



06/04/28

## TABLE DES MATIÈRES

### CHAPITRES

#### 1. INTRODUCTION

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

- |       |   |  |
|-------|---|--|
| SUJET | 1 | Certificats d'agrément   |
|       | 2 | RÉSERVÉ POUR USAGE FUTUR   |
|       | 3 | Établissements agréés - Recouvrement de coûts                                  |
|       | 4 | La réglementation des transformateurs<br>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<br>établissements agréés *            |
|       | 3 | Vérification de la conformité pour les<br>établissements agréés          |
|       | 4 | Norme de référence du PGQ et lignes directrices<br>sur la conformité     |
|       | 5 | Politique du PASA/PGQ visant l'audit des<br>établissements multi-denrées |
|       | 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<br>ou habillé *                           |
|       | 5 | Navires de pêche non agréés *  |
|       | 6 | Le déchargement, la manutention, l'entreposage<br>et le transport du poisson frais * |



06/04/28

## TABLE DES MATIÈRES

### CHAPITRES

#### 5. EXIGENCES RELATIVES À LA CONFORMITÉ

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



06/04/28

## 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