

Étape 9 : Détails du projet – Équipement de salubrité des aliments (FSEQ-PR-C)

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 faisant partie du projet (choisissez toutes les réponses qui s'appliquent) :

Personnel et manipulation

Nettoyage et assainissement

Traitements et tests d'eau

Contrôle des insectes et 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 de salubrité des aliments : _____

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) : _____

Prénom et nom de famille : _____

4. Détails du projet – Remplissez le tableau des détails du projet ci-dessous en utilisant une ligne pour chaque dépense faisant l'objet d'une demande d'aide financière. Soyez aussi précis que possible. Joignez d'autres pages, au besoin.

Liste de chaque activité ou produit pour lequel une aide financière est demandée. Soyez précis	Pourquoi achetez-vous cet équipement ou réalisez-vous cette activité?	En quoi contribuera-t-il à réduire les risques pour la salubrité des aliments?	Ventilez les coûts pour l'activité ou les achats. (en dollars canadiens et incluez les devis, les heures, les estimations, etc.)

Joignez d'autres pages, au besoin.