

Étape 6 : Détails du projet – Amélioration des systèmes de salubrité des aliments et de traçabilité (FSIM-PD-E)

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

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 : _____

FSIM-PD-E

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). Avez-vous indiqué des personnes qualifiées (p. ex. personnel actuel ou consultants indépendants) ayant les compétences nécessaires pour réaliser le projet?

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

Non

4. Avez-vous suivi une formation portant précisément sur la mise en œuvre de la salubrité des aliments ou de la traçabilité pour soutenir votre projet?

Oui (certificat joint à ma demande)

Non

5. Votre plan d'action sur la salubrité des aliments et la traçabilité doit indiquer en détail pourquoi vous voulez réaliser chaque activité du projet proposé. 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 une partie d'un programme de salubrité des aliments ou combler une lacune du programme

Pour mettre en œuvre un programme complet de salubrité des aliments

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

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

Veillez préciser les exigences : _____

6. Pour chaque pièce d'équipement ou chaque amélioration 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

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

7. 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

8. 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

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 :

Autres exploitations agricoles

Vente directe aux détaillants ou entreprises de services alimentaires

Agence de commercialisation

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

Autre : _____

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

Oui

Non

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

11. 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

12. Prévoyez-vous communiquer les résultats de votre projet pour en faire profiter votre secteur ou l'industrie?

Oui, mon plan de communication est joint à ma demande

Non, je ne planifie pas communiquer les résultats de mon projet

Sans objet parce que : _____

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