Canadian Food Inspection Agency | Agence canadienne d'inspection des aliments

ANNEXE M
PROFIL D'ÉTABLISSEMENT ET GRILLE DE VÉRIFICATION DE LA CONFORMITÉ

DATE DE LA VISITE

REPRÉSENTANTS DE L'AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS PRÉSENTS:

Inspecteur-en-chef | Officier vétérinaire régional | Vétérinaire, spécialiste exportation du Centre opérationnel

REPRÉSENTANT(S) DE L'EXPLOITANT PRÉSENT(S) :

ÉTABLISSEMENT
NUMÉRO D'AGRÉMENT :
(nom, adresse, tél. & fax.)

Établissement agréé par l'ACIA pour :

Établissement d'abattage et de découpe
Abattoir
Établissement de découpe indépendant
Entrepôt frigorifique indépendant
Établissement de transformation
Autre:

TYPE DE VISITE : Approbation initiale / visites subséquentes

INFORMATIONS GÉNÉRALES :

Nombres d'heures ouvrables/jour:

Nombre de vétérinaires présents pendant les heures ouvrables:

Nombre d'inspecteurs présents pendant les heures ouvrables:

Méthode de détection de la *trichine* ..... méthode de congélation autres :

Personnel d'inspection pour la *trichine* s'il y a lieu :

Nombre d'employés pour : Abattage :
Découpe/désossage:
Entreposage :
Préparations de viandes :
Produits à base de viande :

TOTAL :

ANNÉE DE CONSTRUCTION : **DERNIÈRE RÉNOVATION MAJEURE :**

SI L'ÉTABLISSEMENT EST APPROUVÉ POUR EXPORTATION VERS L'UNION EUROPÉENNE, PRÉCISER QUEL TYPE D'APPROBATION :

TYPE D'APPROBATION RECHERCHÉE :

- Abattage de B P O C S A wbU lwG R
- Découpe/désossage de B P O C S A wbU lwG R
- Entreposage
  de coupes de viande de carcasses-abats/viande emballée B P O C S A wbU lwG R
- Production de produits à base de viande B P O C S A wbU lwG R
- Viande hachée B P O C S A wbU lwG R
- Préparations de viande B P O C S A wbU lwG R
- Boyaux : B P O C

AUTRES ACTIVITÉS SUR LE MÊME SITE :

- Installations séparées pour l'abattage des animaux malades ou suspects
- Fondoir
- Entreposage de viande de volaille, gibier, poisson, produits laitiers, fruits, jus de fruits
- Salage de boyaux
- Nourriture animale : collecte/transformation
- Autres activités :

B = bovin P = porcin O = ovin C = caprin S = equin A = volaille
wbU = gibier d'élevage lwG = gibier R = ratites

ÉTABLISSEMENT D'ABATTAGE ET DE DÉCOUPE	
ABATTOIR	
Abattage à l'année de	B P O C S A wbU lwG R
Abattage saisonnier de	B P O C S A wbU lwG R
Nombre de plancher(s) d'abattage	
Nombre de chaîne(s) d'abattage	
Taux horaire maximal d'abattage	B P O C S A wbU lwG R
Taux horaire actuel d'abattage	B P O C S A wbU lwG R
Taux moyen hebdomadaire d'abattage	B P O C S A wbU lwG R
Nombre de chambres froides (carcasses)	
CAPACITÉ DE RÉFRIGÉRATION	
Nombre de chambres froides (Abats)	
CAPACITÉ DE RÉFRIGÉRATION	
Nombre de congélateurs (congélation rapide)	
CAPACITÉ DE RÉFRIGÉRATION	tonnes (8, 12, 24 hrs) à une température maximale de la viande de la viande de °C (Max)
Nombre de congélateurs d'entreposage	pour viande non-emballée
Nombre de congélateurs d'entreposage	pour viande emballée
CAPACITÉ TOTALE D'ENTREPOSAGE	tonnes
SECTION DÉCOUPE	
Découpe à l'année de	B P O C S A wbU lwG R
Découpe saisonnière de	B P O C S A wbU lwG R
Nombre de salles de découpe (pour transformation)	
Taux de découpe/heure/jour	tonnes/carcasses
Nombre de chambre froides (après transformation)	pour coupes de viande non-emballées (excluant les carcasses)
Nombre de chambre froides (après transformation)	pour les coupes de viande emballées (excluant les carcasses)
CAPACITÉ TOTALE DE RÉFRIGÉRATION	tonnes

EXPORTATION VERS L'U.E. (Le cas échéant)	**DE :**	**À :**
Carcasses Coupes Abats Préparations de viande Produits à base de viande Aucun Nombre d'animaux abattus pendant cette période	Tonnes / année.....	Pays..... ....

ENTREPÔT FRIGORIFIQUE INDÉPENDANT (avec son propre numéro d'agrément)	
Entreposage à l'année/saisonnier	
Nombre de chambres froides (opérant à plus de 0 °C/32 °F)	pour viande non-emballée
Nombre de chambres froides (opérant à plus de 0° C/32 °F)	pour viande emballée
CAPACITÉ TOTAL DE RÉFRIGÉRATION	tonnes
Nombre de congélateurs (surgélation)	divisé en compartiments
CAPACITÉ DE CONGÉLATION	tonnes (8h, 12h, 24,....h) pour une température de viande de °C (max)
Nombre d'entrepôts frigorifiques	pour viande non emballée divisés en compartiments
Nombre d'entrepôts frigorifiques	pour viande emballée divisés en compartiments
CAPACITÉ TOTAL DE CONGÉLATION	tonnes

ÉTABLISSEMENT DE DÉCOUPE INDÉPENDANT (avec son propre numéro d'agrément)	
Découpe à l'année de	B P O C S A wbU lwG R
Découpe saisonnière de	B P O C S A wbU lwG R
Nombre de chambres froides pour la réception de carcasses exposées ou coupes	
Nombre de chambres froides pour la réception de viande en boîte	
Nombre de salles de coupe (pour la viande transformée)	
Taux horaire de découpe/heure/jour	tonnes/carcasses
Nombre de salles de coupe (après transformation)	pour la viande non emballée (excluant les carcasses)
Nombre de salles de coupe (après transformation)	pour la viande emballée (excluant les carcasses)
CAPACITÉ TOTALE DE RÉFRIGÉRATION POUR TOUTES LES CHAMBRES FROIDES	Tonnes

ÉTABLISSEMENT DE DÉCOUPE INDÉPENDANT (avec son propre numéro d'agrément)	
Nombre de salles de congélation (surgélation)	
CAPACITÉ TOTALE DE CONGÉLATION DES CONGÉLATEURS (SURGÉLATION)	tonnes (8h, 12h, 24h,....h) pour une température de la viande de °C (max) au centre
Nombre de congélateurs pour entreposage	pour la viande non emballée (excluant les carcasses)
Nombre de congélateurs pour entreposage	pour la viande emballée (excluant les carcasses)
CAPACITÉ TOTALE DE CONGÉLATION	tonne

ÉTABLISSEMENT DE FABRICATION DE BOYAUX	
ÉTABLISSEMENT INTÉGRÉ ÉTABLISSEMENT INDÉPENDANT Transformation à l'année Transformation saisonnière	
Nombre de chambres froides (réception) (1)	.....
CAPACITÉ	..... tonnes
Nombre de congélateurs (réception) (1)	.....
CAPACITÉ	..... tonnes
Nombre de salles de traitement	.....
Nombre de salles de découpe (2)	.....
CAPACITÉ DE DÉCOUPE PAR HEURE	..... tonnes – désossé
Nombre et type de salle de transformation	……
CAPACITÉ DE PRODUCTION POUR LES BOYAUX	..... tonnes
NOMBRE ET TYPE DE SALLES D'ENTREPOSAGE (2) 1 entreposage de matières premières pour fabrication des boyaux 2 pour produits finis seulement	

ÉTABLISSEMENTS DE PRODUITS À BASE DE VIANDE	
ÉTABLISSEMENT INTÉGRÉ ÉTABLISSEMENT INDÉPENDANT Transformation à l'année Transformation saisonnière Nombre de chambres froides (réception) (1) CAPACITÉ Nombre de congélateurs (réception) (1) CAPACITÉ Nombre de salles de traitement Nombre de salles de découpe (2) CAPACITÉ DE DÉCOUPE PAR HEURE Nombre et type de salles de transformation CAPACITÉ DE PRODUCTION POUR CHAQUE TYPE DE PRODUIT NOMBRE ET TYPE DE SALLES D'ENTREPOSAGE (3) 1 entreposage de matière premières pour produits de viande seulement 2 découpe de viande pour transformation 3 pour produits finis seulement	 .... tonnes .... tonnes .... tonnes - désossé .... tonnes ..... tonnes ..... tonnes ..... tonnes ..... tonnes ..... tonnes

Audit des procédures écrites et Audit sur place : **Note : Biffer la mention/section dans le cas où l'exigence n'est pas applicable à l'établissement.**	
Des programmes de contrôle afin d'assurer l'éligibilité des animaux reçus pour l'abattage ont été élaborés, mis en œuvre et maintenus. (section 1.3.2.1).	Écrits : Complets Incomplets Sur place : Conforme Non-conforme **Commentaires:**
Des programmes de contrôle afin d'assurer l'éligibilité des produits reçus pour la fabrication de produits destinés à l'exportation en UE ont été élaborés, mis en œuvre et maintenus. Section 1.4.2.3 et 5.b).	Écrits : Complets Incomplets Sur place : Conforme Non-conforme **Commentaires :**
Des programmes de contrôle pour assurer la traçabilité ont été élaborés; mis en oeuvre et maintenus. Le système de traçabilité commence à l'ante-mortem dans le cas d'animaux reçus pour abattage pour l'exportation en UE ou, à partir de la réception dans le cas de produits reçus pour utilisation dans la fabrication de produits destinés à être exportés en UE. -Les animaux éligibles peuvent être distingués des animaux non-éligibles en tout temps. -Les produits éligibles peuvent être distingués des produits non-éligibles en tout temps. (sections 1.4.2.2, 1.4.2.3, 1.3.2.1 et 5.b).	Écrits : Complets Incomplets Sur place : Conforme Non-conforme **Commentaires :**
Un vétérinaire de l'ACIA est présent sur les lieux lorsque l'inspection ante-mortem est effectuée sur des animaux abattus pour exportation en UE(section 1.3.1.5).	Sur place : Conforme Non-conforme **Commentaires :**
Des programmes de contrôle ont été élaborés et sont mis en oeuvre et maintenus pour assurer le nettoyage et la désinfection des véhicules utilisés pour le transport des animaux lorsque requis par l'ACIA (section 2).	Écrits : Complets Incomplets Sur place : Conforme Non-conforme **Commentaires :**
Inspection post-mortem rencontre les exigences décrites dans la section sections 1.3.1.6 and 1.4.1 (a, b, c), si applicable. Le cas échéant, indiquer la méthode de contrôle de *Trichinella* utilisée et l'endroit où le contrôle est effectué.	Écrits : Complets Incomplets Sur place : Conforme Non-conforme **Commentaires :**
Des programmes de contrôle ont été élaborés et sont mis en oeuvre et maintenus pour assurer le retrait des MRS tel que définis par l'UE des produits destinés à l'exportation vers l'UE (section 1.3.1.1).	Écrits : Complets Incomplets Sur place : Conforme Non-conforme **Commentaires:**

Audit des procédures écrites et Audit sur place :

Note : Biffer la mention/section dans le cas où l'exigence n'est pas applicable à l'établissement.

- Le cas échéant, la méthode de décontamination utilisée par l'exploitant est permise par l'UE. - Le système HACCP de l'exploitant comprend tous les éléments de contrôle applicables à la (aux) méthode(s) de décontamination utilisées et garantit que toutes les conditions applicables sont rencontrées. (Section 1.3.1.3)	Écrits : Complets Incomplets Sur place : Conforme Non-conforme **Commentaires:**
Le cas échéant, des programmes de contrôle ont été élaborés et sont mis en oeuvre et maintenus pour assurer la conformité aux normes pour *Salmonella* pour la viande exportée vers la Finlande et la Suède (section 1.3.1.4).	Écrits : Complets Incomplets Sur place : Conforme Non-conforme **Commentaires:**
Des programmes de contrôle ont été élaborés, sont mis en oeuvre et maintenus pour assurer la conformité aux critères microbiologiques de l'UE (section 1.3.1.8). Critères d'hygiène du procédé: -Un programme d'échantillonnage mis en oeuvre selon la section 1.3.1.7. -Un programme d'échantillonnage élaboré, mis en oeuvre et maintenu pour la viande de bison selon les exigences des É-U pour les carcasses de génisse/bouvillons ou vache/taureau, selon le cas(annexe T et U de la section des É-U). --Un programme d'échantillonnage élaboré, mis en oeuvre et maintenu pour la viande de cheval selon les exigences des É-U pour les carcasses de génisse/bouvillons ou vache/taureau, selon le cas(annexe T et U de la section des É-U). - Programme d'essais élaboré, mis en œuvre et maintenu pour des activités autres que l'abattage (non incluses ci-dessus mais pour lesquelles des exigences d'hygiène de l'UE ont été établies dans le règlement (CE) n ° 2073/2005). Critères de sécurité des denrées alimentaires: -Des programmes de contrôle ont été élaborés, mis en oeuvre et maintenus pour assurer la conformité avec les critères de sécurité alimentaire établis par la Règlementation (EC) No 2073/2005, lorsque applicable au produit destinés à l'exportation en UE.	Écrits : Complets Incomplets Sur place : Conforme Non-conforme **Commentaires :** Écrits : Complets Incomplets Sur place : Conforme Non-conforme **Commentaires:** Écrits : Complets Incomplets Sur place : Conforme Non-conforme **Commentaires:**
Application de la marque de salubrité sous la responsabilité du vétérinaire à l'abattoir et sous la responsabilité de l'inspecteur dans les autres établissements de production (sections 1.5 a) et 1..5 b)) incluant la tenue des registres applicables.	Écrits : Complets Incomplets Sur place : Conforme Non-conforme **Commentaires:**

Audit des procédures écrites et Audit sur place :

Note : Biffer la mention/section dans le cas où l'exigence n'est pas applicable à l'établissement.

Des programmes de contrôle ont été élaborés et sont mis en oeuvre et maintenus pour assurer que l'étiquetage des viandes bovines est conforme aux exigences de l'UE (sections 1.5 c) et 1..5 d))	Écrits : Complets Incomplets Sur place : Conforme Non-conforme **Commentaires:**
Des programmes de contrôle ont été élaborés et sont mis en oeuvre et maintenus pour assurer la conformité aux exigences spécifiques additionnelles applicables aux préparations de viande et de viande hachée, à la viande de gibier d'élevage et de gibier sauvage et aux boyaux d'animaux (Sections 1.4.1 (a,b,c,d) et 1.4.1 (d)).	Écrits : Complets Incomplets Sur place : Conforme Non-conforme **Commentaires:**
Un inspecteur de l'ACIA est présent à l'établissement de découpe/désossage/transformation à chaque jour où des produits sont préparés pour le marché européen (Section 1.5 (b)).	Sur place : Conforme Non-conforme **Commentaires :**
Pour la certification à l'exportation, la législation UE est accessible à l'établissement et le vétérinaire signataire a une connaissance des exigences d'exportation applicables à la denrée exportée.	Sur place : Conforme Non-conforme **Commentaires :**