



Grille d'évaluation de la conformité au plan HACCP pour les établissements d'œufs transformés cherchant être ajoutés à la liste d'approbation des exportations de l'Union européenne (UE)

Date de l'inspection

N° de licence ou d'enregistrement de l'établissement

Plan HACCP examiné (nom de l'usine)

Modèle générique utilisé (le cas échéant)

Grille d'évaluation de la conformité du plan HACCP	Oui	Non
1.1 Toutes les pages sont datées et signées par le coordonnateur HACCP.		
1.2 Toutes les modifications apportées au plan HACCP sont datées, signées par le coordonnateur HACCP.		
1.3 Élaboration du plan HACCP : <ul style="list-style-type: none">• La description du produit (formulaire 1) est complète : (1) noms de chaque produit visé par le plan HACCP (2) caractéristiques reliées à la salubrité du produit, utilisation prévue, emballage, durée de conservation, où le produit sera vendu, instructions d'étiquetage pour la salubrité; et, (3) maîtrise spéciale lors de la distribution.• Les ingrédients/matériaux reçus de l'extérieur, ainsi que les dangers s'y rattachant (P, C, P) sont énumérés.• Les diagrammes de production sont inclus et reflètent les conditions ayant cours dans l'établissement. Les dangers sont indiqués.• Le schéma des opérations de l'usine (produit cru vs produit fini et le		

<p>diagramme de circulation des employés) est inclus et reflète les conditions ayant cours dans l'établissement. Les dangers sont indiqués.</p>		
<p>1.4 Identification des dangers :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'identification des dangers a été effectuée pour tous les intrants et toutes les étapes de transformation (les formulaires 5, 6 et 7 ou l'équivalent ont été remplis). 		
<p>1.5 Détermination des points critiques à contrôler (CCP) (analyse des dangers) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tous les dangers identifiés sur les formulaires 5, 6 et 7 sont analysés sur le formulaire de détermination des CCP (formulaire 8 ou l'équivalent). • Pour chaque danger, le formulaire indique comment le danger est contrôlé (p. ex., au moyen d'un programme préalable ou d'un CCP) ou n'est pas contrôlé par l'exploitant. 		
<p>1.6 Le plan HACCP (formulaire 10 ou l'équivalent) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • énumère tous les CCP identifiés sur le formulaire de détermination des CCP (formulaire 8 ou l'équivalent); • inclut les limites critiques établies pour chaque CCP; • inclut les procédures de surveillance établies pour chaque CCP; • inclut les procédures de rectification établies pour chaque CCP (y compris les actions correctives et préventives et les données s'y rattachant); • inclut les procédures de vérification établies pour chaque CCP pour attester que le plan HACCP est mis en œuvre de la manière indiquée; et, • indique les registres tenus pour chaque CCP sur les procédures de surveillance, de rectification et de vérification. 		
<p>1.7 L'établissement a validé ses plans HACCP pour faire la preuve de leur efficacité.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aux fins de la validation des plans HACCP, on peut avoir recours à des CCP éprouvés scientifiquement ou présentés dans la documentation scientifique ou, encore, faire appel à des services de laboratoire ou à des personnes compétentes en la matière. • Les procédés qui sont conformes aux exigences réglementaires seront considérés comme étant validés. 		
<p>1.8 Des registres sont tenus sur les procédures de surveillance, de rectification et de vérification pour chaque CCP. L'examen d'un échantillon de ces registres indique que ceux-ci sont mis à jour en temps opportun, datés et signés.</p>		

1.9 Réévaluation des plans HACCP :

- L'établissement réévalue l'analyse des dangers lorsque sont apportées des modifications susceptibles d'avoir une incidence sur la salubrité des aliments (p. ex., changement apporté au procédé, à la formulation, à l'acheminement du produit); et, ces modifications sont inscrites dans le registre des modifications.
- Le coordonnateur HACCP réévalue le plan HACCP au moins une fois par l'année (après une année d'exploitation en vertu du régime HACCP). Ces activités sont notées au registre des modifications.

Je reconnais que cet établissement fonctionne selon les principes HACCP conformément aux dispositions de l'article 5 et 10 du Règlement (CE) N° 852/2004 de la Commission européenne.

Représentant de l'industrie

Date

Examen de l'ACIA (à être complété par l'ACIA inspecteur avant l'approbation) :

Organisme tiers de certification HACCP:

Nom de l'entreprise

Date de la dernière vérification

Basé sur la liste de contrôle ci-dessus fournie par le représentant de l'usine et un examen du dernier rapport effectué par un organisme tiers, l'établissement est recommandé pour l'ajout à la liste des établissements agréés pour exporter produits des œufs transformés vers l'Union européenne (UE).

Nom de l'inspecteur de l'ACIA

Date

Étampe