



Liste de vérification pour l'entretien et l'exploitation de l'établissement

Article du RSAC	Exigence	Cette exigence est-elle satisfaite?	Justification
Assainissement, lutte antiparasitaire et agents non alimentaires			
50	Assainissement - L'établissement ainsi que tout véhicule et matériel qui s'y trouvent doivent être propres et dans des conditions hygiéniques. - Les activités de nettoyage et d'assainissement doivent être exercées de façon à ne pas contaminer les aliments.	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
51	Animaux et lutte antiparasitaire - L'établissement (l'installation et le milieu environnant) doit être protégé contre l'introduction de tout animal (par exemple, l'introduction de rongeurs dans l'installation ou de chevreuils sauvages dans les champs de culture), dans la mesure du possible. - Aucun animal ne peut se trouver dans l'installation, notamment les animaux de compagnie. - Les mesures prises pour prévenir l'introduction d'animaux (par exemple, l'installation de points d'appât) ne contaminent pas les aliments.	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
52	Agents non alimentaires (par exemple, des produits chimiques de nettoyage) - Sont identifiés et conviennent à l'usage auquel ils sont destinés. - Sont utilisés de façon à ne pas contaminer les aliments et à être conformes aux instructions du fabricant, le cas échéant.	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Véhicules et matériel utilisés dans l'établissement			
53	Tout véhicule ou matériel utilisé pour les aliments : - Est approprié à l'aliment et à l'activité. - Est conçu, construit et entretenu de façon à prévenir la contamination des aliments. - Est construit avec des matériaux résistants à la corrosion, durables, lavables et non toxiques.	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	

Article du RSAC	Exigence	Cette exigence est-elle satisfaite?	Justification
	<ul style="list-style-type: none"> - Est doté des instruments de mesure nécessaires (par exemple, un thermographe). - Fonctionne comme prévu. - Est accessible pour son assainissement. - Est utilisé, entretenu et étalonné conformément aux instructions du fabricant et de façon à ne pas contaminer les aliments. - Possède des surfaces qui, si elles entrent en contact avec les aliments, sont lisses, exemptes de piqûres, de crevasses ou d'écailles et non absorbantes. 		
54	<p>Tout véhicule ou matériel utilisé pour les déchets :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tout véhicule ou matériel qui est utilisé pour manipuler des matériaux contaminés, des déchets ou toute autre chose non comestible et qui entre en contact avec ceux-ci est utilisé uniquement à cette fin et est identifié comme étant réservé à cette fin. - Est conçu, construit et entretenu de façon à prévenir la contamination des aliments (par exemple, étanche et couvert). - Fonctionne comme prévu. - Est lavable et accessible pour son assainissement. 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Conditions relatives à l'établissement			
56	<p>Terrain et emplacement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le terrain environnant ne présente pas un risque de contamination des aliments (sans débris, résidus, accumulation d'eau et abris pour les organismes nuisibles). - L'établissement n'est situé à proximité de rien qui présente un risque de contamination des aliments. 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
57	<p>Intérieur de l'installation (bâtiment) ou du véhicule</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conception sanitaire pour prévenir l'accumulation de contaminants et permettre un entretien et un assainissement efficaces. - La superficie et l'aménagement sont convenables. - Prévient l'introduction d'organismes nuisibles (par exemple, portes à fermeture automatique et fenêtres dotées de moustiquaires). 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	

Article du RSAC	Exigence	Cette exigence est-elle satisfaite?	Justification
	<ul style="list-style-type: none"> - Les planchers, les murs, les plafonds, les fenêtres et les portes sont lavables (lisses et non absorbants) et imperméables à l'humidité. - Les planchers permettent un bon drainage (s'il y a risque d'accumulation de liquide). - Est construit et entretenu avec des matériaux qui sont appropriés, convenables, durables, capables de résister aux nettoyages répétés et non toxiques. - Est bien construit et en bon état. 		
59	<p>Déplacements</p> <ul style="list-style-type: none"> - Permet le contrôle des déplacements des personnes et des choses à l'intérieur de l'installation ou du véhicule, de même que le contrôle des entrées et des sorties, pour prévenir la contamination des aliments. 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
60	<p>Activités incompatibles</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'il y a risque de contamination croisée, des dispositifs physiques ou d'autres moyens efficaces sont utilisés afin de séparer les activités incompatibles. 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
61	<p>Séparation des aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> - Des dispositifs physiques ou d'autres moyens efficaces sont utilisés afin de séparer tout aliment : - de toute chose présentant un risque de contamination de cet aliment; - de tout aliment qui ne satisfait pas aux exigences de la LSAC ou du RSAC; - de toute chose fabriquée dans l'établissement qui n'est pas destinée à servir d'aliment ni vendue comme tel (par exemple, les aliments rejetés destinés à l'alimentation animale). 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
62	<p>Arrivée de certains aliments à l'établissement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tout aliment susceptible d'être contaminé (par exemple, un aliment rappelé), qui est retourné après exportation ou qui ne satisfait pas aux exigences de la LSAC ou du RSAC est identifié comme tel et placé dans une aire désignée lorsqu'il arrive à l'établissement. 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	

Article du RSAC	Exigence	Cette exigence est-elle satisfaite?	Justification
63	<p>Éclairage</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'éclairage est approprié à l'activité exercée. - Les ampoules et les appareils d'éclairage dans les aires où il y a des aliments sont protégés afin de ne pas contaminer les aliments s'ils se brisent. 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
64	<p>Système de ventilation</p> <ul style="list-style-type: none"> - La ventilation assure un échange d'air suffisant et peut être entretenue et nettoyée de façon à empêcher l'air vicié d'avoir un effet sur l'aliment. 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
65	<p>Température et humidité</p> <ul style="list-style-type: none"> - La température et le taux d'humidité sont maintenus 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 cela est important pour assurer la salubrité et la qualité de l'aliment. - Le système (le cas échéant) est accessible pour son nettoyage et son entretien et fonctionne comme prévu. 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
66	<p>Disposition des déchets</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'établissement est doté de moyens pour permettre le retrait et la disposition des matières contaminées et des déchets. - Le système de drainage, d'égouts et de plomberie fonctionne comme prévu. - Le retrait et la disposition des matières contaminées et des déchets sont effectués à une fréquence suffisante pour prévenir la contamination des aliments et de façon à ne pas contaminer les aliments. 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
67	<p>Installations réservées aux employés</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'établissement est doté d'installations réservées aux employés pour permettre le maintien des pratiques d'hygiène nécessaires, comme 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, sont facilement accessibles et lavables. 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	

Article du RSAC	Exigence	Cette exigence est-elle satisfaite?	Justification
	<ul style="list-style-type: none"> - 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 dans un état propre. 		
68	<p>Aire à l'usage de l'inspecteur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une aire facilement accessible, dotée du matériel nécessaire et de dimensions adéquates est fournie à l'inspecteur pour qu'il mène les activités de surveillance et de vérification. 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
69	<p>Installations à l'usage de l'inspecteur (produits de viande ou produits d'œufs transformés)</p> <ul style="list-style-type: none"> - un bureau meublé facilement accessible, doté du matériel nécessaire (des armoires verrouillables, des cabinets et des installations d'entreposage des échantillons verrouillables) et de dimensions adéquates est fourni à l'inspecteur. - Dans le cas d'un établissement où des animaux pour alimentation humaine sont abattus, le bureau est privé, et un accès à une douche, à des toilettes et à un vestiaire est fourni à l'inspecteur. 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Sans objet	
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 pourrait entrer en contact avec un aliment ne présente pas de risque de contamination de cet aliment et est protégée contre la contamination. - Le système d'alimentation en eau n'est pas raccordé à un autre système, à moins que des mesures ne soient prises pour fournir un niveau de protection équivalent. 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
71	<p>Eau, vapeur et glace – approvisionnement et traitement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sont appropriés à l'activité exercée. - Tout traitement de l'eau, de la vapeur ou de la glace est appliqué de façon à ne pas contaminer les aliments. 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Déchargement, chargement et entreposage			
72	<p>Tout véhicule utilisé pour transporter des aliments :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Est conçu, construit et entretenu de façon à prévenir la contamination des aliments. - Est construit avec des matériaux durables, capables de résister aux nettoyages répétés et non toxiques. 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	

Article du RSAC	Exigence	Cette exigence est-elle satisfaite?	Justification
	<ul style="list-style-type: none"> - Est doté d'instruments pour contrôler, indiquer et enregistrer la température et le taux d'humidité, si cela est important pour assurer la salubrité et la qualité des aliments. - Les aliments ne sont pas transportés avec des choses qui pourraient les contaminer, notamment des produits de lutte antiparasitaires et des animaux. - La propreté et les conditions hygiéniques sont vérifiées avant le chargement ou le déchargement. 		
73	<p>Déchargement et chargement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le chargement, la disposition et le déchargement des véhicules se font de façon à prévenir la contamination des aliments. 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
74	<p>Entreposage</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'entreposage d'aliments et de produits non alimentaires est effectué de façon à ne pas contaminer les aliments. 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Compétences			
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. 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Hygiène			
76	<p>Vêtements, chaussures et accessoires de protection</p> <ul style="list-style-type: none"> - Toute personne qui se trouve dans une aire de manipulation des aliments porte des vêtements appropriés, ainsi que des gants, un filet à cheveux, un filet à barbe, etc. si des aliments sont exposés ou des surfaces entrent en contact avec des aliments. - Les accessoires de protection sont portés et maintenus dans des conditions hygiéniques. 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
77	<p>Hygiène personnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - Toute personne qui se trouve dans une aire de manipulation des aliments veille à son hygiène personnelle et prend les précautions nécessaires, notamment en nettoyant ses mains et en les assainissant si des aliments sont exposés ou des surfaces entrent en contact avec des aliments. 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
78	<p>Conduite personnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - Toute personne qui se trouve dans une aire de manipulation des 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	

Article du RSAC	Exigence	Cette exigence est-elle satisfaite?	Justification
	aliments n'entre pas inutilement en contact avec les aliments ou s'abstient de faire tout autre geste qui pourrait contaminer les aliments, notamment cracher, consommer des produits du tabac et manger.		
79	Objets et substances - Toute personne qui se trouve dans une aire de manipulation des aliments s'abstient de porter ou d'utiliser un objet ou une substance qui pourrait contaminer les aliments, notamment porter des bijoux.	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
80	Signalement de l'état de santé - Toute personne qui travaille dans une aire de manipulation des aliments et qui a une maladie, en présente des symptômes ou a une lésion ouverte ou infectée est tenue de le signaler à un responsable de l'établissement.	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
81	Maladies contagieuses et lésions - Toute personne qui souffre d'une maladie qui pourrait contaminer les aliments est exclue des aires de manipulation des aliments.	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	