

Les champs marqués d'un astérisque (*) sont obligatoires.

Vous remplissez un formulaire adapté, où les options offertes peuvent varier en fonction des réponses précédemment fournies.

Inscrivez « S.O. » ou « 0 » si le champ obligatoire ne s'applique pas.

Renseignements sur l'exploitant

Nom de l'établissement*

Numéro de l'établissement (le cas échéant)

Type d'établissement* (cochez une des cases)

Abattoir (catégorie 1 et/ou catégorie 2)

Établissement de transformation des viandes sans abattoir

Jours et heures d'exploitation*

(n'incluant pas les heures désignées pour l'abattage, mais incluant les heures de vente au détail, d'expédition, de réception et de transformation). Utilisez le format HH:MM)

Jour de la semaine	Heure de début (exemple 9:30 AM/PM ou 11:30 AM/PM)	Heure de fin (exemple 9:30 AM/PM ou 11:30 AM/PM)	Fermé
Lundi			<input type="checkbox"/>
Mardi			<input type="checkbox"/>
Mercredi			<input type="checkbox"/>
Jeudi			<input type="checkbox"/>
Vendredi			<input type="checkbox"/>
Samedi			<input type="checkbox"/>
Dimanche			<input type="checkbox"/>

Renseignements sur l'établissement

1. Nombre d'employés *

Activités saisonnières

2. Activités saisonnières*

Oui Non

3. Si l'exploitation est saisonnière, veuillez indiquer les mois d'exploitation*

Source d'eau potable

4. Source d'eau potable – approvisionnement municipal*

Oui Non

5. Nombre de puits forés*

6. Emplacement du puits foré par rapport aux autres bâtiments (précisez)*

7. Nombre de puits creusés*

8. Emplacement du puits creusé par rapport aux autres bâtiments (précisez)*

9. Source d'eau potable — autre (précisez)*

10. Le ou les puits desservent-ils une autre installation (précisez), c.-à-d. une maison*

11. Entreposage d'eau potable sur place (précisez), c.-à-d. une citerne*

12. Numéro d'eau potable*

Traitement de l'eau utilisé dans l'établissement

13. Chloration*

Oui Non

14. Rayonnement ultraviolet (UV)*

Oui Non

15. Ultrafiltration*

Oui Non

16. Osmose inverse *

Oui Non

17. Ozone*

Oui Non

18. Autre (veuillez préciser) *

19. Emplacement(s) du système de traitement*

20. Type de matériel ou de trousse d'analyse pour la surveillance (précisez)*

21. Surveillance du traitement – système d'alarme*

Oui Non

22. Surveillance du traitement – système d'éclairage*

Oui Non

23. Fréquence de la surveillance du système de traitement*

Chaque mois Chaque jour Toutes les semaines Autre

Fréquence de la surveillance du système de traitement (précisez)*

Glace utilisée dans l'établissement de transformation des viandes

24. Glace utilisée dans l'établissement de transformation des viandes*

Oui Non

25. La glace est fabriquée dans l'établissement par une machine*

Oui Non

26. La glace est fabriquée dans l'établissement par d'autres moyens*

Oui Non

27. Si la glace est fabriquée dans l'établissement par d'autres moyens, précisez*

28. La glace est achetée d'une source externe*

Oui Non

Nom du fournisseur*

Adresse électronique du fournisseur de glace*

Numéro de téléphone du fournisseur de glace*

Méthode d'abattage

29. Abattage rituel — étourdissement pré-incision*

Oui Non

30. Abattage rituel — étourdissement post-incision*

Oui Non

31. Abattage rituel – aucun étourdissement*

Oui Non

32. Pistolet à perceur*

Pénétrant Non pénétrant Non utilisé

33. Dioxyde de carbone*

Oui Non

34. Électrique*

Oui Non

35. Couteau électrique*

Oui Non

36. Bain d'eau*

Oui Non

37. Zephyr*

Oui Non

38. Autre *

Oui Non

Autre (veuillez préciser)*

Procédés d'habillage partiel

39. Volaille avec un habillage de type Hong Kong*

Oui Non

40. Porcs écorchés*

Oui Non

41. Volaille dépouillée*

Oui Non

42. Porc habillé pour le BBQ*

Oui Non

43. Agneau pascal*

Oui Non

44. Peau sur une chèvre*

Oui Non

45. Échaudage et brûlage de ruminants*

Oui Non

46. Identification des veaux*

Protocole Exemption

47. Procédés d'habillage partiel – autre (précisez) *

Sous-produits de la viande récoltés pour consommation humaine

(Des protocoles peuvent être exigés) (uniquement requis pour les abattoirs)

48. Bile*

Oui Non

49. Cervelles*

Oui Non

50. Pieds*

Oui Non

51. Prélèvement des abattis — volaille (cœur, foie, gésier)*

Oui Non

52. Têtes/masques*

Oui Non

53. Glandes mammaires*

Oui Non

54. Testicules *

Oui Non

55. Thymus (ris)*

Oui Non

56. Sang (comestible – pour consommation humaine)*

Oui Non

57. Boyaux*

Oui Non

58. Poumons*

Oui Non

59. Fressure*

Oui Non

60. Rate*

Oui Non

61. Estomac – porcs*

Oui Non

62. Tripe/feuillet/caillette*

Oui Non

63. Produits récoltés à des fins de consommation humaine — autre (précisez)*

Produits récoltés NON destinés à la consommation humaine

64. Aliments pour animaux de compagnie*

Oui Non

65. Aliments pour animaux*

Oui Non

66. Parties pour des fins pharmaceutiques, de recherche ou d'enseignement*

Oui Non

67. Autre (veuillez préciser)*

Poultry Chilling – Post Slaughter

68. Refroidissement à l'eau*

Oui Non

69. Refroidissement à l'air*

Oui Non

Mesures spéciales (des protocoles peuvent être exigés)

70. Abattage non urgent*

Oui Non

71. Abattage d'urgence*

Oui Non

72. Gibier*

Oui Non

Catégorie 1 — Transformation supplémentaire de produits de la viande

73. Maturation des carcasses*

Oui Non

74. Dépeçage (carcasse ou partie de carcasse)*

Oui Non

75. Désossage*

Oui Non

76. Broyage (c.-à-d. hachage, broyage, découpage, découpage en dés)*

Oui Non

77. Découpage*

Oui Non

78. Préparation (pièces mises dans un moule ou façonnées pour former une pièce)*

Oui Non

79. Marinage*

Oui Non

80. Tranchage*

Oui Non

81. Attendrissage*

Oui Non

82. Cuisson de produits de viande prêts à servir aux fins de consommation immédiate*

Oui Non

83. Produits de viande crus (sans nitrites, nitrates ou phosphates) (par exemple la saucisse fraîche)*

Oui Non

84. Produits de viande partiellement cuits (p. ex., croquettes de poulet partiellement cuites)*

Oui Non

Catégorie 2

85. Mise en conserve (hermétiquement scellé, peu acide)*

Oui Non

86. Déshydratation*

Oui Non

87. Saumurage*

Oui Non

88. Fumage*

Oui Non

89. Émulsification*

Oui Non

90. Saucisses (non fraîches, c.-à-d. saumurées et un ou plusieurs des procédés suivants : fumées, cuites, séchées et fermentées)*

Oui Non

91. Présentation des abats comestibles*

Oui Non

92. Préparation ou transformation des tripes (blanchiment/échaudage)*

Oui Non

93. Préparation des boyaux*

Oui Non

94. Transformation de la bile*

Oui Non

95. Produits du sang*

Oui Non

96. Transformation des organes reproducteurs*

Oui Non

97. Séparation mécanique de la viande ou viande finement texturée*

Oui Non

98. Transformation supplémentaire de sous-produits de la viande pour consommation humaine, c.-à-d. têtes ou pieds brûlés (précisez)*

Catégorie 2 - Produits de la viande prêts à manger

99. Entièrement cuits, fragmentés*

Oui Non

100. Production annuelle approximative (kg)*

101. Entièrement cuits, non-fragmentés*

Oui Non

102. Production annuelle approximative (kg)*

103. Saucisses — fermentées*

Oui Non

104. Production annuelle approximative (kg)*

105. Saucisses — déshydratées*

Oui Non

106. Production annuelle approximative (kg)*

107. Saucisses — chimiquement acidifiées*

Oui Non

108. Production annuelle approximative (kg)*

109. Saucisses — non acidifiées*

Oui Non

110. Production annuelle approximative (kg)*

111. Charqui et produits semblables*

Oui Non

112. Production annuelle approximative (kg)*

113. Muscle entier salé à sec*

Oui Non

114. Production annuelle approximative (kg)*

115. Produits de la viande assemblés (prêts à manger) avec plus de 25 % de viande dans le produit de la viande*

Oui Non

116. Production annuelle approximative (kg)*

Catégorie 2 – produits saumurés

117. Saumurés*

Oui Non

118. Production annuelle approximative (kg)*

Catégorie 2 - Fumage

119. Fumage*

Oui Non

120. Production annuelle approximative (kg)*

Détails du fumoir

121. Fumée produite à l'intérieur du fumoir*

Oui Non

122. Fumée produite à l'extérieur dans un générateur*

Oui Non

123. Utilisation de fumée liquide*

Oui Non

Détails des produits non comestibles ou condamnés

124. Équarrisseur externe*

Oui Non

Nom de l'équarrisseur*

125. Fréquence du ramassage*

Chaque jour Toutes les semaines Chaque mois Autre

Autre (précisez)*

126. Équarrisseur du matériel à risque spécifié (MRS)*

Oui Non

Nom de l'équarrisseur du MRS*

127. Fréquence du ramassage*

Chaque jour Toutes les semaines Chaque mois Autre

Autre (précisez)*

128. Enterrement sur place*

Oui Non

129. Incinération sur place*

Oui Non

130. Compostage (sur place)*

Oui Non

131. Compostage (ailleurs)*

Oui Non

132. Lieu d'enfouissement*

Oui Non

133. Emplacement du lieu d'enfouissement (précisez)*

Matériel à risque spécifié (MRS)

134. Manutention de matériel à risque spécifié*

Oui Non

135. Permis de l'ACIA pour recevoir du MRS*

Oui Non

136. Numéro du permis de l'ACIA (pour recevoir)*

137. Permis de l'ACIA pour expédier du MRS*

Oui Non

138. Numéro du permis de l'ACIA (pour expédier)*

Méthodes de conditionnement

139. Conditionnement sous vide*

Oui Non

140. Conditionnement sous atmosphère modifiée*

Oui Non

Profil du marché

141. Service alimentaire*

Oui Non

142. Traiteur*

Oui Non

143. Vente en gros de produits de viande*

Oui Non

144. Volume annuel approximatif de la vente en gros de produits de viande (kg)*

Animaux abattus

Animaux abattus*

Sans objet

Veaux de boucherie/laitiers
— femelles

Bufflonnes

Porcs pour le BBQ

Poulets

Veaux de boucherie/laitiers
— mâles

Yacks

Verrats — lourds

Poulets de Cornouailles

Bisons

Alpacas

Verrats — légères

Canards

Taureaux — PTM

Lamas

Jeunes truies

Volaille à chair fine

Taureaux — MTM

Caprins

Porcs lourds

Volaille

Vaches — PTM

Cerfs – cerfs de Virginie

Porcs de marché

Oies

Vaches — MTM

Wapitis

Cochons vietnamiens

Pintades

Veaux lourds — femelles

Daims

Semi-castrats

Perdrix

Veaux lourds — mâles

Cerfs élaphe

Verrats castrés

Faisans

Génisses — PTM

Exotiques (viande rouge)

Sangliers

Pigeons

Génisses — MTM

Agneaux

Cailles

Veaux légers — femelles

Brebis

Nègres-soie

Veaux légers — mâles

Dindons

Bouvillons — PTM

Lapins

Bouvillons — MTM

Ratites

Veaux de lait — femelles

Veaux de lait — mâles

Déclaration

J'atteste que les renseignements fournis dans ce profil d'entreprise sont vrais et exacts autant que je sache*

Nom de l'exploitant (prénom et nom)*

Adresse électronique de l'exploitation

Nom du membre du personnel du MAAAO (Prénom et nom)

Date (aaaa/mm/jj)*