

Étape 6 : Détails du projet - Évaluation des lacunes et prévérification de la salubrité des aliments et de la traçabilité (FSAP-PD-A)

1. Quelles sont les denrées qui seront touchées par le projet proposé? (Choisissez toutes les réponses qui s'appliquent)

Laitues prêtes-à-manger et légumes-feuilles consommés crus (tels que roquette, épinards, mesclun et autres mélanges de laitues)

Herbes latifoliées (basilic, coriandre, persil)

Oignons verts et tomates

Légumes verts qui peuvent être mangés crus (p. ex. radicchio, feuilles de pissenlit, endives et feuilles de moutarde)

Petits fruits à chair rugueuse (fraises, framboises et mûres)

Produits laitiers (qui proviennent de la brebis, du buffle d'Inde, de la jument, etc.)

Graines destinées à la germination

Autre. Veuillez préciser : _____

2. Quelles activités allez-vous réaliser dans le cadre de ce projet? (Choisissez toutes les réponses qui s'appliquent)

Évaluation ou analyse des lacunes effectuée par un tiers pour déterminer les possibilités d'apporter des améliorations à la salubrité des aliments et à la traçabilité

Évaluation d'équivalences entre les programmes de salubrité des aliments

Allocation de coûts pour des services consultatifs indépendants afin d'élaborer un plan d'action visant la mise en œuvre future d'un système de salubrité des aliments ou de traçabilité

3. Avez-vous identifié des personnes qualifiées (p. ex. consultants indépendants) ayant les compétences nécessaires pour réaliser le projet?

Oui, précisez de qui il s'agit et quelles sont les compétences : _____

Non

4. Comment utiliserez-vous les renseignements recueillis dans le cadre du projet pour vos futures décisions d'affaires? (Choisissez toutes les réponses qui s'appliquent)

Évaluer les lacunes du programme pour la certification, justifiez :

Évaluer les aspects présentant des risques pour la salubrité des aliments, justifiez :

Déterminer le personnel nécessaire pour assurer la salubrité des aliments, justifiez :

Déterminer l'équipement nécessaire pour assurer la salubrité des aliments, justifiez :

Déterminer les améliorations à apporter aux installations pour assurer la salubrité des aliments, justifiez :

Déterminer la formation nécessaire pour assurer la salubrité des aliments, justifiez :

5. Votre ferme a-t-elle actuellement la certification ou essaie-t-elle d'obtenir la certification d'un programme de salubrité des aliments reconnu à l'échelle nationale ou internationale?

Oui, ma ferme a actuellement la certification; précisez le programme (p. ex. Canada GAP, Global G.A.P., FSSC 22000, Safe Quality Food (SQF), Lait canadien de qualité (LCQ), ExelGrains) : _____

Non, mais nous essayons d'obtenir la certification; précisez le programme (p. ex. Canada GAP, Global G.A.P., FSSC 22000, Safe Quality Food (SQF), Lait canadien de qualité (LCQ), ExelGrains) : _____

Non, nous n'avons pas la certification et n'essayons pas d'obtenir la certification d'un programme de salubrité des aliments

6. Ce projet est-il nécessaire pour obtenir la certification d'un programme de salubrité des aliments?

Oui, ce projet est nécessaire pour obtenir la certification; précisez le programme (p. ex. Canada GAP, Global G.A.P., FSSC 22000, Safe Quality Food (SQF), Lait canadien de qualité (LCQ), ExelGrains) : _____

Non, ce projet n'est pas nécessaire pour obtenir la certification

7. Avez-vous procédé à un exercice de rappel pour les denrées touchées par votre projet?

Oui

Non

8. Quelle est votre capacité actuelle de rappel? (Choisissez une seule réponse)

Capacité de rappeler de 100 % des quantités d'un produit

Capacité de rappeler de seulement une partie du produit (moins de 100 %)

Aucune capacité de rappel pour le moment ou aucun exercice de rappel n'a encore été fait

Prénom et nom de famille : _____ **NIEA :** _____

9. Quels sont les circuits de vente des denrées qui sont touchées par le projet proposé? (choisissez toutes les réponses qui s'appliquent)

Vente directe aux consommateurs (p. ex. étalages routiers, boutiques à la ferme, agriculture soutenue par la communauté, vente en ligne, autocueillette, carrefours alimentaires, marchés fermiers). Veuillez préciser : _____

Autre exploitation agricole

Vente directe aux détaillants ou entreprises de services alimentaires

Agence de commercialisation

Contrats avec des entreprises de transformation, des distributeurs ou des courtiers

Autre : _____

Prénom et nom de famille : _____ **NIEA :** _____