

Ready-to-Eat Process Control Form

(To be completed for each product, process, & processor. Attach separate page(s) if necessary.)

Processor Name/Identification _____

Country _____

Product Name (Include preservation method, style of pack and packing media)	
Source of raw materials.	
Product parameters that affect safety and may influence the growth of disease-causing pathogens, including formulation, pH, water activity, salt content, expected storage conditions (refrigeration), additives/preservatives.	
Ingredients; list all ingredients added during processing.	
Packaging; type of material.	
How the end product is to be prepared for serving.	
Shelf life.	
Labelling instructions as may be applicable for safe product distribution and storage.	
Processing Information	
Processing information that includes the type of processing (<i>e.g.</i> heat treatments, drying acidification; packaging permeability) that would result in control measures to ensure product safety.	
Process flow diagram.	
Plant layout including a description of the pathogen control program identifying sanitary zones, plant sanitation and employee hygiene, water treatment, and general monitoring procedures supporting the control of pathogens in these areas.	
Critical control points, critical limits, and associated monitoring procedures.	

I/ We, _____, of _____
 (Print name) (Print Address and Telephone Number)

attest that the process described above results in the production of safe fish products.

Signature: _____ Date: _____

Fiche de contrôle pour la transformation des produits prêts à manger

(À remplir pour chaque produit, procédé et transformateur. Annexer une ou des feuilles, au besoin.)

Nom/Identité du transformateur _____

Pays _____

Nom du produit (Mentionner la méthode de conservation, la sorte de conserve et le liquide de couverture)	
Source des matières premières.	
Paramètres du produit qui peuvent influencer sur sa salubrité et sur la croissance d'agents pathogènes, soit la formulation, le pH, l'activité de l'eau, la teneur en sel, les conditions d'entreposage prévues (réfrigération), les additifs et les agents de conservation.	
Ingrédients; énumérer tous les ingrédients ajoutés durant la transformation.	
Emballage; type de matériau.	
Comment le produit final doit être préparé avant consommation.	
Durée de conservation.	
Directives sur l'étiquette concernant la distribution et l'entreposage du produit dans des conditions sécuritaires.	
Renseignements sur la transformation	
Renseignements sur la transformation incluant le type de transformation (p. ex., traitement thermique, acidification antihumidifiante, perméabilité de l'emballage) résultant en mesures de contrôle susceptibles d'assurer la salubrité du produit.	
Schéma des étapes de transformation.	
Plan de l'établissement incluant une description du programme de contrôle des pathogènes qui indique les zones sanitaires, les mesures d'assainissement de l'établissement, l'hygiène des employés, le traitement de l'eau et les procédures de surveillance générale servant à contrôler les pathogènes dans ces secteurs.	
Points de contrôle critiques, limites critiques et procédures de surveillance connexes.	

Je/ Nous, _____, de _____
 (Nom en lettres moulées) (Adresse et numéro de téléphone en lettres moulées)

atteste (attestons) que le procédé susmentionné est de nature à donner des produits du poisson salubres.

Signature: _____ Date: _____

English on reverse