

À QUOI S'ATTENDRE LORSQUE VOUS ÊTES INSPECTÉ

ACTIVITÉS D'INSPECTION

Pré-Inspection

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) procède à des inspections pour :

- ✓ Vérifier la conformité aux règlements
- ✓ Examiner des problèmes signalés (ex. plaintes)
- ✓ Répondre à une demande de l'industrie (ex. pour obtenir un certificat d'exportation ou un permis d'importation)
- ✓ Assurer le suivi d'une inspection précédente
- ✓ Enquêter sur la contamination d'un établissement ou d'un produit

1

Votre établissement peut recevoir un avis d'inspection de l'ACIA.

2

Un inspecteur vous rencontre afin de préciser la portée de l'inspection. Toutes les modifications apportées à votre profil d'entreprise¹ et au plan de contrôle préventif² doivent être communiquées à l'inspecteur à ce moment-là.

3

L'inspecteur mène une tournée initiale afin de déterminer les secteurs qu'il faudra peut-être aborder.

4

L'inspecteur confirme ou modifie la portée de l'inspection selon la tournée initiale.

Pendant l'inspection

7

D'après les résultats, l'inspecteur détermine si vous respectez les exigences réglementaires.

6

L'inspecteur note les observations en utilisant une tablette ou un appareil mobile.

5

L'inspecteur vérifie que vos contrôles préventifs sont complets et efficaces au moyen de ce qui suit :

- Une observation sur place
- Un examen des documents et des dossiers
- Des entrevues avec le personnel
- Un échantillonnage et mesures

Post-Inspection

8

Un inspecteur vous rencontre pour discuter des résultats et votre établissement reçoit un rapport avec les résultats de l'inspection.

9

Votre établissement prend les mesures correctives pour tous les secteurs non conformes.

10

L'inspecteur planifie une inspection de suivi.

Pour demander des licences telles que des permis, des autorisations, des enregistrements et des certificats d'exportation en ligne, visitez inspection.gc.ca/MonACIA

¹ Un profil d'entreprise présente l'entreprise et donne des informations sur ses opérations telles que les produits fabriqués ou vendus, les adresses, les coordonnées et le nom légal de l'entreprise.

² Un plan de contrôle préventif décrit une approche fondée sur les systèmes qui met l'accent sur la prévention comme moyen d'assurer la conformité; il identifie les dangers et démontre comment les réduire à un niveau acceptable et atténuer les risques, avec ou sans documentation écrite, selon les règlements applicable.