



05/03/24

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRES

1. INTRODUCTION

2. ENREGISTREMENT D'ÉTABLISSEMENTS / PERMIS D'EXPORTATION DE POISSON

SUJET	1	Certificats d'agrément
	2	Enregistrement des établissements de transformation des coquillages pour l'Interstate Certified Shellfish Shippers List
	3	Établissements agréés - Recouvrement de coûts
	4	La réglementation des transformateurs canadiens de sous-produits du poisson

3. PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ

SUJET	1	Programme de gestion de la qualité
	2	Vérification des systèmes pour les établissements agréés *
	3	Vérification de la conformité pour les établissements agréés
	4	Norme de référence du PGQ et lignes directrices sur la conformité
	5	Politique du PASA/PGQ visant l'audit des établissements multi-dénrées
	6	Politique du mentorat pour le PGQ

4. INSPECTION DES ÉTABLISSEMENTS NON AGRÉÉS

SUJET	1	Pêcheurs/emballeurs *
	2	Exportateurs de homard vivant *
	3	Exportateurs de poisson vivant *
	4	Exportateurs de poisson non congelé entier ou habillé *
	5	Navires de pêche non agréés *
	6	Le déchargement, la manutention, l'entreposage et le transport du poisson frais *



05/03/24

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRES

5. EXIGENCES RELATIVES À LA CONFORMITÉ

SUJET	1	Exigences de conformité pour établissements - <i>Règlement sur l'inspection du poisson,</i> Annexes I et II
	2	Conserveries
	3	Exigences de conformité pour l'opération du tri mécanique des boîtes de conserve à l'aide du détecteur bi-calibre et de la trieuse pondérale
	4	Exigences de conformité pour l'exportation de poisson osseux vivant en provenance d'aquaculture *
	5	Exigences de conformité applicables aux véhicules et à l'équipement servant au déchargement, à la manutention, à l'entreposage et au transport du poisson frais - <i>Règlement sur l'inspection du poisson, Annexe V *</i>
	6	Exigences de conformité applicables aux bateaux utilisés pour la pêche ou le transport du poisson - <i>Règlement sur l'inspection du poisson, Annexe III *</i>

6. INSPECTION DES OPÉRATIONS DE TRANSFORMATION DU POISSON RELATIVEMENT À LA CONFORMITÉ AUX EXIGENCES CONCERNANT LES CONDITIONS D'EXPLOITATION - RIP (ANNEXE II)

SUJET	2	Conserveries
-------	---	--------------

7. STRATÉGIE SUR LA CONFORMITÉ ET L'APPLICATION RÉGLEMENTAIRE

8. RÉSERVÉ POUR USAGE FUTUR

9. RÉSERVÉ POUR USAGE FUTUR

10. RÉSERVÉ POUR USAGE FUTUR

11. RÉSERVÉ POUR USAGE FUTUR

12. RÉSERVÉ POUR USAGE FUTUR



05/03/24

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRES

13. DÉFINITIONS DU PROCÉDÉ POUR LES PROCÉDÉS THERMIQUES

SUJET	1	Demande d'approbation de procédés thermiques par des conserveries enregistrées au fédéral
	2	Lignes directrices pour les études de distribution de température lors de traitement thermique en autoclaves statiques traditionnels à l'exclusion des autoclaves sans panier
	3	Lignes directrices concernant la réalisation d'essais de pénétration de la chaleur

* - À être émis à une date ultérieure