Une fois par x												
La rotation des produits finis est contrôlée	Poste x	Une fois par x												
Les produits retournés, non conformes ou suspects sont clairement identifiés et entreposés dans une zone distincte	Poste x	Une fois par x												
Se servir du plan des lieux pour confirmer l'emplacement de la zone désignée de retour	Poste x	Une fois par x												

VÉRIFIÉ PAR : poste y _____ À : Une fois par x le _____ ; vérification des numéros de rapport d'écarts : _____

ATTRIBUER À TOUTES LES TÂCHES L'UNE DES DEUX COTES SUIVANTES : SATISFAISANT (S) OU INSATISFAISANT (I). TOUTES LES TÂCHES COTÉES INSATISFAISANT (I) DOIVENT FAIRE L'OBJET D'UN RAPPORT D'ÉCARTS DISTINCT ET NUMÉROTÉ TÂCHE À SURVEILLER	EFFECTUÉ PAR :	FRÉQUENCE	L U N	M A R	M E R	J E U	V E N	S A M	D I M	1 S E M	1 M O I S	2 A N S	1 A N	NUMÉRO DU RAPPORT D'ÉCARTS
L'équipement est conçu de façon à satisfaire aux exigences du procédé ...	Poste x	Une fois par x												
Il est accessible pour les activités de nettoyage, d'assainissement, d'entretien et d'inspection ...	Poste x	Une fois par x												
Il prévient la contamination du produit durant les opérations ...	Poste x	Une fois par x												
Il permet un drainage approprié et, au besoin, est relié directement au réseau d'égout ...	Poste x	Une fois par x												
Il assure que toutes les surfaces alimentaires sont lisses, non corrosives, non absorbantes, non toxiques, exemptes de piqûres, de fissures ou de crevasses	Poste x	Une fois par x												
Confirmer si la liste du matériel et le plan des lieux témoignent fidèlement des conditions de l'établissement	Poste x	Une fois par x												
S'il y a lieu, l'équipement est muni d'un dispositif d'évacuation vers l'extérieur qui prévient toute condensation excessive	Poste x	Une fois par x												
Confirmer l'exactitude du plan des lieux pour ce qui est de l'équipement	Poste x	Une fois par x												
L'équipement et les ustensiles servant à la manutention de matériaux non comestibles ne sont pas utilisés pour la manutention de matériaux comestibles	Poste x	Une fois par x												
L'équipement et les ustensiles servant à la manutention de matériaux non comestibles sont clairement identifiés	Poste x	Une fois par x												
L'opérateur a mis en place et applique un programme efficace d'entretien préventif	Poste x	Une fois par x												
La liste de l'équipement nécessitant un entretien régulier est étoffée et à jour	Poste x	Une fois par x												
L'opérateur a mis en place et applique des procédures et des fréquences d'entretien	Poste x	Une fois par x												
La raison de l'activité d'entretien figure pour chaque pièce d'équipement	Poste x	Une fois par x												
L'opérateur a mis en place et applique un programme d'étalonnage efficace de l'équipement	Poste x	Une fois par x												
La liste de l'équipement nécessitant un étalonnage est étoffée et à jour	Poste x	Une fois par x												
L'opérateur a mis en place et applique des procédures et des fréquences d'étalonnage	Poste x	Une fois par x												

VÉRIFIÉ PAR : poste y À : Une fois par x le _____ ; vérification des numéros de rapport d'écarts : _____

ATTRIBUER À TOUTES LES TÂCHES L'UNE DES DEUX COTES SUIVANTES : SATISFAISANT (S) OU INSATISFAISANT (I). TOUTES LES TÂCHES COTÉES INSATISFAISANT (I) DOIVENT FAIRE L'OBJET D'UN RAPPORT D'ÉCARTS DISTINCT ET NUMÉROTÉ TÂCHE À SURVEILLER	EFFECTUÉ PAR :	FRÉQUENCE	L	M	M	J	V	S	D	1	1	2	1	NUMÉRO DU RAPPORT D'ÉCARTS
			U	A	R	E	E	A	I	S	M	A	A	
L'opérateur a mis en place et applique un programme de formation pour ses employés	Poste x	Une fois par x												
Une formation appropriée dans le domaine de l'hygiène personnelle et de la manutention sanitaire des aliments est offerte au moment de l'embauche	Poste x	Une fois par x												
La formation est renforcée et les employés se recyclent à intervalles prédéterminés	Poste x	Une fois par x												
La formation convient à la complexité du procédé de fabrication et aux tâches assignées	Poste x	Une fois par x												
Le personnel a reçu la formation nécessaire pour comprendre l'importance des points critiques à maîtriser ...	Poste x	Une fois par x												
Il a reçu la formation nécessaire pour comprendre l'importance des points critiques à maîtriser et les dossiers à tenir à jour ...	Poste x	Une fois par x												
Il a reçu la formation nécessaire pour comprendre l'importance des procédures de surveillance ...	Poste x	Une fois par x												
Il a reçu la formation nécessaire pour comprendre l'importance des mesures à prendre si les limites ne sont pas respectées	Poste x	Une fois par x												
Les responsables de l'entretien de l'équipement susceptibles d'altérer la salubrité des aliments ont reçu une formation appropriée ...	Poste x	Une fois par x												
Ils ont reçu une formation qui leur permet de déceler les défaillances qui pourraient compromettre la salubrité des produits ...	Poste x	Une fois par x												
Ils ont reçu une formation qui leur permet d'exécuter les mesures correctives qui s'imposent	Poste x	Une fois par x												
Les employés qui entretiennent des pièces d'équipement particulières sont convenablement formés	Poste x	Une fois par x												
Le personnel chargé du programme d'assainissement a reçu une formation appropriée	Poste x	Une fois par x												
Le personnel chargé du programme d'assainissement comprend les principes et les méthodes requis pour assurer l'efficacité du nettoyage et de l'assainissement	Poste x	Une fois par x												
Le personnel reçoit de la formation supplémentaire pour mettre à jour ses connaissances sur l'équipement et les procédés	Poste x	Une fois par x												
Tous les employés ont une bonne hygiène personnelle et des habitudes hygiéniques	Poste x	Une fois par x												
L'accès du personnel et des visiteurs est contrôlé afin d'éviter toute contamination	Poste x	Une fois par x												
Les circuits qu'empruntent les employés préviennent la contamination croisée des produits	Poste x	Une fois par x												
Vérifier l'exactitude de l'organigramme des employés	Poste x	Une fois par x												
Les personnes souffrant d'une maladie ou porteuses d'une telle maladie ne peuvent travailler dans les zones de manutention des aliments	Poste x	Une fois par x												
Les employés avertissent la direction lorsqu'ils sont atteints d'une maladie transmissible	Poste x	Une fois par x												
Les employés présentant des coupures ou des plaies ouvertes ne manutentionnent pas les aliments ou ne touchent pas des surfaces alimentaires à moins que la blessure ne soit protégée	Poste x	Une fois par x												

VÉRIFIÉ PAR : poste y À : Une fois par x le _____ ; vérification des numéros de rapport d'écarts : _____

ATTRIBUER À TOUTES LES TÂCHES L'UNE DES DEUX COTES SUIVANTES : SATISFAISANT (S) OU INSATISFAISANT (I). TOUTES LES TÂCHES COTÉES INSATISFAISANT (I) DOIVENT FAIRE L'OBJET D'UN RAPPORT D'ÉCARTS DISTINCT ET NUMÉROTÉ TÂCHE À SURVEILLER	EFFECTUÉ PAR :	FRÉQUENCE	L U N	M A R	M E R	J E U	V E N	S A M	D I M	1 S E M	1 M O I S	2 A O Û T	1 A O Û T	NUMÉRO DU RAPPORT D'ÉCARTS
L'opérateur dispose d'un programme d'assainissement pour toutes les pièces d'équipement nettoyées ou non en circuit fermé	Poste x	Une fois par x												
Le programme d'assainissement de l'équipement traite des produits chimiques et de la concentration utilisés ...	Poste x	Une fois par x												
Il traite des exigences en matière de température ...	Poste x	Une fois par x												
Il traite des procédures de nettoyage et d'assainissement ...	Poste x	Une fois par x												
Il traite des instructions de démontage et remontage	Poste x	Une fois par x												
L'opérateur dispose d'un programme de nettoyage et d'assainissement pour les locaux ainsi que les zones de production et d'entreposage	Poste x	Une fois par x												
Ce programme indique les méthodes d'assainissement et de nettoyage particulières qui sont requises durant la production	Poste x	Une fois par x												
Les opérations ne débutent qu'une fois que les exigences en matière d'assainissement sont remplies (inspection préalable)	Poste x	Une fois par x												
L'opérateur dispose d'un programme efficace de lutte antiparasitaire pour les locaux et l'équipement	Poste x	Une fois par x												
Le programme de lutte antiparasitaire comporte le nom de la personne, chez le fabricant, qui assume la responsabilité de la lutte antiparasitaire ...	Poste x	Une fois par x												
Il comporte aussi, le cas échéant, le nom de l'entreprise ou de la personne chargée à contrat de la lutte antiparasitaire	Poste x	Une fois par x												
Le programme de lutte antiparasitaire comprend la liste des produits chimiques utilisés ...	Poste x	Une fois par x												
Il fait état de la concentration de produits utilisée par rapport au mode d'emploi figurant sur l'étiquette ...	Poste x	Une fois par x												
Il fait état des endroits où les produits sont appliqués ...	Poste x	Une fois par x												
Il précise la méthode et la fréquence d'application ...	Poste x	Une fois par x												
Il comprend un plan indiquant l'emplacement des appâts	Poste x	Une fois par x												
La présence de tout ravageur dans l'établissement qui est signalée sur des rapports constitue un écart et doit faire l'objet de mesures correctives	Poste x	Une fois par x												

VÉRIFIÉ PAR : poste y _____ À : Une fois par x le _____ ; vérification des numéros de rapport d'écarts : _____

ATTRIBUER À TOUTES LES TÂCHES L'UNE DES DEUX COTES SUIVANTES : SATISFAISANT (S) OU INSATISFAISANT (I). TOUTES LES TÂCHES COTÉES INSATISFAISANT (I) DOIVENT FAIRE L'OBJET D'UN RAPPORT D'ÉCARTS DISTINCT ET NUMÉROTÉ TÂCHE À SURVEILLER	EFFECTUÉ PAR :	FRÉQUENCE	L	M	M	J	V	S	D	1	1	2	1	NUMÉRO DU RAPPORT D'ÉCARTS
			U	A	E	E	E	A	I	S	M	A	A	
			N	R	R	U	N	M	M	E	O	N	N	
Le programme de rappel traite du suivi, de l'analyse, des mesures prises et des dossiers sur les plaintes concernant les produits ...	Poste x	Une fois par x												
Il indique le nom du ou des responsables (p. ex. le ou les coordonnateurs du rappel) ...	Poste x	Une fois par x												
Il traite des rôles et des responsabilités en matière de coordination et de mise en oeuvre d'un rappel ...	Poste x	Une fois par x												
Il traite des méthodes utilisées pour identifier, localiser et contrôler les produits retirés du marché ...	Poste x	Une fois par x												
Il traite de l'obligation de faire enquête sur d'autres produits susceptibles d'être touchés ...	Poste x	Une fois par x												
Il traite de la méthode employée pour surveiller l'efficacité du retrait ...	Poste x	Une fois par x												
Il traite des procédures employées pour vérifier la capacité du programme ...	Poste x	Une fois par x												
Il permet d'identifier rapidement et de contrôler un lot de produits susceptibles d'être touchés ...	Poste x	Une fois par x												
Il permet de s'assurer que la quantité de produits en stock et distribuée correspond à la quantité produite ...	Poste x	Une fois par x												
Il permet de vérifier si les lacunes sont cernées et corrigées ...	Poste x	Une fois par x												
Il prévoit que le directeur, Inspection des aliments, l'Agence canadienne d'inspection des aliments, est immédiatement avisé	Poste x	Une fois par x												
L'avis à l'ACIA traite de la quantité produite, de la quantité en stock et de la quantité distribuée ...	Poste x	Une fois par x												
Il indique le nom, les dimensions, le code ou le (les) numéro(s) de lots des aliments retirés ...	Poste x	Une fois par x												
Il traite du territoire de distribution du produit ...	Poste x	Une fois par x												
Il précise la raison du retrait	Poste x	Une fois par x												
Sur tout produit alimentaire préemballé, on trouve un code lisible et permanent ou un numéro de lot	Poste x	Une fois par x												
Le code identifie l'établissement, le jour, le mois et l'année où l'aliment a été produit	Poste x	Une fois par x												
Les numéros de code utilisés et la signification exacte des codes sont disponibles	Poste x	Une fois par x												
Le cas échéant, les codes sur la boîte d'expédition sont lisibles et représentent le code des contenants que la boîte renferme	Poste x	Une fois par x												
Pour chaque lot de produits, l'opérateur dispose de relevés à jour et complets sur les noms des clients	Poste x	Une fois par x												
Pour chaque lot de produits, il y a un dossier à jour et complet qui indique les adresses et les numéros de téléphone des clients	Poste x	Une fois par x												
Il est possible d'obtenir les dossiers de production, d'inventaire et de distribution pour le lot analysé	Poste x	Une fois par x												

VÉRIFIÉ PAR : poste y _____ À : Une fois par x le _____ ; vérification des numéros de rapport d'écarts : _____

RAPPORT D'ÉCARTS GÉNÉRIQUE

NUMÉRO DU RAPPORT _____ REMPLI PAR (NOM ET POSTE) : _____

NOM ET NUMÉRO DE L'ÉTABLISSEMENT : _____ DATE : _____

**PARTIE A ÉVALUATION DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS : LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS A-T-ELLE ÉTÉ COMPROMISE? OUI *DANS L’AFFIRMATIVE, REMPLIR LES PARTIES A, B, C ET D
NON *DANS LA NÉGATIVE, NE REMPLIR QUE LES PARTIES B, C ET D**

Description du danger pour la salubrité des aliments : _____
Identification du produit (notamment le nom, le type, la quantité et le poids) : _____
Comment le produit a-t-il été détenu? _____
Comment le produit a-t-il été analysé ou évalué? _____
Résultats de l'analyse : _____ Aliénation du produit : _____

PARTIE B DESCRIPTION DE L'ÉCART, PROGRAMME PRÉALABLE

Renvoi au numéro d'item : _____ Lien avec le formulaire : _____ Partie A remplie au besoin Oui
Description de l'écart : _____

PARTIE C MESURE CORRECTIVE

Description de la mesure corrective : _____

PARIE D EXÉCUTION DE LA MESURE CORRECTIVE

La mesure corrective a-t-elle été exécutée sur-le-champ? Oui *Dans l'affirmative, signer et dater :
Non
Dans la négative, indiquer la date visée pour l'exécution : _____
Exécution de la mesure corrective pour la date visée et fermeture du rapport d'écarts (signature et date) : _____
-

VÉRIFIÉ PAR : poste y À : Une fois par x le _____ ; vérification des numéros de rapport d'écarts : _____