

Canned Fish 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.	
Ingredients; list all ingredients added during processing.	
Packaging; type of material; include container type and size	
Labelling instructions as may be applicable for safe product distribution and storage, for example for flexible pouches that may be distributed in rigid containers .	
Processing Information	
Process description that covers control measures that ensure product safety, including steps to ensure, plant sanitation, employee hygiene, processing water treatment, post process handling. Include a processing flow diagram.	
Critical control points, critical limits and associated monitoring procedures.	
Thermal process information, including F_0 (sterilizing value) for unpublished processes.	
Container integrity specifications for canned products. Examples include overlap, % tightness, pouch seal strength.	

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

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

Signature: _____

Date: _____

Fiche de contrôle pour la transformation du poisson en conserve

(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.	
Ingrédients; énumérer tous les ingrédients ajoutés durant la transformation.	
Emballage; type de matériau; inclure le type et le format du contenant.	
Directives sur l'étiquette concernant la distribution et l'entreposage du produit dans des conditions sécuritaires, par exemple pour des sachets mous qui peuvent être distribués dans des contenants rigides.	
Renseignements sur la transformation	
Description du procédé incluant les mesures de contrôle qui permettent d'assurer la salubrité du produit, notamment les étapes à respecter, l'assainissement de l'établissement, l'hygiène des employés, le traitement de l'eau servant à la transformation, la manutention postérieure au procédé. Inclure un schéma des étapes de transformation.	
Points de contrôle critiques, limites critiques et procédures de surveillance connexes.	
Information sur le procédé thermique, incluant le F_0 (valeur de stérilisation) pour les procédés non publiés.	
Spécifications concernant l'intégrité du contenant pour les produits en conserve. Par exemple, le chevauchement, le % d'étanchéité, la résistance du scellé des sachets.	

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 commerciaux salubres et stériles.

Signature: _____

Date: _____