

Liste de contrôle visant l'entretien et l'exploitation de l'établissement de l'approvisionnement d'un fournisseur étranger

Article et paragraphe du RSAC	Exigence	De quelle façon cette mesure est-elle prise en compte
Assainissement, lutte antiparasitaire et agents non alimentaires		
11 89(4) 50	<p>Assainissement</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'établissement ainsi que tout véhicule ou matériel qui y est utilisé sont propres et dans des conditions d'hygiène adéquates. - Les activités de nettoyage et d'assainissement ne contaminent pas les aliments. 	
11 89(4) 51	<p>Lutte contre les animaux et les parasites</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'établissement (l'installation et les environs) est protégé contre l'introduction d'animaux (par exemple, l'introduction de rongeurs dans l'installation ou de cerfs sauvages dans les champs cultivés) lorsque cela est raisonnablement possible. - Aucun animal n'est permis dans l'installation, y compris les animaux de compagnie. - Les mesures prises pour éviter la présence d'animaux (par exemple, les points d'appât) ne contaminent pas les aliments. 	
11 89(4) 52	<p>Agents non alimentaires (par exemple, produits chimiques de nettoyage)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recensés et adaptés. - Utilisés d'une manière qui ne contamine pas les aliments et selon les instructions du fabricant. 	
Véhicules et matériel dans l'établissement		
11 89(4) 53	<p>Véhicules et matériel utilisés pour les aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appropriés à l'aliment et à l'activité. - Conçus, construits et entretenus de façon à prévenir la contamination des aliments. - Les pièces du matériel sont faites de matériaux résistants à la corrosion, durables, nettoyables et non toxiques. - Équipés des instruments de mesure nécessaires (par exemple, thermomètre enregistreur). 	



Article et paragraphe du RSAC	Exigence	De quelle façon cette mesure est-elle prise en compte
	<ul style="list-style-type: none">- Fonctionnement comme prévu.- Accessibles pour l'assainissement.- Utilisés, entretenus et étalonnés conformément aux instructions du fabricant et de façon à ne pas contaminer les aliments.- Les surfaces en contact avec les aliments sont lisses, exemptes de piqûres, de crevasses ou d'écaillés, et non absorbantes.	
11 89(4) 54	<p>Véhicules et matériel utilisés pour les déchets</p> <ul style="list-style-type: none">- Les véhicules et le matériel utilisés pour manipuler des matériaux contaminés, des déchets ou des choses non comestibles, ou qui entrent en contact avec ces matériaux, déchets ou autre chose sont réservés à cette fin et identifiés comme étant réservés à cette fin.- Conçus, construits et entretenus de façon à prévenir la contamination des aliments (par exemple, étanches et couverts).- Fonctionnent comme prévu.- Nettoyables et accessibles pour l'assainissement.	
Conditions relatives aux établissements		
11 89(4) 56	<p>Terrain et emplacement</p> <ul style="list-style-type: none">- Le terrain environnant ne présente aucun risque de contamination des aliments (par exemple, exempt de débris, de déchets, d'accumulation d'eau et de refuges pour organismes nuisibles).- L'établissement n'est pas situé près d'une source de contamination des aliments.	
11 89(4) 57	<p>Intérieur de l'installation (bâtiment) ou du véhicule</p> <ul style="list-style-type: none">- De conception sanitaire afin de prévenir l'accumulation de contaminants et permettre un entretien et un assainissement efficaces.- La superficie et l'aménagement sont adéquats.- Des mesures sont prises pour empêcher l'introduction d'organismes nuisibles (par exemple, portes à fermeture automatique, fenêtres grillagées).- Les planchers, les murs, les plafonds, les fenêtres et les portes sont nettoyables (lisses, non absorbants) et imperméables.	



Article et paragraphe du RSAC	Exigence	De quelle façon cette mesure est-elle prise en compte
	<ul style="list-style-type: none">- Les planchers permettent un bon drainage (en cas de présence de liquides).- Construit et entretenu avec des matériaux adaptés, adéquats, durables, capables de résister aux assainissements répétés et non toxiques.- Bien construit et en bon état.	
11 89(4) 59	Déplacements <ul style="list-style-type: none">- Les déplacements des personnes et des choses à l'intérieur, à l'entrée et à la sortie de l'installation ou du véhicule sont contrôlés afin de prévenir la contamination des aliments.	
11 89(4) 60	Activités incompatibles <ul style="list-style-type: none">- Les activités pouvant entraîner une contamination croisée sont des activités incompatibles qui doivent être séparées par des dispositifs physiques ou d'autres moyens efficaces.	
11 89(4) 61	Séparation des aliments <ul style="list-style-type: none">- Les aliments sont séparés par des dispositifs physiques ou d'autres moyens efficaces de toute chose :- qui pourrait contaminer les aliments;- qui est fabriquée dans l'établissement et qui n'est pas destinée à servir d'aliment ni vendue comme tel (par exemple, aliment rejeté destiné à servir d'aliment pour les animaux).	
11 89(4) 62	Arrivée de certains aliments à l'établissement <ul style="list-style-type: none">- Tout aliment qui pourrait être contaminé (par exemple, un aliment ayant fait l'objet d'un rappel) est identifié dès son arrivée à l'établissement et placé dans une aire désignée.	
11 89(4) 63	Éclairage <ul style="list-style-type: none">- L'éclairage est suffisant pour l'activité exercée.- Les ampoules et les appareils d'éclairage dans les zones alimentaires sont protégés de façon à éviter toute contamination en cas de bris.	
11 89(4) 64	Système de ventilation <ul style="list-style-type: none">- La ventilation offre un renouvellement d'air suffisant et peut être entretenue et nettoyée de façon à ce qu'il n'y ait pas d'air vicié qui pourrait avoir un effet	



Article et paragraphe du RSAC	Exigence	De quelle façon cette mesure est-elle prise en compte
11 89(4) 65	<p>sur l'aliment.</p> <p>Température et humidité</p> <ul style="list-style-type: none">- La température et l'humidité sont maintenues à des niveaux qui sont appropriés à l'aliment.- Le système (le cas échéant) est doté d'instruments pour contrôler, indiquer et enregistrer la température et le taux d'humidité si ces derniers sont importants pour la salubrité et l'innocuité de l'aliment.- Le système (le cas échéant) est accessible pour son entretien et son nettoyage, et il fonctionne comme prévu.	
11 89(4) 66	<p>Disposition des déchets</p> <ul style="list-style-type: none">- Il y a des moyens pour permettre le retrait et la disposition des matières contaminées et des déchets.- Les systèmes de drainage, d'égouts et de plomberie fonctionnent comme prévu.- Le retrait et la disposition sont effectués à une fréquence suffisante et de façon à ne pas contaminer les aliments.	
11 89(4) 67	<p>Installations des employés</p> <ul style="list-style-type: none">- Il y a des installations destinées aux employés pour permettre les pratiques d'hygiène requises, notamment des stations de nettoyage et d'assainissement des mains, des toilettes, des douches et des vestiaires.- Ces installations sont adéquates en nombre et en superficie au nombre d'utilisateurs, et sont accessibles et nettoyables.- Les stations de nettoyage et d'assainissement des mains permettent un nettoyage efficace des mains.- Les toilettes sont séparées des aires de manipulation des aliments et sont maintenues en bon état de propreté.	
11 89(4) 68	<p>Aire à l'usage des responsables de la supervision/vérification</p> <ul style="list-style-type: none">- Aire facilement accessible, dotée du matériel nécessaire et de dimensions suffisantes pour que les responsables puissent exercer leurs activités de supervision/vérification (p. ex. services gouvernementaux d'inspection des	



Article et paragraphe du RSAC	Exigence	De quelle façon cette mesure est-elle prise en compte
11 89(4) 69	<p>aliments).</p> <p>Installations destinées aux responsables de la supervision/vérification (au besoin)</p> <ul style="list-style-type: none">- Il y a un bureau meublé facilement accessible, de dimensions adéquates et doté du matériel nécessaire (cabinets, armoires verrouillables pour l'entreposage des échantillons) que les responsables peuvent utiliser pour leurs activités de supervision/vérification (p. ex. services gouvernementaux d'inspection des aliments).- Dans les établissements où des animaux pour alimentation humaine sont abattus, le bureau est privé et doté d'un accès à des toilettes, à une douche et à un vestiaire.	
11 89(4) 70	<p>Eau, vapeur et glace – contact avec l'aliment</p> <ul style="list-style-type: none">- L'eau, la vapeur ou la glace qui pourraient entrer en contact avec un aliment ne présentent pas de risque de contamination de cet aliment et sont protégées contre la contamination.- Le système d'approvisionnement en eau n'est raccordé à aucun autre système, à moins que des mesures prises fournissent une protection de niveau équivalent.	
11 89(4) 71	<p>Eau, vapeur et glace – approvisionnement et traitement</p> <ul style="list-style-type: none">- Conviennent à l'activité exercée.- Tout traitement de l'eau, de la vapeur ou de la glace ne contamine pas les aliments.	
Déchargement, chargement et entreposage		
11 89(4) 72	<p>Véhicules utilisés pour le transport des aliments</p> <ul style="list-style-type: none">- Conçus, construits et entretenus de façon à prévenir la contamination des aliments.- Les pièces qui pourraient contaminer les aliments sont durables, capables de résister aux assainissements répétés et non toxiques.- Sont dotés d'instruments pour contrôler, indiquer et enregistrer la température et le taux d'humidité si ces derniers sont importants pour la salubrité et	



Article et paragraphe du RSAC	Exigence	De quelle façon cette mesure est-elle prise en compte
11 89(4) 73	<p>Innocuité de l'aliment.</p> <ul style="list-style-type: none">- Les aliments ne sont pas transportés avec quoi que ce soit qui pourrait les contaminer, y compris des animaux et des produits antiparasitaires.- La propreté et les conditions d'hygiène sont vérifiées avant le chargement ou le déchargement.	
11 89(4) 74	<p>Déchargement et chargement</p> <ul style="list-style-type: none">- Les véhicules sont chargés et déchargés de façon à prévenir la contamination des aliments. <p>Entreposage</p> <ul style="list-style-type: none">- Les aliments et les articles non alimentaires sont entreposés de façon à ce qu'il n'y ait pas de contamination des aliments.	
Compétences		
11 89(4) 75	<p>Compétences et qualification</p> <ul style="list-style-type: none">- Les employés détiennent les compétences et la qualification requises pour exercer leurs fonctions.	
Hygiène		
11 89(4) 76	<p>Vêtements, chaussures et accessoires de protection</p> <ul style="list-style-type: none">- Toute personne se trouvant dans une aire où des aliments sont manipulés porte des vêtements appropriés et, s'il y a des aliments exposés ou des surfaces entrant en contact avec des aliments, elle porte aussi un filet à cheveux, un filet à barbe, des gants, etc.- Les accessoires de protection sont portés et maintenus dans des conditions sanitaires.	
11 89(4) 77	<p>Hygiène personnelle</p> <ul style="list-style-type: none">- Toute personne se trouvant dans une aire où des aliments sont manipulés veille à maintenir un bon niveau d'hygiène personnelle et prend les précautions nécessaires, notamment en se nettoyant et en s'assainissant les mains s'il y a des aliments exposés ou des surfaces entrant en contact avec des aliments.	
11 89(4)	<p>Conduite personnelle</p> <ul style="list-style-type: none">- Toute personne se trouvant dans une aire où des aliments sont manipulés	



Article et paragraphe du RSAC	Exigence	De quelle façon cette mesure est-elle prise en compte
78	n'entre pas inutilement en contact avec les aliments et s'abstient de poser des gestes qui pourraient contaminer les aliments, notamment cracher, fumer et manger.	
11 89(4) 79	Objets personnels et substances - Toute personne se trouvant dans une aire où des aliments sont manipulés s'abstient de porter ou d'utiliser un objet ou une substance qui pourraient contaminer les aliments, notamment des bijoux.	
11 89(4) 80	Signalement des problèmes de santé - Toute personne qui travaille dans une aire où des aliments sont manipulés et qui a une maladie, en présence des symptômes ou a une lésion ouverte ou infectée est tenue de le signaler à une personne responsable de l'établissement.	
11 89(4) 81	Maladies contagieuses et lésions - Toute personne qui présente un état qui pourrait entraîner la contamination des aliments est exclue des aires où des aliments sont manipulés.	