

**LISTE DE CONTRÔLE DES VÉRIFICATIONS**  
**Programmes de SCRS, de HACCP - CCG, de SCRS + HACCP**

**Renseignements concernant la vérification**

Date de la vérification :

Vérificateur(s) :

Nom de l'entreprise faisant l'objet d'une vérification :

Endroit :

Représentant de l'entreprise/personne-ressource principale :

Produits transformés :

Programme(s) vérifié(s) :

Nombre de Plans HACCP (le cas échéant) :

Type de vérification :

Vérification de mise en œuvre

1<sup>re</sup> vérification de surveillance

2<sup>e</sup> vérification de surveillance

Vérification de recertification

Durée de la vérification (heure du début et de la fin) :

Signature du vérificateur :



**Si une exigence a été respectée, le vérificateur peut indiquer Oui dans la colonne de la conformité et conserver des notes concernant les preuves à l'appui dans son dossier de vérification. Si une exigence n'a pas été respectée, le vérificateur doit mentionner les preuves à l'appui de cette non-conformité dans la colonne Constatations et ajouter cette information à titre d'observation dans le rapport d'évaluation ou remplir une Demande de mesures correctrices (DMC) si la non-conformité doit être corrigée.**

**Exigences du système de gestion de la qualité et de la salubrité des aliments (s'appliquent à l'ensemble des programmes de la CCG)**

Exigence	Conforme O/N	Constatations
<b>Exigences relatives à la documentation (3.0)</b>		
Le système qualité documenté doit comprendre, au minimum : politique de salubrité des aliments ou de qualité, manuel de salubrité des aliments ou de qualité (y compris les exclusions de la portée du SGQSA), procédures du système de salubrité des aliments ou de qualité ainsi que les documents nécessaires à la planification, au fonctionnement et au contrôle des processus du SGQSA. (3.1)		
Procédure de contrôle de la documentation (conservation, récupération, mise à jour, modification, documents externes).3.2)		
Procédure de contrôle des registres (preuves de conformité, entreposage, récupération, conservation, élimination). (3.3)		
<b>Responsabilité de gestion (4.0)</b>		
La politique juridique existe et comprend notamment : toutes les exigences légales et réglementaires applicables, méthode pour déterminer les lois applicables, méthode de mise à jour, et désignation d'un responsable. (4.4) (HACCP CCG et SCRS+ HACCP)		
Preuve de l'engagement de la direction. (4.1)		
Politique en matière de qualité/salubrité des aliments - complète, à jour, communiquée et comprise à l'échelle de l'entreprise. (4.3)		
Objectifs en matière de qualité et de salubrité des aliments sont établis - mesurables et conformes à la politique en matière de qualité/salubrité des aliments; conformes aux exigences imposées par la loi et aux spécifications des clients. (4.5)		
Rôles et responsabilités sont précisés et transmis, y compris les exigences relatives à la communication interne et externe. (4.6)		



Exigence	Conforme O/N	Constatations
Preuve de l'examen du SGQSA par la direction. (4.7)		
<b>Gestion des ressources (5.0)</b>		
Les ressources existantes sont suffisantes pour assurer la mise à jour du SGQSA. (5.1)		
La formation offerte correspond aux rôles et responsabilités des employés du FGQSA et les registres correspondant sont tenus (5.2)		
L'infrastructure existante permet de se conformer aux exigences relatives aux produits (PP). (5.3)		
<b>Réalisation du produit (6.0)</b>		
Établissement de processus et de documents, et fourniture des ressources nécessaires pour respecter les spécifications du produit. Détermination des exigences relatives à la validation, à la surveillance, à l'inspection; activités entourant les essais et registres associés. (6.1)		
Preuve de l'examen du contrat, confirmation des exigences du client et de la capacité de les respecter. (6.7)		
Système documenté concernant le choix des fournisseurs, leur évaluation et réévaluation, y compris les producteurs (liste des fournisseurs approuvés). (6.8)		
La production et la prestation des services sont effectuées dans des conditions contrôlées (PP et Plan HACCP). (6.9.1)		
Preuves de l'identification et de la traçabilité. (6.10)		
<b>Mesure, analyse et amélioration (7.0)</b>		
Des vérifications internes sont effectuées en vue de déterminer la conformité au SGQSA, elles sont correctement mises en œuvre, mises à jour et conservées - des activités de suivi sont effectuées (7.2.2).		
Surveillance et évaluation du produit et des procédures (7.4; 7.5)		
Preuves de l'existence d'activités de surveillance, d'inspection et d'essai, et des registres associés afin de veiller à ce que le produit soit conforme aux exigences (7.4.3)		
L'identification et l'élimination du produit non conforme sont documentées. (7.6)		
Des mesures correctives et préventives ont été mises en place (7.8, 7.9).		



**Exigences relatives au programme de ségrégation (ne s'appliquent qu'aux programmes fondés sur le HACCP-CCG)**

Exigence	Conforme O/N	Constatations
<b>PP-001/PP-002 Conception des lieux/Entretien des lieux</b>		
La propriété et les terrains avoisinants sont protégés contre les sources potentielles de contamination.		
La structure extérieure de l'installation est solide et empêche l'intrusion des ravageurs.		
Les lieux ont été conçus de manière à prévoir les activités hygiéniques et à empêcher la contamination croisée (p. ex. zones séparées, circulation, ordinogramme de processus logique).		
Les installations réservées au personnel (toilettes, vestiaires et cuisinettes) sont propres, en nombre suffisant, bien équipées, en bon état et conviennent pour assurer l'hygiène personnelle.		
À l'intérieur, les pièces, les structures et les accessoires sont propres, bien entretenus et en bon état.		
L'éclairage est approprié et permet l'évaluation du grain.		
Les ampoules et les accessoires d'éclairage sont antidéflagrants ou convenablement protégés.		
Les circuits d'évacuation des eaux usées sont bien entretenus, munis d'un dispositif empêchant le refoulement et la plomberie est en bon état.		
Le matériel et les outils sont de bonne qualité et conviennent à l'utilisation.		
Les contenants et instruments utilisés pour les déchets sont bien identifiés, fonctionnels, propres et en bon état.		
L'extérieur et l'intérieur des lieux sont surveillés et des mesures correctrices sont prises en cas de dérogations. Les registres sont disponibles.		
Les registres de la surveillance des contrôles environnementaux sont complets et à jour.		



Exigence	Conforme O/N	Constatations
<b>PP-003 Entretien des lieux</b>		
Les activités d'entretien sont effectuées régulièrement, conformément à la politique écrite.		
(Observer la quantité de poussière présente, la présence de grain ou de liquides renversés, la propreté des zones réservées au personnel, les conteneurs à déchets, les pieds et les fosses, les drains et les siphons, l'aire de réception).		
Des inspections préalables au début des opérations et durant les opérations sont effectuées conformément à la politique écrite; des registres sont tenus.		
Les activités d'entretien sont surveillées, et des mesures correctrices sont prises en cas de dérogations. Les registres sont disponibles.		
<b>PP-004 Lutte antiparasitaire</b>		
Les activités de lutte contre les ravageurs sont effectuées conformément à la politique écrite.		
(Observer le genre de pièges et les endroits où ils sont situés, l'endroit où sont rangés les pesticides, l'utilisation de pesticides à titre de mesure correctrice).		
Les activités de lutte contre les ravageurs sont surveillées, documentées, et des mesures correctrices sont prises en cas de dérogations. Les registres sont disponibles.		
<b>PP-005 Méthodes employées par le personnel</b>		
Le personnel respecte les pratiques écrites.		
(Observer le port de bijoux, la présence d'affiches incitant à se laver les mains après avoir utilisé les toilettes, le port de vêtements/chaussures/casques appropriés, les blessures/lésions sont couvertes, aucun signe de maladie, l'accès est contrôlé, aucun aliment ou boisson n'est autorisé dans les zones de transformation, pas de gomme ou de produits du tabac).		
Mise en place d'une politique concernant le verre cassé.		
Le matériel d'emballage ne doit être utilisé qu'une fois.		



Exigence		Conforme O/N	Constatations
	Les méthodes employées par le personnel font l'objet d'une surveillance, sont documentées et des mesures correctrices sont prises en cas de dérogations. Les registres sont disponibles.		
<b>PP-006 Utilisation et entreposage des produits chimiques</b>			
	Les employés manipulent, utilisent et entreposent les produits chimiques (pesticides, lubrifiants, graisses) conformément à la politique écrite.		
	(Observer si les produits chimiques sont approuvés, l'endroit où ils sont entreposés; l'utilisation et l'entreposage des lubrifiants et des graisses pendant les opérations, les activités d'entretien).		
	Les méthodes d'utilisation et d'entreposage des produits chimiques font l'objet d'une surveillance, sont documentées, et des mesures correctrices sont prises en cas de dérogations. Les registres sont disponibles.		
<b>PPR-007 Formation du personnel (voir également la section 5.2 Formation et dossiers des employés)</b>			
	La formation est offerte et tenue à jour, conformément à la politique écrite, en ce qui a trait à l'orientation, au HACCP et aux programmes préalables, à l'équipe HACCP; elle varie en fonction du poste occupé.		
	Les activités de formation font l'objet d'une surveillance, et des mesures correctrices sont prises en cas de dérogations. Les registres sont disponibles.		
<b>PP-008 Eau potable</b>			
	Les activités liées au traitement de l'eau sont effectuées conformément à la politique écrite (le cas échéant).		
	Les activités de surveillance de la qualité de l'eau sont effectuées conformément à la politique écrite (le cas échéant).		
	Les activités liées à la qualité de l'eau (et au traitement de l'eau, le cas échéant) font l'objet d'une surveillance, et des mesures correctrices sont prises en cas de dérogations. Les registres sont disponibles.		
<b>PP-009 Conception de l'équipement</b>			
	L'équipement, sa conception, sa construction, l'endroit où il est situé et son installation facilitent la salubrité, l'inspection et les activités d'entretien. Les registres sont disponibles.		



Exigence		Conforme O/N	Constatations
	(Observer l'endroit où sont installés les aimants).		
<b>PP-010 Étalonnage</b>			
	Les activités d'étalonnage sont effectuées conformément à la politique écrite.		
	(Observer les étiquettes d'étalonnage apposées sur les humidimètres).		
	Les activités d'étalonnage font l'objet d'une surveillance, et des mesures correctrices sont prises en cas de dérogations. Les registres sont disponibles.		
<b>PP-011 Nettoyage et entretien de l'équipement</b>			
	Les activités de nettoyage et d'entretien de l'équipement sont effectuées conformément à la politique écrite.		
	(Observer l'endroit où se trouvent les outils, les activités de nettoyage ou d'entretien si elles sont en cours).		
	Des inspections préalables au début des opérations et durant les opérations sont effectuées conformément à la politique écrite; des registres sont tenus.		
	Les activités de nettoyage et d'entretien font l'objet d'une surveillance, et des mesures correctrices sont prises en cas de dérogations. Les registres sont disponibles.		
<b>PP-012 Achat d'intrants autres que des grains (voir également la section 6.11 Entreposage et emballage)</b>			
	Les activités liées aux achats sont effectuées conformément à la politique écrite.		
<b>PP-013 Réception, manutention, entreposage et expédition</b>			
	Les méthodes de réception, de manutention, d'entreposage et d'expédition sont suivies, conformément à la politique écrite.		
	(Observer les véhicules de transport ainsi que l'inspection des conteneurs lors de la réception et de l'expédition; vérifier si le produit est entreposé et emballé correctement, vérifier si l'on procède à la ségrégation du produit non conforme, vérifier l'entreposage du produit une fois emballé et le matériel d'emballage, l'accumulation de déchets.		



Exigence		Conforme O/N	Constatations
	Les cellules font l'objet d'une surveillance et les registres sont tenus à jour.		
	Lors de la réception, les produits et les matériaux (de fournisseurs approuvés) sont inspectés en vue de vérifier s'ils sont conformes aux spécifications et les registres sont tenus à jour (traçabilité du lot).		
	Les produits chimiques sont réceptionnés séparément, ils sont entreposés de manière sécuritaire et tenus à l'écart des produits alimentaires; les registres sont tenus à jour.		
	Les activités d'expédition, de réception, de manutention et d'entreposage font l'objet d'une surveillance, et sont documentées, et des mesures correctrices sont prises en cas de dérogations. Les registres sont disponibles.		
<b>PPR-014 Rappel et traçabilité (voir également la section 6.10 Identification et traçabilité)</b>			
	L'identification du produit fini est appliquée à tous les produits.		
	Les registres de réception du grain, des matériaux, des emballages et des produits retournés sont complets.		
	Les registres qui contiennent les renseignements relatifs à la traçabilité du grain en traitement sont complets.		
	Les exercices de rappel sont effectués et documentés.		
	Les activités de rappel et de traçabilité font l'objet d'une surveillance, sont documentées, et des mesures correctrices sont prises en cas de dérogations.		
<b>PPR-015 Vérification interne (voir également la section 7.3 Vérification interne)</b>			
	Les activités de vérification interne sont effectuées, conformément à la politique écrite.		
	Les activités de vérification interne font l'objet d'une surveillance, et des mesures correctrices sont prises en cas de dérogations. Les registres sont disponibles.		
<b>PPR-016 Mesures correctrices et préventives (voir également les sections 7.8 Mesures correctrices et 7.9 Mesures préventives)</b>			
	Des mesures correctrices et préventives ont été prises, conformément à la politique écrite.		
	Les activités de mesures correctrices et préventives font l'objet d'une surveillance, et		



Exigence	Conforme O/N	Constatations
des mesures correctrices sont prises en cas de dérogations. Les registres sont disponibles.		

## HACCP

Exigence	Conforme O/N	Constatations
<b>HACCP</b>		
Mise sur pied l'équipe de salubrité des aliments.		
Élaboration, mise en œuvre et maintient à jour des programmes préalables conformément aux exigences.		
Le Plan HACCP a été élaboré, il existe des preuves de l'évaluation en fonction du modèle générique de la CCG et de l'adaptation aux opérations de l'entreprise.		
<b>1. Description du produit</b>		
Le produit est décrit entièrement et avec exactitude.		
<b>2. Ingrédients et matières reçues</b>		
Toutes les matières premières reçues sont inscrites sur une liste et sont accompagnées des dangers potentiels qu'elles présentent.		
<b>3. Ordinogramme de processus</b>		
L'ordinogramme de processus présente une image exacte des processus de manutention de l'entreprise et inclut toutes les opérations.		
Les étapes sont numérotées; tous les dangers potentiels et les PCC (le cas échéant) associés à chacune des étapes de la transformation sont indiqués.		
<b>4. Schéma de l'installation</b>		
Le schéma de l'installation est exact et décrit tout le matériel, toutes les pièces, la circulation des		



Exigence	Conforme O/N	Constatations
produits et du personnel ainsi que les points potentiels de contamination croisée.		
Le schéma de l'installation a été vérifié par l'équipe HACCP.		
<b>5. Description des risques et des points de contrôle critiques</b>		
Tous les risques potentiels liés à la réception des matières ont été repris du formulaire n° 2 et analysés.		
Tous les risques potentiels liés à l'ordinogramme de processus ont été repris du formulaire n° 3 et analysés.		
Les points de contrôle critiques (PCC) (le cas échéant) ont été déterminés.		
<b>6. Risques non contrôlés</b>		
Les risques non contrôlés sont repris du formulaire n° 5 et des moyens de les maîtriser sont mentionnés.		
<b>8. Grille HACCP</b>		
Si les PCC ont été déterminés, la grille est remplie avec exactitude.		
<b>Mise en œuvre et registres du HACCP</b>		
Les PCC (lorsqu'ils ont été déterminés) font l'objet d'une surveillance conformément à la politique écrite; les registres sont à jour.		
Des mesures correctrices sont prises en cas de dérogations aux procédures; les registres sont à jour.		
Les activités de vérification sont effectuées conformément aux procédures; les registres sont à jour.		
Les mises à jour du Plan HACCP sont documentées comme il se doit.		
Le Plan HACCP fait l'objet d'une révision annuelle; les registres sont à jour.		

