



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

Annexe D

Rapport d'inspection des établissements agréés (nouvelle demande ou renouvellement)

Note : Ce Rapport d'inspection des établissements agréés doit être utilisé pour les nouveaux établissements désirant adhérer au PPQ-C, ainsi que pour les renouvellements. Ce rapport peut aussi être utilisé pour les établissements agréés PPQ-C qui sont aussi des établissements agréés de fruits et légumes frais (EAFLF).

Nom de l'établissement:			
Adresse:			
Numéro d'agrément (renouvellement):	# PPQ-C:	# EAFLF:	
Date de l'inspection:		Date de la visite précédente :	
Inspecteur:			
Raison de l'inspection:	Renouvellement	Nouvelle demande	
Fréquence d'inspection de l'EAFLF (uniquement à titre d'information)	Réduite	Normale	Supérieure

Rapport d'inspection des établissements agréés (nouvelle demande ou renouvellement)

Pour une nouvelle demande d'agrément et/ou renouvellement	S	N/S	Commentaires	Dates de correction
Le formulaire a été rempli correctement.				
Le demandeur a désigné un superviseur compétent et responsable.				
Nom du superviseur désigné par le demandeur :				

Pour renouvellement seulement	S	N/S	Commentaires	Dates de correction
Le certificat d'agrément est affiché et bien en vue.				
Le logo de l'établissement agréé apparaît sur le stock d'emballages. (Note : Applicable pour les EAFLF seulement. Sans objet si apposé uniquement au niveau de la palette).				
Y a-t-il eu des changements apportés aux opérations ou au personnel qui peuvent influencer sur l'agrément de l'établissement?				

S= Satisfaisant

N/S= Non satisfaisant

Rapport d'inspection des établissements agréés (nouvelle demande ou renouvellement)

Registres (pour renouvellement seulement)	S	N/S	Commentaires	Dates de correction
L'établissement tient des registres exacts sur les expéditions de produits depuis l'établissement, selon le genre et la catégorie de produits, et le format des contenants, la date d'envoi et le nombre des contenants dans l'expédition.				
Les registres sont conservés pendant deux ans.				
Un dossier contenant un exemplaire de toutes les étiquettes utilisées par l'établissement est disponible pour inspection. (Note: Applicable aux EAFLF seulement).				
Un registre des analyses annuelles de l'eau est conservé et disponible pour inspection.				
Un registre de la lutte contre la vermine est conservé et disponible pour inspection. (Note: Applicable seulement si le programme de lutte contre la vermine est inclus dans le Manuel AQ de la compagnie aux fins du PPQ-C).				

Rapport d'inspection des établissements agréés (nouvelle demande ou renouvellement)

Abords de l'établissement	S	N/S	Commentaires	Dates de correction
Le terrain est exempt de débris et de déchets.				
Le terrain permet un bon drainage.				
Le terrain n'est pas à proximité d'une source de pollution.				

Établissement	S	N/S	Commentaires	Dates de correction
Est séparé des aires où se déroulent des opérations incompatibles avec la manutention des produits et ne donne pas directement sur ces endroits				
Est protégé contre l'introduction d'insectes, d'oiseaux, de rongeurs et d'autre vermine etc.				
N'a aucune pièce qui donne sur les locaux utilisés pour la fabrication ou l'entreposage de quoi que ce soit qui est susceptible de dégager une odeur risquant d'altérer la saveur des produits.				
Est de construction solide et en bon état.				
Est construit de matériaux durables et exempts d'éléments nocifs.				
A des aires où la température, l'éclairage et la ventilation conviennent à la conservation des produits.				

Rapport d'inspection des établissements agréés (nouvelle demande ou renouvellement)

Établissement	S	N/S	Commentaires	Dates de correction
Est muni de dispositifs adéquats pour le drainage ainsi que pour l'enlèvement et l'élimination des déchets.				
Est tenu, ainsi que les autres installations, dans un état salubre.				
Est pourvu, dans les aires où les produits ou les matériaux d'emballage sont exposés à l'air ambiant, d'ampoules et d'appareils d'éclairage résistants aux chocs.				
Est approvisionné en eau potable chaude et froide pour répondre aux besoins en eau de l'établissement.				
Est doté d'un réseau de canalisations d'eau non potable indépendant de celui de l'eau potable.				

Entreposage des produits chimiques	S	N/S	Commentaires	Dates de correction
Les détergents, assainisseurs, lubrifiants en contact avec les aliments, et autres agents chimiques sont correctement étiquetés, et ils sont entreposés et utilisés de façon à empêcher la contamination des produits ou des surfaces avec lesquels les produits entrent en contact.				

Rapport d'inspection des établissements agréés (nouvelle demande ou renouvellement)

Toilettes	S	N/S	Commentaires	Dates de correction
Sont nettoyables.				
Sont suffisamment grandes et contiennent suffisamment d'installations pour le nombre de personnes qui s'en servent.				
Sont bien ventilées et bien éclairées.				
Sont séparées des pièces où les produits sont manutentionnés et ne donnent pas directement sur celles-ci.				
Sont dotées d'une affiche «Lavez-vous les mains » bien en vue.				

Manutention des produits	S	N/S	Commentaires	Dates de correction
Au-dessus des appareils de classification, il y a un éclairage minimal de 540 lx.				
Le lavage ou le déplacement du produit n'est pas fait avec de l'eau stagnante ou polluée.				
La dernière eau de rinçage est potable.				
La dernière eau de rinçage, s'il s'agit d'eau ensuite réutilisée, ne sert qu'au premier lavage ou au déplacement initial du produit.				

Rapport d'inspection des établissements agréés (nouvelle demande ou renouvellement)

Manutention des produits	S	N/S	Commentaires	Dates de correction
La manutention du produit est faite au moyen de matériel nettoyé régulièrement et tenu dans un état salubre.				
Les installations et les moyens nécessaires au nettoyage de l'équipement sont présents.				
Les opérations associées au conditionnement des produits sont effectuées d'une façon hygiénique.				

Lieu d'inspection	S	N/S	Commentaires	Dates de correction
Un éclairage minimal de 540 lx est fourni pour permettre une inspection convenable du produit.				
L'endroit est libre de toute circulation de véhicules et de tout autre danger.				
Une aire de classification convenable est mise à la disposition de l'inspecteur.				
Une prise électrique est fournie afin de faciliter l'utilisation de l'équipement électronique permettant une inspection complète.				
La pièce ou l'aire d'inspection est à l'abri des courants d'air, et la température ambiante est maintenue entre 10 et 20 degrés Celsius.				

Rapport d'inspection des établissements agréés (nouvelle demande ou renouvellement)

Lieu d'inspection	S	N/S	Commentaires	Dates de correction
L'établissement s'assure de fournir l'aide nécessaire pour procurer les échantillons et pour ouvrir et fermer les contenants ainsi que toute autre assistance dont l'inspecteur peut avoir besoin.				
Un contenant à déchets est mis à la disposition de l'inspecteur pour l'élimination des déchets.				

Rapport d'inspection des établissements agréés (nouvelle demande ou renouvellement)

Agrément (nouvelle demande ou renouvellement):

- Recommandé
- Recommandation en attente de mesures correctives
- Refusé

Commentaires / observations de l'inspecteur

Nom de l'inspecteur: _____ Signature: _____ Date: _____

Nom du représentant de l'établissement: _____ Signature: _____ Date: _____