



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

Annexe D
Rapport d'inspection de l'établissement

Note :

Ce rapport d'inspection de l'établissement doit être utilisé par les établissements qui font une demande initiale d'agrément PPQ-C dans le cadre de l'auto-évaluation de la compagnie, avant de pouvoir procéder à la pré-validation.

Nom de l'établissement:

Adresse:

Numéro de licence SAC :

Représentant de l'établissement :

Date de l'inspection:

Canada

Rapport d'inspection de l'établissement

| S= Satisfaisant | | N/S= Non satisfaisant | | | |
|---|---|-----------------------|--------------|---------------------|--|
| Abords de l'établissement | S | N/S | Commentaires | Dates de correction | |
| Le terrain est exempt de débris et de déchets. | | | | | |
| Le terrain permet un bon drainage. | | | | | |
| Le terrain n'est pas à proximité d'une source de pollution. | | | | | |

| Établissement | S | N/S | Commentaires | Dates de correction | |
|---|---|-----|--------------|---------------------|--|
| Est séparé des aires où se déroulent des opérations incompatibles avec la manutention des produits et ne donne pas directement sur ces endroits | | | | | |
| Est protégé contre l'introduction d'insectes, d'oiseaux, de rongeurs et d'autre vermine etc. | | | | | |
| N'a aucune pièce qui donne sur les locaux utilisés pour la fabrication ou l'entreposage de quoi que ce soit qui est susceptible de dégager une odeur risquant d'altérer la saveur des produits. | | | | | |
| Est de construction solide et en bon état. | | | | | |
| Est construit de matériaux durables et exempts d'éléments nocifs. | | | | | |
| A des aires où la température, l'éclairage et la ventilation conviennent à la conservation des produits. | | | | | |

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| Est muni de dispositifs adéquats pour le drainage ainsi que pour l'enlèvement et l'élimination des déchets. | | | | |
| Est tenu, ainsi que les autres installations, dans un état salubre. | | | | |
| Est pourvu, dans les aires où les produits ou les matériaux d'emballage sont exposés à l'air ambiant, d'ampoules et d'appareils d'éclairage résistants aux chocs. | | | | |
| Est approvisionné en eau potable chaude et froide pour répondre aux besoins en eau de l'établissement. | | | | |
| Est doté d'un réseau de canalisations d'eau non potable indépendant de celui de l'eau potable. | | | | |

| Entreposage des produits chimiques | S | N/S | Commentaires | Dates de correction |
|--|----------|------------|---------------------|----------------------------|
| Les détergents, assainisseurs, lubrifiants en contact avec les aliments, et autres agents chimiques sont correctement étiquetés, et ils sont entreposés et utilisés de façon à empêcher la contamination des produits ou des surfaces avec lesquels les produits entrent en contact. | | | | |

| Toilettes | S | N/S | Commentaires | Dates de correction |
|---|----------|------------|---------------------|----------------------------|
| Sont propres et nettoyables. | | | | |
| Sont suffisamment grandes et contiennent suffisamment d'installations pour le nombre de personnes qui s'en servent. | | | | |
| Sont bien ventilées et bien éclairées. | | | | |
| Sont séparées des pièces où les produits sont manutentionnés et ne donnent pas directement sur celles-ci. | | | | |
| Une affiche «Lavez-vous les mains» est bien en vue. | | | | |

| Manutention des produits | S | N/S | Commentaires | Dates de correction |
|--|----------|------------|---------------------|----------------------------|
| L'éclairage au-dessus de l'équipement de classification doit être adéquat à l'activité en cours. | | | | |
| Le lavage ou le déplacement du produit n'est pas fait avec de l'eau stagnante ou polluée. | | | | |
| La dernière eau de rinçage est potable. | | | | |
| La dernière eau de rinçage, s'il s'agit d'eau ensuite réutilisée, ne sert qu'au premier lavage ou au déplacement initial du produit. | | | | |
| La manutention du produit est faite au moyen de matériel nettoyé régulièrement et tenu dans un état salubre. | | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| Les installations et les moyens nécessaires au nettoyage de l'équipement sont présents. | | | | |
| Les opérations associées au conditionnement des produits sont effectuées d'une façon hygiénique. | | | | |

| Lieu d'inspection | S | N/S | Commentaires | Dates de correction |
|--|---|-----|--------------|---------------------|
| L'éclairage au-dessus de l'équipement de classification doit être adéquat à l'activité en cours. | | | | |
| L'endroit est libre de toute circulation de véhicules et de tout autre danger. | | | | |
| Une aire de classification convenable est mise disponible. | | | | |
| Une prise électrique est fournie afin de faciliter l'utilisation de l'équipement électronique permettant une inspection complète. | | | | |
| La pièce ou l'aire d'inspection est un environnement convenable maintenu à une température acceptable qui permet à l'inspecteur de déterminer la condition du produit. | | | | |
| L'établissement s'assure de fournir l'aide nécessaire pour procurer les échantillons et pour ouvrir et fermer les contenants ainsi que toute autre assistance dont l'inspecteur peut avoir besoin. | | | | |

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| Un contenant à déchets est mis à la disposition de l'inspecteur pour l'élimination des déchets. | | | | |
|---|--|--|--|--|

| Registres | S | N/S | Commentaires | Dates de correction |
|--|----------|------------|---------------------|----------------------------|
| L'établissement tient des registres exacts sur les expéditions de produits depuis l'établissement, selon le genre et la catégorie de produits, et le format des contenants, la date d'envoi et le nombre des contenants dans l'expédition. | | | | |
| Un registre des analyses annuelles de l'eau est conservé et disponible pour inspection. | | | | |
| Un registre de la lutte contre la vermine est conservé et disponible pour inspection. (Note: Applicable seulement si le programme de lutte contre la vermine est inclus dans le Manuel AQ de l'entreprise aux fins du PPQ-C). | | | | |

**Nom du
représentant de
l'établissement:** _____

Signature: _____

Date: _____