|  |
| --- |
| Date : |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| IDENTIFICATION DE L’ENTREPRISE | | |
| Nom légal de l’entreprise : |  | |
| Numéro d’entreprise du Québec (NEQ) : |  | |
| Adresse du site principal à certifier : | Adresse :Ville :Province :Code postal : | |
| Téléphone au bureau : |  | |
| Site internet de l’entreprise : |  | |
| Nom du principal dirigeant : |  | |
| Adresse courriel du dirigeant : |  | |
| Nom du responsable du système : |  | |
| Titre du responsable du système : |  | |
| Téléphone du responsable du système : |  | Cellulaire : |
| Adresse courriel du responsable du système : |  | |

**Veuillez cOCHEr LE RÉFÉRENTIEL VISÉ PAR LA CERTIFICATION**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | BNQ 8000-001 – Système HACCP | |
|  | SQF Safe Quality Food | SQF Safe Quality Food – Code qualité |
|  | Exigences de salubrité alimentaire de Costco ajouté à votre audit SQF (addenda Costco) | |
|  | Exigences de salubrité alimentaire de Costco (audit de BPF Costco) | Audit de petit fournisseur de Costco (admissible pour les entreprises de moins de 25 employés, comme premier audit seulement) |

**PrÉcisez L’ÉchÉancier souhaitÉ**

|  |  |
| --- | --- |
| Documentation du système en place : | Oui Depuis :  Non  Si non, date approximative ciblée : |
| Système implanté et mis en œuvre : | Oui Depuis :  Non  Si non, date approximative ciblée : |
| Évaluation préliminaire (étape 1, seulement si audit initial) :  *NOTE : l’évaluation préliminaire n’est pas obligatoire pour la certification SQF, mais est offerte)* | **Date approximative :**  SQF : Audit préliminaire documentaire sur site  SQF : Audit préliminaire documentaire à distance |
| Audit de certification (date de la visite) : | **Date approximative :** |
| Avez-vous une date butoir pour l’obtention du certificat ?  *(ex. : exigence stricte d’un client, fin d’un programme de subvention)* |  |

NOTE : Veuillez noter qu’il est possible que nous ne puissions pas réaliser les activités aux dates souhaitées en raison de la disponibilité des ressources, mais soyez assurés que nous mettrons tout en œuvre pour répondre à votre demande.

| **Renseignements** **GÉNÉRAUX** | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Type de demande : |  | | Certification initiale | | | |
|  | | Transfert d’une certification en vigueur  Organisme de certification : | | | |
| Énumérez les types/familles de produits finis que vous fabriquez :  *NOTE* : *Une famille de produits correspond aux produits ayant des processus ou technologies en communs* |  | | | | | |
|  | | | | | |
| Si vous ne fabriquez pas de produits, décrivez la nature de vos opérations (ex. : entreposage de produits secs, service de nettoyage de vêtements, etc.) : |  | | | | | |
| Énumérez les fabricants contractuels : |  | | | | | |
| Est-ce que certains de vos produits et procédés sont considérés à **risque élevé** ? | Oui, décrire | | | | Non | |
| Y a-t-il des produits / procédés / aires du site qui sont à **exclure** de votre demande de certification ? | Oui, justifier pourquoi | | | | Non | |
| Nombre total d’employés permanents : | Bureau : | | | | Opération : | |
| Nombre total d’employés d’agence : | Bureau : | | | | Opération : | |
| Est-ce que des activités se déroulent à l’extérieur du site principal ? (ex. : entreposage externe) Si oui, veuillez indiquer l’adresse : |  | | Oui |  | Non | |
| Nom du site : | Adresse : | | | | Nombre d’employés : | |
| Nom du site : | Adresse : | | | | Nombre d’employés : | |
| Avez-vous une production saisonnière ? Si oui, précisez laquelle et la période de l’année applicable : |  | | | | | |
| Nombre total d’employés saisonniers : | Bureau : | | | | Opération : | |
| Préciser le nombre\* et le titre des plans de salubrité alimentaire (HACCP) :  *NOTE : Un plan de salubrité (HACCP) correspond à une analyse de risque pour une famille de produits/services ayant des risques similaires et technologies de production identiques :  par exemple, Production de biscuits et de fromage  = 2 plans* | **\*il faut au moins un (1) plan de salubrité alimentaire pour prétendre à la certification** | | | | | |
| No licence fédérale, s’il y a lieu : |  | | | | | |
| No permis provincial, s’il y a lieu : |  | | | | | |
| Superficie du ou des bâtiments (en pi2) : |  | | | | | |
| Langage souhaité pour l’audit : |  | Français | | |  | Anglais |
| Votre documentation de système est en : |  | Français | | |  | Anglais |
| Détenez-vous des accréditations/des certifications actuellement ?  (ISO/IEC 17025, ISO 9001, ISO 14001, etc.)  Si oui, selon quelle(s) norme(s) ?  Quel est votre organisme d’accréditation/de certification ?  Seriez-vous intéressé à être contacté par un représentant du BNQ pour analyser les différentes options d’accréditation/de certification ? | Oui Non      Oui Non | | | | | |
| Avez-vous bénéficié de l’aide d’un consultant pour l’implantation et la mise en œuvre de votre système ?  (Nom et entreprise) : |  | | | | | |
| Comment avez-vous entendu parler du BNQ ? | Site web BNQ  Consultant  Réseaux sociaux (ex. LinkedIn)  Publicité  Autre : | | | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **CatÉgorie de la chaine alimentaire pour CODE SQF**  **(Identifier la ou les catégories qui correspondent le mieux à vos opérations)** | | | | |
| **Cochez** | | **Secteur** | **Catégories** | **Modules BPF applicables** |
|  | | 1 | Production, capture et exploitation des animaux d’élevage, du gibier et apiculture | Module 5 : BPP pour la production de produits d’origine animale |
|  | | 2 | Culture et récolte intérieures de fruits et légumes frais et de graines germées | Module 18 : BPA pour la culture intérieure de produits végétaux |
|  | | 3 | Culture et production de noix, de fruits et de légumes | Module 7 : BPA pour la culture (extérieure) de produits végétaux |
|  | | 4 | Opérations des établissements d’emballage de fruits et de légumes frais, de grains et de noix | Module 10 : BPO pour la pré transformation de produits végétaux |
|  | | 5 | Opérations agricoles de culture extensive à grande échelle | Module 8 : BPA pour la culture de grains et de légumineuses à graines |
|  | | 6 | Élevage intensif de fruits de mer | Module 6 : BPA pour l’élevage des fruits de mer |
|  | | 7 | Abattage, désossement et boucherie | Module 9 : BPF pour la transformation de produits animaux |
|  | | 8 | Produits transformés de viande et de volaille | Module 9 : BPF pour la transformation de produits animaux |
|  | | 9 | Transformation de fruits de mer | Module 9 : BPF pour la transformation de produits animaux |
|  | | 10 | Transformation des produits laitiers | Module 11 : BPF pour la transformation des produits alimentaires |
|  | | 11 | Transformation du miel | Module 11 : BPF pour la transformation des produits alimentaires |
|  | | 12 | Transformation des œufs | Module 11 : BPF pour la transformation des produits alimentaires |
|  | | 13 | Transformation des produits de boulangerie/pâtisserie et des grignotines | Module 11 : BPF pour la transformation des produits alimentaires |
|  | | 14 | Transformation des fruits, légumes et noix et jus de fruits | Module 11 : BPF pour la transformation des produits alimentaires |
|  | | 15 | Mise en conserve, traitements UHT et aseptiques | Module 11 : BPF pour la transformation des produits alimentaires |
|  | | 16 | Transformation de la glace, des boissons et des breuvages | Module 11 : BPF pour la transformation des produits alimentaires |
|  | | 17 | Fabrication de produits de confiserie | Module 11 : BPF pour la transformation des produits alimentaires |
|  | | 18 | Fabrication d’aliments à longue durée de conservation | Module 11 : BPF pour la transformation des produits alimentaires |
|  | | 19 | Fabrication d’ingrédients alimentaires | Module 11 : BPF pour la transformation des produits alimentaires |
|  | | 20 | Fabrication de mets préparés | Module 11 : BPF pour la transformation des produits alimentaires |
|  | | 21 | Huiles, graisses et fabrication de tartinades à base d’huile ou de matières grasses | Module 11 : BPF pour la transformation des produits alimentaires |
|  | | 22 | Transformation des grains céréaliers | Module 11 : BPF pour la transformation des produits alimentaires |
|  | | 23 | Services de traiteur et services alimentaires | Module 16 : BPVD pour le service alimentaire |
|  | | 24 | Ventes d’aliments au détail | Module 15 : BPVD pour la vente au détail |
|  | | 25 | Réemballage de produits non fabriqués sur le site | Module 11 : BPF pour la transformation des produits alimentaires |
|  | | 26 | Entreposage et distribution | Module 12 : BPD pour le transport et la distribution de produits alimentaires |
|  | | 27 | Fabrication d’emballages alimentaires | Module 13 : BPF pour la fabrication d’emballages alimentaires |
|  | | 31 | Fabrication de suppléments alimentaires | Module 17 : BPF pour la transformation des suppléments alimentaires |
|  | | 32 | Fabrication d’aliments pour animaux de compagnie | Module 4 : BPF pour la transformation d’aliments pour animaux de compagnie |
|  | | 33 | Fabrication d’auxiliaires de transformation | Module 11 : BPF pour la transformation des produits alimentaires |
|  | | 34 | Fabrication d’aliments pour animaux | Module 3 : BPF pour la production d’aliments pour animaux |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CatÉgorie de la chaine alimentaire pour HACCP ou**  **Audit de salubritÉ alimentaire costco**  **(Identifier la ou les catégories qui correspondent le mieux à vos opérations)** | | | |
| **Cochez** | **Secteur** | **Catégorie** | **Sous-catégories** |
|  | AI | Productions animales ou manipulation d’animaux | Productions animales : viande, lait, œufs, miel |
|  | AII | Productions animales ou manipulation d’animaux | Élevage de poissons et de fruits de mer |
|  | BI | Productions végétales ou manipulation de plantes | Productions végétales (autres que les céréales, oléagineux et protéagineux) |
|  | BII | Productions végétales ou manipulation de plantes | Productions de céréales, oléagineux et protéagineux |
|  | BIII | Productions végétales ou manipulation de plantes | Manipulation de produits végétaux avant transformation |
|  | C0 | Transformation de denrées alimentaires, d’ingrédients et d’aliments pour animaux domestiques | Conversion primaire d’animaux |
|  | CI | Transformation de denrées alimentaires, d’ingrédients et d’aliments pour animaux domestiques | Transformation de denrées périssables d’origine animale |
|  | CII | Transformation de denrées alimentaires, d’ingrédients et d’aliments pour animaux domestiques | Transformation de denrées périssables d’origine végétale |
|  | CIII | Transformation de denrées alimentaires, d’ingrédients et d’aliments pour animaux domestiques | Transformation de denrées périssables d’origine animale et végétale (denrées mixtes) |
|  | CIV | Transformation de denrées alimentaires, d’ingrédients et d’aliments pour animaux domestiques | Transformation de denrées d’origine animale et végétale (denrées mixtes) stables à température ambiante |
|  | D | Production d’aliments pour animaux (Production d’aliments pour animaux producteurs ou non domestiques) | |
|  | E | Restauration/Service Alimentaire | |
|  | FI | Commerce de détail, et commerce  en gros | Vente au détail/en gros |
|  | FII | Commerce de détail, et commerce  en gros | Courtage/agent |
|  | G | Services de transport et de stockage | |
|  | H | Prestations de service de sécurité alimentaire | |
|  | I | Production d’emballages destinés aux denrées alimentaires | |
|  | K | Production de produits (bio) chimiques et de biocultures utilisés comme ingrédients alimentaires ou auxiliaires technologiques dans la production alimentaire | |

Veuillez retourner ce formulaire dument rempli à la personne ci-dessous mentionnée et n’hésitez surtout pas à communiquer avec nous pour tout renseignement complémentaire.

|  |  |
| --- | --- |
| Madame Nancie Carrière  Technicienne aux ventes  Courriel : nancie.carriere@invest-quebec.com  Tél. : 418 425-1676 | Section réservée au BNQ :Le présent formulaire a été revu par : Date : |