

Étape 6 : Détails du projet - Formation sur la salubrité des aliments et la traçabilité (FSED-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. Sur quelles pratiques de salubrité des aliments la formation proposée portera-t-elle? (Choisissez toutes les réponses qui s'appliquent)

Personnel et manipulation

Nettoyage et assainissement

Traitements et tests d'eau

Contrôle des insectes et des animaux nuisibles

Entretien préventif et étalonnage

Intérieur et extérieur de l'établissement (p. ex. environnement de l'établissement)

Rappel

Traçabilité (capacité de retrouver des produits ou leurs caractéristiques à l'intérieur des installations ou de la chaîne d'approvisionnement)

Expédition et réception

Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP) ou plan de mesures préventives

Mesures de contrôle du processus (p. ex. procédures indiquant la température interne minimale du produit et le temps de retenue minimal nécessaires pour tuer les bactéries)

Études de validation

Élaboration d'un programme tout entier visant à satisfaire les exigences de la GFSI (p. ex. CanadaGAP)

Autres pratiques liées à la salubrité des aliments (veuillez préciser) : _____

Prénom et nom de famille : _____

NIEA : _____

FSED-PD-A

3. Pourquoi les compétences qui seront acquises dans le cadre du projet sont-elles importantes pour votre entreprise? (Choisissez toutes les réponses qui s'appliquent)

Nécessaires pour obtenir ou conserver la certification du programme de salubrité des aliments; précisez :

Serviront à combler les lacunes dans les compétences ou programmes actuels de salubrité des aliments; précisez :

Exigence pour l'accès au marché; précisez :

Donner de la formation à cause de la rotation du personnel ou de l'embauche de nouveau personnel; précisez :

Autre : _____

4. 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

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

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

Sans objet – ma ferme a déjà obtenu la certification d'un programme de salubrité des aliments

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

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

Oui

Non

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

Capacité de rappeler de 100 % du 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

8. 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 la communauté, vente en ligne, autocueillette, carrefours alimentaires, marchés fermiers, autre. 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 :** _____