

**Programme d'apprentissage
en milieu de travail**

**Contrôleuse ou contrôleur
de la qualité
en usine de transformation
de produits aquatiques**

**Guide du compagnon
ou de la compagne**

EQ-5034-01 (11-2009)

Novembre 2004

Table des matières

INTRODUCTION.....	1
IDENTIFICATION DES PARTICIPANTS.....	3
PRÉSENTATION DES MODULES.....	5
MODULE 1 - Hygiène et salubrité.....	9
MODULE 2 - Matière première et produits auxiliaires.....	49
MODULE 3 - Programme de gestion de la qualité.....	83
MODULE 4 - Surveillance de la transformation.....	123
MODULE 5 - Préparation pour le marché.....	151
MODULE 6 - Équipe de travail (facultatif).....	179
MODULE 7 - Développement de produits (facultatif).....	197

Introduction

Le présent document s'adresse aux apprentis ou apprenties et en particulier aux compagnons et compagnes d'apprentissage qui, dans les entreprises, accueillent et supervisent les apprentis dans le cadre du Programme d'apprentissage en milieu de travail instauré par Emploi-Québec.

Le **manuel d'apprentissage** donne des indications et des suggestions sur le déroulement de l'apprentissage en entreprise.

En tout temps, le compagnon ou la compagne peut communiquer avec la personne responsable de l'apprentissage au Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes (CSMOPM) pour compléter les renseignements contenus dans ce document et obtenir des réponses à ses questions.

La partie *Identification des participants* permet de saisir les coordonnées utiles du compagnon ou de la compagne et de l'apprenti ou l'apprentie concernés par ce PAMT.

La partie *Présentation des modules* explique comment chacun des modules est structuré.

Les sections correspondant à chacun des *Modules* donnent des précisions sur les éléments à couvrir et soumettent aussi des recommandations et des suggestions valables pour l'apprentissage de l'ensemble des modules du *Carnet d'apprentissage*.

Ces sections permettent de suivre la progression des apprentissages effectués par l'apprenti ou l'apprentie. Elles constituent un document de référence à l'usage du compagnon ou de la compagne et de l'apprenti ou l'apprentie. Elles comprennent différentes indications et suggestions destinées à leur venir en aide. Ces remarques peuvent, d'une part, les aider à mieux saisir les compétences visées et, d'autre part, faciliter les tâches liées à l'encadrement de l'apprenti ou l'apprentie par le compagnon ou la compagne.

Nous invitons le compagnon ou la compagne et l'apprenti ou l'apprentie à lire ce document avant de commencer les apprentissages en milieu de travail. Votre volonté de prendre les moyens pour permettre l'accroissement des compétences est un gage d'excellence pour l'entreprise.

Identification des participants

IDENTIFICATION DE L'APPRENTIE OU DE L'APPRENTI

Nom :

Titre exact de la fonction de travail :

Adresse :

Téléphone :

Courriel :

IDENTIFICATION DE LA COMPAGNE OU DU COMPAGNON D'APPRENTISSAGE

Nom :

Titre de la fonction de travail :

Entreprise :

Adresse :

Téléphone :

Fax :

Courriel :

Présentation des modules

Il existe sept Modules d'apprentissage, à raison d'un module par compétence. Cinq de ces modules doivent être obligatoirement suivis pour obtenir le Certificat de qualification professionnelle. Deux modules sont facultatifs.

Chaque compétence est divisée en tâches : il existe ainsi **29** tâches obligatoires et **10** tâches facultatives dans les sept modules.

Dans chacun des modules d'apprentissage, et pour chacune des **39** tâches, on retrouve les sections suivantes :

1. Synthèse du module

On retrouve au début de cette section des notes sur la façon d'aborder le Module en question.

Cette section résume l'essentiel des éléments de la compétence. Elle décrit la compétence visée et les tâches qui lui sont reliées. On y liste les éléments suivants :

- ◇ le contexte relatif à la santé et à la sécurité à considérer lors de l'apprentissage;
- ◇ les attitudes et comportements professionnels à privilégier, à posséder ou à développer;
- ◇ les conditions d'évaluation.

2. Précisions sur la tâche

Pour chacune des tâches de la compétence visée, une section intitulée «Précisions sur la tâche» donne des suggestions et des remarques au compagnon ou à la compagne qui s'appliquent à l'ensemble des sous-tâches. Les précisions sur la tâche servent à préciser et enrichir les compétences à acquérir telles qu'elles sont décrites au *Carnet d'apprentissage*. On y présente diverses façons d'aborder l'apprentissage en milieu de travail. Ainsi, des suggestions sont faites quant aux stratégies et aux moyens à mettre en place de manière à atteindre le niveau de performance recherché. Ces recommandations particulières veulent aider le compagnon ou la compagne à organiser l'encadrement de l'apprenti ou de l'apprentie. Elles ont valeur de conseil.

3. Évaluation des apprentissages

Ce tableau détaille les principales étapes de travail (sous-tâches) que l'apprenti ou l'apprentie doit être capable de réaliser au terme de son apprentissage concernant cette tâche. Ces étapes de travail proviennent essentiellement du *Profil de compétences* et de la *Norme professionnelle* de la fonction de travail «Transformation des produits aquatiques – Contrôle de la qualité» et ont été établies par consensus auprès des experts de la fonction de travail.

Ces étapes sont générales et ne tiennent pas compte des particularités de chaque entreprise. Nous suggérons au compagnon ou à la compagne de les analyser et de les corriger ou faire des ajouts, s'il y a lieu, pour les adapter à la situation dans l'entreprise, et d'en informer l'apprenti ou l'apprentie. En exemple de particularités possibles, une entreprise peut faire en sorte que le contrôleur de la qualité ait à élaborer le calendrier de nettoyage et de désinfection. Dans certains cas, le contrôleur de la qualité peut être désigné comme étant la personne responsable de la santé et la sécurité au travail au sein de l'entreprise. Il peut aussi, dans d'autres cas, faire partie d'un comité (permanent ou ad hoc) d'amélioration de la qualité.

Certaines tâches ou étapes de travail peuvent ne pas se présenter concrètement. Par exemple, aucune plainte provenant de la clientèle ne se fait durant l'apprentissage ou aucune déficience ou écart ne sont détectés lors d'une inspection des lieux. Dans ces cas, il est **IMPORTANT** que le compagnon ou la compagne d'apprentissage puisse créer des **simulations ou des mises en situation** pour que l'apprenti ou l'apprentie puisse maîtriser l'ensemble des éléments de la compétence à couvrir et à évaluer.

Ce tableau donne aussi les critères de réussite qui permettent de juger de la réussite de sa tâche, sous le titre «Cette tâche est réussie quand...». Ces critères indiquent ce que l'apprenti ou l'apprentie doit respecter en exécutant la sous-tâche.

La section «Remarques» du tableau précise certaines particularités relatives à la sous-tâche. Le compagnon ou la compagne peut ajouter dans la description des sous-tâches et des critères de réussite toute remarque ou particularité valable ou répondant aux besoins de l'entreprise. Ces particularités doivent être communiquées à l'apprenti ou l'apprentie.

La colonne «Progression» permet de faire le suivi et l'évaluation de l'apprentissage. Elle est utilisée une première fois lors de **l'évaluation au départ** pour préciser le projet d'apprentissage et les éléments à couvrir (ceux qui ne sont pas jugés déjà maîtrisés par l'apprenti ou l'apprentie). Les codes suivants sont utilisés :

- ◇ **N/A : Non applicable** : Cette activité ne s'applique pas à l'entreprise en question ou à la fonction de travail.
- ◇ **D : À développer** : L'activité, qui s'applique à l'entreprise ou à la fonction de travail, n'est pas encore débutée par l'apprenti ou l'apprentie.
- ◇ **A : En apprentissage** : L'apprentissage est en cours. L'apprenti ou l'apprentie ne maîtrise pas complètement l'activité. Il a, par exemple, consulté le personnel ou la documentation existante sur la façon d'effectuer l'activité, a observé le personnel sans

effectuer l'activité par lui-même ou n'a pas suffisamment répété l'activité pour la maîtriser complètement.

- ◇ **M : Maîtrisé** : L'activité est répétée correctement à plusieurs reprises et est maîtrisée par l'apprenti ou l'apprentie.

Par la suite, cette colonne est remplie à chaque fois qu'une sous-tâche est accomplie ou lors de rencontres périodiques de suivi. Le compagnon ou la compagne appose ses initiales et la date à l'endroit approprié.

Une fois l'activité maîtrisée par l'apprenti ou l'apprentie et validée, le compagnon ou la compagne va reporter sa signature dans le **Carnet d'apprentissage**, à l'emplacement correspondant.

4. Espace réservé pour remarques, propositions et suggestions pouvant améliorer l'apprentissage

Un espace est réservé afin que le compagnon ou la compagne puisse consigner des remarques quant à l'approche utilisée, aux activités d'apprentissage mises en place, ou encore aux difficultés particulières éprouvées par un apprenti ou l'apprentie.

5. Ressources et références

Enfin, à la fin de chacun des modules, un tableau suggère des ressources et des documents utiles sur divers sujets importants pour faciliter la mise à jour des connaissances et l'acquisition des compétences. Les références proviennent, la plupart du temps, du site Internet de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Le compagnon ou la compagne peut s'y référer pour préparer le compagnonnage ou proposer des lectures à l'apprenti ou l'apprentie.

Module 1

Hygiène et salubrité

SYNTHÈSE DU MODULE

Ce module porte sur l'application et le respect des mesures propres à assurer l'hygiène et la salubrité en milieu de travail.

NOTES

- ◇ Ne pas oublier que les activités prévues **dans ce module** peuvent s'effectuer dans un ordre différent de celui qui est proposé dans le *Carnet d'apprentissage*, en fonction de l'organisation du travail dans l'entreprise. L'essentiel est d'acquérir les compétences nécessaires pour effectuer les différentes tâches.
- ◇ L'apprenti ou l'apprentie devrait avoir effectué ce module (en particulier les éléments de compétence couvrant les pratiques d'hygiène et de salubrité) avant d'entreprendre les autres modules obligatoires (2 à 5) et le module facultatif 7.

COMPÉTENCE VISÉE

Le contrôleur de la qualité est capable d'assurer l'hygiène et la salubrité en milieu de travail. Il est particulièrement capable d'exécuter les tâches suivantes :

- 1.1 Vérifier la conformité de la construction et du matériel d'exploitation de l'usine
 - 1.2 Appliquer les normes d'hygiène personnelle
 - 1.3 Assurer l'élimination des déchets et de la vermine
 - 1.4 Assurer le nettoyage et la désinfection des lieux
 - 1.5 Évaluer l'efficacité des méthodes de lavage et de désinfection
 - 1.6 Recommander des mesures correctives et préventives
-

Contexte relatif à la santé et à la sécurité

- ◇ Souci des normes de santé et de sécurité préconisées pour la transformation des produits aquatiques, touchant, par exemple le port des vêtements de protection, l'aménagement des lieux, la circulation des matières et des personnes, les opérations sécuritaires, etc.
- ◇ Connaissance de l'emplacement du matériel d'urgence.
- ◇ Connaissance de son rôle en fonction du plan d'urgence en place dans l'entreprise.
- ◇ Connaissance du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).

- ◇ Connaissance des mesures à prendre pour éviter toute contamination croisée par des agents bactériologiques (bactéries, virus, etc.) ou chimiques (produits incompatibles, produits allergènes, résidus de nettoyage, etc.).

Attitudes et comportements professionnels

- ◇ Être fiable, responsable, consciencieux, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités.
- ◇ Se maîtriser, c'est-à-dire rester calme et contrôler ses émotions dans les situations difficiles.
- ◇ Prendre de l'initiative, c'est-à-dire prendre des mesures ou poser des actions avant qu'une situation ne l'exige.
- ◇ Être précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails.
- ◇ Être méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée afin de permettre une économie de temps et d'énergie.
- ◇ Être souple, c'est-à-dire s'adapter rapidement lorsque la situation initiale change.
- ◇ Avoir le souci de communiquer efficacement, c'est-à-dire s'exprimer clairement et transmettre l'information d'une manière non biaisée, concise et constructive.
- ◇ Avoir le souci du travail bien fait, c'est-à-dire être concentré sur le travail à effectuer.
- ◇ Avoir le souci de maintenir le matériel en bon état.
- ◇ Avoir le souci de la propreté, éviter le gaspillage et protéger l'environnement.
- ◇ Avoir le souci des coûts de production.

Conditions d'évaluation

- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Dans les zones de travail liées à la transformation des produits aquatiques (réception, entreposage, transformation, expédition).
- ◇ Accompli de manière autonome.
- ◇ À l'aide de documents techniques, de procédures écrites, de feuilles de travail ou de registres.
- ◇ À l'aide des instruments et du matériel nécessaires à l'inspection et à la vérification.
- ◇ À partir des directives du compagnon ou de la compagne.

TÂCHE 1.1 - Vérifier la conformité de la construction et du matériel d'exploitation de l'usine

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 1.1

- ◇ Dans le cas d'une entreprise de transformation de produits aquatiques qui exporte ses produits à une autre province ou à un autre pays, l'apprenti ou l'apprentie doit s'assurer de faire respecter les exigences du Règlement sur l'Inspection du poisson (RIP). Il doit pouvoir consulter le «Manuel d'inspection des installations» de l'ACIA (sur Internet ou en support papier) qui détaille les **exigences de conformité pour établissements (annexes I et II du Règlement sur l'Inspection du poisson)**.
- ◇ «**Inspecter**» consiste en particulier à s'assurer que les exigences en matière de construction, d'équipement et de fonctionnement auxquelles sont assujetties les établissements de transformation du poisson précisées dans le Règlement sur l'inspection du poisson sont respectées. Le terme **inspection** prend ici le sens équivalent à **contrôle**, soit la **vérification de la conformité** d'un produit ou d'un service à des spécifications préétablies et incluant une décision d'acceptation, de rejet ou d'ajournement.
- ◇ Dans le cas d'une entreprise de transformation de produits aquatiques qui n'exporte pas ses produits à une autre province ou à un autre pays, l'apprenti ou l'apprentie doit s'assurer de faire respecter les exigences du Règlement sur les aliments (R.R.Q., c. P-29, r. 1).
- ◇ Au cours de la pratique en usine, le compagnon ou la compagne doit porter une attention particulière au travail d'inspection fait par l'apprenti ou l'apprentie et doit corriger immédiatement ses erreurs. Rappelons qu'il s'agit d'une tâche relativement complexe et difficile à maîtriser.
- ◇ Il est important d'effectuer l'inspection des lieux à «contre-courant» du processus de transformation, par exemple, en commençant par le local d'entreposage des produits finis (où l'aliment est bien protégé de toute contamination) pour terminer au local de réception de la matière première (où l'aliment est particulièrement exposé aux saletés, poussières et autres corps étrangers), de façon à éviter toute contamination croisée. En effet, le contrôleur lui-même peut devenir un véhicule de transport de contaminants prélevés dans son environnement immédiat.
- ◇ Porter une attention particulière aux points suivants, touchant la santé et la sécurité :
 - Voir à ce que soit maintenue la méthode de cadenassage (immobilisation, au moyen d'un cadenas, de la commande mécanique d'un appareil) pour les appareils concernés par cette technique.
 - Voir à ce que soit utilisé l'équipement de prévention des chutes en hauteur dans les situations et les endroits où le risque peut se présenter (escabeaux, rampes, etc.).

TÂCHE 1.1 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – HYGIÈNE ET SALUBRITÉ				
Vérifier la conformité de la construction et du matériel d'exploitation de l'usine				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initier la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Identification des sources d'information appropriées (exigences réglementaires, normes, etc.).</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Ces informations concernent la conformité des installations et du matériel, ainsi que des pratiques liées à l'exploitation d'un établissement de transformation de produits aquatiques. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il repère rapidement l'information utile; ◇ il utilise efficacement les sources d'information. 			
<p>B. Préparation du registre d'inspection de la construction et du matériel d'exploitation, s'il y a lieu.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Ce registre doit être préparé si les formulaires suggérés par l'ACIA ne sont pas utilisés par l'entreprise. ◇ Le registre doit couvrir les éléments demandés par les instances gouvernementales concernées. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ le registre est approprié et respecte les exigences réglementaires. 			

TÂCHE 1.1 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – HYGIÈNE ET SALUBRITÉ				
Vérifier la conformité de la construction et du matériel d'exploitation de l'usine				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialement la case correspondante)		
		D	A	M
<p>C. Inspection des bâtiments et des installations.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Cette étape correspond à l'inspection des murs, planchers, plafonds, portes et fenêtres, de l'éclairage, de la ventilation et du système d'évacuation (canalisation). ◇ Les fenêtres ne doivent pas s'ouvrir dans les zones de manipulation d'aliments. ◇ Le matériau utilisé pour les murs, planchers, plafonds, portes et fenêtres doit être apte au nettoyage et à la désinfection et résistant aux conditions spécifiques de transformation. ◇ Voir à l'utilisation de protège-lampes. ◇ S'assurer d'une installation adéquate des systèmes d'égouts domestiques, d'eaux usées et d'eaux pluviales (pas de contamination croisée ou de refoulement possible). 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il interprète correctement la réglementation et les normes; ◇ il fait une inspection détaillée et méthodique des bâtiments et installations. 			

TÂCHE 1.1 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – HYGIÈNE ET SALUBRITÉ				
Vérifier la conformité de la construction et du matériel d'exploitation de l'usine				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>D. Inspection des services utilitaires (approvisionnement en eau, glace et vapeur).</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Cette étape correspond à l'inspection de l'approvisionnement en eau, de la glace, de son entreposage et de son utilisation ainsi que de la vapeur servant à la cuisson et à la désinfection. ◇ L'eau d'origine approuvée (exempte de contamination) ayant une pression et un volume suffisants. ◇ Eau chaude à une température adéquate. ◇ Vérifier le taux de chlore de l'eau potable traitée selon la fréquence exigée. ◇ Vapeur non contaminée et en quantité suffisante. ◇ Respecter les bonnes techniques de prélèvement d'eau. ◇ La glace doit être faite d'eau approuvée et bien protégée de toute contamination. ◇ Respecter les bonnes techniques de prélèvement de glace. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il interprète correctement la réglementation et les normes; ◇ il fait une inspection détaillée et méthodique des services utilitaires. ◇ il utilise des bonnes techniques de surveillance (observation, inspection, entrevue, mesure, examen de registres). 			

TÂCHE 1.1 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – HYGIÈNE ET SALUBRITÉ				
Vérifier la conformité de la construction et du matériel d'exploitation de l'usine				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
E. Vérification de l'acceptabilité des matériaux d'emballage (approuvés pour utilisation avec des aliments). Remarques : ◇ La vérification peut se faire par Internet (site de l'ACIA) ou en s'adressant directement au fournisseur. ◇ L'acceptabilité des ingrédients est vérifiée à la tâche 2.2 (module 2). ◇ La vérification des conditions d'entreposage des matériaux d'emballage est couverte à la tâche 2.3 (module 2).	◇ il interprète correctement la réglementation et les normes; ◇ il démontre que les matériaux d'emballage sont acceptables par l'ACIA (approuvés pour utilisation avec des aliments).			
F. Inspection des toilettes et des lavabos. Remarques : ◇	◇ il interprète correctement la réglementation et les normes; ◇ il fait une inspection détaillée et méthodique des toilettes et des lavabos.			
G. Inspection des contenants à déchets. Remarques : ◇ Tenir compte de l'identification des contenants, de leur étanchéité, de leur propreté et de leur utilisation appropriée. ◇ Celui-ci doit être fait de matériaux durables, lisses, faciles à nettoyer et installé sur une base de ciment, de préférence muni d'un drain.	◇ il interprète correctement la réglementation et les normes; ◇ il fait une inspection détaillée et méthodique des contenants à déchets.			

TÂCHE 1.1 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – HYGIÈNE ET SALUBRITÉ				
Vérifier la conformité de la construction et du matériel d'exploitation de l'usine				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>H. Inspection des équipements, matériaux, ustensiles et accessoires de transformation et de conditionnement.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Cette étape correspond à l'inspection de l'équipement et des appareils, des surfaces de travail (tables, convoyeurs et matériel), des ustensiles et accessoires (couteaux, maillets, planches, etc.) et des contenants pour aliments (bacs, caisses, plateaux, etc.). ◇ S'assurer que les travailleurs ne sont pas exposés directement aux vapeurs de cuisson et fumets, afin d'éviter ou de réduire les problèmes d'asthme professionnel. ◇ L'équipement et le matériel de mise en conserve comprennent les découpeuses, remplisseuses, machines distributrices, préchauffeurs, équipement de sertissage, balances, etc. ◇ Les appareils de contrôle et les instruments d'un autoclave incluent, entre autres, le thermomètre à mercure, le thermographe, le manomètre, le chronomètre, l'horloge, le diffuseur de vapeur et les soupapes d'évent. ◇ Une formation d'opérateur d'autoclave est obligatoire pour les opérateurs d'autoclave, de sertisseuse, pour le tri mécanique des boîtes de conserves et les inspecteurs pour l'intégrité des contenants). Il est RECOMMANDÉ que l'apprenti ou l'apprentie suive une formation de base sur la stérilisation commerciale. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il interprète correctement la réglementation et les normes; ◇ il fait une inspection détaillée et méthodique des équipements, matériaux, ustensiles et accessoires; ◇ il utilise des bonnes techniques de surveillance (observation, entrevue, mesure, examen de registres). 			

TÂCHE 1.1 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – HYGIÈNE ET SALUBRITÉ				
Vérifier la conformité de la construction et du matériel d'exploitation de l'usine				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initier la case correspondante)		
		D	A	M
I. Inspection des locaux d'entreposage (poisson, matériaux d'emballage, ingrédients, produits chimiques). Remarques : ◇ L'aménagement des locaux d'entreposage doit permettre de respecter les principes du «premier entré, premier sorti» et de la «marche en avant» (éviter tout croisement entre les produits en cours de fabrication).	◇ il interprète correctement la réglementation et les normes; ◇ il fait une inspection détaillée et méthodique de toutes les aires d'entreposage.			
J. Inspection des équipements et des installations de manutention avant et après traitement (convoyeurs, chariots, palettes, agrafeuses, mise sur palette, mise en caisse, etc.). Remarques : ◇	◇ il interprète correctement la réglementation et les normes; ◇ il fait une inspection détaillée et méthodique des installations de manutention avant et après traitement.			
K. Rédaction et diffusion du rapport d'inspection. Remarques : ◇ Il est recommandé de noter les résultats des inspections, même si les registres d'inspection et leur conservation ne sont obligatoires que si des déficiences ont été détectées (uniquement dans le cas d'entreprises qui exportent leurs produits). ◇ La diffusion se fait à l'interne ou à l'externe, selon le cas.	◇ il enregistre systématiquement les données dans les registres et rapports appropriés; ◇ il rédige les documents de façon claire et exacte; ◇ les informations sont transmises aux personnes concernées.			

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

TÂCHE 1.2 - Appliquer les normes d'hygiène personnelle

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 1.2

- ◇ Dans le cas d'une entreprise de transformation de produits aquatiques qui exporte ses produits à une autre province ou à un autre pays, l'apprenti ou l'apprentie doit s'assurer de faire respecter les exigences du Règlement sur l'Inspection du poisson (RIP). Il doit pouvoir consulter le «Manuel d'inspection des installations» de l'ACIA (sur Internet ou en support papier) qui détaille **les exigences de conformité pour établissements (annexes I et II du Règlement sur l'Inspection du poisson)**.
- ◇ «**Inspecter**» consiste en particulier à s'assurer que les exigences en matière de construction, d'équipement et de fonctionnement auxquelles sont assujetties les établissements de transformation du poisson précisées dans le Règlement sur l'inspection du poisson sont respectées. Le terme **inspection** prend ici le sens équivalent à de **contrôle**, soit la **vérification de la conformité** d'un produit ou d'un service à des spécifications préétablies et incluant une décision d'acceptation, de rejet ou d'ajournement.
- ◇ Dans le cas d'une entreprise de transformation de produits aquatiques qui n'exporte pas ses produits à une autre province ou à un autre pays, l'apprenti ou l'apprentie doit s'assurer de faire respecter les exigences du Règlement sur les aliments (R.R.Q., c. P-29, r. 1).
- ◇ L'apprenti ou l'apprentie doit prendre conscience de ses responsabilités en ce qui concerne l'hygiène personnelle et la propreté du matériel et des lieux. Il doit **connaître les conséquences du non respect des mesures d'hygiène personnelle** dans l'exercice de la fonction de travail et des risques d'empoisonnement alimentaire.
- ◇ Rappelez-vous, l'observation de la conformité des pratiques hygiéniques se fait sur une base continue.
- ◇ Sur le lieu de travail, les règles d'hygiène et de salubrité doivent être affichées, bien en évidence, là où sont exécutées des tâches pour lesquelles elles sont obligatoires. Les affiches constitueront une incitation au respect des règles.
- ◇ Porter une attention particulière aux points suivants, touchant la santé et la sécurité :
 - S'assurer du port de chaussures de sécurité lorsque des objets lourds sont manipulés.
 - Voir à ce que soit utilisé l'équipement de prévention des chutes en hauteur dans les situations et les endroits où le risque peut se présenter (escabeaux, rampes, etc.).

TÂCHE 1.2 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – HYGIÈNE ET SALUBRITÉ				
Appliquer les normes d'hygiène personnelle				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initier la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Communication des normes d'hygiène personnelle aux employées ou employés, visiteuses ou visiteurs et invitées ou invités.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Si cette communication se fait par écrit, s'assurer que les personnes concernées ont bien compris et assimilé les normes d'hygiène. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il communique efficacement les exigences en matière d'hygiène aux employés, visiteurs et invités. 			
<p>B. Inspection des vêtements de travail et des accessoires d'hygiène et de protection.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Les vêtements de travail et les accessoires d'hygiène et de protection individuelle sont d'abord choisis en fonction des exigences de l'entreprise. ◇ S'assurer qu'ils soient propres, en bon état et qu'ils conviennent aux tâches visées. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ les vêtements et accessoires respectent les exigences de l'entreprise, la réglementation et les normes. 			

TÂCHE 1.2 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – HYGIÈNE ET SALUBRITÉ				
Appliquer les normes d'hygiène personnelle				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>C. Préparation du registre de vérification de l'hygiène au travail, s'il y a lieu.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Ce registre doit être préparé si les formulaires suggérés par l'ACIA ne sont pas utilisés par l'entreprise. ◇ Le registre doit couvrir les éléments demandés par les instances gouvernementales concernées. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ le registre respecte les exigences réglementaires. 			
<p>D. Vérification du respect des directives liées à l'état de santé des employées ou employés.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Ne pas autoriser à travailler dans des aires de manutention des aliments quelqu'un qui est porteur d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou souffre de plaies infectées, d'infections de la peau, de lésions, de diarrhée ou d'une maladie contagieuse, s'il existe une possibilité de contamination du poisson par des organismes pathogènes. ◇ Les blessures à découvert doivent être recouvertes d'une protection étanche. ◇ S'assurer de respecter les exigences relatives aux droits de la personne, aux normes du travail et aux conventions collectives. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il interprète correctement la réglementation et les normes; ◇ les directives liées à l'état de santé des employés, au niveau des maladies susceptibles d'être transmises aux aliments, sont respectées par tous les employés de l'entreprise. ◇ il applique et fait respecter les procédures de contrôle relatif aux blessures et lésions à découvert. 			

TÂCHE 1.2 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – HYGIÈNE ET SALUBRITÉ				
Appliquer les normes d'hygiène personnelle				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>E. Vérification du respect des directives liées au comportement, au port de vêtements protecteurs et aux parures personnelles.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ S'assurer que le personnel n'exécute pas dans l'usine les gestes suivants : fumer, manger, cracher, tousser, mâcher de la gomme, etc. ◇ S'assurer que le personnel porte, au besoin, les vêtements protecteurs suivants : coiffure, sarrau, gants, bottes, masque, cache-barbe, etc. ◇ S'assurer que le personnel ne porte pas de bijoux, maquillage, vernis à ongles, pinces à cheveux, etc. ◇ Montrer l'exemple et se présenter avec une tenue vestimentaire adéquate et impeccable. ◇ Faire ajuster les vêtements de toute personne circulant dans les aires de travail afin qu'ils ne comportent aucune partie flottante, s'il y a danger de contact avec des pièces en mouvement. ◇ Voir au respect des règles de circulation (port des vêtements de travail à l'intérieur de l'établissement seulement et dans les zones attitrées). 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il applique et fait respecter les directives liées au comportement et aux parures personnelles; ◇ il porte et fait respecter le port des vêtements et des accessoires d'hygiène et de protection individuelle lorsqu'ils sont nécessaires (casque, résille, chaussures, sarrau, gants, lunettes, etc.). 			

TÂCHE 1.2 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – HYGIÈNE ET SALUBRITÉ				
Appliquer les normes d'hygiène personnelle				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>F. Vérification du respect des procédures de lavage et de désinfection des mains et des gants.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Au début et à la fin du quart de travail, avant et après les pauses, ou encore toutes les fois que cela s'avère nécessaire (en cas de contamination, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il applique et fait respecter les procédures de lavage et de désinfection des mains. 			
<p>G. Inspection des solutions et des installations de trempage des mains et de bain de pieds.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Préparer soi-même ou surveiller la préparation des solutions de trempage des mains ou de bains de pied (pédiluves). ◇ Vérifier la concentration des solutions. ◇ S'assurer d'un changement des solutions permettant de maintenir leur efficacité. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ les solutions de trempage des mains ou de bains de pied (pédiluves) sont préparées selon les directives en place et les exigences réglementaires. 			

TÂCHE 1.2 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – HYGIÈNE ET SALUBRITÉ				
Appliquer les normes d'hygiène personnelle				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>H. Vérification du respect des directives relatives aux vestiaires et aux effets personnels des employés ou employées.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Les effets personnels doivent être entreposés aux endroits appropriés, la nourriture et les vêtements souillés ne doivent pas être laissés dans les casiers, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il applique et fait respecter les directives relatives aux vestiaires et aux effets personnels des employés. 			
<p>I. Vérification du respect du contrôle de la circulation du personnel et des visiteuses ou visiteurs (zones sanitaires et à accès restreint).</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Surveiller les entrées et sorties des employés aux pauses et aux changements de quarts de travail. ◇ La circulation des visiteurs, si elle est autorisée, doit se faire «à contre-courant» du processus de transformation (des zones les plus propres vers les zones les plus contaminées) pour éviter toute contamination croisée. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il contrôle les entrées et sorties des employés et des visiteurs; ◇ les règles d'hygiène et d'habillement relatives à la circulation dans les zones sanitaires ou à accès restreint sont respectées. 			

TÂCHE 1.2 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – HYGIÈNE ET SALUBRITÉ				
Appliquer les normes d'hygiène personnelle				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initier la case correspondante)		
		D	A	M
<p>J. Rédaction et diffusion du rapport d'inspection.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Il est recommandé de noter les résultats des inspections, même si les registres d'inspection et leur conservation ne sont obligatoires que si des déficiences ont été détectées (uniquement dans le cas d'entreprises qui exportent leurs produits). ◇ La diffusion se fait à l'interne ou à l'externe, selon le cas. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il enregistre systématiquement les données dans les registres et rapports appropriés; ◇ il rédige les documents de façon claire et exacte; ◇ les informations sont transmises aux personnes concernées. 			

TÂCHE 1.3 - Assurer l'élimination des déchets et de la vermine

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 1.3

- ◇ Dans le cas d'une entreprise de transformation de produits aquatiques qui exporte ses produits à une autre province ou à un autre pays, l'apprenti ou l'apprentie doit consulter la norme de référence du PGQ de l'ACIA (sur Internet ou en support papier), en particulier les «**Lignes directrices sur l'élaboration d'un programme de lutte contre la vermine**», ainsi que **les exigences de conformité pour établissements (annexes I et II du Règlement sur l'Inspection du poisson)**.
- ◇ Dans le cas d'une entreprise de transformation de produits aquatiques qui n'exporte pas ses produits à une autre province ou à un autre pays, l'apprenti ou l'apprentie doit s'assurer de faire respecter les exigences du Règlement sur les aliments (R.R.Q., c. P-29, r. 1).
- ◇ Dans la plupart des cas, le programme de lutte contre la vermine est élaboré par une firme privée. Cette firme peut aussi, sur appel, effectuer les mesures correctives nécessaires. S'assurer au préalable que la firme en question a la reconnaissance par les autorités gouvernementales de ses compétences en lutte contre la vermine liée au secteur agroalimentaire. Même dans ce cas, le contrôleur de la qualité a quand même des responsabilités de suivi du programme en place.
- ◇ La **VERMINE** est un non désignant tous les insectes parasites de l'homme et des animaux. Dans le contexte agroalimentaire, le terme «vermine» est utilisé de façon générique par les intervenant et par le milieu réglementaire. En réalité, on effectue plutôt une lutte contre les parasites.
- ◇ L'éradication des parasites est importante car ils peuvent contaminer les aliments de deux façons :
 - DIRECTEMENT, en véhiculant sur ceux-ci des microbes pathogènes ou par leur présence physique dans l'aliment (la mouche transporte les microbes provenant de déchets);
 - INDIRECTEMENT, en contaminant l'environnement de la production, tels que l'air, les équipements, les structures, etc. (les excréments des rongeurs contiennent des pathogènes pour l'humain).

TÂCHE 1.3 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – HYGIÈNE ET SALUBRITÉ				
Assurer l'élimination des déchets et de la vermine				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Vérification des systèmes et des méthodes de répression de la vermine.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Absence de trous, fissures dans les murs et planchers, autour des fils et des tuyaux. ◇ Propreté et bon état des filtres de systèmes d'aération, etc. ◇ Étanchéité des portes et fenêtres. ◇ Bon fonctionnement des systèmes automatiques de fermeture des portes. ◇ Les mesures d'exclusion des animaux (chats, chiens, oiseaux, insectes) peuvent comprendre des directives, des affiches, des dispositifs de répulsion physiques ou sonores, des clôtures, des filets, etc. ◇ S'assurer de toute absence de débris, de déchets de poisson, d'eau stagnante, d'équipement désuet et de mauvaises herbes aux abords de l'usine. ◇ Cette vérification s'applique aussi dans le cas où le programme de lutte antiparasitaire est établi ou appliqué par une firme spécialisée. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il interprète correctement la réglementation et les normes; ◇ il démontre que les installations et l'aménagement sont conformes au programme d'entretien du bâtiment et de prévention de la vermine; ◇ il inspecte minutieusement les contrôles de fermeture et d'ouverture des portes et des fenêtres; ◇ il démontre que les dispositifs d'exclusion sont conformes à la réglementation; ◇ il inspecte minutieusement les dispositifs d'exclusion en place (bon état, efficacité, etc.); ◇ l'environnement extérieur de l'usine est maintenu propre. 			

TÂCHE 1.3 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – HYGIÈNE ET SALUBRITÉ				
Assurer l'élimination des déchets et de la vermine				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>B. Inspection des produits chimiques, des dispositifs de lutte antiparasitaire et de leur utilisation.</p> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ La vérification de la conformité peut se faire par Internet sur le site de l'ACIA ou en s'adressant directement au fournisseur. ◇ Les dispositifs comprennent les pièges mécaniques, appâts, pièges englués, électrocuteurs, piège à phéromones, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il démontre que les produits chimiques, les dispositifs de lutte antiparasitaire et leur utilisation sont acceptables et approuvés par l'ACIA. 			
<p>C. Vérification de la conformité du plan des emplacements des pièges et appâts.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Un plan précis de l'emplacement des pièges ou appâts est obligatoire (uniquement dans le cas d'entreprises qui exportent leurs produits). 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ le plan d'emplacement des pièges ou appâts utilisés est clair, conforme à la réalité et à jour. 			

TÂCHE 1.3 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – HYGIÈNE ET SALUBRITÉ				
Assurer l'élimination des déchets et de la vermine				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>D. Vérification des bonnes pratiques en vue d'éviter tout contact de l'aliment ou des matériaux d'emballage avec les produits ou dispositifs antiparasitaires, lors d'un traitement.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Lors d'un traitement antiparasitaire, s'assurer que tout aliment ou matériau d'emballage n'entre pas en contact avec le produit ou dispositif de lutte antiparasitaire. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ les aliments et matériaux d'emballage sont protégés adéquatement lors d'un traitement antiparasitaire. 			
<p>E. Vérification du respect des procédures d'élimination des produits aquatiques impropres à la consommation, déchets, rebuts ou détrit.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Respecter les exigences de conformité pour établissements (annexes I et II du Règlement sur l'Inspection du poisson) et celles du Règlement sur les aliments (R.R.Q., c. P-29, r. 1). ◇ Les procédures incluent le mode et la fréquence de disposition de ces produits, leur entreposage, l'étanchéité, l'identification et le nettoyage des récipients. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ l'élimination des produits aquatiques impropres à la consommation, déchets, rebuts ou détrit est faite selon les normes réglementaires et de l'entreprise. 			

TÂCHE 1.3 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – HYGIÈNE ET SALUBRITÉ				
Assurer l'élimination des déchets et de la vermine				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>F. Rédaction et diffusion des registres et rapports d'inspection.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Il est recommandé de noter les résultats des inspections, même si les registres d'inspection et leur conservation ne sont obligatoires que si des déficiences ont été détectées (uniquement dans le cas d'entreprises qui exportent leurs produits). ◇ Lors d'un traitement antiparasitaire, des registres concernant l'utilisation des produits ou des dispositifs antiparasitaires sont obligatoires (uniquement dans le cas d'entreprises qui exportent leurs produits). ◇ La diffusion se fait à l'interne ou à l'externe, selon le cas. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il enregistre systématiquement les données dans les registres et rapports appropriés; ◇ il rédige les documents de façon claire et exacte; ◇ les informations sont transmises aux personnes concernées. 			

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

TÂCHE 1.4 - Assurer le nettoyage et la désinfection des lieux

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 1.4

- ◇ Dans le cas d'une entreprise de transformation de produits aquatiques qui exporte ses produits à une autre province ou à un autre pays, consulter la norme de référence du PGQ de l'ACIA (sur Internet ou en support papier), en particulier les «**Lignes directrices sur l'élaboration d'un programme d'assainissement**», ainsi que les **exigences de conformité pour établissements (annexes I et II du Règlement sur l'Inspection du poisson)**.
- ◇ Dans le cas d'une entreprise de transformation de produits aquatiques qui n'exporte pas ses produits à une autre province ou à un autre pays, l'apprenti ou l'apprentie doit s'assurer de faire respecter les exigences du Règlement sur les aliments (R.R.Q., c. P-29, r. 1).
- ◇ Dans certaines entreprises, l'apprenti ou l'apprentie peut effectuer le nettoyage et la désinfection de certains équipements, matériel, outillages, surfaces ou installations. Dans ce cas, il doit effectuer correctement les tâches de nettoyage et de désinfection et les mesures de sécurité. Il doit s'assurer du respect des directives, touchant, entre autres, les fréquences, les durées de contact et les températures. Ainsi, le compagnon ou la compagne (ou la personne désignée à cette tâche) doit montrer comment entretenir, nettoyer et désinfecter le matériel et les surfaces de travail retrouvés dans l'entreprise, comme les :
 - éviscéreuses, étêteuses, trancheuses, dépiauteuses et autres appareils de transformation;
 - réfrigérateurs, refroidisseurs, congélateurs et autres appareils de refroidissement;
 - fours, cuiseurs, fumoirs, séchoirs, pasteurisateurs, autoclaves et autres appareils de traitement thermique;
 - diviseuses, peseuses, doseuses et autres appareils de portionnement;
 - emballeuses, scelleuses, ensacheuses, et autres appareils de conditionnement;
 - surfaces de travail et de rangement;
 - planchers, drains, murs et plafonds.
- ◇ Dans d'autres cas, l'apprenti ou l'apprentie devra assister à une séance de nettoyage et de désinfection par la personne ou l'équipe responsable de l'assainissement et vérifier que ces opérations sont faites dans les règles de l'art. Les étapes suivantes doivent être respectées : pré-lavage, lavage, rinçage et désinfection.
- ◇ Porter une attention particulière aux points suivants, touchant la santé et la sécurité :
 - S'assurer d'avoir accès aux fiches signalétiques des produits régis par le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).
 - S'assurer du port des vêtements et équipements de protection individuelle prescrits par les fiches signalétiques.

TÂCHE 1.4 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – HYGIÈNE ET SALUBRITÉ				
Assurer le nettoyage et la désinfection des lieux				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Inspection des produits chimiques (nettoyage, désinfection, lubrification, etc.), de leur entreposage, de leur préparation, de leur utilisation et de leur élimination.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ La vérification de la conformité peut se faire au site Internet de l'ACIA ou en s'adressant directement au fournisseur. ◇ Les produits et les instruments de lavage et de désinfection sont choisis en fonction : <ul style="list-style-type: none"> - des types de surfaces à assainir; - des types de dépôts et de saleté. ◇ Il est important de connaître les principales caractéristiques et propriétés des produits de nettoyage et de désinfection. ◇ Faire une vérification de la préparation des solutions de nettoyage et de désinfection, au niveau du calcul des quantités nécessaires et des techniques de dilution employées. ◇ La règle de trois, utilisée en particulier pour convertir ou ajuster des quantités, des volumes, des concentrations, des pesées, etc. est essentielle à maîtriser. ◇ S'assurer de la bonne rotation des types de produits de nettoyage et de désinfection, pour prévenir le développement de bactéries résistantes. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il interprète correctement la réglementation et les normes; ◇ il a une connaissance adéquate des caractéristiques et propriétés des produits de nettoyage et de désinfection; ◇ il démontre que les produits de lavage et de désinfection et leur utilisation sont approuvés par l'ACIA; ◇ il démontre que les agents nettoyants utilisés sont adaptés aux dépôts et aux surfaces; ◇ il détermine précisément les quantités nécessaires de produits de lavage et de désinfection; ◇ il exécute ou assure la rotation efficace des stocks de produits de nettoyage et de désinfection; ◇ il s'assure que les produits chimiques sont correctement entreposés. 			

TÂCHE 1.4 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – HYGIÈNE ET SALUBRITÉ				
Assurer le nettoyage et la désinfection des lieux				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>B. Vérification du respect des directives concernant le montage et le démontage des équipements pour le nettoyage, la désinfection, la lubrification et l'inspection.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Le montage ou le démontage peuvent être effectués par une autre personne. ◇ Les directives de montage et de démontage doivent être écrites. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ les équipements sont montés et démontés selon les directives. 			
<p>C. Vérification du fonctionnement des systèmes de lavage.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ S'assurer du bon dégagement des orifices des buses et gicleurs et de l'ajustement correct des systèmes de dosage et de mélange. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ les systèmes de lavage fonctionnent correctement. 			
<p>D. Vérification de la conformité de l'utilisation des équipements et des appareils de nettoyage et de désinfection (méthode et fréquence).</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Se référer aux étiquettes et aux fiches signalétiques du fournisseur des produits utilisés; 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il s'assure de l'utilisation correcte des équipements et des appareils de nettoyage et de désinfection; ◇ les fréquences (le calendrier), les durées de contact et les températures de nettoyage et de désinfection sont respectées; ◇ il s'assure que la séquence des opérations (prélavage, lavage, rinçage et désinfection) est appliquée rigoureusement. 			

TÂCHE 1.4 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – HYGIÈNE ET SALUBRITÉ				
Assurer le nettoyage et la désinfection des lieux				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>E. Vérification du respect des méthodes manuelles et des fréquences de nettoyage, de désinfection et de rinçage.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Se référer aux étiquettes et aux fiches signalétiques du fournisseur des produits utilisés. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ les fréquences (le calendrier), les durées de contact et les températures de nettoyage et de désinfection sont respectées; ◇ il s'assure que la séquence des opérations manuelles (prélavage, lavage, rinçage et désinfection) est appliquée rigoureusement. 			
<p>F. Vérification du respect des méthodes de prévention contre la contamination des aliments et des matériaux d'emballage durant ou après le nettoyage et la désinfection.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Les aliments et matériaux d'emballage doivent être correctement protégés contre la contamination (chimique ou biologique) durant ou après le nettoyage et la désinfection. ◇ Ces méthodes peuvent comprendre l'utilisation de housses de protection sur les équipements fixes, le déplacement dans un autre local du matériel et des équipements mobiles, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ des méthodes efficaces de prévention sont utilisés pendant ou après le nettoyage et la désinfection. 			

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

TÂCHE 1.5 - Évaluer l'efficacité des méthodes de lavage et de désinfection

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 1.5

- ◇ Dans la plupart des entreprises, une inspection visuelle, olfactive et tactile des lieux et installations assainis demeure la seule technique employée. En effet, la personne effectuant l'inspection peut regarder, sentir ou passer la main (ou une serviette de papier) sur les surfaces pour détecter toute trace de résidu de détergent ou de saleté. Toutefois, cette technique peut s'avérer inefficace dans certains cas (accès difficile, éclairage insuffisant, etc.).
- ◇ Il peut être approprié d'utiliser des techniques plus objectives (par exemple, des trousseaux de vérification) comme vérification de l'efficacité de ces inspections (à une fréquence qui peut être moindre que celle des inspections visuelles ou en cas de doute).
- ◇ L'essentiel est que l'apprenti ou l'apprentie apprenne à effectuer des inspections fréquentes, méthodiques et appropriées des lieux et installations assainis.

TÂCHE 1.5 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – HYGIÈNE ET SALUBRITÉ				
Évaluer l'efficacité des méthodes de lavage et de désinfection				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Détermination des emplacements à vérifier et des techniques à utiliser.</p> <p>Remarques :</p> <p>◇ Varier le choix des emplacements à vérifier pour s'assurer d'un contrôle efficace.</p>	<p>◇ il choisit judicieusement les emplacements à vérifier.</p>			
<p>B. Vérification par une inspection visuelle, olfactive et tactile des lieux et des installations.</p> <p>Remarque :</p> <p>◇</p>	<p>◇ il utilise des bonnes techniques d'inspection et d'examen;</p> <p>◇ son évaluation de la salubrité des lieux est juste.</p>			
<p>C. Vérification à l'aide d'ensembles portatifs (trousses de vérification), s'il y a lieu.</p> <p>Remarques :</p> <p>◇</p>	<p>◇ le matériel est utilisé de façon appropriée;</p> <p>◇ son évaluation de la salubrité des lieux est juste.</p>			
<p>D. Consignation des observations et des mesures dans le registre approprié.</p> <p>Remarques :</p> <p>◇ Le nom et le contenu des registres peuvent varier selon l'entreprise. Certaines n'utilisent que le rapport d'action corrective, qui est obligatoire (uniquement dans le cas d'entreprises qui exportent leurs produits).</p>	<p>◇ les observations et les mesures sont consignées systématiquement dans les registres et rapports appropriés;</p> <p>◇ il rédige les documents de façon claire et exacte.</p>			

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

TÂCHE 1.6 - Recommander des mesures correctives et préventives

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 1.6

- ◇ Dans le cas d'une entreprise de transformation de produits aquatiques qui exporte ses produits à une autre province ou à un autre pays, l'apprenti ou l'apprentie doit consulter les exigences relatives aux **mesures correctives et préventives** spécifiées dans la Norme de référence du PGQ et aussi dans le document «Comment restructurer votre Plan de PGQ» de l'ACIA (sur Internet ou en support papier).
- ◇ Dans le cas d'une entreprise de transformation de produits aquatiques qui n'exporte pas ses produits à une autre province ou à un autre pays, l'apprenti ou l'apprentie doit s'assurer de faire respecter les exigences du Règlement sur les aliments (R.R.Q., c. P-29, r. 1).
- ◇ L'apprenti ou l'apprentie devrait détecter **au moins trois (3) cas d'écarts ou déficiences** relatifs à un ou plusieurs éléments de compétence couverts dans ce module. À défaut de situations réelles, le compagnon ou la compagne devrait **effectuer des simulations** et évaluer comment l'apprenti ou l'apprentie règle les problèmes ou avise les autorités compétentes. Il doit respecter la ligne d'autorité en place dans l'entreprise.
- ◇ Tenir compte du système de classification des écarts, déficiences ou défauts utilisé dans l'entreprise. Par exemple, certaines entreprises vont classer les problèmes en défauts mineurs, graves, très graves et critiques. D'autres vont faire une distinction entre défauts et défauts. S'assurer que l'apprenti ou l'apprentie comprenne et maîtrise ces classifications particulières si elles sont utilisées.

TÂCHE 1.6 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – HYGIÈNE ET SALUBRITÉ				
Recommander des mesures correctives et préventives				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Comparaison des observations, des résultats et des mesures avec les normes, limites de contrôle et les limites critiques reconnues.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ S'assurer que l'apprenti ou l'apprentie comprenne la signification des résultats obtenus. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il utilise les connaissances et les références appropriés; ◇ il reconnaît tous les écarts et les anomalies. 			
<p>B. Définition des actions correctives à prendre.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Tout écart ou déficience relatifs aux installations et aux pratiques doivent être corrigés le plus tôt possible. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il décrit clairement les actions à prendre; ◇ les correctifs sont appropriés aux problèmes rencontrés. 			
<p>C. Inscription des informations exigées (déficience ou écart, dates de réalisation et de vérification, identification des responsables, mesures prises) dans le rapport approprié.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Le rapport d'action corrective n'est obligatoire que pour les entreprises qui exportent leurs produits. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il enregistre systématiquement les déficiences ou écarts dans les registres et rapports appropriés; ◇ il documente de façon appropriée tous les éléments de la démarche de correction ou de prévention qu'il sera appelé à exécuter. 			
<p>D. Transmission du rapport aux autorités concernées.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il communique efficacement les mesures aux personnes concernées. 			

TÂCHE 1.6 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – HYGIÈNE ET SALUBRITÉ				
Recommander des mesures correctives et préventives				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
E. Vérification de l'efficacité des actions correctives prises.	◇ il vérifie rigoureusement l'efficacité des mesures prises.			
Remarques : ◇				
F. Proposition de mesures préventives pour éviter la récurrence.	◇ il recommande aux personnes concernées des mesures cohérentes et réalistes.			
Remarques : ◇				

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

MODULE 1 - RESSOURCES ET RÉFÉRENCES		
Sujets	Ressources	Références
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Exigences relatives à la conformité des établissements (construction, aménagement, équipement, services utilitaires, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : Manuel d'inspection des installations ◇ Règlement sur les aliments (R.R.Q., c. P-29, r. 1) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Exigences de conformité pour établissements (annexes I et II du Règlement sur l'Inspection du poisson) ◇ Chapitres 9 - Produits marins et 10 - Produits d'eau douce
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Acceptabilité des matériaux d'emballage (approuvés pour utilisation avec des aliments) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Fournisseur (entente AQF) ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : Matériel de référence (tous les programmes) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Hygiène personnelle et exigences sanitaires 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : Manuel d'inspection des installations ◇ Règlement sur les aliments (R.R.Q., c. P-29, r. 1) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Exigences de conformité pour établissements (annexes I et II du Règlement sur l'Inspection du poisson) ◇ Chapitres 9 - Produits marins et 10 – Produits d'eau douce

MODULE 1 - RESSOURCES ET RÉFÉRENCES

Sujets	Ressources	Références
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Lutte contre la vermine (animaux nuisibles) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Fournisseur / Firme spécialisée ◇ Site Internet de la compagnie Maheu et Maheu (http://www.maheu-maheu.com) ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : Programme de gestion de la qualité, Norme de référence du PGQ et Lignes directrices sur la conformité ◇ Site Internet de l'ACIA : Manuel d'inspection des installations ◇ Règlement sur les aliments (R.R.Q., c. P-29, r. 1) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Informations techniques ◇ Annexe C - Lignes directrices sur l'élaboration d'un programme de lutte contre la vermine ◇ Exigences de conformité pour établissements (annexes I et II du Règlement sur l'Inspection du poisson) ◇ Chapitres 9 - Produits marins et 10 - Produits d'eau douce
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Acceptabilité des produits chimiques (agents de nettoyage, désinfectants, lubrifiants, pesticides et autres produits de lutte contre les animaux) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Fournisseur / Firme spécialisée ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : Matériel de référence (tous les programmes) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Exigences relatives à la santé et la sécurité au travail 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de la CSST (http://www.csst.qc.ca) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Loi sur la santé et la sécurité du travail (LSST) (L.R.Q., c. S-2.1) ◇ Règlement sur la santé et la sécurité du travail (R.R.Q., c. S-2.1, r. 19.01) ◇ Règlement sur l'information concernant les produits contrôlés (R.R.Q., c. S-2.1, r. 10.1)

MODULE 1 - RESSOURCES ET RÉFÉRENCES		
Sujets	Ressources	Références
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Nettoyage et désinfection (assainissement) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Fournisseur / Firme spécialisée ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : Programme de gestion de la qualité, Norme de référence du PGQ et Lignes directrices sur la conformité ◇ Site Internet de l'ACIA : Manuel d'inspection des installations ◇ Règlement sur les aliments (R.R.Q., c. P-29, r. 1) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Annexe B - Lignes directrices sur l'élaboration d'un programme d'assainissement ◇ Exigences de conformité pour établissements (annexes I et II du Règlement sur l'Inspection du poisson) ◇ Chapitres 9 - Produits marins et 10 - Produits d'eau douce
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Élimination des produits aquatiques impropres à la consommation, déchets, rebuts ou détritrus 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de l'ACIA : Manuel d'inspection des installations ◇ Règlement sur les aliments (R.Q, c. P-29, r. 1) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Exigences de conformité pour établissements (annexes I et II du Règlement sur l'Inspection du poisson) ◇ Chapitres 9 - Produits marins et 10 - Produits d'eau douce
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Exigences relatives aux mesures correctives et préventives 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : <ul style="list-style-type: none"> - Programme de gestion de la qualité, Norme de référence du PGQ et Lignes directrices sur la conformité - Comment restructurer votre Plan de PGQ 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Section 3 - Plan des programmes préalables ◇ Section 3 - Programmes préalables

Module 2

Matière première et produits auxiliaires

SYNTHÈSE DU MODULE

Ce module porte sur l'application et le respect des mesures propres à assurer la qualité de la matière première et des produits auxiliaires.

NOTES

- ◇ Ne pas oublier que les activités peuvent s'effectuer dans un ordre différent de celui qui est proposé dans le *Carnet d'apprentissage*, en fonction de l'organisation du travail dans l'entreprise. L'essentiel est d'acquérir les compétences nécessaires pour effectuer les différentes tâches.
- ◇ Ce module devrait être préférablement effectué après que l'apprenti ou l'apprentie ait couvert les éléments relatifs aux pratiques d'hygiène et de salubrité du module 1.

COMPÉTENCE VISÉE

Le contrôleur de la qualité est capable d'assurer la qualité de la matière première et des produits auxiliaires. Il est particulièrement capable d'exécuter les tâches suivantes :

2.1 Déterminer les critères de classement et de qualité de la matière première et des produits auxiliaires

2.2 Inspecter la matière première et les produits auxiliaires

2.3 Assurer le respect des conditions d'entreposage de la matière première et des produits auxiliaires

2.4 Échantillonner la matière première, pour fins d'analyse

2.5 Effectuer des analyses de contrôle de la qualité

2.6 Transmettre, le cas échéant, les échantillons à un laboratoire d'analyse indépendant

2.7 Recommander des mesures correctives et préventives

Contexte relatif à la santé et à la sécurité

- ◇ Souci des normes de santé et de sécurité préconisées pour la transformation des produits aquatiques, touchant, par exemple le port des vêtements de protection, l'aménagement des lieux, la circulation des matières et des personnes, les opérations sécuritaires, etc.
- ◇ Respect des bonnes pratiques de laboratoire, en particulier au niveau des précautions et des mesures de sécurité.
- ◇ Connaissance de l'emplacement du matériel d'urgence.
- ◇ Connaissance de son rôle en fonction du plan d'urgence en place dans l'entreprise.

- ◇ Connaissance du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).
- ◇ Connaissance des mesures à prendre pour éviter toute contamination croisée par des agents bactériologiques (bactéries, virus, etc.) ou chimiques (produits incompatibles, produits allergènes, résidus de nettoyage, etc.).

Attitudes et comportements professionnels

- ◇ Être fiable, responsable, consciencieux, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités.
- ◇ Se maîtriser, c'est-à-dire rester calme et contrôler ses émotions dans les situations difficiles.
- ◇ Prendre de l'initiative, c'est-à-dire prendre des mesures ou poser des actions avant qu'une situation ne l'exige.
- ◇ Être précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails.
- ◇ Être méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée afin de permettre une économie de temps et d'énergie.
- ◇ Être souple, c'est-à-dire s'adapter rapidement lorsque la situation initiale change.
- ◇ Avoir le souci de communiquer efficacement, c'est-à-dire s'exprimer clairement et transmettre l'information d'une manière non biaisée, concise et constructive.
- ◇ Avoir le souci du travail bien fait, c'est-à-dire être concentré sur le travail à effectuer.
- ◇ Avoir le souci de maintenir le matériel en bon état.
- ◇ Avoir le souci de la propreté, éviter le gaspillage et protéger l'environnement.
- ◇ Avoir le souci des coûts de production.
- ◇ Perception fine de la vue, de l'odorat, du goût et du toucher.

Conditions d'évaluation

- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Dans les zones de travail liées à la réception et à l'entreposage des matériaux d'emballage, des matières premières et des produits auxiliaires.
- ◇ Dans le laboratoire d'analyse, s'il y a lieu.
- ◇ Accompli de manière autonome.
- ◇ À l'aide de documents techniques, de procédures écrites, de feuilles de travail ou de registres.
- ◇ À l'aide des instruments et du matériel nécessaires à l'inspection, à la vérification et à l'analyse.
- ◇ À partir des directives du compagnon ou de la compagne.

TÂCHE 2.1 - Déterminer les critères de classement et de qualité de la matière première et des produits auxiliaires

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 2.1

- ◇ Cette tâche exige une attention particulière, car l'efficacité des contrôles subséquents en dépend.
- ◇ Consulter les spécifications propres à l'entreprise ou les normes et les documents de l'ACIA ou du BNQ concernant l'échantillonnage et les normes, les limites de contrôle et les limites critiques à respecter pour certains produits du poisson.
- ◇ La **matière première** désigne les poissons, mollusques, crustacés et autres animaux aquatiques, ainsi que leurs produits ou sous-produits. Elle peut inclure aussi les algues marines.
- ◇ Les **produits auxiliaires** désignent les intrants nécessaires à la transformation, soient :
 - les matériaux d'emballage;
 - les ingrédients (produits d'autres groupes alimentaires);
 - les additifs alimentaires;
 - les lubrifiants de catégorie alimentaire;
 - le sel et autres auxiliaires de fabrication.

TÂCHE 2.1 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – MATIÈRES PREMIÈRES ET PRODUITS AUXILIAIRES				
Déterminer les critères de classement et de qualité de la matière première et des produits auxiliaires				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Choix des critères de classement et de qualité.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ La conformité des matières premières et des produits auxiliaires se définit surtout en termes de : <ul style="list-style-type: none"> – quantité nécessaire pour la période de production déterminée; – qualité de la matière première ou du produit auxiliaire; – respect des exigences réglementaires et des normes de l'industrie. ◇ S'assurer que les termes «gâté», «pourri» et «malsain» utilisés dans les normes de l'ACIA soient bien compris et maîtrisés (dans le cas d'entreprises qui exportent leurs produits). ◇ 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il repère rapidement l'information; ◇ les critères de classement et de qualité respectent : <ul style="list-style-type: none"> - les exigences réglementaires; - les normes de l'entreprise. 			
<p>B. Construction d'un registre adapté.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Ce registre doit être préparé si les formulaires suggérés par l'ACIA ne sont pas utilisés par l'entreprise. ◇ Le registre doit couvrir les éléments demandés par les instances gouvernementales concernées. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ le registre est approprié et respecte les exigences réglementaires. 			

TÂCHE 2.2 - Inspecter la matière première et les produits auxiliaires

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 2.2

- ◇ Pour la détermination des procédures d'inspection, consulter les spécifications propres à l'entreprise ou les normes et les documents de l'ACIA ou du BNQ
- ◇ La tâche de recevoir les marchandises peut être effectuée par d'autres personnes que le contrôleur de la qualité. Il est toutefois important que l'apprenti ou l'apprentie se familiarise avec cette tâche et qu'il tienne compte des points suivants :
 - gestion des coûts;
 - évaluation des marchandises;
 - règles de prévention en santé et sécurité au travail;
 - règles d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Il est aussi très important de bien vérifier la cargaison (matières premières, produits auxiliaires, etc.) **à la réception (sur place)** avant de l'accepter, afin de contrôler les coûts de production. L'apprenti ou l'apprentie doit s'avoir comment :
 - vérifier la conformité de la cargaison (quantité, format, poids, code de fabrication, fournisseur approuvé, etc.) avec la facture et le bon de commande, s'il y a lieu;
 - vérifier l'état du véhicule de transport (entretien, réfrigération, disposition des produits);
 - vérifier l'état général des caisses et contenants;
 - effectuer un échantillonnage aléatoire, plus particulièrement sur les marchandises les plus coûteuses ou périssables;
 - vérifier la fraîcheur de la marchandise;
 - vérifier les dates de péremption, s'il y a lieu;
 - vérifier s'il y a des odeurs particulières;
 - vérifier s'il y a des contaminants (insectes, terre, etc.);
 - prendre la température de toute marchandise périssable destinée à la consommation humaine.
- ◇ L'inspection faite **sur place** peut impliquer un examen visuel, accompagné de techniques physiques (prises de température, etc.) ou physico-chimiques (à l'aide d'instruments ou de trousse de vérification pour le pH, la salinité, etc.).
- ◇ Si des échantillons doivent être prélevés pour être analysés dans un laboratoire interne ou externe, ce point est couvert à la **tâche 2.4** «Échantillonner la matière première, pour fins d'analyse». La technique d'échantillonnage à utiliser dans ce cas y est détaillée.
- ◇ C'est habituellement à l'étape de réception que les matériaux d'emballage (sacs, contenants, etc.) sont vérifiés. Dans certains cas, les emballages en contact direct avec le produit peuvent être vérifiés avant leur utilisation, soit directement sur les lieux de conditionnement. Dans tous ces cas, s'assurer :
 - qu'ils soient propres, en bon état (non endommagés);
 - que les informations préimprimées soient correctes.

TÂCHE 2.2 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – MATIÈRES PREMIÈRES ET PRODUITS AUXILIAIRES				
Inspecter la matière première et les produits auxiliaires				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
A. Détermination de la procédure d'inspection. Remarques : ◇ Mettre par écrit les procédures spécifiques d'évaluation et s'assurer de leur validité en contactant des experts reconnus. ◇ Les procédures écrites incluent habituellement l'échantillonnage, les exigences liées à la matière première, la définition des défauts et les tolérances, les méthodes et la fréquence des surveillances. ◇ La technique d'échantillonnage est appliquée à la tâche 2.4.	◇ il repère rapidement l'information; ◇ il rédige des procédures d'inspection complètes qui respectent les normes; ◇ il valide les procédures d'inspection auprès des personnes concernées.			
B. Étalonner les instruments de mesure. Remarques : ◇	◇ l'étalonnage et le réglage des instruments ou appareils de mesures sont exacts et précis.			
C. Examen de l'état général du lot à inspecter (propreté, intégrité de l'emballage, température, taux de glaçage, etc.). Remarques : ◇	◇ il examine minutieusement l'état général du lot; ◇ il utilise des bonnes techniques de surveillance et d'inspection (observation, mesure, examen de registres); ◇ il repère judicieusement les caractéristiques inhabituelles des matières premières et produits auxiliaires.			

TÂCHE 2.2 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – MATIÈRES PREMIÈRES ET PRODUITS AUXILIAIRES				
Inspecter la matière première et les produits auxiliaires				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
D. Vérification de la conformité des produits auxiliaires (ingrédients, additifs, etc.) de catégorie alimentaire.	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il prouve que les ingrédients et les produits auxiliaires sont acceptables (sont approuvés et ne sont pas contaminés); ◇ les matériaux d'emballage sont propres et en bon état. 			
Remarques : <ul style="list-style-type: none"> ◇ Consulter la «Loi et le Règlement sur les Aliments et Drogues» concernant les bonnes pratiques industrielles relatives aux additifs et auxiliaires de fabrication autorisés dans le domaine alimentaire (accessible par le site Internet de l'ACIA). ◇ Le fabricant doit fournir des attestations selon lesquelles les ingrédients répondent aux exigences. ◇ L'intégrité des matériaux d'emballage (bon état, propreté) est vérifiée à la sous-tâche B. 				
E. Évaluation organoleptique selon les critères précisés dans la procédure d'inspection.	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il utilise judicieusement ses sens (vue, odorat, goût et toucher); ◇ son évaluation de la qualité de la matière première et des produits auxiliaires est exacte. 			
Remarques : <ul style="list-style-type: none"> ◇ Concernant l'évaluation de la qualité (fraîcheur, dimensions, parasites, etc.), se référer aux normes de l'ACIA ou du BNQ; ◇ S'assurer que les termes «gâté», «pourri» et «malsain» utilisés dans les normes de l'ACIA soient bien compris et maîtrisés (dans le cas d'entreprises qui exportent leurs produits). 				

TÂCHE 2.2 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – MATIÈRES PREMIÈRES ET PRODUITS AUXILIAIRES				
Inspecter la matière première et les produits auxiliaires				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>F. Séparation des lots selon leur classement ou qualité.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Si des analyses autres que l'évaluation organoleptique sont nécessaires (histamine, toxines, etc.), attendre les résultats de ces analyses avant d'effectuer le classement des lots en question. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il reconnaît adéquatement le niveau de qualité de la matière première (classement juste des lots). 			
<p>G. Reclassement ou élimination des lots déclassés ou refusés.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Disposer des produits périmés de façon sécuritaire et salubre. ◇ Se référer aux règlements concernant l'élimination des produits aquatiques impropres à la consommation, déchets, rebuts ou détritrus. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il formule des recommandations concernant le reclassement ou l'élimination des lots adaptées aux contraintes de la production; ◇ il s'assure que les lots sont éliminés de façon sécuritaire et salubre. 			
<p>H. Consignation dans les registres nécessaires.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Certaines entreprises n'utilisent que le rapport d'action corrective, qui est obligatoire (uniquement dans le cas d'entreprises qui exportent leurs produits). ◇ Vérifier ou remplir les registres d'évaluation et de contrôle à la réception ou à l'entreposage. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ les documents sont correctement rédigés; ◇ les résultats des inspections sont consignés systématiquement dans les registres et rapports appropriés. 			

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

TÂCHE 2.3 - Assurer le respect des conditions d'entreposage de la matière première et des produits auxiliaires

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 2.3

- ◇ Dans le cas d'une entreprise de transformation de produits aquatiques qui exporte ses produits à une autre province ou à un autre pays, l'apprenti ou l'apprentie doit s'assurer de faire respecter les exigences du Règlement sur l'Inspection du poisson (RIP). Il doit pouvoir consulter le «Manuel d'inspection des installations» de l'ACIA (sur Internet ou en support papier) qui détaille **les exigences de conformité pour établissements (annexes I et II du Règlement sur l'Inspection du poisson)**.
- ◇ Dans le cas d'une entreprise de transformation de produits aquatiques qui n'exporte pas ses produits à une autre province ou à un autre pays, l'apprenti ou l'apprentie doit s'assurer de faire respecter les exigences du Règlement sur les aliments (R.R.Q., c. P-29, r. 1).
- ◇ L'apprenti ou l'apprentie doit connaître les méthodes utilisées pour manutentionner et ranger les marchandises de façon sécuritaire. Les points à surveiller sont les suivants :
 - méthodes de manutention visant à diminuer les risques de contamination;
 - températures de conservation des produits périssables destinés à la consommation humaine;
 - problèmes de transferts d'odeurs d'un produit à l'autre, si c'est le cas;
 - hauteurs minimales de dégagement du sol des produits alimentaires;
 - aération adéquate (humidité relative) des marchandises entreposées;
 - rotation appropriée des stocks;
 - méthodes de rangement visant à bien séparer les lots et à diminuer les risques de contamination.
- ◇ Dans le cas où une autre personne reçoit et évalue la marchandise, l'apprenti ou l'apprentie doit savoir comment sont inscrites la réception et l'évaluation des marchandises dans les registres prévus à cet effet.

TÂCHE 2.3 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – MATIÈRES PREMIÈRES ET PRODUITS AUXILIAIRES				
Assurer le respect des conditions d'entreposage de la matière première et des produits auxiliaires				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Inspection des conditions environnantes (température et humidité) dans les salles d'entreposage.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Porter aussi une attention particulière à la détection de toute trace de présence de vermine ou de conditions insalubres. ◇ Vérifier la bonne rotation des stocks pour diminuer les pertes. ◇ Surveiller les traces de corrosion sur les surfaces métalliques, indices d'une humidité potentiellement trop élevée. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il vérifie régulièrement et méthodiquement les lieux et les installations d'entreposage; ◇ il s'assure que les matières premières, matériaux d'emballage et produits auxiliaires sont correctement entreposés; ◇ la rotation des stocks est effectuée adéquatement. 			
<p>B. Consignation des informations dans les registres nécessaires.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ les informations sont consignées systématiquement dans les registres et rapports appropriés. 			

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

TÂCHE 2.4 - Échantillonner la matière première, pour fins d'analyse

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 2.4

- ◇ Consulter les spécifications propres à l'entreprise ou les normes et les documents de l'ACIA ou du BNQ concernant l'échantillonnage et les méthodes d'évaluation, d'examen et d'analyse de la qualité de certains produits du poisson.

TÂCHE 2.4 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – MATIÈRES PREMIÈRES ET PRODUITS AUXILIAIRES				
Échantillonner la matière première, pour fins d'analyse				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
A. Choix du plan d'échantillonnage. Remarques : ◇	◇ il choisit un plan d'échantillonnage approprié.			
B. Prélèvement d'échantillons dans les lots à vérifier. Remarques : ◇ Prélever un échantillon le plus représentatif possible du lot à évaluer; ◇ Procéder de façon la plus aléatoire possible. ◇ La taille des échantillons doit correspondre au degré de confiance recherché et à la taille du lot à évaluer. ◇ Utiliser les techniques d'asepsie exigées pour le prélèvement d'échantillons à des fins d'analyse microbiologique, s'il y a lieu.	◇ il applique le plan d'échantillonnage de façon précise; ◇ il maîtrise les techniques de prélèvement et d'échantillonnage; ◇ il utilise rigoureusement les techniques d'asepsie.			
C. Identification et codage des échantillons. Remarques : ◇	◇ les échantillons sont identifiés clairement.			
D. Consignation des informations dans le registre de prélèvement. Remarques : ◇ Le nom et le contenu des registres de prélèvement peuvent varier selon l'entreprise.	◇ il consigne clairement toute l'information dans le registre approprié.			

TÂCHE 2.4 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – MATIÈRES PREMIÈRES ET PRODUITS AUXILIAIRES				
Échantillonner la matière première, pour fins d'analyse				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
E. Conservation des échantillons selon les procédures applicables.	◇ les échantillons sont conservés dans des conditions adéquates.			
Remarques : ◇ Respecter les procédures et directives de prélèvement, de conservation et de transport des échantillons avant leur analyse.				

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

TÂCHE 2.5 - Effectuer des analyses de contrôle de la qualité

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 2.5

- ◇ Le terme **analyse** regroupe ici les méthodes chimiques, physiques, microbiologiques ou organoleptiques qui peuvent évaluer la composition, la fraîcheur, la qualité ou toute autre propriété d'un produit ou d'une surface. Ces analyses peuvent être effectuées par des méthodes officiellement reconnues, des ensembles portatifs (trousses), des appareils ou instruments spécialisés ou des techniques propres à l'entreprise.
- ◇ Le **réglage** (ajustement, calibrage ou mise au point) consiste à la mise au point d'un appareil, un composant d'appareil ou un mécanisme. Ce terme signifie l'opération destinée à amener un appareil de mesure à un fonctionnement et à une justesse convenables pour son utilisation en agissant seulement sur les moyens mis à la disposition de l'utilisateur.
- ◇ **L'étalonnage** vérifie l'exactitude des valeurs ou des mesures prises par un appareil de mesure (balance, thermomètre, etc.) par comparaison avec un étalon.
- ◇ Commencer l'apprentissage par des techniques de mesure et d'analyse simples et de routine (mesures de température, de pH, utilisation d'ensembles portatifs, etc.) employées dans l'entreprise. Les points suivants sont importants :
 - utiliser un instrument ou un appareil de mesure qui a été étalonné au préalable;
 - bien ajuster (régler) l'instrument ou l'appareil de mesure avant son utilisation;
 - respecter les directives du fabricant quant à l'entretien, l'ajustement, l'étalonnage et les conditions d'utilisation et de remisage de l'instrument ou de l'appareil de mesure.
- ◇ Par la suite, dans le cas de méthodes d'analyse nécessitant de l'équipement et du matériel de laboratoire (s'il y a lieu), l'apprenti ou l'apprentie doit appliquer les bonnes pratiques de laboratoire (BPL), en particulier au niveau des précautions et des mesures de sécurité à prendre (port de l'équipement de protection individuelle, etc.).

TÂCHE 2.5 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – MATIÈRES PREMIÈRES ET PRODUITS AUXILIAIRES				
Effectuer des analyses de contrôle de la qualité				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
A. Choix des analyses à effectuer Remarques : ◇	◇ il choisit judicieusement les analyses à effectuer.			
B. Préparation des milieux, des réactifs, du matériel, des instruments ou des appareils d'analyse (démarrage, réglage, étalonnage, etc.). Remarques : ◇ Les techniques et les calculs de pesées et de dilution doivent être effectués selon les règles de l'art. ◇ La règle de trois, utilisée en particulier pour convertir ou ajuster des quantités, des volumes, des concentrations, des pesées, etc. est essentielle à maîtriser. ◇ Tous les contenants de produits chimiques doivent être clairement identifiés selon les exigences du SIMDUT.	◇ l'étalonnage et le réglage des instruments ou appareils de mesures sont exacts et précis; ◇ il réalise correctement les montages; ◇ il exécute une gestion efficace des stocks de milieux et réactifs (rotation, conditions et durée de conservation, etc.) ◇ les milieux, les réactifs ou les solutions sont préparés de façon précise; ◇ les contenants des produits chimiques sont identifiés clairement; ◇ les milieux, les réactifs ou les solutions sont conservés selon les directives du fournisseur; ◇ la manipulation des produits et l'utilisation des instruments et appareils sont sécuritaires.			

TÂCHE 2.5 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – MATIÈRES PREMIÈRES ET PRODUITS AUXILIAIRES				
Effectuer des analyses de contrôle de la qualité				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
C. Préparation de la prise d'essai pour l'analyse (décongélation, fractionnement, homogénéisation, etc.). Remarques : ◇ On entend par « prise d'essai » la partie d'un échantillon qui sera soumise aux analyses. ◇ Respecter les procédures de préparation des prises d'essai pour fins d'analyse (broyage, homogénéisation, extraction, etc.). ◇ S'assurer que les dispositifs de protection soient installés et se servir d'un outil pour pousser le matériel à hacher (protection des mains), si c'est nécessaire.	◇ il prépare les prises d'essai en respectant les procédures à suivre.			
D. Exécution de l'analyse. Remarques : ◇ Ces méthodes d'analyse peuvent couvrir l'analyse microbiologique, chimique, physique ou organoleptique des prises d'essai. ◇ Dans la mesure du possible, travailler sous une hotte lorsque la sécurité l'exige.	◇ il suit rigoureusement les protocoles (méthodes) d'analyses; ◇ les techniques d'analyse sont utilisées correctement; ◇ sa lecture des mesures est juste; ◇ il exécute les analyses de façon sécuritaire.			

TÂCHE 2.5 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – MATIÈRES PREMIÈRES ET PRODUITS AUXILIAIRES				
Effectuer des analyses de contrôle de la qualité				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
E. Enregistrement des résultats et mesures obtenus. Remarques : ◇ Noter clairement et de façon la plus complète possible dans les cahiers, registres ou rapports d'analyse les observations, mesures, calculs, résultats obtenus et toute autre information pertinente.	◇ il enregistre systématiquement toutes les données et observations dans les registres ou rapports appropriés.			
F. Traitement des données et exécution des calculs appropriés. Remarques : ◇ La règle de trois, utilisée en particulier pour convertir ou ajuster des quantités, des volumes, des concentrations, des pesées, etc. est essentielle à maîtriser.	◇ il traite de façon appropriée les données recueillies; ◇ ses calculs sont exacts.			
G. Rédaction et transmission d'un rapport d'analyse. Remarques : ◇ L'interprétation des résultats obtenus et les actions à prendre sont couvertes à la tâche 2.7 «Recommander des mesures correctives et préventives».	◇ il rédige un rapport clair et précis; ◇ les informations sont transmises aux personnes concernées.			

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

TÂCHE 2.6 - Transmettre, le cas échéant, les échantillons à un laboratoire d'analyse indépendant

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 2.6

- ◇ Cette vérification par des laboratoires indépendants ne se fait pas toujours sur une base journalière, mais souvent à une fréquence moindre (à la semaine ou au mois). Il se peut que cette situation ne se présente pas lors de la période d'apprentissage prévue. Dans ce cas, le compagnon ou la compagne doit utiliser une mise en situation pour que l'apprenti ou l'apprentie puisse maîtriser cette compétence.
- ◇ Il est important que l'apprenti ou l'apprentie :
 - remplisse correctement les rapports, registres, étiquettes et documents d'accompagnement relatifs au prélèvement, à la conservation et à l'expédition des échantillons;
 - respecte les procédures de conservation, de préparation et d'expédition des échantillons exigées par l'organisme externe.

TÂCHE 2.6 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – MATIÈRES PREMIÈRES ET PRODUITS AUXILIAIRES				
Transmettre, le cas échéant, les échantillons à un laboratoire d'analyse indépendant				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
A. Conservation des échantillons avant leur expédition. Remarques : ◇ S'assurer de bien contrôler la température du produit et de maintenir l'intégrité du produit. ◇ S'assurer du bon choix des emballages et contenants.	◇ il respecte les conditions relatives à la conservation des échantillons; ◇ les emballages et contenants sont appropriés aux types de produits et aux exigences demandées par les analyses à effectuer.			
B. Identification (marquage ou étiquetage) des échantillons et des contenants. Remarques : ◇	◇ les échantillons sont identifiés clairement; ◇ l'information est exacte et complète.			
C. Rédaction de la documentation nécessaire (registre ou rapport de prélèvement, etc.). Remarques : ◇	◇ il documente de façon claire et précise tous les éléments demandés par le laboratoire d'analyse.			
D. Expédition des échantillons au laboratoire d'analyse indépendant. Remarques : ◇	◇ il respecte les conditions relatives à l'expédition des échantillons (température, étanchéité, délais, etc.).			

TÂCHE 2.6 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – MATIÈRES PREMIÈRES ET PRODUITS AUXILIAIRES				
Transmettre, le cas échéant, les échantillons à un laboratoire d'analyse indépendant				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
E. Réception, diffusion et classement du rapport d'analyse du laboratoire indépendant.	◇ il inscrit ou classe les informations dans les registres ou rapports appropriés.			
Remarques : ◇ L'interprétation des résultats obtenus et les actions à prendre sont couvertes à la tâche 2.7 «Recommander des mesures correctives et préventives».				

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

TÂCHE 2.7 - Recommander des mesures correctives et préventives

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 2.7

- ◇ Dans le cas d'une entreprise de transformation de produits aquatiques qui exporte ses produits à une autre province ou à un autre pays, l'apprenti ou l'apprentie doit consulter les exigences relatives aux **mesures correctives et préventives** spécifiées dans la Norme de référence du PGQ et aussi dans le document «Comment restructurer votre Plan de PGQ» de l'ACIA (sur Internet ou en support papier).
- ◇ Dans le cas d'une entreprise de transformation de produits aquatiques qui n'exporte pas ses produits à une autre province ou à un autre pays, l'apprenti l'apprentie doit s'assurer de faire respecter les exigences du Règlement sur les aliments (R.R.Q., c. P-29, r. 1).
- ◇ L'apprenti ou l'apprentie devrait détecter au moins trois (3) cas d'écarts ou déficiences relatifs à un ou plusieurs éléments de compétence couverts dans ce module. À défaut de situations réelles, le compagnon ou la compagne devrait effectuer des simulations et évaluer comment l'apprenti ou l'apprentie règle les problèmes ou avise les autorités compétentes. Il doit respecter la ligne d'autorité en place dans l'entreprise.
- ◇ Tenir compte du système de classification des écarts, déficiences ou défauts utilisé dans l'entreprise. Par exemple, certaines entreprises vont classer les problèmes en défauts mineurs, graves, très graves et critiques. D'autres vont faire une distinction entre défauts et défauts. S'assurer que l'apprenti ou l'apprentie comprenne et maîtrise ces classifications particulières si elles sont utilisées.

TÂCHE 2.7 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – MATIÈRES PREMIÈRES ET PRODUITS AUXILIAIRES				
Recommander des mesures correctives et préventives				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Comparaison des observations, des résultats et des mesures avec les normes, limites de contrôle et les limites critiques reconnues.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Consulter les règlements, normes et directives internes concernant les limites de contrôle à respecter pour certains produits du poisson. ◇ S'assurer que l'apprenti ou l'apprentie comprenne la signification des résultats obtenus. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il utilise les connaissances et les références appropriées. ◇ il reconnaît tous les écarts et les anomalies. 			
<p>B. Définition des actions correctives à prendre.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Tout écart ou déficience doivent être corrigés le plus tôt possible. ◇ 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il décrit clairement les actions à prendre; ◇ les correctifs sont appropriés aux problèmes rencontrés. 			
<p>C. Inscription des informations exigées (déficience ou écart, dates de réalisation et de vérification, identification des responsables, mesures prises) dans le rapport approprié.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Le rapport d'action corrective n'est obligatoire que pour les entreprises qui exportent leurs produits. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il enregistre systématiquement les déficiences ou écarts dans les registres et rapports appropriés; ◇ il documente de façon appropriée tous les éléments de la démarche de correction ou de prévention qu'il sera appelé à exécuter. 			

TÂCHE 2.7 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – MATIÈRES PREMIÈRES ET PRODUITS AUXILIAIRES				
Recommander des mesures correctives et préventives				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
D. Transmission du rapport aux autorités concernées. Remarques : ◇	◇ il communique efficacement les mesures aux personnes concernées.			
E. Vérification de l'efficacité des actions correctives prises. Remarques : ◇	◇ il vérifie rigoureusement l'efficacité des mesures prises.			
F. Proposition de mesures préventives pour éviter la récurrence. Remarques : ◇	◇ il recommande des mesures cohérentes et réalistes.			

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

MODULE 2 - RESSOURCES ET RÉFÉRENCES

Sujets	Ressources	Références
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Échantillonnage ◇ Méthodes d'évaluation, d'examen et d'analyse ◇ Normes et limites de contrôle et critiques à respecter pour certains produits du poisson 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Fournisseurs et acheteurs ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) ◇ Normes du Bureau de normalisation du Québec (BNQ) (ces normes sont conservées en archive, mais sont disponibles sur demande) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Manuel des normes et des méthodes des produits du poisson ◇ Manuel d'inspection des produits du poisson - Politiques et procédures ◇ Manuel de défauts de boîtes métalliques - Caractérisation et classification ◇ Manuel de défauts dans les sachets souples stérilisables en autoclave ◇ Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques - Manuel des opérations ◇ Lignes directrices bactériologiques pour le poisson et les produits du poisson ◇ Lignes directrices sur les contaminants chimiques du poisson et des produits du poisson au Canada ◇ BNQ 8071-080 – Pêches – Qualité – Méthode d'évaluation sensorielle de la qualité de la chair de poisson, à l'état cru ◇ BNQ 8071-090 – Pêches – Qualité – Évaluation organoleptique de l'état de fraîcheur des poissons entiers, à l'état cru ◇ BNQ 8078-090 – Pêches – Qualité – Évaluation organoleptique de l'état de fraîcheur des crustacés et des

MODULE 2 - RESSOURCES ET RÉFÉRENCES		
Sujets	Ressources	Références
	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Site Internet de Santé Canada (http://www.hc-sc.gc.ca/) ◇ MAPAQ, Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires, Site Internet (http://www.agr.gouv.qc.ca) ◇ Établissements d'enseignement reconnus 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ mollusques, entiers, à l'état cru ◇ BNQ 8070-332 – Pêches – Hareng – Détermination de la teneur en gras – Méthode de référence ◇ BNQ 8074-580 – Pêches – Morue salée et séchée – Détermination de la teneur en humidité – Méthode de référence ◇ Compendium de Méthodes ◇ Recueil des méthodes microbiologiques en analyse alimentaire ◇ Consulter le CSMOPM pour plus d'informations
◇ Additifs et auxiliaires de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Fabricant ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : <ul style="list-style-type: none"> - Lois et Règlements - Poisson, produits de la mer et production, Inspection des produits 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Règlement sur les Aliments et Drogues - Partie B, Titre 16 ◇ Guide des additifs autorisés dans le poisson et dans les produits du poisson ◇ Liste des additifs autorisés dans le poisson et dans les produits du poisson

MODULE 2 - RESSOURCES ET RÉFÉRENCES		
Sujets	Ressources	Références
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Exigences relatives à la conformité des établissements (entreposage) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : Manuel d'inspection des installations ◇ Règlement sur les aliments (R.R.Q., c. P-29, r. 1) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Exigences de conformité pour établissements (annexes I et II du Règlement sur l'Inspection du poisson) ◇ Chapitres 9 - Produits marins et 10 - Produits d'eau douce
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Élimination des produits aquatiques impropres à la consommation, déchets, rebuts ou détritrus 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de l'ACIA : Manuel d'inspection des installations ◇ Règlement sur les aliments (R.Q, c. P-29, r. 1) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Exigences de conformité pour établissements (annexes I et II du Règlement sur l'Inspection du poisson) ◇ Chapitres 9 - Produits marins et 10 - Produits d'eau douce
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Bonnes pratiques de laboratoire (BPL) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Établissements d'enseignement reconnus ◇ Site Internet de l'OCDE (http://www.oecd.org) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Consulter le CSMOPM pour plus d'informations ◇ Série sur les principes de bonnes pratiques de laboratoire et vérification du respect de ces principes
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Exigences relatives à la santé et la sécurité au travail 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de la CSST (http://www.csst.qc.ca) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Loi sur la santé et la sécurité du travail (LSST) (L.R.Q., c. S-2.1) ◇ Règlement sur la santé et la sécurité du travail (R.R.Q., c. S-2.1, r. 19.01) ◇ Règlement sur l'information concernant les produits contrôlés (R.R.Q., c. S-2.1, r. 10.1)

MODULE 2 - RESSOURCES ET RÉFÉRENCES

Sujets	Ressources	Références
◇ Exigences relatives aux mesures correctives et préventives	◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : <ul style="list-style-type: none">- Programme de gestion de la qualité, Norme de référence du PGQ et Lignes directrices sur la conformité- Comment restructurer votre Plan de PGQ	◇ Section 3 - Plan des programmes préalables ◇ Section 3 - Programmes préalables

Module 3

Programme de gestion de la qualité

SYNTHÈSE DU MODULE

Ce module porte sur l'application et le respect des mesures propres à assurer le maintien d'un Programme de gestion de la qualité (PGQ).

NOTES

- ◇ L'ensemble de ce module est **OBLIGATOIRE** pour les entreprises qui exportent leurs produits vers une autre province ou un autre pays. Le Programme de gestion de la qualité (PGQ) est défini dans la section «Norme de référence du PGQ et lignes directrices sur la conformité» du Manuel d'inspection des installations de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Il incorpore les exigences liées au Règlement sur l'Inspection du poisson et est fondé sur les principes HACCP (analyse des dangers et maîtrise des points critiques de contrôle).
- ◇ Dans le cas des entreprises qui n'exportent pas leurs produits vers une autre province ou un autre pays, ces dernières doivent s'assurer de répondre aux exigences définies dans le Règlement sur les aliments (R.R.Q., c. P-29, r. 1). Dans l'ensemble, ces exigences correspondent à celles des Programmes préalables et des Plans PIR du PGQ. De plus, l'inspecteur provincial effectue son inspection en se basant sur une technique appelée «Inspection basée sur le risque (IBR)», elle-même fondée sur les principes HACCP (analyse des dangers et maîtrise des points critiques de contrôle).
- ◇ Le MAPAQ **recommande** au contrôleur de la qualité de ce type d'entreprise de mettre en œuvre un système de contrôle de la qualité équivalent au PGQ, en particulier concernant les exigences qui ne sont pas clairement détaillées dans la réglementation provinciale comme, par exemple, un programme de répression de la vermine, un programme de rappel, un système de registres d'action corrective, une démarche systématique d'évaluation des dangers et de détermination de points critiques de contrôle, bien documentée et basée sur les principes HACCP du *Codex Alimentarius* (FAO), etc.
- ◇ C'est lors de la rencontre initiale (l'accueil) et par l'évaluation au départ de l'apprenti ou l'apprentie que la possibilité de ne pas couvrir certaines parties du module sera évaluée par les parties prenantes (responsable du CSMOPM, compagnon ou compagne, apprenti, etc.), dans le cas d'une entreprise qui n'exporte pas ses produits à l'extérieur de la province ou à un autre pays.
- ◇ Dans le cas des entreprises qui font de l'exportation, même si un PGQ propre à l'entreprise est complété, approuvé et en vigueur, l'apprenti ou l'apprentie devrait participer à un exercice de vérification (une mise à jour) de l'ensemble des éléments du Programme existant. Cette vérification est exigée par l'ACIA et doit s'effectuer sur une base annuelle. Ce module est l'occasion d'intégrer l'apprenti ou l'apprentie dans ce processus, même si seul le responsable PGQ désigné est autorisé à effectuer la mise à jour de la documentation.
- ◇ Si le PGQ n'existe pas (en raison d'une nouvelle production ou d'un changement dans le procédé ou le type de produit), l'apprenti ou l'apprentie pourra être incorporé d'office dans l'équipe de conception du PGQ (pour les entreprises qui exportent leurs produits).
- ◇ L'apprenti ou l'apprentie doit disposer du temps d'apprentissage et de pratique nécessaire pour acquérir cette compétence. C'est l'une des plus complexes de la fonction de travail de contrôleur de la qualité.

- ◇ Ne pas oublier que les activités peuvent s'effectuer dans un ordre différent de celui qui est proposé dans le *Carnet d'apprentissage*, en fonction de l'organisation du travail dans l'entreprise. L'essentiel est d'acquérir les compétences nécessaires pour effectuer les différentes tâches.
- ◇ Ce module devrait être préférablement effectué après que l'apprenti ou l'apprentie ait couvert les éléments relatifs aux pratiques d'hygiène et de salubrité du module 1.

COMPÉTENCE VISÉE

Le contrôleur de la qualité est capable d'assurer le maintien d'un Programme de gestion de la qualité (PGQ). Il est particulièrement capable d'exécuter les tâches suivantes :

- 3.1 Recueillir des informations relatives aux éléments du Programme de gestion de la qualité (PGQ)**
 - 3.2 S'assurer de la bonne description des produits et de leurs étapes de production**
 - 3.3 S'assurer d'une analyse de dangers complète et à jour**
 - 3.4 S'assurer de l'efficacité des mesures de contrôle, de surveillance et de vérification**
 - 3.5 Surveiller l'application du Programme de gestion de la qualité**
 - 3.6 Mettre à jour le Programme de gestion de la qualité**
-

Contexte relatif à la santé et à la sécurité

- ◇ Souci des normes de santé et de sécurité préconisées pour la transformation des produits aquatiques, touchant, par exemple le port des vêtements de protection, l'aménagement des lieux, la circulation des matières et des personnes, les opérations sécuritaires, etc.
- ◇ Connaissance de l'emplacement du matériel d'urgence.
- ◇ Connaissance de son rôle en fonction du plan d'urgence en place dans l'entreprise.
- ◇ Connaissance du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).
- ◇ Connaissance des mesures à prendre pour éviter toute contamination croisée par des agents bactériologiques (bactéries, virus, etc.) ou chimiques (produits incompatibles, produits allergènes, résidus de nettoyage, etc.).

Attitudes et comportements professionnels

- ◇ Être fiable, responsable, consciencieux, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités.
- ◇ Se maîtriser, c'est-à-dire rester calme et contrôler ses émotions dans les situations difficiles.
- ◇ Prendre de l'initiative, c'est-à-dire prendre des mesures ou poser des actions avant qu'une situation ne l'exige.
- ◇ Être précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails.
- ◇ Être méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée afin de permettre une économie de temps et d'énergie.
- ◇ Être souple, c'est-à-dire s'adapter rapidement lorsque la situation initiale change.
- ◇ Avoir le souci de communiquer efficacement, c'est-à-dire s'exprimer clairement et transmettre l'information d'une manière non biaisée, concise et constructive.

- ◇ Avoir le souci du travail bien fait, c'est-à-dire être concentré sur le travail à effectuer.
- ◇ Avoir le souci de maintenir le matériel en bon état.
- ◇ Avoir le souci de la propreté, éviter le gaspillage et protéger l'environnement.
- ◇ Avoir le souci des coûts de production.
- ◇ Être capable de maintenir un esprit de concertation entre les membres d'une équipe.

Conditions d'évaluation

- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Dans les zones de travail lié à la réception, la transformation, l'entreposage et l'expédition des produits aquatiques.
- ◇ Dans un bureau.
- ◇ Accompli de manière autonome.
- ◇ En consultant des ressources professionnelles et des représentants du personnel impliqués au niveau de la fabrication des produits et des opérations de l'usine.
- ◇ À l'aide de documents techniques, de données de production, de plans de l'usine, de procédures écrites, de feuilles de travail, de relevés ou de registres.
- ◇ À l'aide des instruments et du matériel nécessaires à la surveillance et à la vérification.
- ◇ À partir des directives du compagnon ou de la compagne.

TÂCHE 3.1 - Recueillir des informations relatives aux éléments du Programme de gestion de la qualité (PGQ)

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 3.1

- ◇ Le **PGQ** (ou Programme de gestion de la qualité) est un document préparé par un transformateur de poisson, en conformité avec la Norme de référence du PGQ, qui expose les contrôles mis en œuvre afin de s'assurer que les produits du poisson ont été transformés dans des conditions propres à garantir la salubrité du produit et que le produit du poisson est **sain, acceptable et conforme** aux règles du commerce.
- ◇ L'apprenti ou l'apprentie doit consulter au départ les exigences spécifiées dans le PGQ retrouvées dans le «Manuel d'inspection des installations» de l'ACIA (sur Internet ou en support papier), en particulier la «**Norme de référence du PGQ et les Lignes directrices sur la conformité**».
- ◇ Le document «**Comment restructurer votre Plan de PGQ – Guide à l'intention des transformateurs de poisson**», disponible sur le site de l'ACIA ou en support papier, décrit plus en détail la démarche d'élaboration d'un PGQ.
- ◇ L'information que l'apprenti ou l'apprentie doit recueillir couvre les éléments suivants :
 - l'organigramme de l'entreprise;
 - la description des tâches, s'il y a lieu;
 - la déclaration d'engagement de la direction au sujet du PGQ, s'il y a lieu;
 - les fiches de description des produits;
 - les schémas (diagrammes) de fabrication;
 - les schémas des opérations (plans ou croquis des aires de transformation);
 - les feuilles de travail d'analyse des dangers et d'établissement des points de contrôle critiques (CCP), s'il y a lieu;
 - les études et autres documents publiés sur les aspects épidémiologiques et technologiques (ouvrages de référence, rapports de recherche ou d'essais, sites Internet sur le HACCP ou le PGQ, etc.);
 - le plan PGQ (Programmes préalables et plan PIR) et les plans HACCP (s'il y a lieu);
 - les procédures («PNE») relatives au plan des Programmes préalables, au plan PIR et, s'il y a lieu, au plan HACCP;
 - les registres de validation des limites critiques, s'il y a lieu;
 - les registres de surveillance des CCP, s'il y a lieu;
 - les registres de rappels ou de plaintes de clients;
 - les rapports d'action corrective.

TÂCHE 3.1 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ				
Recueillir des informations relatives aux éléments du Programme de gestion de la qualité (PGQ)				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
A. Vérification des rôles et responsabilités relatifs à l'application et au maintien du PGQ, en particulier de l'identification du poste responsable du plan PGQ.	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il utilise efficacement les sources d'information; ◇ il consulte les personnes ressources du milieu; ◇ les informations concernant la personne responsable du plan PGQ sont justes et complètes. 			
Remarques : ◇				
B. Vérification de l'organigramme de l'entreprise.	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il utilise efficacement les sources d'information; ◇ il consulte les personnes ressources du milieu; ◇ l'organigramme est complet et exact. 			
Remarques : ◇				
C. Vérification de la déclaration d'engagement de la direction, s'il y a lieu.	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il utilise efficacement les sources d'information; ◇ il consulte les personnes ressources du milieu; ◇ la déclaration d'engagement est valide. 			
Remarques : ◇				
D. Consultation de la réglementation et de la documentation de l'ACIA spécifiques au Programme de gestion de la qualité (PGQ).	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il repère rapidement l'information utile; ◇ il utilise efficacement les sources d'information; ◇ il a une connaissance adéquate des exigences du PGQ. 			
Remarques : ◇				

TÂCHE 3.1 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ				
Recueillir des informations relatives aux éléments du Programme de gestion de la qualité (PGQ)				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>E. Consultation d'études et autres documents publiés sur les aspects épidémiologiques et technologiques (rapports d'essai, etc.).</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Ces documents peuvent comprendre, par exemple, des rapports d'essai de cuisson, de durée/température déjà effectués, des articles scientifiques, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il repère rapidement l'information utile; ◇ il utilise efficacement les sources d'information. 			
<p>F. Vérification ou rédaction des procédures relatives au plan des Programmes préalables, au plan PIR et, s'il y a lieu, au plan HACCP.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Dans le cas où un PGQ est déjà en place, cette vérification consiste à s'assurer de la présence de tous les éléments demandés par la Norme de référence du PGQ dans les procédures déjà écrites. ◇ Si les plans (Programmes préalables et PIR) et les procédures n'existent pas, il faut les élaborer. ◇ Le terme «procédures» englobe les procédures de surveillance et de vérification, les mesures correctives retrouvées dans les plans (Programmes préalables et PIR) et les PNE. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ les plans ou procédures sont complets et conformes aux exigences de la Norme de référence du PGQ; ◇ les procédures sont rédigées de façon concise et précise. 			

TÂCHE 3.1 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ				
Recueillir des informations relatives aux éléments du Programme de gestion de la qualité (PGQ)				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>G. Examen des registres de rappels ou de plaintes de clients ou rédaction de la procédure de rappel.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Cet examen permet de retracer l'historique des problèmes rencontrés (types, fréquence, importance, etc.) ou de vérifier la structure de rappel en place (registres et processus). ◇ Si une procédure de rappel existe, s'assurer qu'elle est bien documentée. En cas de difficultés, la corriger (la participation du personnel qui expédie les produits sur le marché peut-être utile). ◇ Si aucune procédure n'existe, il faut en élaborer une. ◇ Consulter les documents de l'ACIA relatifs au rappel de produits. ◇ L'exécution de la procédure de rappel (en cas réel ou en simulation) est couverte à la tâche 5.4 (module 5). 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il utilise efficacement les sources d'information; ◇ il vérifie la conformité des registres de rappels ou de plaintes de clients aux exigences réglementaires; ◇ la procédure de rappel rédigée ou corrigée est complète. 			

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

TÂCHE 3.2 - S'assurer de la bonne description des produits et de leurs étapes de production

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 3.2

- ◇ S'assurer de confirmer sur les lieux l'exactitude des informations à recueillir en consultant les spécialistes à l'interne (responsables de la production et autre personnel impliqué au niveau de la fabrication des produits et des opérations de l'usine) ou d'autres références à l'externe, si nécessaire.
- ◇ **A chaque fois qu'une modification doit être apportée au PGQ**, suite à sa vérification ou à son évaluation, il faut **s'assurer que la documentation PGQ concernée est réécrite** pour en tenir compte. La tenue à jour des documents sera couverte à la **tâche 3.6** («mettre à jour le Programme de gestion de la qualité»).

TÂCHE 3.2 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ				
S'assurer de la bonne description des produits et de leurs étapes de production				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Construction ou ajustement des schémas (diagrammes) de fabrication.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Ces schémas s'appliquent pour chacun des produits ou groupe de produits similaires transformés dans l'installation. ◇ S'assurer que les points d'intervention réglementaire (PIR) et les points de contrôle critiques (CCP, voir la tâche 3.4 B) y sont bien indiqués. ◇ S'assurer que le schéma (diagramme) de fabrication est numéroté suivant la séquence logique des opérations. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ les diagrammes de fabrication couvrent tous les produits ou gammes de produits et sont complets et exacts. 			
<p>B. Rédaction ou ajustement des fiches de description des produits.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Préparer une liste de tous les produits transformés dans votre établissement et inscrire les caractéristiques demandées pour chaque produit sur un formulaire de description de produit. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ la description des produits et de leurs caractéristiques est complète et conforme aux exigences du PGQ. 			

TÂCHE 3.2 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ				
S'assurer de la bonne description des produits et de leurs étapes de production				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>C. Construction ou ajustement du schéma des opérations de l'usine.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Si la mise en place de zones sanitaires ou de zones d'accès restreint a été déterminée comme mesure de contrôle, un schéma des opérations doit être inclus dans le PGQ. ◇ Indiquer clairement la circulation du matériel, du personnel et du produit dans l'usine et préciser toutes les zones sanitaires et les zones d'accès restreint. ◇ Vérifier le respect du principe de la «marche en avant», soit la progression du produit sans croisement, ni retour en arrière, au cours des opérations successives. ◇ Voir à la séparation adéquate des flux des produits (dans le temps ou dans l'espace), des personnes et des déchets. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ le schéma des opérations de l'usine est complet et exact; ◇ les zones sanitaires et à accès restreint sont indiquées de façon précise. 			

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

TÂCHE 3.3 – S’assurer d’une analyse de dangers complète et à jour

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 3.3

- ◇ Il faut, dans l’analyse des dangers, prendre en considération toutes les activités et matières suivantes :
 - poisson à l’arrivée;
 - ingrédients;
 - matériaux d’emballage;
 - personnel de l’établissement;
 - l’établissement lui-même;
 - description des produits;
 - diagramme de fabrication documenté dans la section sur les renseignements sur le produit et sur le procédé;
 - données sur les plaintes des consommateurs;
 - études publiées sur les aspects épidémiologiques et techniques.

- ◇ S’assurer de confirmer sur les lieux l’exactitude des informations à recueillir en consultant les spécialistes à l’interne (responsables de la production et autre personnel impliqué au niveau de la fabrication des produits et des opérations de l’usine) ou d’autres références à l’externe, si nécessaire.

- ◇ **A chaque fois qu’une modification doit être apportée au PGQ**, suite à sa vérification ou à son évaluation, il faut **s’assurer que la documentation PGQ concernée est réécrite** pour en tenir compte. La tenue à jour des documents sera couverte à la **tâche 3.6** («mettre à jour le Programme de gestion de la qualité»).

TÂCHE 3.3 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ				
S'assurer d'une analyse de dangers complète et à jour				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Analyse de chacune des étapes des procédés pour chaque type de produit.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Se reporter à la description des produits et au diagramme de fabrication préparés à la tâche 3.2. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il vérifie de façon complète et précise les lieux, les équipements et les installations; ◇ les tâches et les pratiques sont analysées rigoureusement par rapport à l'innocuité des aliments. 			
<p>B. Identification des dangers possibles (biologiques, chimiques, physiques).</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ L'exercice doit être fait pour chacune des étapes d'un procédé de fabrication. ◇ Considérer autant le produit lui-même que le procédé utilisé au niveau des dangers potentiels. ◇ Examiner l'information disponible, telle que les données sur les plaintes des consommateurs, ainsi que la documentation technique (données de production, etc.) et épidémiologique sur vos produits et des produits semblables. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il identifie de façon juste et précise tous les principaux dangers liés à l'innocuité des aliments, à la santé publique et à la sécurité. 			

TÂCHE 3.3 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ				
S'assurer d'une analyse de dangers complète et à jour				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>C. Évaluation de l'importance (gravité et possibilité d'occurrence) des dangers possibles retenus.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Tous les dangers habituellement reconnus, tant biologiques que chimiques ou physiques, sont à évaluer. ◇ La décision de les considérer comme importants ou non est fondée sur des informations tirées de spécialistes et de documents reconnus et aussi en tenant compte des mesures de surveillance en place dans les Programmes préalables et le Plan PIR. ◇ Examiner l'information disponible, telle que les données sur les plaintes des consommateurs, ainsi que la documentation technique (données de production, etc.) et épidémiologique sur vos produits et des produits semblables. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ son évaluation de la gravité et de la possibilité d'incidence des dangers retenus est juste et réaliste. 			

TÂCHE 3.3 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ				
S'assurer d'une analyse de dangers complète et à jour				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
D. Documentation de l'analyse de dangers sur les feuilles de travail appropriées.	<ul style="list-style-type: none"> ◇ les documents sont complets, clairs, précis et rédigés selon les exigences relatives à la Norme de référence du PGQ; ◇ tous les moyens en place ou à prendre pour éliminer ou atténuer certains dangers sont identifiés. 			
Remarques : ◇ Faire confirmer par des spécialistes à l'interne (compagnon ou compagne, responsable PGQ, etc.) ou à l'externe (agents de l'ACIA ou du MAPAQ, établissements d'enseignement reconnus, sites Internet reconnus, consultants, etc.).				

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

TÂCHE 3.4 – S’assurer de l’efficacité des mesures de contrôle, de surveillance et de vérification

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 3.4

- ◇ Il faut considérer que la plupart des mesures de contrôle, de surveillance et les mesures correctives touchant les éléments retrouvés dans les Programmes préalables et le Plan PIR, sont déjà définies et couvertes dans d’autres modules, par exemple :
 - le module 1, en ce qui concerne les exigences en environnement de l’usine (construction et matériaux d’une usine alimentaire, hygiène et salubrité, répression de la vermine, etc.) et l’acceptabilité des matériaux d’emballage;
 - le module 2 en ce qui concerne les matières premières et les produits auxiliaires;
 - le module 5, en ce qui concerne les exigences relatives au rappel de produits et à l’étiquetage et au codage, etc.
- ◇ À l’intérieur de ce module, seules la **pertinence** et l’**efficacité** des mesures de contrôle, de surveillance et des mesures correctives relatives aux Programmes préalables et au Plan PIR seront évaluées.
- ◇ L’accent est mis ici sur la détermination et la vérification des points de contrôle critiques (CCP), des limites critiques et des activités de surveillance et de vérification des points de contrôle critiques (CCP).
- ◇ L’apprenti ou l’apprentie devrait exécuter toutes les procédures de surveillance, de vérification et les mesures correctives attribuées au contrôleur de la qualité, définies dans le plan des Programmes préalables, le plan PIR et, s’il y a lieu le plan HACCP. Si des procédures de surveillance, de vérification et des mesures correctives sont effectuées par d’autres personnes, l’apprenti ou l’apprentie doit s’assurer que ces dernières comprennent bien et exécutent correctement ces mesures en les observant sur les lieux de travail ou en les questionnant.
- ◇ S’assurer de confirmer sur les lieux l’exactitude des informations à recueillir en consultant les spécialistes à l’interne (responsables de la production et autre personnel impliqué au niveau de la fabrication des produits et des opérations de l’usine) ou d’autres références à l’externe, si nécessaire.
- ◇ **A chaque fois qu’une modification doit être apportée au PGQ, suite à sa vérification ou à son évaluation, il faut s’assurer que la documentation PGQ concernée est réécrite** pour en tenir compte. La tenue à jour des documents sera couverte à la **tâche 3.6** («mettre à jour le Programme de gestion de la qualité»).

TÂCHE 3.4 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ				
S'assurer de l'efficacité des mesures de contrôle, de surveillance et de vérification				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Vérification sur place des zones sanitaires et à accès restreint.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ S'assurer que les zones sanitaires et à accès restreint sont bien délimitées et respectées au niveau de la circulation des personnes et des matières. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ les zones sanitaires et à accès restreint sont clairement délimitées et sont conformes au schéma; ◇ les directives concernant la circulation des matières et des personnes sont respectées. 			
<p>B. Détermination ou validation des points de contrôle critiques (CCP).</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Le CCP (sigle utilisé pour désigner un point de contrôle critique) est l'étape du procédé où le danger important est contrôlé. ◇ Utiliser l'arbre décisionnel proposé par l'ACIA, afin de faciliter la détermination des CCP au fil du procédé. ◇ La méthode et les résultats de la détermination des CCP doivent être documentés selon les exigences de l'ACIA. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il utilise une approche systémique de détermination des CCP; ◇ l'emplacement des CCP est pertinent; ◇ l'information consignée dans la documentation du PGQ est complète. 			
<p>C. Identification des CCP sur le diagramme de fabrication.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ les points de contrôle critiques sont bien identifiés sur les schémas (diagrammes) de fabrication retrouvés dans le PGQ. 			

TÂCHE 3.4 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ				
S'assurer de l'efficacité des mesures de contrôle, de surveillance et de vérification				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
D. Cueillette et vérification des données recueillies aux CCP (durées, températures, pH, etc.), s'il y a lieu. Remarques : ◇ Ceci s'applique dans le cas où des CCP sont déjà existants et que des données de contrôle sont disponibles. ◇ Vérifier les données pour s'assurer que les contrôles en place sont effectivement appliqués selon la fréquence précisée.	◇ il effectue une recherche complète des données; ◇ il consulte toutes les personnes concernées; ◇ il met en évidence toutes les déviations et écarts aux standards établis.			

TÂCHE 3.4 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ				
S'assurer de l'efficacité des mesures de contrôle, de surveillance et de vérification				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>E. Établissement ou vérification des limites critiques de chaque CCP.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Des limites critiques doivent être déterminées pour chaque CCP identifié. ◇ Une limite critique représente la valeur maximale ou minimale que devrait respecter le procédé pour être considéré sous contrôle (ex : atteinte d'une température, respect d'une durée, pH spécifique, concentration d'un agent de conservation, taille des morceaux de coquille décelables, etc.) ◇ Chercher l'information dans des publications scientifiques, des lignes directrices réglementaires, auprès d'experts ou d'après les résultats d'études expérimentales. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il vérifie, en consultant des spécialistes à l'interne (compagnon ou compagne, directeur de production, opérateurs d'équipement spécialisé, etc.) ou à l'externe (inspecteur, consultants, sites Internet reconnus, etc.), la pertinence de ces mesures et de leurs limites; ◇ les limites critiques définies sont adéquates. 			

TÂCHE 3.4 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ				
S'assurer de l'efficacité des mesures de contrôle, de surveillance et de vérification				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>F. Validation des limites critiques par démonstration de leur efficacité (essais de cuisson, de destruction thermique, etc.), s'il y a lieu.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Ceci s'applique dans le cas où un nouveau CCP est établi. ◇ Au besoin, si elles démontrent qu'elles sont inefficaces ou inadéquates, il faut réévaluer les mesures ou les limites critiques. ◇ Pour cela, des essais, des mesures ou des analyses microbiologiques, chimiques ou physiques visant à vérifier leur efficacité seront peut être nécessaires. ◇ Dans ce cas, participer aux essais de validation de nouveaux points de contrôle ou de nouvelles limites critiques. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il valide les limites critiques par des tests appropriés; ◇ les instruments de mesures et les appareils servant aux essais sont étalonnés correctement; ◇ les procédures d'essai ou d'analyses sont appliquées rigoureusement; ◇ son interprétation des données est juste. 			
<p>G. Rédaction et conservation de la documentation de validation des limites critiques, s'il y a lieu.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Une fois les limites critiques validées par démonstration de leur efficacité, conserver la documentation de cette validation. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ les documents sont complets, clairs, précis et rédigés selon les exigences du PGQ. 			

TÂCHE 3.4 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ				
S'assurer de l'efficacité des mesures de contrôle, de surveillance et de vérification				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>H. Détermination ou évaluation des procédures de surveillance mises en place en vertu du PGQ.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Un système de surveillance (ou suivi) approprié devrait être déterminé pour chaque CCP afin de s'assurer que les limites critiques sont respectées sur une base constante et devrait inclure les aspects suivants : <ul style="list-style-type: none"> – l'objet de la surveillance; – le mode de surveillance des limites critiques; – des mesures préventives, s'il y a lieu; – la fréquence de surveillance; – le responsable de la surveillance. ◇ S'assurer de faire approuver par les autorités concernées le choix des techniques et des instruments de surveillance (contrôle des CCP) retenus, au niveau de la rapidité d'exécution, des coûts d'achat et d'utilisation, de la précision et de l'exactitude recherchées, etc. ◇ Évaluer l'efficacité de toutes les procédures de surveillance des Programmes préalables, du Plan PIR et du Plan HACCP (pour chaque CCP). 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il fait un compte-rendu précis des activités de surveillance; ◇ il choisit judicieusement les techniques et instruments de surveillance; ◇ les procédures de surveillance sont appropriées et rédigées de façon concise et précise. 			

TÂCHE 3.4 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ				
S'assurer de l'efficacité des mesures de contrôle, de surveillance et de vérification				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>I. Vérification des compétences du personnel chargé de la surveillance (connaissances et capacité d'effectuer la procédure).</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Lorsque des compétences spécialisées sont indispensables pour surveiller un procédé ou pour effectuer une activité, les exigences en matière de formation, l'expérience et/ou les compétences requises doivent être précisées. ◇ Par exemple, les postes d'opérateur d'autoclaves, opérateur de sertisseuse, opérateur pour le tri mécanique des boîtes de conserves et inspecteur pour l'intégrité des contenants sont des postes qui exigent du personnel des compétences et des habiletés particulières (formation obligatoire). ◇ S'assurer que le personnel de surveillance en place : <ul style="list-style-type: none"> – ait reçu la formation nécessaire pour effectuer l'activité de surveillance particulière; – saisisse bien l'importance de la surveillance des CCP; – rende compte avec précision de chaque activité de surveillance; – rende compte immédiatement de tout écart afin que des mesures correctives appropriées puissent être prises. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ le personnel de surveillance en place possède les qualifications et compétences nécessaires; ◇ les procédures de surveillance définies sont respectées par les personnes concernées. 			

TÂCHE 3.4 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ				
S'assurer de l'efficacité des mesures de contrôle, de surveillance et de vérification				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>J. Définition ou vérification des procédures de sélection du fournisseur, en vertu d'une entente d'assurance – qualité de fournisseurs (AQF).</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Dans le cadre d'une entente AQF, l'entreprise doit évaluer et choisir ses fournisseurs en se basant sur leur capacité de fournir un produit correspondant à ses exigences. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ les procédures de sélection et d'évaluation des compétences des fournisseurs (inspections, questionnaires, etc.) sont bien définies et respectées. 			
<p>K. Vérification des procédures et des fréquences de vérification précisées dans une entente d'assurance – qualité de fournisseurs (AQF).</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ S'il existe une entente AQF, l'apprenti ou l'apprentie devra obtenir des preuves que cette entente est effectivement appliquée et respectée par le fournisseur. ◇ L'obtention de certificats de contrôle émis par le fabricant de certains produits ou appareils en est une. L'apprenti ou l'apprentie peut avoir à effectuer une visite des lieux ou encore à effectuer ou faire effectuer des mesures ou des analyses sur le produit fourni. ◇ Habituellement, ces mesures de vérification sont précisées dans l'entente AQF. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il s'assure de l'application et du respect de l'entente AQF par le fournisseur. 			

TÂCHE 3.4 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ				
S'assurer de l'efficacité des mesures de contrôle, de surveillance et de vérification				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>L. Détermination ou évaluation des mesures correctives et préventives mises en place en vertu du PGQ.</p> <p>◇ Pour toute déviation de la procédure de surveillance ou de vérification, il faut prendre les mesures correctives et préventives appropriées.</p> <p>◇ Les mesures correctives doivent être établies à l'avance de manière que les employés chargés de la surveillance connaissent les étapes à suivre lorsqu'un écart est observé.</p> <p>◇ Des mesures correctives et préventives appropriées devraient être prises pour chaque écart ou déficience liés à un CCP.</p>	<p>◇ il repère adéquatement les écarts et les anomalies, dans le cas de mesures déjà en place;</p> <p>◇ les mesures correctives et préventives sont adaptées à la situation et rédigées de façon concise et précise.</p>			

TÂCHE 3.4 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ				
S'assurer de l'efficacité des mesures de contrôle, de surveillance et de vérification				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>M. Détermination ou vérification de la description des procédures de vérification mises en place en vertu du PGQ.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Pour chaque activité de surveillance, établir et documenter les procédures de vérification pour s'assurer que le CCP fonctionne tel que prévu. ◇ Des procédures de vérification appropriées précisent : <ul style="list-style-type: none"> – l'objet de la vérification; – le mode de vérification; – la fréquence; – le responsable de la vérification. ◇ Les activités de vérification sont un niveau supplémentaire de contrôle et de surveillance pour chaque CCP et peuvent inclure les aspects suivants : <ul style="list-style-type: none"> – un examen des registres générés à la suite des activités de surveillance; – l'étalonnage du matériel de contrôle; – des essais additionnels, comme des analyses microbiologiques. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il fait un compte-rendu précis des activités de vérification; ◇ les procédures de vérification sont appropriées et rédigées de façon exacte, concise et précise. 			

TÂCHE 3.4 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ				
S'assurer de l'efficacité des mesures de contrôle, de surveillance et de vérification				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
N. Vérification de la conformité des registres et rapports (de surveillance, de vérification, d'action corrective etc.).	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il révise systématiquement l'ensemble des registres et rapports; ◇ les registres de surveillance des Programmes préalables, du Plan PIR et des CCP, les rapports d'actions correctives et les registres de vérification sont adéquats et complets. 			
Remarques : ◇ S'assurer que toute l'information nécessaire soit enregistrée dans des registres appropriés, sinon, construire les registres en question.				

TÂCHE 3.5 – Surveiller l'application du Programme de gestion de la qualité

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 3.5

- ◇ Cette tâche consiste à s'assurer que les mesures de contrôle, de surveillance et de vérification définies dans le PGQ sont **effectivement mises en application et respectées** et que tous les registres sont utilisés correctement.
- ◇ Si, au cours de cette surveillance, **une modification** doit être apportée au PGQ, il faut s'assurer que la **documentation PGQ** concernée est **réécrite** pour en tenir compte. La tenue à jour des documents sera couverte à la **tâche 3.6** («mettre à jour le Programme de gestion de la qualité»).
- ◇ Il faut considérer que la plupart des mesures de contrôle, de surveillance et les mesures correctives touchant les éléments retrouvés dans les Programmes préalables, le Plan PIR et le Plan HACCP, sont déjà définies et couvertes dans d'autres modules, par exemple :
 - le module 1, en ce qui concerne les exigences en environnement de l'usine (construction et matériaux d'une usine alimentaire, hygiène et salubrité, répression de la vermine, etc.) et l'acceptabilité des matériaux d'emballage;
 - le module 2 en ce qui concerne les matières premières et les produits auxiliaires;
 - le module 4, en ce qui concerne les procédés de transformation et de conditionnement utilisés;
 - le module 5, en ce qui concerne les exigences relatives au rappel de produits et à l'étiquetage et au codage, etc.
- ◇ L'activité ne consiste ici qu'à s'assurer que le PGQ, tel que défini, correspond à la réalité de l'entreprise et qu'il est appliqué dans son ensemble.

TÂCHE 3.5 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ				
Surveiller l'application du Programme de gestion de la qualité				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Vérification des pratiques relatives au Programme de gestion de la qualité.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Vérifier l'ensemble des pratiques (mesures de surveillance et de vérification) définies dans le PGQ (Programme préalable, PIR et plan HACCP) afin de s'assurer que tous les contrôles nécessaires soient appliqués et qu'ils respectent le PGQ en place. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il fournit des preuves concrètes de l'application des mesures de surveillance et de vérification définies dans le PGQ. 			
<p>B. Vérification des registres et rapports (de surveillance, de vérification, d'action corrective etc.).</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ S'assurer que toute l'information nécessaire soit enregistrée dans les registres appropriés. ◇ Les registres doivent être paraphés ou signés et datés par la personne chargée de la surveillance ou de la vérification. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il révise systématiquement l'ensemble des registres; ◇ les registres de surveillance des Programmes préalables, du Plan PIR et des CCP, les rapports d'actions correctives et les registres de vérification sont complets, exacts, lisibles et correctement remplis par les personnes désignées dans le PGQ. 			
<p>C. Repérage des écarts et déficiences.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il reconnaît tous les écarts et les anomalies par rapport aux exigences du PGQ. 			

TÂCHE 3.5 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ				
Surveiller l'application du Programme de gestion de la qualité				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
D. Définition des actions correctives à prendre. Remarques : ◇ Tout écart ou déficience doivent être corrigés le plus tôt possible.	◇ il décrit clairement les actions à prendre; ◇ les correctifs sont appropriés aux problèmes rencontrés.			
E. Inscription des informations exigées (déficience ou écart, dates de réalisation et de vérification, identification des responsables, mesures prises) dans le rapport approprié. Remarques : ◇ Le rapport d'action corrective n'est obligatoire que pour les entreprises qui exportent leurs produits.	◇ il enregistre systématiquement les déficiences ou écarts dans les registres et rapports appropriés; ◇ il documente de façon appropriée tous les éléments de la démarche de correction ou de prévention qu'il sera appelé à exécuter.			
F. Vérification de l'efficacité des actions correctives prises. Remarques : ◇	◇ il vérifie rigoureusement l'efficacité des mesures prises.			
G. Proposition de mesures préventives pour éviter la récurrence. Remarques : ◇	◇ il recommande des mesures cohérentes et réalistes.			

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

TÂCHE 3.6 – Mettre à jour le Programme de gestion de la qualité

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 3.6

- ◇ Le Programme de gestion de la qualité est en constante évolution. Il y a donc lieu de le vérifier et de le mettre à jour.
- ◇ Cette tâche consiste à la mise à jour **documentaire** du PGQ ainsi qu'à **la tenue d'un registre des modifications**. Même si seul le responsable PGQ désigné est autorisé à effectuer la mise à jour de la documentation, il peut être souhaitable que l'apprenti ou l'apprentie soit intégré(e) dans ce processus. L'évaluation des activités relatives à un PGQ existant est préalablement effectuée dans les modules précédents.
- ◇ A chaque fois qu'une modification doit être apportée au PGQ, suite à sa vérification ou à son évaluation, il faut s'assurer que la documentation PGQ concernée est réécrite pour en tenir compte. Ces changements apportés au Plan PGQ doivent être **documentés**. Une pratique acceptée consiste à inclure un **registre de modification** dans le plan PGQ. Ceci garantira que le PGQ continue de refléter les contrôles qui sont appliquées au niveau des opérations de transformation.

TÂCHE 3.6 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ				
Mettre à jour le Programme de gestion de la qualité				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialement la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Actualisation de la documentation relative au PGQ.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ S'assurer que les modifications apportées à la documentation du PGQ décrivent clairement et de façon concise les changements effectués. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ la documentation PGQ concernée est réécrite et tient compte des modifications apportées au Programme. 			
<p>B. Tenue d'un registre de tous les changements apportés au PGQ remis à jour.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Ce registre liste les endroits dans la documentation PGQ qui ont été modifiés, suite à la vérification (vérification initiale ou mise à jour). ◇ Il faut consigner toutes les modifications apportées et la date à laquelle elles ont été apportées. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ tous les changements apportés au PGQ apparaissent dans le registre; ◇ l'information est complète (date, page, modification et signature). 			

MODULE 3 - RESSOURCES ET RÉFÉRENCES		
Sujets	Ressources	Références
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Programme de gestion de la qualité (PGQ) ou l'équivalent 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : Programme de gestion de la qualité ◇ Établissements d'enseignement reconnus ◇ MAPAQ 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Norme de référence du PGQ ◇ Comment restructurer votre Plan de PGQ – Guide à l'intention des transformateurs de poisson ◇ Consulter le CSMOPM pour plus d'informations ◇ Direction de la qualité et des services à la clientèle (DQSC) du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA)
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Principes HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet du «SeafoodNIC Seafood Network Information Center» (http://seafood.ucdavis.edu) ◇ Documents du <i>Codex Alimentarius</i> (http://www.codexalimentarius.net) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Systèmes de qualité et de sécurité sanitaire des aliments – Manuel de formation sur l'hygiène alimentaire et sur le système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques (HACCP) ◇ «Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application» [Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev 3 (1997)]
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Analyse des dangers 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : Programme de gestion de la qualité ◇ Site Internet du «SeafoodNIC Seafood Network Information Center» 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Plans types de PGQ

MODULE 3 - RESSOURCES ET RÉFÉRENCES		
Sujets	Ressources	Références
	<p>(http://seafood.ucdavis.edu)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Site Internet du «National Seafood HACCP Alliance for Training and Education» (http://seafood.ucdavis.edu) ◇ Site Internet du «U.S. Food & Drug Administration Center for Food Safety & Applied Nutrition» (http://www.cfsan.fda.gov) ◇ Site Internet de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) (http://www.who.int) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ «Compendium of Fish and Fishery Product Processes, Hazards, and Controls» ◇ «Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guidance»
◇ Exigences relatives à la santé et la sécurité au travail	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de la CSST (http://www.csst.qc.ca) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Loi sur la santé et la sécurité du travail (LSST) (L.R.Q., c. S-2.1) ◇ Règlement sur la santé et la sécurité du travail (R.R.Q., c. S-2.1, r. 19.01) ◇ Règlement sur l'information concernant les produits contrôlés (R.R.Q., c. S-2.1, r. 10.1)
◇ Essais de cuisson ou de traitement thermique	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ MAPAQ ◇ Firmes spécialisées de consultants 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Direction de l'innovation et des technologies (DIT) de la Direction générale des pêches et de l'aquaculture commerciales (DGPAC)

MODULE 3 - RESSOURCES ET RÉFÉRENCES

Sujets	Ressources	Références
◇ Rappel et plaintes de la clientèle	◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : <ul style="list-style-type: none">- Programme de gestion de la qualité, Norme de référence du PGQ et Lignes directrices sur la conformité- Comment restructurer votre Plan de PGQ- Matériel de référence, Plan de rappel	◇ Section 3 - Plan des programmes préalables ◇ Section 3 - Programmes préalables ◇ Les rappels d'aliments : Faites un plan et appliquez-le! Le guide du fabricant

Module 4

Surveillance de la transformation

SYNTHÈSE DU MODULE

Ce module porte sur l'application et le respect des pratiques de surveillance de la transformation et du conditionnement des produits aquatiques

NOTES

- ◇ Ce module couvre autant les procédés de **transformation** que les types de **conditionnement** des produits aquatiques. On entend ici par *conditionnement* l'ensemble des opérations qui consistent à placer un produit dans un contenant, avec lequel il est en contact direct, afin de faciliter sa protection, sa conservation, sa présentation, sa vente ainsi que son usage. On inclut aussi les procédés utilisés pour cette fin (conditionnement sous vide, sous atmosphère modifiée, séchage, réfrigération, surgélation, mise en conserve, etc.).
- ◇ Ne pas oublier que les activités peuvent s'effectuer dans un ordre différent de celui qui est proposé dans le *Carnet d'apprentissage*, en fonction de l'organisation du travail dans l'entreprise. L'essentiel est d'acquérir les compétences nécessaires pour effectuer les différentes tâches.
- ◇ Ce module devrait être préférablement effectué après que l'apprenti ou l'apprentie ait couvert les éléments relatifs aux pratiques d'hygiène et de salubrité du module 1.

COMPÉTENCE VISÉE

Le contrôleur de la qualité est capable de surveiller la transformation des produits aquatiques. Il est particulièrement capable d'exécuter les tâches suivantes :

4.1 Surveiller les opérations de transformation et de conditionnement

4.2 Vérifier les mesures de contrôle exercées sur les procédés

4.3 Effectuer des analyses sur les produits en cours de fabrication et sur les produits finis

4.4 Transmettre, le cas échéant, les échantillons à un laboratoire d'analyse indépendant

4.5 Corriger les problèmes

Contexte relatif à la santé et à la sécurité

- ◇ Souci des normes de santé et de sécurité préconisées pour la transformation des produits aquatiques, touchant, par exemple le port des vêtements de protection, l'aménagement des lieux, la circulation des matières et des personnes, les opérations sécuritaires, etc.
- ◇ Connaissance de l'emplacement du matériel d'urgence.
- ◇ Connaissance de son rôle en fonction du plan d'urgence en place dans l'entreprise.

- ◇ Connaissance du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).
- ◇ Connaissance des mesures à prendre pour éviter toute contamination croisée par des agents bactériologiques (bactéries, virus, etc.) ou chimiques (produits incompatibles, produits allergènes, résidus de nettoyage, etc.).

Attitudes et comportements professionnels

- ◇ Être fiable, responsable, consciencieux, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités.
- ◇ Se maîtriser, c'est-à-dire rester calme et contrôler ses émotions dans les situations difficiles.
- ◇ Prendre de l'initiative, c'est-à-dire prendre des mesures ou poser des actions avant qu'une situation ne l'exige.
- ◇ Être précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails.
- ◇ Être méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée afin de permettre une économie de temps et d'énergie.
- ◇ Être souple, c'est-à-dire s'adapter rapidement lorsque la situation initiale change.
- ◇ Avoir le souci de communiquer efficacement, c'est-à-dire s'exprimer clairement et transmettre l'information d'une manière non biaisée, concise et constructive.
- ◇ Avoir le souci du travail bien fait, c'est-à-dire être concentré sur le travail à effectuer.
- ◇ Avoir le souci de maintenir le matériel en bon état.
- ◇ Avoir le souci de la propreté, éviter le gaspillage et protéger l'environnement.
- ◇ Avoir le souci des coûts de production.
- ◇ Perception fine de la vue, de l'odorat, du goût et du toucher.

Conditions d'évaluation

- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Dans les zones de travail liées à la transformation des produits aquatiques (réception, entreposage, transformation, expédition).
- ◇ Dans un laboratoire, s'il y a lieu.
- ◇ Accompli de manière autonome.
- ◇ À l'aide de documents techniques, de procédures écrites, de feuilles de travail ou de registres.
- ◇ À l'aide des instruments et du matériel nécessaires à l'inspection et à la vérification.
- ◇ À partir des directives du compagnon ou de la compagne.

TÂCHE 4.1 - Surveiller les opérations de transformation et de conditionnement

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 4.1

- ◇ Le **réglage** (ajustement, calibrage ou mise au point) consiste à la mise au point d'un appareil, un composant d'appareil ou un mécanisme. Ce terme signifie l'opération destinée à amener un appareil de mesure à un fonctionnement et à une justesse convenables pour son utilisation en agissant seulement sur les moyens mis à la disposition de l'utilisateur.
- ◇ **L'étalonnage** vérifie l'exactitude des valeurs ou des mesures prises par un appareil de mesure (balance, thermomètre, etc.) par comparaison avec un étalon.
- ◇ Cette surveillance des opérations de transformation et de conditionnement ne concerne que les éléments relatifs à la qualité et sous la responsabilité du contrôleur de la qualité. Les tâches accordées aux responsables de la production (directeur, gérant, contremaître, chef d'équipe, etc.) ne doivent pas être couvertes dans ce module.

TÂCHE 4.1 - ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – SURVEILLANCE DE LA TRANSFORMATION				
Surveiller les opérations de transformation et de conditionnement				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Vérification de la rotation appropriée des stocks de matière première et de produits auxiliaires.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Surveiller la rotation des stocks selon le principe «premier entré – premier sorti» ou selon le principe de la qualité moindre. ◇ Les stocks comprennent : <ul style="list-style-type: none"> - la matière première et les produits auxiliaires; - les produits en cours de fabrication. 	◇ la rotation des stocks est effectuée adéquatement.			

TÂCHE 4.1 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – SURVEILLANCE DE LA TRANSFORMATION				
Surveiller les opérations de transformation et de conditionnement				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>B. Inspection de l'état et du fonctionnement (propreté, réglage, étalonnage) de l'équipement de transformation et de conditionnement.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Même si ces inspections sont faites par un employé désigné à cette tâche plutôt que par le contrôleur de la qualité, l'apprenti ou l'apprentie devrait être capable de détecter toute défectuosité décelable du matériel et d'aviser la personne chargée de l'entretien des équipements. ◇ L'inspection doit être faite selon les directives de l'entreprise et à partir des spécifications des fabricants du matériel. ◇ Vérifier, s'il y a lieu, l'état de fonctionnement des réfrigérateurs et des congélateurs, la température et l'humidité des séchoirs, fumoirs, cellules de cuisson, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ l'équipement est propre et en bon état; ◇ les mises au point (réglage et étalonnage) et les réparations courantes de l'équipement sont faites avec exactitude et précision, selon les consignes des manuels techniques. 			

TÂCHE 4.1 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – SURVEILLANCE DE LA TRANSFORMATION				
Surveiller les opérations de transformation et de conditionnement				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>C. Vérification de l'application des procédures de transformation et de conditionnement et des méthodes de travail spécifiques au type de produit à fabriquer.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Dans le cas où des PNE existent (définies dans le cadre d'un PGQ) s'assurer qu'elles soient appliquées et respectées. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il assure le respect des procédures de transformation et de conditionnement; ◇ l'utilisation de l'équipement et du matériel est adéquate; ◇ les employés appliquent les bonnes méthodes de travail. 			
<p>D. Inspection des conditions d'entreposage temporaire des produits en cours de fabrication.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Les points suivants sont à surveiller : <ul style="list-style-type: none"> - la séparation et l'identification adéquates des lots; - le temps d'attente maximal à respecter; - la température des produits en entreposage temporaire; - l'utilisation de bacs isothermes, si possible; - le taux de glaçage des contenants, si de la glace est utilisée; - la disposition des contenants dans une pièce réfrigérée, dans la mesure du possible; - la protection des produits contre la contamination (fermeture des contenants, si possible). 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il s'assure régulièrement que les produits en cours de la fabrication sont entreposés de façon adéquate. 			

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

TÂCHE 4.2 - Vérifier les mesures de contrôle exercées sur les procédés

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 4.2

- ◇ Un **point de contrôle** est un moment ou un endroit donné où il est possible de vérifier la conformité d'un produit ou d'une opération à certaines exigences préétablies et, au besoin, de corriger les défauts, les anomalies ou les déficiences constatés.
- ◇ Certaines opérations de transformation (cuisson – décorticage, etc.) ou de conditionnement (emballage sous film de plastique, emballage sous vide, tunnel de refroidissement, congélation par air pulsé, etc.) se font automatiquement. S'il arrive qu'elles se fassent manuellement, l'apprenti ou l'apprentie doit s'assurer de respecter le temps nécessaire à chaque étape du conditionnement et de vérifier l'aspect du produit fini.
- ◇ Le **réglage** (ajustement, calibrage ou mise au point) consiste à la mise au point d'un appareil, un composant d'appareil ou un mécanisme. Ce terme signifie l'opération destinée à amener un appareil de mesure à un fonctionnement et à une justesse convenables pour son utilisation en agissant seulement sur les moyens mis à la disposition de l'utilisateur.
- ◇ **L'étalonnage** vérifie l'exactitude des valeurs ou des mesures prises par un appareil de mesure (balance, thermomètre, etc.) par comparaison avec un étalon.

TÂCHE 4.2 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – SURVEILLANCE DE LA TRANSFORMATION				
Vérifier les mesures de contrôle exercées sur les procédés				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initier la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Vérification du respect des procédures de contrôle (fréquence, technique utilisée, etc.).</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ L'apprenti ou l'apprentie doit surveiller l'application des contrôles en cours de fabrication effectués par lui ou par d'autres employés. ◇ Vérifier que les éléments suivants sont respectés au niveau des mesures de contrôle à effectuer : <i>qui fait quoi, quand et comment.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il surveille rigoureusement l'application des contrôles en cours de fabrication; ◇ les procédures de contrôle sont maîtrisées; ◇ l'utilisation des appareils et instruments de mesure et de contrôle est adéquate. 			
<p>B. Inspection des registres et feuilles de travail utilisées aux points de contrôle.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il inspecte rigoureusement l'ensemble des registres de contrôle, de surveillance et de vérification, ainsi que des rapports d'action corrective associés; ◇ les informations recueillies dans les registres et les feuilles de travail sont complètes, exactes et conformes aux exigences. 			

TÂCHE 4.2 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – SURVEILLANCE DE LA TRANSFORMATION				
Vérifier les mesures de contrôle exercées sur les procédés				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
C. Inspection de l'état (propreté, réglage, étalonnage) des appareils et des instruments de mesure et de contrôle. Remarques : ◇ L'inspection doit être faite selon les directives de l'entreprise et à partir des spécifications des fabricants du matériel. ◇ Même si certaines de ces inspections peuvent être faites par un employé désigné à cette tâche plutôt que par le contrôleur de la qualité, l'apprenti ou l'apprentie devrait être capable de détecter toute défectuosité décelable du matériel et d'aviser la personne chargée de l'entretien des équipements.	◇ les appareils et les instruments de mesure et de contrôle sont ajustés correctement, en bon état et propres.			
D. Enregistrement de données et de mesures à des points de contrôle. Remarques : ◇	◇ il enregistre systématiquement les informations dans les registres appropriés; ◇ les informations recueillies dans les registres sont complètes, exactes et conformes aux exigences.			

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

— TÂCHE 4.3 - Effectuer des analyses sur les produits en cours de fabrication et sur les produits finis

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 4.3

- ◇ Le terme **analyse** regroupe ici les méthodes chimiques, physiques, microbiologiques ou organoleptiques qui peuvent évaluer la composition, la fraîcheur, la qualité ou toute autre propriété d'un produit ou d'une surface. Ces analyses peuvent être effectuées par des méthodes officiellement reconnues, des ensembles portatifs (trousses), des appareils ou instruments spécialisés ou des techniques propres à l'entreprise.
- ◇ Faire en sorte que l'apprenti ou l'apprentie consulte les directives spécifiées dans le document «**Aliments peu acides et aliments peu acides acidifiés emballés dans des récipients hermétiques – Protocole d'inspection visuelle**» de l'ACIA (sur Internet ou en support papier) dans le cas où ce type de produits en conserve se fabrique dans l'entreprise.
- ◇ Le **réglage** (ajustement, calibrage ou mise au point) consiste à la mise au point d'un appareil, un composant d'appareil ou un mécanisme. Ce terme signifie l'opération destinée à amener un appareil de mesure à un fonctionnement et à une justesse convenables pour son utilisation en agissant seulement sur les moyens mis à la disposition de l'utilisateur.
- ◇ **L'étalonnage** vérifie l'exactitude des valeurs ou des mesures prises par un appareil de mesure (balance, thermomètre, etc.) par comparaison avec un étalon.
- ◇ Si la technique des cartes de contrôle statistique des procédés est utilisée dans l'entreprise, l'apprenti ou l'apprentie devrait exécuter au moins trois (3) fois des prélèvements sur la chaîne de production, prendre les mesures adéquates, saisir les données et compiler les résultats dans le registre approprié.
- ◇ Dans le cas de méthodes d'analyse nécessitant de l'équipement et du matériel de laboratoire (s'il y a lieu), l'apprenti ou l'apprentie doit appliquer les bonnes pratiques de laboratoire (BPL), en particulier au niveau des précautions et des mesures de sécurité à prendre.

TÂCHE 4.3 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – SURVEILLANCE DE LA TRANSFORMATION				
Effectuer des analyses sur les produits en cours de fabrication et sur les produits finis				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
A. Choix des analyses à effectuer. Remarques : ◇	◇ choix judicieux des analyses à effectuer.			
B. Prélèvement d'échantillons dans les lots à vérifier. Remarques : ◇ Prélever un échantillon le plus représentatif possible du lot à évaluer, que ce soit pour fins d'analyse à l'interne ou à l'externe . Si un plan d'échantillonnage est utilisé, s'assurer de sa bonne utilisation. ◇ Procéder de façon la plus aléatoire possible. ◇ La taille des échantillons doit correspondre au degré de confiance recherché et à la taille du lot à évaluer. ◇ Utiliser les techniques d'asepsie exigées pour le prélèvement d'échantillons à des fins d'analyse microbiologique, s'il y a lieu.	◇ il applique le plan d'échantillonnage de façon précise; ◇ il maîtrise les techniques de prélèvement et d'échantillonnage exigées; ◇ il utilise rigoureusement les techniques d'asepsie.			
C. Identification et codage des échantillons. Remarques : ◇	◇ les échantillons sont identifiés clairement.			

TÂCHE 4.3 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – SURVEILLANCE DE LA TRANSFORMATION				
Effectuer des analyses sur les produits en cours de fabrication et sur les produits finis				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
D. Conservation des échantillons selon les procédures applicables. Remarques : ◇ Respecter les procédures et directives de conservation et de transport des échantillons prélevés, avant leur analyse.	◇ les échantillons sont conservés dans des conditions adéquates.			
E. Préparation des milieux, des réactifs, du matériel, des instruments ou des appareils d'analyse (démarrage, réglage, étalonnage, etc.). Remarques : ◇ Les techniques et les calculs de pesées et de dilution doivent être effectués selon les règles de l'art. ◇ La règle de trois, utilisée en particulier pour convertir ou ajuster des quantités, des volumes, des concentrations, des pesées, etc. est essentielle à maîtriser. ◇ Tous les contenants de produits chimiques doivent être clairement identifiés selon les exigences du SIMDUT.	◇ l'étalonnage et le réglage des instruments ou appareils de mesures sont exacts et précis; ◇ il réalise correctement les montages; ◇ il exécute une gestion efficace des stocks de milieux et réactifs (rotation, conditions et durée de conservation, etc.) ◇ ses calculs de préparation (pesée, dilution, etc.) sont exacts; ◇ les milieux, les réactifs ou les solutions sont préparés de façon précise; ◇ les milieux, les réactifs ou les solutions sont conservés selon les directives du fournisseur; ◇ les contenants des produits chimiques sont identifiés clairement; ◇ la manipulation des produits et l'utilisation des instruments et appareils sont sécuritaires.			

TÂCHE 4.3 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – SURVEILLANCE DE LA TRANSFORMATION				
Effectuer des analyses sur les produits en cours de fabrication et sur les produits finis				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>F. Préparation de la prise d'essai pour l'analyse (décongélation, fractionnement, homogénéisation, etc.).</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ On entend par «prise d'essai» la partie d'un échantillon qui sera soumise aux analyses. ◇ Respecter les procédures de préparation des prises d'essai pour fins d'analyse (broyage, homogénéisation, extraction, etc.). ◇ S'assurer que les dispositifs de protection soient installés et se servir d'un outil pour pousser le matériel à hacher (protection des mains), si c'est nécessaire. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il prépare les prises d'essai en respectant les procédures à suivre. 			
<p>G. Exécution de l'analyse.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Ces méthodes d'analyse peuvent couvrir l'analyse microbiologique, chimique, physique ou organoleptique des échantillons. ◇ Dans la mesure du possible, travailler sous une hotte lorsque la sécurité l'exige. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il suit rigoureusement les protocoles (méthodes) d'analyses; ◇ les techniques d'analyse sont utilisées correctement; ◇ il utilise convenablement ses sens; ◇ sa lecture des mesures est juste; ◇ il exécute les analyses de façon sécuritaire. 			

TÂCHE 4.3 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – SURVEILLANCE DE LA TRANSFORMATION				
Effectuer des analyses sur les produits en cours de fabrication et sur les produits finis				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
H. Enregistrement des résultats et mesures obtenus. Remarques : ◇ Noter clairement et de façon la plus complète possible dans les cahiers, registres ou rapports d'analyse les observations, mesures, calculs, résultats obtenus et toute autre information pertinente.	◇ il enregistre systématiquement toutes les données et observations dans les registres ou rapports appropriés.			
I. Traitement des données et exécution des calculs appropriés. Remarques : ◇ La règle de trois, utilisée en particulier pour convertir ou ajuster des quantités, des volumes, des concentrations, des pesées, etc. est essentielle à maîtriser.	◇ il traite de façon appropriée les données recueillies; ◇ ses calculs sont exacts.			
J. Rédaction et transmission d'un rapport d'analyse. Remarques : ◇ L'interprétation des résultats obtenus et les actions à prendre sont couvertes à la tâche 4.5 «Corriger les problèmes».	◇ il rédige un rapport clair et précis; ◇ les informations sont transmises aux personnes concernées.			

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

TÂCHE 4.4 - Transmettre, le cas échéant, les échantillons à un laboratoire d'analyse indépendant

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 4.4

- ◇ Cette vérification par des laboratoires indépendants ne se fait pas toujours sur une base journalière, mais souvent à une fréquence moindre (à la semaine ou au mois). Il se peut que cette situation ne se présente pas lors de la période d'apprentissage prévue. Dans ce cas, le compagnon ou la compagne doit utiliser une **mise en situation** pour que l'apprenti ou l'apprentie puisse maîtriser cette compétence.
- ◇ Il est important que l'apprenti ou l'apprentie :
 - remplisse correctement les rapports, registres, étiquettes et documents d'accompagnement relatifs au prélèvement, à la conservation et à l'expédition des échantillons;
 - respecte les procédures de prélèvement, de conservation, de préparation et d'expédition des échantillons, exigées par l'organisme externe.

TÂCHE 4.4 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – SURVEILLANCE DE LA TRANSFORMATION				
Transmettre, le cas échéant, les échantillons à un laboratoire d'analyse indépendant				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
A. Conservation des échantillons avant leur expédition. Remarques : ◇ S'assurer de bien contrôler la température du produit et de maintenir l'intégrité du produit. ◇ S'assurer du bon choix des emballages et contenants.	◇ il respecte les conditions relatives à la conservation des échantillons; ◇ les emballages et contenants sont appropriés aux types de produits et aux exigences demandées par les analyses à effectuer.			
B. Identification (marquage ou étiquetage) des échantillons et des contenants. Remarques : ◇	◇ les échantillons sont identifiés clairement; ◇ l'information est exacte et complète.			
C. Rédaction de la documentation nécessaire (registre ou rapport de prélèvement, etc.). Remarques : ◇	◇ il documente de façon claire et précise tous les éléments demandés par le laboratoire d'analyse.			
D. Expédition des échantillons au laboratoire d'analyse indépendant. Remarques : ◇	◇ il respecte les conditions relatives à l'expédition des échantillons (température, étanchéité, délais, etc.).			
E. Réception, diffusion et classement du rapport d'analyse du laboratoire indépendant. Remarques : ◇ L'interprétation des résultats obtenus et les actions à prendre sont couvertes à la tâche 4.5 «Corriger les problèmes» .	◇ il inscrit ou classe les informations dans les registres ou rapports appropriés.			

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 4.5

- ◇ Dans le cas d'une entreprise de transformation de produits aquatiques qui exporte ses produits à une autre province ou à un autre pays, l'apprenti ou l'apprentie doit consulter les exigences relatives aux **mesures correctives et préventives** spécifiées dans la Norme de référence du PGQ et aussi dans le document «Comment restructurer votre Plan de PGQ» de l'ACIA (sur Internet ou en support papier).
- ◇ Dans le cas d'une entreprise de transformation de produits aquatiques qui n'exporte pas ses produits à une autre province ou à un autre pays, l'apprenti ou l'apprentie doit s'assurer de faire respecter les exigences du **Règlement sur les aliments** (R.R.Q., c. P-29, r. 1).
- ◇ L'apprenti ou l'apprentie devrait détecter au moins trois (3) cas d'écarts ou déficiences relatifs à un ou plusieurs éléments de compétence couverts dans ce module. À défaut de situations réelles, le compagnon ou la compagne devrait effectuer des simulations et évaluer comment l'apprenti ou l'apprentie règle les problèmes ou avise les autorités compétentes. Il doit respecter la ligne d'autorité en place dans l'entreprise.
- ◇ Tenir compte du système de classification des écarts, déficiences ou défauts utilisé dans l'entreprise. Par exemple, certaines entreprises vont classer les problèmes en défauts mineurs, graves, très graves et critiques. D'autres vont faire une distinction entre défauts et défauts. S'assurer que l'apprenti ou l'apprentie comprenne et maîtrise ces classifications particulières si elles sont utilisées.

TÂCHE 4.5 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – SURVEILLANCE DE LA TRANSFORMATION				
Corriger les problèmes				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Comparaison des observations, des résultats et des mesures avec les normes, limites de contrôle et les limites critiques reconnues.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Consulter les règlements, normes et directives internes concernant les limites de contrôle à respecter pour certains produits du poisson. ◇ S'assurer que l'apprenti ou l'apprentie comprenne la signification des résultats obtenus. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il utilise les connaissances et les références appropriées; ◇ il reconnaît tous les écarts et les anomalies par rapport aux spécifications établies et aux exigences réglementaires. 			
<p>B. Définition des actions correctives à prendre.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Tout écart ou déficience doivent être corrigés le plus tôt possible. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il décrit clairement les actions à prendre; ◇ les correctifs sont appropriés aux problèmes rencontrés. 			
<p>C. Inscription des informations exigées (déficience ou écart, dates de réalisation et de vérification, identification des responsables, mesures prises) dans le rapport approprié.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Le rapport d'action corrective n'est obligatoire que pour les entreprises qui exportent leurs produits. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il enregistre systématiquement les déficiences ou écarts dans les registres et rapports appropriés; ◇ il documente de façon appropriée tous les éléments de la démarche de correction ou de prévention qu'il sera appelé à exécuter. 			
<p>D. Transmission du rapport aux autorités concernées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il communique efficacement les mesures aux 			

TÂCHE 4.5 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – SURVEILLANCE DE LA TRANSFORMATION				
Corriger les problèmes				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
Remarques : ◇	personnes concernées.			
E. Vérification de l'efficacité des actions correctives prises. Remarques : ◇	◇ il vérifie rigoureusement l'efficacité des mesures prises.			
F. Proposition de mesures préventives pour éviter la récurrence. Remarques : ◇	◇ il recommande des mesures cohérentes et réalistes.			

MODULE 4 - RESSOURCES ET RÉFÉRENCES

Sujets	Ressources	Références
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Échantillonnage ◇ Méthode d'évaluation, d'examen et d'analyse ◇ Normes et limites de contrôle et critiques à respecter pour certains produits du poisson 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Fournisseurs et acheteurs ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) ◇ Normes du Bureau de normalisation du Québec (BNQ) (ces normes sont conservées en archive, mais sont disponibles sur demande) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Manuel des normes et des méthodes des produits du poisson ◇ Manuel d'inspection des produits du poisson - Politiques et procédures ◇ Manuel de défauts de boîtes métalliques - Caractérisation et classification ◇ Manuel de défauts dans les sachets souples stérilisables en autoclave ◇ Protocole d'inspection visuelle - Aliments peu acides et aliments peu acides acidifiés emballés dans des récipients hermétiques ◇ Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques - Manuel des opérations ◇ Lignes directrices bactériologiques pour le poisson et les produits du poisson ◇ Lignes directrices sur les contaminants chimiques du poisson et des produits du poisson au Canada ◇ BNQ 8071-080 – Pêches – Qualité – Méthode d'évaluation sensorielle de la qualité de la chair de poisson, à l'état cru ◇ BNQ 8071-090 – Pêches – Qualité – Évaluation organoleptique de l'état de

MODULE 4 - RESSOURCES ET RÉFÉRENCES		
Sujets	Ressources	Références
	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Site Internet de Santé Canada (http://www.hc-sc.gc.ca/) ◇ MAPAQ, Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires, Site Internet (http://www.agr.gouv.qc.ca) ◇ Établissements d'enseignement reconnus 	<p>fraîcheur des poissons entiers, à l'état cru</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ BNQ 8078-090 – Pêches – Qualité – Évaluation organoleptique de l'état de fraîcheur des crustacés et des mollusques, entiers, à l'état cru ◇ BNQ 8070-332 – Pêches – Hareng – Détermination de la teneur en gras – Méthode de référence ◇ BNQ 8074-580 – Pêches – Morue salée et séchée – Détermination de la teneur en humidité – Méthode de référence ◇ Compendium de Méthodes ◇ Recueil des méthodes microbiologiques en analyse alimentaire ◇ Consulter le CSMOPM pour plus d'informations
◇ Exigences relatives à la conformité des établissements (entreposage)	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : Manuel d'inspection des installations ◇ Règlement sur les aliments (R.R.Q., c. P-29, r. 1) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Exigences de conformité pour établissements (annexes I et II du Règlement sur l'Inspection du poisson) ◇ Chapitres 9 - Produits marins et 10 - Produits d'eau douce

MODULE 4 - RESSOURCES ET RÉFÉRENCES		
Sujets	Ressources	Références
◇ Bonnes pratiques de laboratoire (BPL)	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Établissements d'enseignement reconnus ◇ Site Internet de l'OCDE (http://www.oecd.org) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Consulter le CSMOPM pour plus d'informations ◇ Série sur les principes de bonnes pratiques de laboratoire et vérification du respect de ces principes
◇ Exigences relatives à la santé et la sécurité au travail	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de la CSST (http://www.csst.qc.ca) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Loi sur la santé et la sécurité du travail (LSST) (L.R.Q., c. S-2.1) ◇ Règlement sur la santé et la sécurité du travail (R.R.Q., c. S-2.1, r. 19.01) ◇ Règlement sur l'information concernant les produits contrôlés (R.R.Q., c. S-2.1, r. 10.1)
◇ Exigences relatives aux mesures correctives et préventives	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : <ul style="list-style-type: none"> - Programme de gestion de la qualité, Norme de référence du PGQ et Lignes directrices sur la conformité - Comment restructurer votre Plan de PGQ 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Section 3 - Plan des programmes préalables ◇ Section 3 - Programmes préalables

Module 5

Préparation pour le marché

SYNTHÈSE DU MODULE

Ce module porte sur l'application et le respect des pratiques de surveillance de la préparation des produits aquatiques pour le marché (emballage, étiquetage, entreposage, groupage / dégroupage, expédition) ainsi qu'à celles liées au traitement des plaintes et aux rappels de produits.

NOTES

- ◇ Ne pas oublier que les activités peuvent s'effectuer dans un ordre différent de celui qui est proposé dans le *Carnet d'apprentissage*, en fonction de l'organisation du travail dans l'entreprise. L'essentiel est d'acquérir les compétences nécessaires pour effectuer les différentes tâches.
- ◇ Ce module devrait être préférablement effectué après que l'apprenti ou l'apprentie ait couvert les éléments relatifs aux pratiques d'hygiène et de salubrité du module 1.

COMPÉTENCE VISÉE

Le contrôleur de la qualité est capable de surveiller la préparation du produit pour le marché. Il est particulièrement capable d'exécuter les tâches suivantes :

5.1 Vérifier l'emballage et l'étiquetage du produit fini

5.2 Vérifier les conditions d'entreposage du produit fini

5.3 Vérifier les conditions d'expédition du produit fini

5.4 Retracer l'information relative à une plainte ou un rappel de produit, le cas échéant

5.5 Recommander des mesures correctives et préventives

Contexte relatif à la santé et à la sécurité

- ◇ Souci des normes de santé et de sécurité préconisées pour la transformation des produits aquatiques, touchant, par exemple le port des vêtements de protection, l'aménagement des lieux, la circulation des matières et des personnes, les opérations sécuritaires, etc.
- ◇ Connaissance de l'emplacement du matériel d'urgence.
- ◇ Connaissance de son rôle en fonction du plan d'urgence en place dans l'entreprise.
- ◇ Connaissance du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).
- ◇ Connaissance des mesures à prendre pour éviter toute contamination croisée par des agents bactériologiques (bactéries, virus, etc.) ou chimiques (produits incompatibles, produits allergènes, résidus de nettoyage, etc.).

Attitudes et comportements professionnels

- ◇ Être fiable, responsable, consciencieux, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités.
- ◇ Se maîtriser, c'est-à-dire rester calme et contrôler ses émotions dans les situations difficiles.
- ◇ Prendre de l'initiative, c'est-à-dire prendre des mesures ou poser des actions avant qu'une situation l'exige.
- ◇ Être précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails.
- ◇ Être méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée afin de permettre une économie de temps et d'énergie.
- ◇ Être souple, c'est-à-dire s'adapter rapidement lorsque la situation initiale change.
- ◇ Avoir le souci de communiquer efficacement, c'est-à-dire s'exprimer clairement et transmettre l'information d'une manière non biaisée, concise et constructive.
- ◇ Avoir le souci du travail bien fait, c'est-à-dire être concentré sur le travail à effectuer.
- ◇ Avoir le souci de maintenir le matériel en bon état.
- ◇ Avoir le souci de la propreté, éviter le gaspillage et protéger l'environnement.
- ◇ Avoir le souci des coûts de production.

Conditions d'évaluation

- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Dans les zones de travail lié à l'entreposage et l'expédition des produits aquatiques.
- ◇ Dans un bureau.
- ◇ Accompli de manière autonome.
- ◇ À l'aide de documents techniques, de procédures écrites, de feuilles de travail ou de registres.
- ◇ À l'aide des instruments et du matériel nécessaires à l'inspection, à la vérification et à l'analyse.
- ◇ À partir des directives du compagnon ou de la compagne.

TÂCHE 5.1 - Vérifier l'emballage et l'étiquetage du produit fini

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 5.1

- ◇ La vérification effectuée à cette étape couvre autant la procédure d'emballage que le matériau utilisé et les informations que l'on doit retrouver sur cet emballage, dans le but de préparer son expédition vers les acheteurs. L'acceptation des matériaux d'emballage et leur vérification à la réception ou avant leur utilisation sont couverts dans les modules 1 et 2.
- ◇ En plus de désigner l'action d'emballer un produit fini, le terme «**emballage**» peut désigner ici le contenant servant à protéger un produit, ou un ensemble de produits, pendant sa manutention, son transport, son stockage et sa présentation, du lieu de fabrication au point de vente ou au lieu de consommation. Il ne faut pas confondre l'emballage avec le «**conditionnement**», qui est la première enveloppe destinée à faciliter la protection, la conservation, la présentation, la vente ainsi que l'usage d'un produit et qui est en contact direct avec celui-ci. L'emballage est une seconde enveloppe, souvent très résistante et de grande capacité, qui sert surtout à protéger le produit ou à regrouper plusieurs unités et comprend tout ce qui n'est pas le produit lui-même (caisses, cartons, conteneurs d'expédition, etc.).
- ◇ L'apprenti ou l'apprentie devrait consulter les directives spécifiées dans le «**Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments 2003, chapitre 15 – Poisson et produits du poisson**» de l'ACIA (sur Internet ou en support papier). Ce document sert de référence à l'industrie alimentaire en matière de **politiques et de réglementation sur l'étiquetage et la publicité sur les aliments au Canada**, en particulier celles relevant de la Loi sur les aliments et drogues et de la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation.
- ◇ Dans le cas d'entreprises qui exportent leurs produits vers d'autres pays, consulter la page Web sur le site Internet de l'ACIA (<http://www.inspection.gc.ca>) intitulée «Agence canadienne d'inspection des aliments – Direction des produits animaux - Poisson, produits de la mer et production - **Listes d'exportations et information**».

TÂCHE 5.1 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PRÉPARATION POUR LE MARCHÉ				
Vérifier l’emballage et l’étiquetage du produit fini				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Vérification des exigences concernant l’emballage et l’étiquetage.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Rechercher l’information sur les caractéristiques du produit, les critères de qualité établis, les normes et la réglementation en vigueur. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il utilise efficacement les sources d’information; ◇ il a une connaissance adéquate des exigences en matière d’emballage et d’étiquetage. 			
<p>B. Vérification de l’intégrité des contenants et emballages (propreté, étanchéité, bon état).</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Cette vérification se fait sur l’ensemble des contenants (conditionnements, caisses, cartons, conteneurs d’expédition, etc.). ◇ Vérifier la conformité des emballages en fonction : <ul style="list-style-type: none"> - de leur intégrité et de leur propreté; - des critères de qualité établis; - du respect des exigences réglementaires. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ les récipients et matériaux d’emballage sont propres, non endommagés et respectent les critères de qualité et les exigences réglementaires; ◇ il assure le respect des procédures d’inspection des contenants et emballages; ◇ il assure le respect des procédures d’emballage. 			

TÂCHE 5.1 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PRÉPARATION POUR LE MARCHÉ				
Vérifier l'emballage et l'étiquetage du produit fini				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>C. Inspection des étiquettes et codes des produits (marques codées).</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Vérifier la conformité des étiquettes et codes des produits en fonction : <ul style="list-style-type: none"> – de l'exactitude, de la lisibilité et de l'absence de toute indication fausse ou mensongère; – des exigences réglementaires, spécifiques au produit (catégorie, format, etc.), par exemple : <ul style="list-style-type: none"> • l'identification du code de l'usine et du produit; • l'identification des constituants présents dans le produit; • les poids et mesures à indiquer. – des normes de produit (fiches techniques, spécifications), propres à l'entreprise. ◇ S'assurer que les étiquettes respectent les dispositions réglementaires avant de les faire imprimer. ◇ Vérifier les étiquettes à leur réception avec le bon de commande ou avant leur utilisation à l'étape de conditionnement ou d'emballage. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il démontre que tous les renseignements apparaissant sur les étiquettes d'aliments sont véridiques, non trompeurs, non mensongers et qu'ils respectent les normes de l'entreprise et les dispositions réglementaires applicables; ◇ il s'assure que les étiquettes reçues du fournisseur sont celles qui ont été commandés; ◇ il s'assure, lors de l'étiquetage du produit, que l'étiquette correspond au produit. 			

TÂCHE 5.1 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PRÉPARATION POUR LE MARCHÉ				
Vérifier l’emballage et l’étiquetage du produit fini				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
D. Consignation des informations dans les registres nécessaires.	◇ les informations sont consignées systématiquement dans les registres et rapports appropriés.			
Remarques : ◇				

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

TÂCHE 5.2 - Vérifier les conditions d'entreposage du produit fini

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 5.2

- ◇ Dans le cas d'une entreprise de transformation de produits aquatiques qui exporte ses produits à une autre province ou à un autre pays, l'apprenti ou l'apprentie doit s'assurer de faire respecter les exigences du Règlement sur l'Inspection du poisson (RIP). Il doit pouvoir consulter le «Manuel d'inspection des installations» de l'ACIA (sur Internet ou en support papier) qui détaille les **exigences de conformité pour établissements (annexes I et II du Règlement sur l'Inspection du poisson)**.
- ◇ Dans le cas d'une entreprise de transformation de produits aquatiques qui n'exporte pas ses produits à une autre province ou à un autre pays, l'apprenti ou l'apprentie doit s'assurer de faire respecter les exigences du Règlement sur les aliments (R.R.Q., c. P-29, r. 1).
- ◇ L'apprenti ou l'apprentie doit connaître les méthodes utilisées pour manutentionner et ranger les marchandises de façon sécuritaire. Les points à surveiller sont les suivants :
 - méthodes de manutention visant à diminuer les risques de contamination;
 - températures de conservation des produits périssables destinés à la consommation humaine;
 - problèmes de transferts d'odeurs d'un produit à l'autre, si c'est le cas;
 - hauteurs minimales de dégagement du sol des produits alimentaires;
 - aération adéquate (et humidité relative) des marchandises entreposées;
 - rotation appropriée des stocks;
 - méthodes de rangement visant à bien séparer les lots et à diminuer les risques de contamination.

TÂCHE 5.2 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PRÉPARATION POUR LE MARCHÉ				
Vérifier les conditions d'entreposage du produit fini				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Inspection des conditions environnantes (température et humidité relative) dans les salles d'entreposage.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Porter une attention particulière à la détection de toute trace de présence de vermine ou de conditions insalubres. ◇ Surveiller les traces de corrosion sur les surfaces métalliques, indices d'une humidité potentiellement trop élevée. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il inspecte régulièrement et méthodiquement les lieux et les installations d'entreposage; ◇ il s'assure que les produits finis sont correctement entreposés. 			
<p>B. Vérification de l'identification et de la bonne séparation des lots.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Surveiller la rotation des stocks pour diminuer les pertes. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ les lots sont bien identifiés et séparés; ◇ la rotation des stocks est effectuée adéquatement. 			
<p>C. Consignation des informations dans les registres nécessaires.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ les informations sont consignées systématiquement dans les registres et rapports appropriés. 			

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

TÂCHE 5.3 - Vérifier les conditions d'expédition du produit fini

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 5.3

- ◇ Il est important de bien vérifier la cargaison avant de l'expédier, afin de contrôler les coûts de production :
 - vérifier la conformité de la cargaison (quantité, format, poids, code de fabrication, etc.) avec les registres, les bons de livraison et les bordereaux d'envoi;
 - vérifier l'état général des caisses et contenants;
 - vérifier la fraîcheur de la marchandise, si possible;
 - vérifier les dates de péremption, s'il y a lieu;
 - vérifier s'il y a des odeurs particulières;
 - vérifier s'il y a des contaminants (insectes, terre, etc.);
 - vérifier l'état du véhicule de transport (entretien, réfrigération, disposition des produits);
 - prendre la température de toute marchandise périssable destinée à la consommation humaine.

- ◇ Les entreprises qui exportent leurs produits vers les États-Unis doivent respecter de nouveaux règlements entrés en vigueur le 12 décembre 2003, en application de la Loi sur le bioterrorisme de la Food and Drug Administration (FDA). Ces nouveaux règlements traitent de l'enregistrement des installations alimentaires et des **préavis** concernant les expéditions d'aliments importés aux États-Unis.

- ◇ Dans le cas d'entreprises qui exportent leurs produits vers d'autres pays, consulter la page Web sur le site Internet de l'ACIA (<http://www.inspection.gc.ca>) intitulée «Agence canadienne d'inspection des aliments – Direction des produits animaux - Poisson, produits de la mer et production - **Listes d'exportations et information**».

- ◇ Dans le cas d'une entreprise de transformation de produits aquatiques qui n'exporte pas ses produits à une autre province ou à un autre pays, l'apprenti ou l'apprentie doit s'assurer de faire respecter les exigences du Règlement sur les aliments (R.R.Q., c. P-29, r. 1).

TÂCHE 5.3 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PRÉPARATION POUR LE MARCHÉ				
Vérifier les conditions d'expédition du produit fini				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialement la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Vérification du respect des directives évitant le réchauffement significatif du produit à l'état réfrigéré ou congelé, lors des opérations de chargement du véhicule de transport.</p> <p>Remarques :</p> <p>◇ S'assurer aussi de la propreté de l'intérieur du véhicule de transport, de son bon état de fonctionnement, ainsi que de l'absence de toute odeur pouvant nuire au produit.</p>	<p>◇ les variations acceptables de température (réchauffement du produit) sont respectées.</p>			

TÂCHE 5.3 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PRÉPARATION POUR LE MARCHÉ				
Vérifier les conditions d'expédition du produit fini				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>B. Vérification du respect de l'utilisation hygiénique et sécuritaire du matériel de manutention.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Le terme «matériel de manutention» comprend les chariots élévateurs, transpalettes, diables, treuils, convoyeurs, glissières, palettes, caisses et bacs. ◇ S'assurer que le matériel désigné à être utilisé exclusivement dans un local y demeure, afin d'éviter toute contamination croisée. ◇ Si on autorise le déplacement du matériel d'un local à un autre, s'assurer que celui-ci est nettoyé et désinfecté au préalable. ◇ Voir à ce que les manutentionnaires soulèvent les charges de façon sécuritaire et afin d'éviter toute perte par bris ou déversement. ◇ S'assurer que les véhicules de transport des produits finis ne soient utilisés que pour le transport de produits alimentaires. ◇ S'assurer du port de chaussures de sécurité. ◇ S'assurer que la ventilation soit adéquate lorsque des chariots élévateurs à moteur à combustion sont utilisés. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ le matériel de manutention est propre et en bon état; ◇ le matériel de manutention est utilisé de façon sécuritaire; ◇ les règles de circulation du matériel de manutention sont respectées. 			

TÂCHE 5.3 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PRÉPARATION POUR LE MARCHÉ				
Vérifier les conditions d'expédition du produit fini				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>C. Vérification du respect des procédures de chargement du véhicule.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ S'assurer que les charges à l'intérieur du véhicule de transport sont bien réparties, arrimées correctement, et disposées de façon à bien séparer les lots et commandes spécifiques. ◇ La répartition et l'arrimage des charges sont souvent sous la responsabilité du préposé au chargement. Le contrôleur de la qualité peut n'avoir qu'à vérifier la bonne séparation des lots. ◇ Il en est de même de l'immobilisation sécuritaire du véhicule (par exemple, mise en place de blocs sous les roues afin d'éviter tout mouvement accidentel). 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ les contenants sont bien répartis, séparés et arrimés. 			

TÂCHE 5.3 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PRÉPARATION POUR LE MARCHÉ				
Vérifier les conditions d'expédition du produit fini				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>D. Vérification des documents relatifs à l'expédition des produits (registres, bordereaux d'envoi, billets de connaissance, etc.).</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Vérifier l'exactitude : <ul style="list-style-type: none"> - de la date d'expédition; - de la description du produit; - de la taille et du numéro du lot; - de la marque codée; - du nom du transporteur. ◇ Dans le cas de produits exportés vers les États-Unis, s'assurer que les exigences réglementaires relatives à la Loi sur le bioterrorisme de la Food and Drug Administration (FDA) sont respectées. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ les informations inscrites sur les registres et autres documents utilisés pour l'expédition sont complètes et exactes. 			

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

TÂCHE 5.4 - Retracer l'information relative à une plainte ou un rappel de produit, le cas échéant

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 5.4

- ◇ Cette situation est peu fréquente dans beaucoup d'entreprises et risque de ne pas survenir lors de la période prévue pour cet apprentissage. S'assurer que l'apprenti ou l'apprentie connaisse et comprenne la procédure en place, même si aucun rappel n'est effectué lors de l'apprentissage. L'ACIA recommande de tester régulièrement le plan de rappel (par des mises en situations) avant d'avoir à procéder à un rappel, ce qui permet de déceler et de corriger les lacunes. La démarche est même détaillée sur son site Internet (<http://www.inspection.gc.ca>). L'apprenti ou l'apprentie devrait participer à ce test de mise à l'épreuve du système de rappel.
- ◇ L'apprenti ou l'apprentie devrait effectuer une enquête (dans un cas réel ou par simulation), **à la mesure de ses responsabilités**, permettant de retracer l'information relative au lot de produit affecté par la plainte ou le rappel.
- ◇ Le système de traçabilité en place, en réponse à une plainte ou un rappel, devrait permettre de retracer toute information relative au produit fini concerné, à la matière première et aux produits auxiliaires utilisés, ainsi qu'aux conditions relatives à la transformation, à l'entreposage et à l'expédition du lot affecté.

TÂCHE 5.4 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PRÉPARATION POUR LE MARCHÉ				
Retracer l'information relative à une plainte ou un rappel de produit, le cas échéant				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Vérification du bien-fondé et de la gravité de plaintes en matière de santé et de sécurité (enquête).</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Pour qu'une plainte soit fondée, l'enquête initiale doit montrer que la santé des consommateurs est en danger. ◇ Pour juger de la gravité et du bien-fondé, s'appuyer sur des informations provenant de documents de référence reconnus, d'experts, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il s'occupe rapidement des plaintes qui lui sont transmises; ◇ son évaluation de la gravité de la plainte est juste et exacte. 			
<p>B. Vérification des registres d'identification (codage) et de distribution des produits (première destination d'envoi) pour fins de rappel.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Les registres de distribution incluent les factures et les bordereaux d'expédition. ◇ 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il vérifie rigoureusement les registres d'identification (codage) et de distribution du produit; ◇ il repère rapidement l'information utile. 			
<p>C. Vérification des registres de surveillance et de contrôle de production, relatifs au lot affecté.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Consulter les registres de production et de contrôle, ainsi que les personnes responsables impliquées dans la production ou le contrôle du lot concerné. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il utilise efficacement les sources d'information tirées des registres; ◇ il consulte les personnes ressources du milieu; ◇ les informations relatives au lot affecté sont justes et complètes. 			

TÂCHE 5.4 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PRÉPARATION POUR LE MARCHÉ				
Retracer l'information relative à une plainte ou un rappel de produit, le cas échéant				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>D. Transmission aux parties prenantes (autorités et clients concernés) des informations relatives au lot rappelé ou à la plainte.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ S'assurer que toute l'information pertinente est recueillie et qu'elle est transmise aux autorités appropriées (direction, ventes, production ou bureau local de l'ACIA). Cette information couvre : <ul style="list-style-type: none"> - la date et l'heure auxquelles l'établissement de transformation a reçu l'information mettant en doute la salubrité du poisson et une description des données; - dans les cas où la plainte est confirmée, la date et l'heure auxquelles elle a été confirmée, le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'informateur, la méthode d'enquête et les résultats obtenus, les mesures correctives prises, ainsi que la date et l'heure auxquelles l'ACIA a été avisée. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ l'information recueillie est complète; ◇ il diffuse rapidement l'information de façon claire, précise et efficace, aux bonnes personnes. 			

TÂCHE 5.4 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PRÉPARATION POUR LE MARCHÉ				
Retracer l'information relative à une plainte ou un rappel de produit, le cas échéant				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
E. Vérification du registre de consignation des données relatives à une plainte. Remarques : ◇ Toutes les données obtenues à la sous-tâche D doivent être consignées dans un registre.	◇ les informations recueillies dans les registres sont complètes, exactes et conformes aux exigences.			

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

TÂCHE 5.5 - Recommander des mesures correctives et préventives

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 5.5

- ◇ Dans le cas d'une entreprise de transformation de produits aquatiques qui exporte ses produits à une autre province ou à un autre pays, l'apprenti ou l'apprentie doit consulter les exigences relatives aux **mesures correctives et préventives** spécifiées dans la Norme de référence du PGQ et aussi dans le document «Comment restructurer votre Plan de PGQ» de l'ACIA (sur Internet ou en support papier).
- ◇ Dans le cas d'une entreprise de transformation de produits aquatiques qui n'exporte pas ses produits à une autre province ou à un autre pays, l'apprenti ou l'apprentie doit s'assurer de faire respecter les exigences du Règlement sur les aliments (R.R.Q., c. P-29, r. 1).
- ◇ L'apprenti ou l'apprentie devrait détecter au moins trois (3) cas d'écarts ou déficiences relatifs à un ou plusieurs éléments de compétence couverts dans ce module. À défaut de situations réelles, le compagnon ou la compagne devrait effectuer des simulations et évaluer comment l'apprenti ou l'apprentie règle les problèmes ou avise les autorités compétentes. Il doit respecter la ligne d'autorité en place dans l'entreprise.
- ◇ Tenir compte du système de classification des écarts, déficiences ou défauts utilisé dans l'entreprise. Par exemple, certaines entreprises vont classer les problèmes en défauts mineurs, graves, très graves et critiques. D'autres vont faire une distinction entre défauts et défauts. S'assurer que l'apprenti ou l'apprentie comprenne et maîtrise ces classifications particulières si elles sont utilisées.

TÂCHE 5.5 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PRÉPARATION POUR LE MARCHÉ				
Recommander des mesures correctives et préventives				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Comparaison des observations, des résultats et des mesures avec les normes, limites de contrôle et les limites critiques reconnues.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Consulter les règlements, normes et directives internes concernant les normes et limites de contrôle à respecter pour certains produits du poisson. ◇ S'assurer que l'apprenti ou l'apprentie comprenne la signification des résultats obtenus. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il utilise les connaissances et les références appropriées; ◇ il reconnaît tous les écarts et les anomalies. 			
<p>B. Définition des actions correctives à prendre.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Tout écart ou déficience doivent être corrigés le plus tôt possible. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il décrit clairement les actions à prendre; ◇ les correctifs sont appropriés aux problèmes rencontrés. 			
<p>C. Inscription des informations exigées (déficience ou écart, dates de réalisation et de vérification, identification des responsables, mesures prises) dans le rapport approprié.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Le rapport d'action corrective n'est obligatoire que pour les entreprises qui exportent leurs produits. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il enregistre systématiquement les déficiences ou écarts dans les registres et rapports appropriés; ◇ il documente de façon appropriée tous les éléments de la démarche de correction ou de prévention qu'il sera appelé à exécuter. 			

TÂCHE 5.5 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – PRÉPARATION POUR LE MARCHÉ				
Recommander des mesures correctives et préventives				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
D. Transmission du rapport aux autorités concernées. Remarques : ◇	◇ il communique efficacement les mesures aux personnes concernées.			
E. Vérification de l'efficacité des actions correctives prises. Remarques : ◇	◇ il vérifie rigoureusement l'efficacité des mesures prises.			
F. Proposition de mesures préventives pour éviter la récurrence. Remarques : ◇	◇ il recommande des mesures cohérentes et réalistes.			

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

MODULE 5 - RESSOURCES ET RÉFÉRENCES		
Sujets	Ressources	Références
◇ Étiquetage et emballage des aliments	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : Manuel de référence ◇ ACIA, bureau de Trois-Rivières ◇ MAPAQ ◇ Établissements d'enseignement reconnus 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments 2003, chapitre 15 – Poisson et produits du poisson ◇ Agence canadienne d'inspection des aliments, 25 des Forges Road, Suite 418, Trois-Rivières (Québec) G9A 6A7, tél. : (819) 371-5207, Télécopieur : (819) 371-5268 ◇ Ligne sans frais : 1 888 222-MAPA (6272) ◇ Consulter le CSMOPM pour plus d'informations
◇ Exportations	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : Exportations 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Listes d'exportations et information
◇ Traçabilité et étiquetage - Mollusques	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques - Manuel des opérations
◇ Bioterrorisme et traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (http://ats.agr.ca/access/bioterrorism_f.htm) ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : Exportations 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Bulletin d'information - Envois vers les États-Unis d'aliments destinés à la consommation humaine et animale

MODULE 5 - RESSOURCES ET RÉFÉRENCES		
Sujets	Ressources	Références
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Rappel et plaintes de la clientèle 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : <ul style="list-style-type: none"> - Programme de gestion de la qualité, Norme de référence du PGQ et Lignes directrices sur la conformité - Comment restructurer votre Plan de PGQ - Matériel de référence, Plan de rappel 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Section 3 - Plan des programmes préalables ◇ Section 3 - Programmes préalables ◇ Les rappels d'aliments : Faites un plan et appliquez-le! Le guide du fabricant
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Exigences relatives à la conformité des établissements (entreposage) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : Manuel d'inspection des installations ◇ Règlement sur les aliments (R.R.Q., c. P-29, r. 1) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Exigences de conformité pour établissements (annexes I et II du Règlement sur l'Inspection du poisson) ◇ Chapitres 9 - Produits marins et 10 - Produits d'eau douce
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Exigences relatives à la santé et la sécurité au travail 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de la CSST (http://www.csst.qc.ca) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Loi sur la santé et la sécurité du travail (LSST) (L.R.Q., c. S-2.1) ◇ Règlement sur la santé et la sécurité du travail (R.R.Q., c. S-2.1, r. 19.01) ◇ Règlement sur l'information concernant les produits contrôlés (R.R.Q., c. S-2.1, r. 10.1)

MODULE 5 - RESSOURCES ET RÉFÉRENCES

Sujets	Ressources	Références
◇ Exigences relatives aux mesures correctives et préventives	◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : <ul style="list-style-type: none">- Programme de gestion de la qualité, Norme de référence du PGQ et Lignes directrices sur la conformité- Comment restructurer votre Plan de PGQ	◇ Section 3 - Plan des programmes préalables ◇ Section 3 - Programmes préalables

Module 6

Équipe de travail (facultatif)

SYNTHÈSE DU MODULE

Ce module porte sur l'application de techniques reconnues de coordination d'une équipe et de travail en équipe.

NOTES

- ◇ Ne pas oublier que les activités peuvent s'effectuer dans un ordre différent de celui qui est proposé dans le *Carnet d'apprentissage*, en fonction de l'organisation du travail dans l'entreprise. L'essentiel est d'acquérir les compétences nécessaires pour effectuer les différentes tâches.

COMPÉTENCE VISÉE

Le contrôleur de la qualité est capable de coordonner une équipe de travail. Il est particulièrement capable d'exécuter les tâches suivantes :

6.1 Organiser le travail de l'équipe

6.2 Former l'équipe aux tâches à effectuer ou à des méthodes de travail

6.3 Assurer l'avancement des travaux de l'équipe

6.4 Assurer le perfectionnement des membres de l'équipe

Contexte relatif à la santé et à la sécurité

- ◇ Souci des normes de santé et de sécurité préconisées pour la transformation des produits aquatiques, touchant, par exemple le port des vêtements de protection, l'aménagement des lieux, la circulation des matières et des personnes, les opérations sécuritaires, etc.
- ◇ Connaissance de l'emplacement du matériel d'urgence.
- ◇ Connaissance de son rôle en fonction du plan d'urgence en place dans l'entreprise.

Attitudes et comportements professionnels

- ◇ Être fiable, responsable, consciencieux, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités.
- ◇ Se maîtriser, c'est-à-dire rester calme et contrôler ses émotions dans les situations difficiles.
- ◇ Prendre de l'initiative, c'est-à-dire prendre des mesures ou poser des actions avant qu'une situation ne l'exige.
- ◇ Être précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails.
- ◇ Être méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée afin de permettre une économie de temps et d'énergie.
- ◇ Être souple, c'est-à-dire s'adapter rapidement lorsque la situation initiale change.
- ◇ Avoir le souci de communiquer efficacement, c'est-à-dire s'exprimer clairement et transmettre l'information d'une manière non biaisée, concise et constructive.
- ◇ Avoir le souci du travail bien fait; c'est-à-dire être concentré sur le travail à effectuer.
- ◇ Avoir le souci des coûts de production.
- ◇ Être capable de prendre des décisions et d'en accepter les conséquences.
- ◇ Être juste et impartial envers les autres, c'est-à-dire ne manifester aucun parti pris et traiter les membres d'une équipe comme ses égaux.
- ◇ Avoir du jugement, du tact et de la diplomatie, c'est-à-dire agir avec bon sens avec les autres, savoir quoi dire, quoi faire ou éviter dans les relation humaines.
- ◇ Être capable d'écoute active, c'est-à-dire prêter une attention à ce qu'autrui dit ou fait et se préoccuper du bien-être des membres d'une équipe.

Conditions d'évaluation

- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Dans les zones de travail liées à la transformation des produits aquatiques (réception, entreposage, transformation, expédition).
- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Dans un bureau ou une salle de réunion, s'il y a lieu.
- ◇ À l'aide du Code du travail, des chartes des droits et libertés de la personne, de la Loi sur les normes du travail et de la Loi sur la santé et la sécurité du travail, s'il y a lieu.
- ◇ À l'aide de documents administratifs propres à l'entreprise (convention collective, description de tâches, politiques et directives de l'entreprise).
- ◇ Avec du personnel syndiqué ou non sous sa responsabilité : vérificateurs de la qualité, contrôleurs de la qualité, assistants au contrôle de la qualité, autres employés.
- ◇ À partir des directives du compagnon ou de la compagne.

TÂCHE 6.1 - Organiser le travail de l'équipe

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 6.1

- ◇ La composition de l'équipe de travail peut varier selon la situation rencontrée, le type de responsabilités accordées au contrôleur de la qualité, la structure organisationnelle de l'entreprise, etc. Cette équipe peut être formée de membres d'une équipe de conception d'un PGQ, de pairs ou de subalternes chargés du contrôle de la qualité, de vérificateurs de la qualité à certains postes de travail, de travailleurs à la production ou à l'assainissement, etc.
- ◇ L'existence de l'équipe de travail peut être sur une base permanente ou ad hoc (par exemple, pour résoudre un problème particulier ou pour un projet précis).
- ◇ Ce travail en équipe ne concerne que les éléments relatifs à la qualité et sous la responsabilité du contrôleur de la qualité. Les tâches accordées aux responsables de la production (directeur, gérant, contremaître, chef d'équipe, etc.) ne doivent pas être couvertes dans ce module.

TÂCHE 6.1 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – ÉQUIPE DE TRAVAIL				
Organiser le travail de l'équipe				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
A. Collecte des informations nécessaires à la formation ou à l'activation de l'équipe. Remarques : ◇ Ces informations peuvent couvrir : <ul style="list-style-type: none"> – l'organigramme de l'entreprise; – les objectifs ou mandats accordés; – les ressources accordées; – les descriptions de tâches; – les horaires, etc. ◇ Tenir compte des normes du travail et des conventions collectives, des règlements concernant le droit du travail et de la Loi sur la santé et la sécurité du travail.	◇ il repère rapidement l'information utile; ◇ il consulte les personnes ressources; ◇ il utilise efficacement les sources d'information.			
B. Établissement du rôle ou mandat de l'équipe et des objectifs. Remarques : ◇ S'assurer au départ de confirmer les buts et les résultats à atteindre par l'équipe de travail avec les autorités concernées.	◇ il définit de façon précise les besoins et exigences de l'entreprise; ◇ il valide les buts auprès des personnes concernées; ◇ il traduit clairement les attentes de l'entreprise en objectifs de travail.			
C. Détermination des activités à faire au sein de l'équipe de travail. Remarques : ◇ S'assurer de confirmer les activités prévues avec les autorités concernées.	◇ il établit un plan ou un programme précis du travail à faire.			

TÂCHE 6.1 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – ÉQUIPE DE TRAVAIL				
Organiser le travail de l'équipe				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
D. Prévission des besoins en main-d'œuvre. Remarques : ◇ Tenir compte des ressources humaines disponibles et des coûts impliqués.	◇ sa prévission des besoins en main-d'œuvre est réaliste.			
E. Assignation des activités ou tâches aux membres de l'équipe. Remarques : ◇ Répartir les tâches en fonction : – des postes de travail, s'il y a lieu; – des horaires, s'il y a lieu; – des aptitudes propres à chaque membre de l'équipe.	◇ il organise de façon fonctionnelle les activités de l'équipe de travail en tenant compte des horaires, des tâches, des compétences et des conditions de travail.			
F. Vérification du respect des politiques et des directives de l'entreprise, des normes du travail et, s'il y a lieu, de la convention collective. Remarques : ◇	◇ il interprète de façon juste la convention collective, les descriptions de tâches, les politiques et directives de l'entreprise. ◇ il interprète de façon juste les règlements concernant le droit du travail et la Loi sur la santé et la sécurité du travail. ◇ il assure le respect des directives, des politiques de l'entreprise, des normes du travail et de la convention collective, s'il y a lieu.			

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

TÂCHE 6.2 - Former l'équipe aux tâches à effectuer ou à des méthodes de travail

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 6.2

- ◇ Pour atteindre les résultats recherchés, la mobilisation de tous les membres de l'équipe ne s'obtient que si cette formation couvre les points suivants :
 - si chacune des personnes et l'équipe savent ce qu'elles ont à faire;
 - pourquoi elles doivent le faire;
 - dans quel contexte;
 - en fonction de quels objectifs;
 - en sachant aussi que leur opinion est importante et qu'elles connaîtront les résultats de leur travail.

TÂCHE 6.2 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – ÉQUIPE DE TRAVAIL				
Former l'équipe aux tâches à effectuer ou à des méthodes de travail				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Communication de l'information et des directives aux membres de l'équipe.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Préciser clairement le pouvoir de décision accordé à chaque membre de l'équipe. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il voit à ce que son rôle dans l'équipe soit bien compris par tous les membres; ◇ il indique clairement aux membres de l'équipe ce qui est attendu d'eux; ◇ il communique de façon claire et persuasive l'information et les directives. 			
<p>B. Explication des tâches à accomplir ou démonstration des méthodes de travail aux membres de l'équipe.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ L'apprenti ou l'apprentie doit connaître les stratégies d'enseignement applicables. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ sa définition des tâches est précise; ◇ il démontre clairement les opérations à effectuer; ◇ il choisit judicieusement les stratégies d'enseignement. 			
<p>C. Vérification de la compréhension des informations transmises aux membres de l'équipe.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Afin de s'assurer de la compréhension, demander au membre concerné de l'équipe de résumer les informations reçues ou d'exécuter sa méthode de travail. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il effectue une rétroaction des informations transmises aux membres de son équipe et s'assure de leur compréhension. 			

TÂCHE 6.3 - Assurer l'avancement des travaux de l'équipe

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 6.3

- ◇ Cet élément de compétence est le plus important à maîtriser dans ce module. Indépendamment de la situation, l'apprenti ou l'apprentie doit développer et démontrer ses capacités à régler les conflits et à atteindre dans les délais prescrits les objectifs du mandat accordé à l'équipe. Il est important que l'apprenti ou l'apprentie puisse ajuster ses styles de leadership à la culture de l'entreprise et qu'il fasse travailler l'ensemble des membres de l'équipe de façon efficace et efficiente.
- ◇ L'apprenti ou l'apprentie devrait appliquer un processus de résolution (ou solution) de problèmes et de prise de décision, qui comprend habituellement la démarche suivante :
 - identifier le problème;
 - trouver les causes du problème;
 - formuler des solutions;
 - évaluer les solutions proposées;
 - choisir la meilleure solution;
 - appliquer la solution;
 - faire une évaluation suite à l'application de la solution.
- ◇ Se rappeler que les règles de courtoisie s'appliquent en tout temps et à tout le monde et qu'une qualité de vie au travail harmonieuse est une des clés du succès de l'entreprise.

TÂCHE 6.3 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – ÉQUIPE DE TRAVAIL				
Assurer l'avancement des travaux de l'équipe				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
A. Vérification du niveau de participation et de la performance des membres de l'équipe. Remarques : ◇ Évaluer le rendement de l'équipe dans son ensemble et de chacun de ses membres par l'utilisation, si possible, d'indicateurs de performance mesurables, (quantités, délais, etc.). Les points suivants devraient être couverts par cette évaluation : <ul style="list-style-type: none"> – efficacité et efficience de l'intervention; – respect des délais et des échéanciers. 	◇ il choisit judicieusement les instruments d'évaluation; ◇ il fait un suivi approprié du niveau de participation du personnel; ◇ son évaluation des performances est objective et juste.			
B. Vérification du respect des normes, des directives et des procédures par chacun des membres de l'équipe. Remarques : ◇	◇ il s'assure que les membres de l'équipe observent les directives et procédures établies; ◇ il fait respecter des normes de rendement exigées.			
C. Repérage des écarts, des conflits et des problèmes rencontrés. Remarques : ◇	◇ il détecte rapidement les situations de conflit; ◇ il est réceptif à l'égard des suggestions et des besoins du personnel.			
D. Détermination des causes et des conséquences des écarts, conflits ou problèmes. Remarques : ◇	◇ les raisons et les conséquences des conflits, écarts ou problèmes sont identifiés clairement et de façon juste.			

TÂCHE 6.3 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – ÉQUIPE DE TRAVAIL				
Assurer l'avancement des travaux de l'équipe				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>E. Prise de décision, gestion des conflits ou résolution de problèmes.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Chercher à satisfaire les intérêts de toutes les parties en présence en éliminant les désaccords et en favoriser la collaboration. ◇ Si l'apprenti ou l'apprentie n'arrive pas à régler la situation lui-même, il se réfère à ses supérieurs immédiats le plus rapidement possible et leur explique la situation de façon claire, succincte et impartiale. La ligne d'autorité doit être respectée. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il utilise une méthode adaptée à la situation; ◇ il résout rapidement et complètement les problèmes rencontrés; ◇ il assure le maintien d'un bon climat de travail; ◇ il recommande des solutions pertinentes et les soumet avec tact au moment opportun. 			
<p>F. Transmission aux autorités concernées des informations relatives à l'avancement des travaux.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Respecter la fréquence exigée des rapports et les points à y couvrir. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il transmet efficacement les informations aux personnes concernées. 			

TÂCHE 6.4 - Assurer le perfectionnement des membres de l'équipe

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 6.4

- ◇ Rappelons que cette tâche s'adresse à l'apprenti ou l'apprentie et non au compagnon ou à la compagne. Il se peut que ce perfectionnement (formation ou entraînement) soit dispensé par une personne autre que l'apprenti ou l'apprentie. Dans ce cas, l'apprenti ou l'apprentie doit être intégré en tout ou en partie dans le processus de planification, d'organisation et de suivi de l'activité, par exemple :
 - pour l'établissement des objectifs et des contenus;
 - pour la définition des besoins en ressources humaines et matérielles;
 - pour la planification des activités de perfectionnement;
 - pour sa participation en tant qu'animateur d'un groupe;
 - pour le suivi et l'évaluation des apprentissages, etc.

TÂCHE 6.4 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – ÉQUIPE DE TRAVAIL				
Assurer le perfectionnement des membres de l'équipe				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
A. Évaluation des besoins d'entraînement, de formation ou de perfectionnement à l'intérieur de l'équipe. Remarques : ◇ Habituellement, ces besoins ne s'appliquent qu'aux exigences spécifiques du travail à accomplir par l'équipe.	◇ il détecte rapidement les besoins d'entraînement, de formation ou de perfectionnement des employés.			
B. Établissement des objectifs d'entraînement, de formation ou de perfectionnement. Remarques : ◇	◇ il détermine de façon précise les objectifs des activités d'entraînement, de formation et ou perfectionnement.			
C. Élaboration d'une activité d'entraînement, de formation ou de perfectionnement. Remarques : ◇	◇ le contenu des activités proposées couvre de façon adéquate les objectifs à atteindre.			
D. Dispense de l'activité d'entraînement ou de formation, s'il y a lieu. Remarques : ◇	◇ il utilise des techniques de communication et d'animation appropriées; ◇ il manifeste du leadership; ◇ il applique des stratégies de motivation pertinentes.			
E. Évaluation de l'activité d'entraînement, de formation ou de perfectionnement. Remarques : ◇	◇ il fait une évaluation juste de l'atteinte des objectifs; ◇ l'ensemble des objectifs à couvrir est atteint; ◇ il suggère des correctifs et des améliorations pertinentes, si c'est nécessaire.			

MODULE 6 - RESSOURCES ET RÉFÉRENCES	
Sujets	Ressources
◇ Stratégies d'enseignement	◇ Compagnon ou compagne ◇ Établissements d'enseignement reconnus (consulter le CSMOPM pour plus d'informations)
◇ Techniques d'animation de réunions	◇ Compagnon ou compagne ◇ Établissements d'enseignement reconnus (consulter le CSMOPM pour plus d'informations)
◇ Techniques de communication	◇ Compagnon ou compagne ◇ Établissements d'enseignement reconnus (consulter le CSMOPM pour plus d'informations)
◇ Techniques de gestion des conflits et de leadership	◇ Compagnon ou compagne ◇ Établissements d'enseignement reconnus (consulter le CSMOPM pour plus d'informations)
◇ Techniques de gestion du stress au travail	◇ Compagnon ou compagne ◇ Établissements d'enseignement reconnus (consulter le CSMOPM pour plus d'informations)
◇ Techniques de gestion participative	◇ Compagnon ou compagne ◇ Établissements d'enseignement reconnus (consulter le CSMOPM pour plus d'informations)
◇ Techniques de motivation au travail (mobilisation)	◇ Compagnon ou compagne ◇ Établissements d'enseignement reconnus (consulter le CSMOPM pour plus d'informations)
◇ Techniques de résolution de problèmes et de prise de décision	◇ Compagnon ou compagne ◇ Établissements d'enseignement reconnus (consulter le CSMOPM pour plus d'informations)
◇ Techniques de travail en groupe	◇ Compagnon ou compagne ◇ Établissements d'enseignement reconnus (consulter le CSMOPM pour plus d'informations)

Module 7 **Développement de produits** **(facultatif)**

SYNTHÈSE DU MODULE

Ce module porte sur l'application de principes et de techniques permettant à un apprenti ou l'apprentie de collaborer au développement de produits.

NOTES

- ◇ Cette compétence est une des plus complexes de la fonction de travail de contrôleur de la qualité et n'est pas obligatoire dans la formation. Elle implique cependant un réajustement du Programme de gestion de la qualité (PGQ) en place dans l'entreprise, concernant le nouveau produit ou procédé, dans le cas des entreprises qui exportent leurs produits vers une autre province ou un autre pays, ou de leur système de contrôle de la qualité en place, pour les entreprises qui ne font pas d'exportation.
- ◇ Ne pas oublier que les activités peuvent s'effectuer dans un ordre différent de celui qui est proposé dans le *Carnet d'apprentissage*, en fonction de l'organisation du travail dans l'entreprise. L'essentiel est d'acquérir les compétences nécessaires pour effectuer les différentes tâches.
- ◇ Ce module devrait être préférablement effectué après que l'apprenti ou l'apprentie ait couvert les modules obligatoires (1 à 5).

COMPÉTENCE VISÉE

Le contrôleur de la qualité est capable de contribuer au développement de produit. Il est particulièrement capable d'exécuter les tâches suivantes :

7.1 Contribuer à concevoir le projet

7.2 Effectuer des essais à l'échelle du laboratoire (à petite échelle)

7.3 Contribuer à des essais de production pilote, le cas échéant

7.4 Procéder à des évaluations sensorielles et à des analyses microbiologiques et physico-chimiques

7.5 Contribuer au démarrage (mise au point) de la production

7.6 Élaborer les fiches techniques (spécifications)

Contexte relatif à la santé et à la sécurité

- ◇ Souci des normes de santé et de sécurité préconisées pour la transformation des produits aquatiques, touchant, par exemple le port des vêtements de protection, l'aménagement des lieux, la circulation des matières et des personnes, les opérations sécuritaires, etc.
- ◇ Respect des bonnes pratiques de laboratoire, en particulier au niveau des précautions et des mesures de sécurité.
- ◇ Connaissance de l'emplacement du matériel d'urgence.

- ◇ Connaissance de son rôle en fonction du plan d'urgence en place dans l'entreprise.
- ◇ Connaissance du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).
- ◇ Connaissance des mesures à prendre pour éviter toute contamination croisée par des agents bactériologiques (bactéries, virus, etc.) ou chimiques (produits incompatibles, produits allergènes, résidus de nettoyage, etc.).

Attitudes et comportements professionnels

- ◇ Être fiable, responsable, consciencieux, c'est-à-dire respecter ses engagements et s'acquitter de ses responsabilités.
- ◇ Se maîtriser, c'est-à-dire rester calme et contrôler ses émotions dans les situations difficiles.
- ◇ Prendre de l'initiative, c'est-à-dire prendre des mesures ou poser des actions avant qu'une situation ne l'exige.
- ◇ Être précis, c'est-à-dire prêter une attention particulière aux détails.
- ◇ Être méthodique, c'est-à-dire aborder les tâches de façon ordonnée afin de permettre une économie de temps et d'énergie.
- ◇ Être souple, c'est-à-dire s'adapter rapidement lorsque la situation initiale change.
- ◇ Avoir le souci de communiquer efficacement, c'est-à-dire s'exprimer clairement et transmettre l'information d'une manière non biaisée, concise et constructive.
- ◇ Avoir le souci du travail bien fait, c'est-à-dire être concentré sur le travail à effectuer.
- ◇ Avoir le souci de maintenir le matériel en bon état.
- ◇ Avoir le souci de la propreté, éviter le gaspillage et protéger l'environnement.
- ◇ Avoir le souci des coûts de production.
- ◇ Avoir le souci de respecter les règles de l'éthique professionnelle, en particulier en ce qui a trait à la confidentialité.
- ◇ Perception fine de la vue, de l'odorat, du goût et du toucher.
- ◇ Être capable de comprendre rapidement des phénomènes moyennement complexes.

Conditions d'évaluation

- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Dans les zones de travail liées à la transformation des produits aquatiques (réception, entreposage, transformation, expédition).
- ◇ Dans une usine pilote, s'il y a lieu.
- ◇ Dans un laboratoire d'évaluation sensorielle, s'il y a lieu.
- ◇ Dans un laboratoire d'analyse, s'il y a lieu.
- ◇ Dans un bureau.
- ◇ À l'aide de documents techniques, de données de production, de plans de l'usine, de procédures écrites, de feuilles de travail, de relevés ou de registres.
- ◇ À l'aide des instruments et du matériel nécessaires à l'observation, à la surveillance, à l'examen, à l'évaluation, à l'analyse et à la vérification.
- ◇ À l'aide de nouvel équipement de transformation de produits aquatiques ou de nouvelle matière première (poisson, mollusque, crustacé, etc.), s'il y a lieu.
- ◇ Accompli de manière autonome.
- ◇ En consultant des ressources professionnelles et des représentants du personnel impliqués au niveau de la fabrication des produits et des opérations de l'usine.
- ◇ S'il y a lieu, sous la supervision d'une ou de plusieurs personnes qualifiées en développement de produits (mandataires) : directeur de la recherche et du développement, agent de projet, technologue alimentaire, technicien en transformation des produits aquatiques, contrôleur de la qualité, professionnel du secteur public ou privé.
- ◇ À partir des directives du compagnon ou de la compagne.

TÂCHE 7.1 - Contribuer à concevoir le projet

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 7.1

- ◇ Généralement, quand un contrôleur de la qualité a à intervenir dans un projet de développement de produit, il travaille rarement seul, mais plutôt sous la supervision d'une ou de plusieurs personnes qualifiées en développement de produits (mandataires) : directeur de la recherche et du développement, agent de projet, technologue alimentaire, technicien en transformation des produits aquatiques, contrôleur de la qualité, professionnel du secteur public ou privé. Ce sont ces personnes qui gèrent habituellement une partie ou l'ensemble du projet, au niveau de la planification, l'organisation, la direction, le contrôle et l'évaluation des activités liées au projet de développement.
- ◇ Dans ce cas, l'apprenti ou l'apprentie devrait idéalement être sensibilisé aux diverses techniques utilisées dans la gestion du projet, pour développer sa compréhension du processus de gestion d'un projet de développement de produit et pour saisir l'ampleur et l'importance de ses interventions à l'intérieur des diverses phases du projet.
- ◇ On présume aussi que des études préliminaires (études de marché, analyses comparatives, études de pertinence, mémoires d'identification et d'avant-projet, etc.) ont été effectuées et ont passé l'étape d'approbation par les autorités concernées. L'apprenti ou l'apprentie s'insérerait plus dans la phase de mise en œuvre (réalisation) d'un projet de développement après l'approbation de son concept par les autorités concernées. En effet, cette phase préalable de définition (ou conception) aurait permis de décrire le produit projeté, en précisant sa nature et ses caractéristiques, et d'identifier les besoins du marché.

TÂCHE 7.1 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS				
Contribuer à concevoir le projet				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Clarification des rôles et de la portée du projet.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Voir à ce que l'apprenti ou l'apprentie clarifie son rôle et la portée de ses interventions avec le responsable du projet (mandataire). ◇ À cette étape, le rôle de l'apprenti ou l'apprentie consiste surtout à préciser son intervention dans le projet selon ses compétences et non à définir le besoin du produit par la clientèle actuelle ou potentielle, ce qui est fait dans une étude de marché par des spécialistes du marketing. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il définit clairement son rôle et la portée de ses interventions. 			

TÂCHE 7.1 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS				
Contribuer à concevoir le projet				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>B. Collecte de l'information et de la documentation pertinentes au projet.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Consulter la documentation relative au projet (études préliminaires, mémoires d'identification de projet ou d'avant-projet, études de faisabilité, mandat, données de contrôle et de production, etc.). ◇ Les points suivants peuvent être couverts par la recherche documentaire : <ul style="list-style-type: none"> – les propriétés spécifiques des matières premières, des produits auxiliaires et du produit fini; – les avantages et les inconvénients des procédés potentiels; – la stabilité du produit fini; – le conditionnement et l'emballage. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il repère rapidement l'information; ◇ il utilise judicieusement les sources d'information. 			

TÂCHE 7.1 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS				
Contribuer à concevoir le projet				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
C. Planification du projet. Remarques : ◇ Le terme « planification du projet » sous-entend la planification <u>générale</u> du projet, soit la description des activités à accomplir, la définition des échéanciers et des dates butoirs. Cette sous-tâche exige une attention particulière, car l'efficacité des contrôles subséquents en dépend. ◇ Par la suite, une planification <u>détaillée</u> du projet (étapes G à J), va préciser plus finement les besoins en ressources matérielles, humaines et financières. ◇ Cette planification se fait dans les limites du champ d'intervention accordé à l'apprenti ou à l'apprentie par le gestionnaire du projet.	◇ il planifie son travail en respectant l'échéancier du projet.			
D. Validation du projet auprès des autorités concernées. Remarques : ◇	◇ il explique clairement aux autorités les éléments du projet; ◇ il fournit aux autorités une information pertinente et complète.			

TÂCHE 7.1 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS				
Contribuer à concevoir le projet				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>E. Définition du produit à développer (recette initiale ou prototype).</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Tenir compte des points suivants : <ul style="list-style-type: none"> – l'hygiène et la salubrité; – les dangers liés aux matières premières; – les quantités à produire; – la valeur commerciale du produit; – les exigences des acheteurs; – les propriétés organoleptiques recherchées du produit; – la conservation du produit; – la facilité d'utilisation du produit. ◇ Consulter les exigences réglementaires liées au type de produit concerné. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il définit clairement et de façon détaillée les caractéristiques du produit à développer; ◇ il respecte les exigences du marché, les bonnes pratiques commerciales, la réglementation et les normes. 			

TÂCHE 7.1 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS				
Contribuer à concevoir le projet				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>F. Précision du procédé.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Tenir compte des points suivants : <ul style="list-style-type: none"> – l'hygiène et la salubrité; – les dangers liés aux manipulations et aux procédés; – les quantités à produire et la capacité du procédé; – les coûts de production; – les paramètres à contrôler; – les contrôles à effectuer; – la conservation et la présentation du produit. ◇ Consulter les exigences réglementaires liées au type de procédé concerné. ◇ Construire un diagramme de fabrication, indiquant : <ul style="list-style-type: none"> – l'ensemble des étapes du procédé, selon leur séquence d'exécution; – les points de surveillance et de contrôle; – les conditions à surveiller et à contrôler à ces étapes; – les étapes à effectuer dans une zone sanitaire ou à accès restreint, s'il y a lieu. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il décrit clairement chacune des étapes de fabrication du produit; ◇ il précise les paramètres à surveiller et à contrôler à toutes les étapes critiques; ◇ il schématise clairement toutes les étapes du procédé sur le diagramme de fabrication; ◇ il indique tous les points de surveillance et de contrôle sur le diagramme de fabrication. 			

TÂCHE 7.1 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS				
Contribuer à concevoir le projet				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>G. Évaluation des besoins en ressources humaines.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Cette évaluation ne se limite qu'au champ d'intervention accordé à l'apprenti ou l'apprentie par le gestionnaire du projet. ◇ Tenir compte : <ul style="list-style-type: none"> – du type de procédé employé; – de l'aménagement de l'aire de production; – du volume de produits à fabriquer; – des caractéristiques recherchées du produit; – des ressources humaines disponibles et de leurs compétences; – des coûts impliqués. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il prévoit de façon réaliste les besoins en ressources humaines. 			

TÂCHE 7.1 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS				
Contribuer à concevoir le projet				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>H. Précision des modes de fonctionnement de l'équipe projet, s'il y a lieu.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Ceci s'applique dans le cas où l'apprenti ou l'apprentie est en charge d'une équipe impliquée dans le projet. ◇ Clarifier les tâches à effectuer par chacun des membres de l'équipe, la structure hiérarchique, les liens d'autorité entre les membres, le pouvoir discrétionnaire de chacun des membres, les modes de gestion et de communication des informations, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il répartit efficacement les tâches à effectuer entre les membres de l'équipe; ◇ il définit clairement les relations entre les membres de l'équipe; ◇ il définit clairement le pouvoir discrétionnaire à accorder à chacun des membres de l'équipe; ◇ la communication des informations est rapide et efficace. 			

TÂCHE 7.1 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS				
Contribuer à concevoir le projet				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>I. Évaluation des besoins en ressources matérielles.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Cette évaluation ne se limite qu'au champ d'intervention accordé à l'apprenti ou l'apprentie par le gestionnaire du projet. ◇ Tenir compte : <ul style="list-style-type: none"> – du type de procédé employé; – de la facilité d'entretien de l'équipement; – de l'aménagement de l'aire de production; – du volume de produits à fabriquer; – des caractéristiques recherchées du produit; – des coûts impliqués. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il prévoit de façon réaliste les besoins en ressources matérielles. 			
<p>J. Estimation des coûts de production, de contrôle et des rendements.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Ceci s'applique dans le cas où l'apprenti ou l'apprentie collabore à l'évaluation des coûts impliqués dans la conception et la fabrication du produit à développer. ◇ Cette estimation ne se limite qu'au champ d'intervention accordé à l'apprenti ou l'apprentie par le gestionnaire du projet. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il estime de façon réaliste les divers coûts ou les rendements recherchés. 			

TÂCHE 7.1 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS				
Contribuer à concevoir le projet				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
K. Préparation des protocoles d'essai et autres procédures. Remarques : ◇	◇ il rédige des protocoles et procédures complets et qui respectent les normes de rédaction de l'entreprise.			
L. Validation des protocoles d'essai et des procédures auprès des autorités concernées. Remarques : ◇ S'assurer que la rédaction des protocoles d'essai et des procédures (qui fait quoi, quand et comment) sous la responsabilité de l'apprenti ou l'apprentie soit validée par le responsable du projet.	◇ les protocoles d'essai et les procédures sont approuvés par les autorités concernées.			

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

TÂCHE 7.2 - Effectuer des essais à l'échelle du laboratoire (à petite échelle)

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 7.2

- ◇ Ces essais de fabrication à petite échelle d'un prototype sont effectués habituellement dans une cuisine expérimentale ou un laboratoire à l'intérieur de l'entreprise ou dans un autre établissement (gouvernemental ou privé).
- ◇ À ce stade du processus de développement de produit, il ne s'agit pas encore de produire à grande échelle, mais de mettre au point un ou plusieurs prototypes, afin de trouver la meilleure représentation physique de l'idée lancée dans la phase de conception.

TÂCHE 7.2 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS				
Effectuer des essais à l'échelle du laboratoire (à petite échelle)				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
A. Préparation des essais. Remarques : ◇	◇ il organise efficacement son travail.			
B. Exécution des essais. Remarques : ◇ Une erreur fréquemment commise par ceux qui débutent est de faire une mauvaise interprétation des recettes et protocoles ou de se tromper dans les poids et mesures. Bien vérifier la précision des mesures effectuées.	◇ il suit rigoureusement les recettes et les protocoles d'essai.			
C. Recueil des données et observations. Remarques : ◇ Noter clairement et de façon la plus complète possible dans les cahiers, registres ou rapports les observations, mesures, calculs, résultats obtenus et toute autre information pertinente.	◇ il utilise des bonnes techniques de contrôle (observation, mesure, etc.); ◇ il compile minutieusement les données et observations des essais.			

TÂCHE 7.2 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS				
Effectuer des essais à l'échelle du laboratoire (à petite échelle)				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
D. Évaluation des essais à l'échelle du laboratoire.	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il examine les observations et les données recueillies de façon objective et impartiale; ◇ il repère judicieusement les caractéristiques inhabituelles des évaluations et mesures prises; ◇ son évaluation de la qualité des résultats des essais est exacte. 			
Remarques : ◇ Tenir compte : <ul style="list-style-type: none"> – de la qualité des matières et des opérations; – de l'aménagement de l'aire de production; – du volume de produits à fabriquer; – des caractéristiques recherchées du produit; – des coûts impliqués. 				
E. Proposition de correctifs.	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il applique une démarche rigoureuse de résolution de problèmes; ◇ il décrit clairement les actions à prendre; ◇ les correctifs sont appropriés aux problèmes rencontrés. 			
Remarques : ◇				
F. Transmission des rapports aux autorités concernées.	<ul style="list-style-type: none"> ◇ les informations pertinentes sont transmises aux personnes concernées. 			
Remarques : ◇				

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

TÂCHE 7.3 - Contribuer à des essais de production pilote, le cas échéant

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 7.3

- ◇ Certains projets de développement vont sauter cette étape, après les essais à l'échelle du laboratoire, et passer directement à l'échelle de production industrielle.
- ◇ Ces essais sont effectués habituellement à l'intérieur de l'entreprise ou dans une usine pilote d'un autre établissement (gouvernemental ou privé).

TÂCHE 7.3 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS				
Contribuer à des essais de production pilote, le cas échéant				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
A. Préparation des essais de production pilote. Remarques : ◇ La mise au point du procédé de production pilote doit tenir compte des paramètres suivants : <ul style="list-style-type: none"> – qualité des produits et des opérations; – aménagement des postes de travail, manutention et circulation des matières et du personnel; – volume (capacité) de production; – temps (respect des délais, rapidité d'exécution, absence de temps morts); – coûts de production; – sécurité. 	◇ il organise efficacement son travail; ◇ la recette à petite échelle est correctement adaptée aux contraintes de la production pilote.			
B. Exécution des essais de production pilote, s'il y a lieu. Remarques : ◇ Ces essais peuvent être exécutés par l'équipe de production en absence du contrôleur de la qualité.	◇ il suit rigoureusement les protocoles et les procédures de production et de contrôle; ◇ il utilise de façon sécuritaire l'équipement et le matériel.			

TÂCHE 7.3 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS				
Contribuer à des essais de production pilote, le cas échéant				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
C. Recueil des données. Remarques : ◇ Noter clairement et de façon la plus complète possible dans les cahiers, registres ou rapports les observations, mesures, calculs, résultats obtenus et toute autre information pertinente.	◇ il utilise des bonnes techniques de contrôle (observation, mesure, etc.); ◇ il compile minutieusement les données et observations des essais.			
D. Évaluation des essais de production pilote. Remarques : ◇ Tenir compte : <ul style="list-style-type: none"> – de la qualité des matières et des opérations; – de l'aménagement de l'aire de production; – du volume de produits à fabriquer; – des caractéristiques recherchées du produit; – des coûts impliqués. 	◇ il examine les observations et les données recueillies de façon objective et impartiale; ◇ il repère judicieusement les caractéristiques inhabituelles des évaluations et mesures prises; ◇ son évaluation de la qualité des résultats des essais est exacte.			
E. Proposition de correctifs. Remarques : ◇	◇ il applique une démarche rigoureuse de résolution de problèmes; ◇ il décrit clairement les actions à prendre; ◇ les correctifs sont appropriés aux problèmes rencontrés.			
F. Transmission des rapports aux autorités concernées. Remarques : ◇	◇ les informations pertinentes sont transmises aux personnes concernées.			

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

TÂCHE 7.4 - Procéder à des évaluations sensorielles et à des analyses microbiologiques et physico-chimiques

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 7.4

- ◇ Le **réglage** (ajustement, calibrage ou mise au point) consiste à la mise au point d'un appareil, un composant d'appareil ou un mécanisme. Ce terme signifie l'opération destinée à amener un appareil de mesure à un fonctionnement et à une justesse convenables pour son utilisation en agissant seulement sur les moyens mis à la disposition de l'utilisateur.
- ◇ **L'étalonnage** vérifie l'exactitude des valeurs ou des mesures prises par un appareil de mesure (balance, thermomètre, etc.) par comparaison avec un étalon.
- ◇ Les points suivants sont importants :
 - utiliser un instrument ou un appareil de mesure qui a été étalonné au préalable;
 - bien ajuster (régler) l'instrument ou l'appareil de mesure avant son utilisation;
 - respecter les directives du fabricant quant à l'entretien, l'ajustement, l'étalonnage et les conditions d'utilisation et de remisage de l'instrument ou de l'appareil de mesure.
- ◇ L'apprenti ou l'apprentie doit appliquer les bonnes pratiques de laboratoire (BPL), en particulier au niveau des précautions et des mesures de sécurité à prendre.
- ◇ La détermination de la **durée de conservation** (DC) est la responsabilité du fabricant. Elle se définit comme la période de temps pendant laquelle le fabricant donne l'assurance au consommateur que le produit, tant qu'il est conservé dans les conditions prescrites :
 - est sain pour la consommation;
 - qu'il conserve des qualités sensorielles, chimiques, physiques et microbiologiques acceptables;
 - qu'il est en accord avec l'étiquetage nutritionnel.
- ◇ Les caractéristiques suivantes peuvent être vérifiées lors de la détermination de la **durée de conservation** (DC) :
 - la perte de masse (déshydratation);
 - les changements au niveau de l'apparence et de la couleur;
 - les changements au niveau de la flaveur (saveur, arôme, impression buccale) et de la rancidité;
 - les changements au niveau de la flore microbienne;
 - les changements au niveau de la forme, de la dimension (diminution de volume, synérèse);
 - les changements au niveau de la texture, de la consistance, de la viscosité;
 - etc.

TÂCHE 7.4 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS				
Procéder à des évaluations sensorielles et à des analyses microbiologiques et physico-chimiques				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Choix des évaluations et des analyses.</p> <p>Remarques :</p> <p>◇ Habituellement, l'apprenti ou l'apprentie effectue des évaluations et des analyses qui sont choisies par le responsable du projet ou parfois par le contrôleur de la qualité. Effectuer ce choix en fonction :</p> <ul style="list-style-type: none"> – des réactions possibles de dégradation du produit; – de la présence potentielle de contaminants chimiques ou biologiques; – des limites exigées par la réglementation; – de l'acceptation du produit par l'acheteur. 	<p>◇ il choisit un plan d'échantillonnage approprié;</p> <p>◇ il choisit judicieusement les tests et analyses à effectuer.</p>			

TÂCHE 7.4 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS				
Procéder à des évaluations sensorielles et à des analyses microbiologiques et physico-chimiques				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>B. Préparation du matériel et des instruments d'évaluation et d'analyse.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Les techniques et les calculs de pesées et de dilution doivent être effectués selon les règles de l'art. ◇ La règle de trois, utilisée en particulier pour convertir ou ajuster des quantités, des volumes, des concentrations, des pesées, etc. est essentielle à maîtriser. ◇ Tous les contenants de produits chimiques doivent être clairement identifiés selon les exigences du SIMDUT. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ l'étalonnage et le réglage des instruments ou appareils de mesures sont exacts et précis; ◇ il réalise correctement les montages; ◇ il exécute une gestion efficace des stocks de milieux et réactifs (rotation, conditions et durée de conservation, etc.) ◇ ses calculs de préparation (pesée, dilution, etc.) sont exacts; ◇ les milieux, les réactifs ou les solutions sont préparés de façon précise; ◇ les milieux, les réactifs ou les solutions sont conservés selon les directives du fournisseur; ◇ les contenants des produits chimiques sont identifiés clairement; ◇ la manipulation des produits et l'utilisation des instruments et appareils sont sécuritaires. 			
<p>C. Prélèvement, identification et conservation d'échantillons.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Utiliser les techniques d'asepsie exigées pour le prélèvement d'échantillons à des fins d'analyse microbiologique, s'il y a lieu. ◇ Respecter les procédures et directives de conservation et de transport des échantillons prélevés, avant leur analyse. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il applique le plan d'échantillonnage de façon précise; ◇ il maîtrise les techniques de prélèvement et d'échantillonnage; ◇ il utilise rigoureusement les techniques d'asepsie; ◇ les échantillons sont identifiés clairement; ◇ les échantillons sont conservés dans des conditions adéquates. 			

TÂCHE 7.4 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS				
Procéder à des évaluations sensorielles et à des analyses microbiologiques et physico-chimiques				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>D. Expédition à un laboratoire d'analyse indépendant, s'il y a lieu.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Remplir correctement les documents d'accompagnement relatifs à l'expédition des échantillons. ◇ Respecter les procédures d'expédition des échantillons, exigées par l'organisme externe. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il respecte les conditions relatives à l'expédition des échantillons (température, étanchéité, délais, etc.); ◇ il consigne clairement l'information dans le registre approprié; ◇ l'information est exacte et complète. 			
<p>E. Préparation des prises d'essai pour l'évaluation sensorielle ou l'analyse.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ On entend par «prise d'essai» la partie d'un échantillon qui sera soumise aux analyses et aux évaluations. ◇ Respecter les procédures de préparation des prises d'essai pour fins d'évaluation sensorielle ou d'analyse (broyage, homogénéisation, extraction, etc.). ◇ S'assurer que les dispositifs de protection soient installés et se servir d'un outil pour pousser le matériel à hacher (protection des mains), si c'est nécessaire. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il prépare les prises d'essai en respectant les procédures à suivre. 			

TÂCHE 7.4 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS				
Procéder à des évaluations sensorielles et à des analyses microbiologiques et physico-chimiques				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
F. Évaluation et analyse. Remarques : <ul style="list-style-type: none"> ◇ Ces méthodes d'analyse et d'évaluation peuvent couvrir l'analyse microbiologique, chimique, physique ou sensorielle des prises d'essai. ◇ La détermination de la durée de conservation (DC) regroupe habituellement un ensemble de ces analyses et évaluations. ◇ Dans la mesure du possible, travailler sous une hotte lorsque la sécurité l'exige. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il suit rigoureusement les protocoles d'analyse et d'évaluation sensorielle; ◇ les techniques d'analyse et d'évaluation sensorielle sont utilisées correctement; ◇ il utilise correctement les instruments de mesure; ◇ il exécute les analyses et évaluations de façon sécuritaire; ◇ sa lecture des mesures et ses observations sont justes; ◇ il détermine de façon juste la durée de conservation du produit. 			
G. Compilation des données. Remarques : <ul style="list-style-type: none"> ◇ Noter clairement et de façon la plus complète possible dans les cahiers, registres ou rapports d'analyse ou d'évaluation les observations, mesures, calculs, résultats obtenus et toute autre information pertinente. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il enregistre systématiquement toutes les données et observations dans les registres ou rapports appropriés. 			
H. Réception du rapport d'analyse du laboratoire indépendant, s'il y a lieu. Remarques : <ul style="list-style-type: none"> ◇ L'interprétation des résultats obtenus et les actions à prendre sont habituellement effectuées par le responsable du projet. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il inscrit ou classe les informations dans les registres ou rapports appropriés. 			

TÂCHE 7.4 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS				
Procéder à des évaluations sensorielles et à des analyses microbiologiques et physico-chimiques				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
I. Transmission des rapports aux autorités concernées.	◇ les informations pertinentes sont transmises aux personnes concernées.			
Remarques : ◇				

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

TÂCHE 7.5 - Contribuer au démarrage (mise au point) de la production

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 7.5

- ◇ Voir à ce que l'apprenti ou l'apprentie recueille toutes les données et observations nécessaires d'essais de production en laboratoire et pilote, ainsi que les données d'évaluation et d'analyse lui permettant de proposer des ajustements ou d'ajuster la recette ou le procédé de production.

TÂCHE 7.5 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS				
Contribuer au démarrage (mise au point) de la production				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Préparation du démarrage de la production.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Le démarrage du procédé de production à l'échelle industrielle doit tenir compte des paramètres suivants : <ul style="list-style-type: none"> – qualité des produits et des opérations; – aménagement des postes de travail (en tenant compte des principes de base en ergonomie); – manutention et circulation des matières et du personnel; – volume (capacité) de production; – temps (respect des délais, rapidité d'exécution, absence de temps morts); – coûts de production; – sécurité. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il organise efficacement son travail; ◇ les recettes et protocoles établis lors des essais à petite échelle et pilotes sont correctement adaptés aux contraintes de la production à l'échelle industrielle. 			
<p>B. Participation au démarrage de la production.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Sa participation au démarrage de la production peut ne se résumer qu'à la supervision de la mise en œuvre et de l'application des contrôles définis. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il assure le respect des protocoles et des procédures de production et de contrôle; ◇ il voit à l'utilisation sécuritaire de l'équipement et du matériel. 			

TÂCHE 7.5 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS				
Contribuer au démarrage (mise au point) de la production				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
C. Recueil des données. Remarques : ◇ Noter clairement et de façon la plus complète possible dans les cahiers, registres ou rapports les observations, mesures, calculs, résultats obtenus et toute autre information pertinente.	◇ il utilise des bonnes techniques de contrôle (observation, mesure, etc.); ◇ il compile minutieusement les données et observations des essais.			
D. Évaluation du démarrage de la production. Remarques : ◇ Tenir compte : <ul style="list-style-type: none"> – de la qualité des matières et des opérations; – de l'aménagement de l'aire de production; – du volume de produits à fabriquer; – des caractéristiques recherchées du produit; – des coûts impliqués. 	◇ il examine les observations et les données recueillies de façon objective et impartiale; ◇ il repère judicieusement les caractéristiques inhabituelles des évaluations et mesures prises; ◇ son évaluation de la qualité des résultats des essais est exacte; ◇ son interprétation de toutes les données de production et de contrôle est juste par rapport au but visé.			
E. Proposition de correctifs. Remarques : ◇ S'assurer que les recommandations soient appropriées par rapport aux changements à apporter au procédé et à leur faisabilité technique et financière.	◇ il applique une démarche rigoureuse de résolution de problèmes; ◇ il décrit clairement les actions à prendre; ◇ les correctifs sont appropriés aux problèmes rencontrés.			

TÂCHE 7.5 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS				
Contribuer au démarrage (mise au point) de la production				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
F. Transmission des rapports aux autorités concernées.	◇ il communique efficacement (verbalement ou par écrit) les informations aux personnes concernées.			
Remarques : ◇				

TÂCHE 7.6 - Élaborer les fiches techniques (spécifications)

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 7.6

- ◇ Une **fiche technique** ou **spécification** est un document sur lequel sont résumées les informations techniques nécessaires à la présentation et à la mise en œuvre d'un produit. Ce document précise les exigences et les caractéristiques auxquelles doit satisfaire un produit fini, une matière première ou un procédé.
- ◇ Une première élaboration des fiches techniques (spécifications) est effectuée dans la phase de conception du projet. Ces fiches (spécifications) sont constamment révisées et réajustées tout au long du projet.
- ◇ Les fiches techniques ou spécifications peuvent se regrouper de la façon suivante :
 - fiches (spécifications) matières premières;
 - fiches (spécifications) procédés;
 - fiches (spécifications) produits finis.
- ◇ On entend ici, par **matières premières**, les produits aquatiques et les ingrédients nécessaires à la préparation d'un produit fini, les emballages requis pour bien le protéger et les étiquettes. Les fiches (spécifications) matières premières comprennent généralement les éléments suivants :
 - la définition ou la description précise de la matière première;
 - les caractéristiques et les limites physico-chimiques acceptables de la matière première;
 - les critères organoleptiques utilisés pour l'évaluation de la matière première;
 - les normes microbiologiques;
 - les mesures, contrôles ou analyses à effectuer ou à exiger pour chaque élément de la fiche (spécification);
 - le type d'emballage et le moyen de transport;
 - les informations requises sur les étiquettes et sur l'emballage;
 - les directives générales pour la manutention pendant la réception, l'entreposage, l'utilisation, etc.;
 - le nom du responsable des fiches techniques (spécifications) dans l'entreprise.
- ◇ Dans la fiche (spécification) **procédé**, la description du procédé devrait faire état de chacune des opérations selon leur séquence d'exécution. Les conditions d'opération à surveiller et à contrôler pour obtenir un produit uniforme sont également définies et circonstanciées (température, poids, humidité relative, vitesse, pression, personnes impliquées, etc.). Pour chaque variable, des limites de variation acceptables devraient être établies. Les principaux contrôles de salubrité devraient y être résumés, afin d'éviter toute contamination par des micro-organismes, des insectes, des rongeurs et d'autres corps étrangers. Tous les points de vérification et le niveau d'importance des facteurs mesurés devraient y être précisés.

PRÉCISIONS SUR LA TÂCHE 7.6

- ◇ La fiche (spécification) **produit fini** est un document écrit qui définit l'ensemble des caractéristiques microbiologiques, physico-chimiques et organoleptiques qui servent de critères pour vérifier si le produit fini répond toujours aux paramètres établis lors de sa conception. On doit s'attendre à retrouver dans cette fiche (spécification) :
 - la description succincte du produit fini (une photographie en couleurs ou un croquis du produit fini peuvent être joints au document);
 - les matériaux utilisés pour protéger le produit fini pendant l'entreposage et le transport;
 - les caractéristiques physiques, telles que dimensions extérieures, température, poids net, etc.;
 - les données chimiques, comme le pourcentage de matière grasse, de sucre, d'eau, de sel, la valeur nutritionnelle, etc.;
 - les limites microbiologiques;
 - les conditions d'entreposage;
 - la durée de conservation;
 - les informations inscrites sur l'étiquette (une photographie peut être jointe au document);
 - les modes d'utilisation du produit par le consommateur (conservation, cuisson domestique, etc.);
 - le nom du responsable des fiches techniques (spécifications) dans l'entreprise.

TÂCHE 7.6 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS				
Élaborer les fiches techniques (spécifications)				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
<p>A. Collecte des informations et des rapports d'analyse et d'essai de production.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Recueillir toutes les données nécessaires d'essais de production, ainsi que les données d'évaluation et d'analyse. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ il repère rapidement l'information utile; ◇ il utilise efficacement les sources d'information; ◇ les informations recueillies sont complètes et exactes. 			
<p>B. Rédaction des fiches techniques (spécifications).</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Faire en sorte que l'apprenti ou l'apprentie ait à rédiger au moins une fiche technique (spécification) de chacune des catégories suivantes : matière première, procédé, produit fini. ◇ Les caractéristiques énumérées doivent être évaluables quantitativement, dans la mesure du possible. ◇ Les limites à définir doivent être suffisamment sévères et sélectives, tout en évitant des coûts excessifs de contrôle. 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ les termes utilisés sont simples, clairs et précis; ◇ tous les éléments essentiels de contrôle sont présents; ◇ les limites retenues sont réalistes et appropriées; ◇ l'information est exacte et complète. 			
<p>C. Transmission des fiches techniques (spécifications) aux autorités concernées pour fins de validation.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ les fiches techniques sont transmises aux personnes concernées. 			

TÂCHE 7.6 – ÉVALUATION DES APPRENTISSAGES – DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS				
Élaborer les fiches techniques (spécifications)				
Étapes de travail (sous-tâches)	Critères de réussite <i>Cette tâche est réussie quand :</i>	PROGRESSION (dater et initialer la case correspondante)		
		D	A	M
D. Correction des fiches techniques (spécifications), si nécessaire. Remarques : ◇ L'information contenue dans les fiches techniques (spécifications) vise à favoriser l'uniformité de la qualité des produits finis. Les clients ne devraient pas détecter dans le produit fini une différence entre les lots et les journées de production. ◇ Si des modifications doivent être apportées, il est essentiel de les noter pour les productions ultérieures.	◇ les fiches techniques sont correctement adaptées aux besoins des clients et aux contraintes de production; ◇ l'information dans les fiches techniques est exacte et complète.			
E. Diffusion des fiches techniques (spécifications) aux parties prenantes. Remarques : ◇	◇ les fiches techniques sont transmises aux personnes concernées.			

**ESPACE RÉSERVÉ POUR REMARQUES, PROPOSITIONS ET SUGGESTIONS
POUVANT AMÉLIORER L'APPRENTISSAGE DE CE MODULE**

MODULE 7 - RESSOURCES ET RÉFÉRENCES

Sujets	Ressources	Références
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Projet de recherche et développement 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Établissements d'enseignement reconnus ◇ Documents spécialisés 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Consulter le CSMOPM pour plus d'informations ◇ Yvan Beaulieu, Francine Bernard, Jacinthe Fortin, 1996. L'entreprise agroalimentaire : assurer la croissance. Saint-Jean-sur-Richelieu, Les Éditions du Monde Alimentaire, inc. ◇ R. Shaw, 1996. Guideline No. 8. Product Development Guide for the Food Industry. Chipping Campden, Gloucestershire, Campden & Chorleywood Food Research Association.
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Échantillonnage ◇ Méthodes d'évaluation, d'examen et d'analyse ◇ Normes et limites de contrôle et critiques à respecter pour certains produits du poisson 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Fournisseurs et acheteurs ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Manuel des normes et des méthodes des produits du poisson ◇ Manuel d'inspection des produits du poisson - Politiques et procédures ◇ Manuel de défauts de boîtes métalliques - Caractérisation et classification ◇ Manuel de défauts dans les sachets souples stérilisables en autoclave ◇ Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques - Manuel des opérations ◇ Lignes directrices bactériologiques pour le poisson et les produits du

MODULE 7 - RESSOURCES ET RÉFÉRENCES

Sujets	Ressources	Références
	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Normes du Bureau de normalisation du Québec (BNQ) (ces normes sont conservées en archive, mais sont disponibles sur demande) 	<p>poisson</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Lignes directrices sur les contaminants chimiques du poisson et des produits du poisson au Canada ◇ BNQ 8000-510 – Analyse sensorielle – Méthodologie – Directives générales ◇ BNQ 8000-515 – Analyse sensorielle – Méthodologie – Essai par notation ◇ BNQ 8000-517 – Analyse sensorielle – Méthodologie – Essai triangulaire ◇ BNQ 8000-519 – Analyse sensorielle – Méthodologie – Essai de comparaison par paires ◇ BNQ 8000-525 – Analyse sensorielle – Méthodologie – Guide pour l’implantation d’un local destiné aux analyses sensorielles ◇ BNQ 8000-560 – Analyse sensorielle – Méthodologie – Détermination de l’acuité gustative ◇ BNQ 8000-570 – Analyse sensorielle – Méthodologie – Méthodes d’établissement du profil de la saveur ◇ BNQ 8071-080 – Pêches – Qualité – Méthode d’évaluation sensorielle de la qualité de la chair de poisson, à l’état cru ◇ BNQ 8071-090 – Pêches – Qualité – Évaluation organoleptique de l’état de fraîcheur des poissons entiers, à l’état cru

MODULE 7 - RESSOURCES ET RÉFÉRENCES

Sujets	Ressources	Références
	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Site Internet de Santé Canada (http://www.hc-sc.gc.ca/) ◇ MAPAQ, Direction des laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires, Site Internet (http://www.agr.gouv.qc.ca) ◇ Établissements d'enseignement reconnus 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ BNQ 8078-090 – Pêches – Qualité – Évaluation organoleptique de l'état de fraîcheur des crustacés et des mollusques, entiers, à l'état cru ◇ BNQ 8070-332 – Pêches – Hareng – Détermination de la teneur en gras – Méthode de référence ◇ BNQ 8074-580 – Pêches – Morue salée et séchée – Détermination de la teneur en humidité – Méthode de référence ◇ Compendium de Méthodes ◇ Recueil des méthodes microbiologiques en analyse alimentaire ◇ Consulter le CSMOPM pour plus d'informations
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Bonnes pratiques de laboratoire (BPL) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Établissements d'enseignement reconnus ◇ Site Internet de l'OCDE (http://www.oecd.org) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Consulter le CSMOPM pour plus d'informations ◇ Série sur les principes de bonnes pratiques de laboratoire et vérification du respect de ces principes
<ul style="list-style-type: none"> ◇ Acceptabilité des matériaux d'emballage (approuvés pour utilisation avec des aliments) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Fournisseur (entente AQF) ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : Matériel de référence (tous les programmes) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés

MODULE 7 - RESSOURCES ET RÉFÉRENCES		
Sujets	Ressources	Références
◇ Additifs et auxiliaires de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Fabricant ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : <ul style="list-style-type: none"> - Lois et Règlements - Poisson, produit de la mer et production, Inspection des produits 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Règlement sur les Aliments et Drogues- Partie B, Titre 16 ◇ Guide des additifs autorisés dans le poisson et dans les produits du poisson ◇ Liste des additifs autorisés dans le poisson et dans les produits du poisson
◇ Exigences relatives à la conformité des établissements	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : Manuel d'inspection des installations ◇ Règlement sur les aliments (R.R.Q., c. P-29, r. 1) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Exigences de conformité pour établissements (annexes I et II du Règlement sur l'Inspection du poisson) ◇ Chapitres 9 - Produits marins et 10 - Produits d'eau douce
◇ Élimination des produits aquatiques impropres à la consommation, déchets, rebuts ou détritrus	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de l'ACIA : Manuel d'inspection des installations ◇ Règlement sur les aliments (R.Q, c. P-29, r. 1) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Exigences de conformité pour établissements (annexes I et II du Règlement sur l'Inspection du poisson) ◇ Chapitres 9 - Produits marins et 10 - Produits d'eau douce
◇ Analyse des dangers	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : Programme de gestion de la qualité ◇ Site Internet du «SeafoodNIC Seafood 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Plans types de PGQ

MODULE 7 - RESSOURCES ET RÉFÉRENCES		
Sujets	Ressources	Références
	<ul style="list-style-type: none"> Network Information Center» (http://seafood.ucdavis.edu) ◇ Site Internet du «National Seafood HACCP Alliance for Training and Education» (http://seafood.ucdavis.edu) ◇ Site Internet du «U.S. Food & Drug Administration Center for Food Safety & Applied Nutrition» (http://www.cfsan.fda.gov) ◇ Site Internet de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) (http://www.who.int) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ «Compendium of Fish and Fishery Product Processes, Hazards, and Controls» ◇ «Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guidance»
◇ Exigences relatives à la santé et la sécurité au travail	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de la CSST (http://www.csst.qc.ca) 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Loi sur la santé et la sécurité du travail (LSST) (L.R.Q., c. S-2.1) ◇ Règlement sur la santé et la sécurité du travail (R.R.Q., c. S-2.1, r. 19.01) ◇ Règlement sur l'information concernant les produits contrôlés (R.R.Q., c. S-2.1, r. 10.1)
◇ Exigences relatives aux mesures correctives et préventives	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Compagnon ou compagne ◇ Site Internet de l'ACIA (http://www.inspection.gc.ca) : <ul style="list-style-type: none"> - Programme de gestion de la qualité, Norme de référence du PGQ et Lignes directrices sur la conformité - Comment restructurer votre Plan de PGQ 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Section 3 - Plan des programmes préalables ◇ Section 3 - Programmes préalables