

Étape 9 : Détails du projet – Amélioration des systèmes de salubrité des aliments et de traçabilité (FSIM-PR-E)

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 les activités touchées par le projet :

Élaboration d'un programme complet de la GFSI (écrit)

Élaboration d'un plan complet HACCP ou d'un plan de contrôle préventif (écrit)

Personnel et manipulation

Nettoyage et assainissement

Traitements et tests d'eau

Contrôle des insectes et animaux nuisibles

Traçabilité

Expédition et réception

Entretien préventif et étalonnage

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

Rappel

Autres pratiques de salubrité des aliments (p. ex. engagement de la direction, fraude alimentaire, etc.)

Mise au point de 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)

Réalisation d'études de validation

Formation initiale de la main-d'œuvre concernant le programme écrit de salubrité des aliments de l'installation

Vérification/certification initiale par un tiers d'un programme de l'Initiative mondiale de sécurité alimentaire (GFSI) [BRC, SQF, FSSC 22000], ou HACCP]

Modification de programmes de salubrité des aliments écrits actuels (comme un programme HACCP pour se conformer à un programme GFSI)

Équipement pour appuyer la mise en œuvre de programmes écrits

Modernisation de bâtiments pour satisfaire les exigences de programmes écrits

Suivi de rubriques de la vérification pour des programmes ou une certification actuels

Prénom et nom de famille : _____

3. Indiquez les deux principales raisons pour entreprendre ce projet.

Garder un client/marché

Avoir accès à un nouveau client

Réduire les risques pour la salubrité des aliments

Aider à mettre en œuvre un programme complet de salubrité des aliments

Réduire les coûts d'affaires

Satisfaire des exigences à venir (comme des règlements); précisez lesquelles : _____

Comblent des lacunes identifiées lors de la vérification d'un programme de salubrité des aliments

Compléter le programme de salubrité des aliments et obtenir la certification

Autre : _____

4. Expliquez comment votre projet traitera les deux principales raisons pour entreprendre ce projet .

5. 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) : _____

6. 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

7. 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

Prénom et nom de famille : _____

8. Êtes-vous capable de retracer tous les *intrants* durant le processus, jusqu'au produit fini et au consommateur? (Choisissez une seule réponse) :

Oui

Non

9. Avez-vous suivi de la formation pertinente sur la salubrité des aliments ou la traçabilité? (Choisissez une seule réponse) :

Oui. Fournissez des détails : _____

Non

10. Planifiez-vous de partager les résultats de votre projet afin d'en faire profiter votre secteur ou l'industrie? Si c'est le cas, indiquez votre plan de communication. (Choisissez une seule réponse) :

Oui, mon plan de communication est joint

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

Ne s'applique pas parce que :

11. Plan d'action

Remplissez le plan d'action 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.

Énumérez chaque activité ou produit pour lequel une aide financière est demandée dans la section des coûts admissibles de votre demande.	Pourquoi réalisez-vous cette activité ou faites-vous cet achat?	Énumérez les programmes qui seront créés ou améliorés dans le cadre de ce projet.
	La description devrait préciser ce qui suit : <ul style="list-style-type: none">• Quels sont les risques pour la salubrité des aliments qui sont traités?• Comment le projet influe-t-il sur la capacité de retracer les produits et d'améliorer les possibilités pour la chaîne d'approvisionnement?• Le projet vise-t-il l'élaboration d'un programme complet de salubrité des aliments?	La description devrait préciser ce qui suit : <ul style="list-style-type: none">• Quelles sont les politiques, procédures, registres, etc. qui sont créés ou améliorés?• Quelle est la norme internationale de salubrité des aliments ou de traçabilité qui sera atteinte?

Ajoutez des rangées au besoin.

Prénom et nom de famille : _____