

## Étape 9 : Détails du projet – Formation sur la salubrité des aliments et la traçabilité (FSED-PR-A)

---

1. Veuillez cocher tous les produits alimentaires sur lesquels votre projet aura un impact (cochez toutes les réponses qui s'appliquent) :

Fruits et légumes minimalement transformés qui sont prêts à manger (p. ex. pelés, coupés, nettoyés ou séchés afin d'être emballés)

Salades et légumes à feuilles en sac qui sont prêts à manger (p. ex. mélanges à salade, épinards)

Produits de viande prêts à manger (p. ex. pâté, viande à tartiner, saucisses fumées, charcuterie, charqui de bœuf ou de volaille)

Fromages à pâte molle non affinés ou frais (p. ex. fromage cottage, fromage à la crème, féta, ricotta)

Jus de fruit ou de légume non pasteurisé (p. ex. cidre de pomme)

Volaille ou bœuf abattu ou transformé

Saucisson sec ou semi-sec fermenté

Graines germées

Porc abattu ou transformé

Lait de brebis et d'autres animaux (p. ex. buffle d'Inde, jument)

Tartinades et trempettes prêtes à manger (p. ex. humus, tahini)

Produits en conserve de longue conservation

Transformation d'insectes

Oléagineux (p. ex. soya, maïs) et grains (p. ex. blé, pois et haricots, riz) destinés à la transformation

Fruits et légumes frais qui sont congelés ou cuits

Arachides et noix (p. ex. noisettes, noix de Grenoble)

Sirop d'érable et miel

Boissons (p. ex. jus de fruits pasteurisés, boissons gazeuses, eau embouteillée, alcool)

Viande marinée

Produits de boulangerie-pâtisserie

Fromage à pâte demi-dure (p. ex. cheddar, brick, gouda)

Fromage à pâte dure (p. ex. asiago, parmesan)

Fromage fondu

Crème glacée, lait de consommation (p. ex. vache et chèvre) et autres produits laitiers, notamment ceux à forte teneur en matières grasses

Autres produits laitiers de culture (p. ex. yogourt, kéfir)

Produits de viande prêts à servir (p. ex. pâtés à la viande, pizzas)

Suppléments nutritifs

Autres – précisez : \_\_\_\_\_

**Prénom et nom de famille :** \_\_\_\_\_

2. Indiquez toutes les activités qui seront touchées par votre projet (choisissez toutes les réponses qui s'appliquent) :

GFSI/programmes internationaux de salubrité des aliments

Personnel et manipulation

Nettoyage et assainissement

Traitements et tests d'eau

Contrôle des insectes et animaux nuisibles

Entretien préventif et étalonnage

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

Rappel

Traçabilité

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

Autres pratiques de salubrité des aliments (p. ex. engagement de la direction, fraude alimentaire, élaboration de programmes, vérificateur interne, etc.) : \_\_\_\_\_

3. Quel est votre statut actuel de certification d'un programme de salubrité des aliments?

Pas en voie d'obtenir la certification d'un programme de salubrité des aliments

En voie d'obtenir une certification. Précisez laquelle (BRC, FSSC 22000, SQF) : \_\_\_\_\_

Certification déjà obtenue. Précisez laquelle (BRC, FSSC 22000, SQF) : \_\_\_\_\_

4. Quel est votre statut actuel d'exercice de rappel (choisissez une seule réponse) :

100 % du produit retracé fini

<100 % du produit fini retracé

Aucun exercice de rappel effectué

**Prénom et nom de famille :** \_\_\_\_\_

5. Quel type de système de traçabilité est en usage dans votre établissement? (Choisissez une seule réponse) :

Sur papier

Sur papier et électronique

Complètement électronique ou automatisé

Aucun système

6. Nom de la formation faisant l'objet de la demande : \_\_\_\_\_

7. Quel est le type de formation qui sera suivi?

Atelier ou séminaire

Cours en classe étalés sur une certaine période

Cours en ligne ou webinaire

Formation en milieu de travail

Autre. Veuillez préciser : \_\_\_\_\_

8. Donnez une description de la formation (y compris les objectifs, la matière) :

9. Durée de la formation (nombre de jours ou d'heures) : \_\_\_\_\_

10. Combien de personnes y participeront? \_\_\_\_\_

11. Quel est l'organisme ou l'établissement fournissant la formation? \_\_\_\_\_

12. Comment l'information sera-t-elle utilisée à l'avenir pour améliorer la salubrité des aliments ou la traçabilité? (p. ex. nécessaire pour obtenir une certification, combler des lacunes, ou déceler des risques) :

**Prénom et nom de famille :** \_\_\_\_\_