

Étape 6 : Détails du projet – Équipement de salubrité des aliments (FSEQ-PD-C)

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 le projet proposé portera-t-il? (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

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 liées à la salubrité des aliments. Veuillez préciser : _____

3. Vous devez remplir un plan d'action sur la salubrité des aliments et la traçabilité pour faire une demande dans cette catégorie (visitez ontariosoilcrop.org pour obtenir un gabarit). Votre plan d'action doit indiquer en détail pourquoi vous installez chaque pièce d'équipement. Quelles sont les deux principales raisons pour lesquelles vous entreprenez le projet? (Limitez-vous à deux raisons)

Pour conserver un ou plusieurs clients

Pour obtenir un ou plusieurs nouveaux clients

Pour réduire les risques pour la salubrité des aliments

Pour mettre en œuvre un programme complet de salubrité des aliments

Pour réduire ce qu'il en coûte pour faire des affaires

Pour satisfaire des exigences à venir (p. ex. réglementation).

Veillez préciser les exigences : _____

4. Pour chaque pièce d'équipement indiquée dans votre plan d'action sur la salubrité des aliments et la traçabilité, avez-vous inclus la création ou la mise à jour de procédures écrites pour éliminer les risques liés à la salubrité des aliments?

Oui

Non

5. Votre ferme a-t-elle actuellement la certification d'un programme de salubrité des aliments 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

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

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

7. 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).

Veillez 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 :** _____