

Annexe 3

Liste de vérification de l'ACIA pour les audits de vérification (D-96-05 et MSQ-09)

Cette liste de vérification peut être utilisée dans le cadre des audits de vérification des établissements.

Nom de la compagnie	Adresse de l'établissement
Personne-ressource	Titre ou fonction
Numéro de téléphone	Numéro de télécopieur
Numéro de cellulaire	Courriel
Auditeurs de l'ACIA	Date de l'audit

Critères d'audit de vérification		C	NC	S.O.	Remarques
Exigences générales					
1	La version du manuel de l'établissement correspond à la version du manuel que l'ACIA a au dossier pour cet établissement.				
2	L'établissement a identifié un employé responsable du programme de gestion de la qualité.				
3	L'employé responsable du programme de gestion de la qualité est adéquatement formé et possède les connaissances requises du programme.				
4	L'organigramme présenté dans le manuel est à jour.				
5	Le manuel est accessible aux membres du personnel concerné.				
6	Les membres du personnel concerné sont au courant des mises à jour et modifications apportées au manuel de l'établissement.				
7	Le manuel de l'établissement est à jour et a été approuvé par l'ACIA.				

Critères d'audit de vérification		C	NC	S.O.	Remarques
8	Les modifications apportées au manuel ont été approuvées par l'ACIA avant leur mise en œuvre.				
9	Un suivi des modifications au manuel a été réalisé et ces modifications ont été consignées dans un registre par l'établissement.				
10	Les procédures opérationnelles de l'établissement reflètent correctement les procédures décrites dans le manuel.				
11	L'établissement emploie suffisamment de personnes pour réaliser les procédures décrites dans son manuel.				
Formation					
12	Les membres du personnel concerné ont été formés selon les exigences du manuel de l'établissement.				
13	Le registre de formation des membres du personnel de l'établissement est à jour.				
14	Les membres du personnel de l'établissement comprennent leurs responsabilités telles qu'indiquées dans le manuel.				
Audits internes					
15	L'établissement a fait mention à l'ACIA de toutes les non-conformités critiques trouvées lors des audits internes à temps.				
16	L'établissement a mis en œuvre les plans d'actions correctives dans le délai donné.				
17	L'établissement n'a pas de demande d'action corrective en suspens.				
18	L'établissement a répondu de façon appropriée à toutes les demandes d'actions correctives à temps.				
19	L'établissement a réalisé un nombre adéquat d'audits internes depuis le dernier audit de l'ACIA et a rendu les résultats de ces audits disponibles à l'ACIA.				
20	L'établissement a complété un rapport d'audit dans les trois jours ouvrables suivant la réalisation de l'audit.				
21	L'établissement a rendu tous les rapports d'audits internes disponibles à l'ACIA.				

Critères d'audit de vérification		C	NC	S.O.	Remarques
Réception et manutention des articles réglementés					
22	L'établissement a suivi les procédures décrites dans son manuel à l'égard de la réception et de la manutention des articles réglementés et a informé l'ACIA de l'arrivée du premier chargement d'articles réglementés.				
23	L'établissement a consigné adéquatement dans un registre tous les articles réglementés reçus.				
24	Tous les registres sont à jour et complets.				
25	Tous les registres sont signés par le personnel concerné.				
Manutention et élimination des chargements rejetés					
26	L'établissement a suivi les procédures de son manuel à l'égard de la manutention et de l'élimination des chargements rejetés.				
Entreposage, suivi et identification					
27	L'établissement a suivi les procédures décrites dans son manuel en ce qui concerne l'entreposage, le suivi et l'identification.				
Triage					
28	L'établissement a suivi les procédures décrites dans son manuel en ce qui concerne le triage.				
Lavage et brossage					
29	L'établissement a suivi les procédures décrites dans son manuel en ce qui concerne le lavage et le brossage.				
Pelage et/ou cuisson					
30	L'établissement a suivi les procédures décrites dans son manuel en ce qui concerne le pelage et/ou la cuisson.				
Emballage et réemballage					
31	L'établissement a suivi les procédures décrites dans son manuel en ce qui concerne l'emballage et le réemballage.				
Inhibiteur de germination					
32	L'établissement a suivi les procédures décrites dans son manuel en ce qui concerne les traitements avec des inhibiteurs de germination.				

Critères d'audit de vérification		C	NC	S.O.	Remarques
Récupération au sein de l'établissement					
33	L'établissement a suivi les procédures décrites dans son manuel en ce qui concerne la récupération de l'eau de lavage, des déchets liquides et solides, des rebuts, des pelures, des autres parties de pommes de terre, de la terre, des contenants usagés, etc. pour toutes les activités au sein de l'établissement.				
Élimination finale des sous-produits					
34	L'établissement a suivi les procédures décrites dans son manuel en ce qui concerne l'élimination des sous-produits.				
35	Tous les registres sont à jour et complets.				
36	Tous les registres sont signés par le personnel concerné.				
Général					
37	L'établissement respecte toutes les exigences du programme.				