



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

Programme d'inspection du poisson

MANUEL D'INSPECTION DES PRODUITS DU POISSON

Canada

AVANT-PROPOS

J'ai le plaisir de présenter ce Manuel d'inspection des produits du poisson - Politiques et procédures, au personnel de la Direction générale des services d'inspection. Les six régions ont participé pleinement à l'élaboration du manuel et l'industrie de la pêche au Canada a été consultée par l'intermédiaire du Comité consultatif sur la politique d'inspection des produits de la mer (CCPIPM).

Ce Manuel d'inspection des produits du poisson montre que le Ministère s'est engagé à faire preuve de souplesse et d'uniformité dans l'application des règlements. Il sera mis à la portée de l'industrie et d'autres parties intéressées et remplace tous les documents de principes et de procédures de même que les directives actuelles sur les sujets traités.

Le manuel aidera les inspecteurs et le personnel d'appoint à relever le défi des nouvelles techniques dans l'industrie de la transformation tout en assurant que le Programme d'inspection du poisson est appliqué uniformément et avec cohésion entre régions et au sein de chacune d'entre elles. Le Programme d'inspection du poisson doit évoluer avec l'industrie de la pêche et des outils fondamentaux comme ce manuel seront augmentés et remaniés en conséquence pour continuer d'être d'un grand secours aux inspecteurs.

Peter Meyboom
Sous-ministre

Si l'étiquette d'un produit du poisson indique le mode de cuisson approprié, le produit n'est pas soumis à l'échantillonnage et à l'analyse visant le produit prêt-à-manger.

Mary Ann Green
Directrice
Division du poisson, des produits
de la mer et de la production



**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

BULLETIN

TO: Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

SUBJECT: INSPECTION ET ÉTIQUETAGE DU POISSON ET DES PRODUITS DU POISSON QUI ONT SUBI UN TRAITEMENT THERMIQUE MAIS NE SONT PAS PRÊTS-À-MANGER

Nota : **Ce bulletin annule et remplace le Bulletin n° 37*.
Prière de retirer l'ancien bulletin de votre manuel.**

L'objet du présent bulletin est d'informer les détenteurs du Manuel des exigences relatives à l'étiquetage des produits du poisson qui ne sont pas prêts-à-manger, mais qui pourraient être perçus comme tels par le consommateur. Il s'agit par exemple des pattes de crabes blanchies congelées, des portions de poisson pané partiellement cuites et congelées et des filets congelés portant des marques de gril.

** Bulletin 37 a été annulé et inclut maintenant des sections sur les conditions autorisant l'importation et/ou la vente de tels types de produits du poisson au Canada. De plus, les passages précisant la température et la durée de cuisson minimales ainsi que les sections visant les mollusques salés/séchés ont été retirés. Les exigences visant ces produits feront l'objet d'un autre document. Entre-temps, ces produits sont couverts par l'alinéa 6(1)b) du Règlement sur l'inspection du poisson.*

Les exigences suivantes en matière d'étiquetage ont été établies pour couvrir les dangers potentiels en matière de santé et de sécurité dus à des organismes pathogènes qui pourraient être liés à la consommation de produits visés par le présent bulletin :

- ▶ Un énoncé du genre « **Produit cru - doit être cuit correctement avant consommation** » doit être apposé à proximité du nom commun.
- ▶ Il est interdit d'inscrire sur l'étiquette des énoncés du type « prêt-à-manger » et autres énoncés semblables qui donnent l'impression que le produit peut être consommé sans préparation supplémentaire [article 27, RIP].
- ▶ Il n'est pas obligatoire d'inscrire le mode de cuisson sur l'étiquette; le cas échéant, le mode de cuisson indiqué doit être suffisant pour assurer l'innocuité du produit.

- ▶ Si l'étiquette porte une vignette qui peut donner l'impression que le produit peut être prêt-à-manger, un énoncé du genre « Suggestions de présentation » doit être apposé sur la vignette ou à proximité [article 27, RIP].
- ▶ Dans les cas où les conditions d'entreposage sont réglementées [alinéa B.01.007.(1.1)b)(ii) du *Règlement sur les aliments et drogues*], elles doivent être inscrites sur l'étiquette. Il est fortement recommandé d'indiquer aussi les conditions d'entreposage sur les étiquettes des produits pour lesquels cette information n'est pas imposée par la réglementation, par exemple les produits comme les filets panés partiellement cuits et congelés.

Un produit du poisson qui a été soumis à un traitement thermique mais n'est pas un produit prêt-à-manger doit être étiqueté conformément aux exigences du présent bulletin, faute de quoi son entrée et/ou sa vente au Canada ne seront pas autorisées.

Mary Ann Green
Directrice
Division du poisson, des produits de la mer et de la production

À : Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

OBJET : UTILISATION DU LOGO « CANADA - INSPECTÉ »

Le présent bulletin a pour objet d'informer les détenteurs du Manuel des changements apportés à l'utilisation du logo « Canada - Inspecté » sur les étiquettes du poisson et des produits du poisson. Les changements découlent de la nouvelle approche adoptée pour le Programme de gestion de la qualité (PGQ) et la vérification réglementaire.

À partir de la date de diffusion du présent bulletin, les exigences de l'article 28 du *Règlement sur l'inspection du poisson* doivent s'appliquer comme suit :

- ◆ Les établissements agréés en vertu du *Règlement sur l'inspection du poisson* sont autorisés à apposer le logo « Canada - Inspecté » sur les produits du poisson préparés dans le cadre d'un PGQ acceptable.
- ◆ Il n'est pas nécessaire de présenter une demande pour utiliser le logo.
- ◆ Les étiquettes portant le logo n'ont pas besoin d'être approuvées par les autorités responsables de l'inspection du poisson.
- ◆ Un établissement est reconnu comme ayant un PGQ acceptable lorsqu'on lui a délivré un certificat d'agrément valide.
- ◆ Seuls les produits du poisson ayant reçu la désignation « Produit du Canada » peuvent porter le logo.
- ◆ L'emblème du logo doit représenter une feuille d'érable, et sa forme et son modèle doivent être choisis parmi les exemples de logos ci-dessous.
- ◆ Il n'existe aucune restriction quant à la grosseur et à la couleur du logo; toutefois, celui-ci doit être isolé et distinct et ne doit pas empiéter sur les informations relevant de l'étiquetage obligatoire.

- ◆ Les mécanismes de contrôle concernant l'utilisation du logo doivent être mentionnés dans le plan PGQ. Les politiques et procédures relatives à la vérification des systèmes et à la vérification de la conformité du plan PGQ s'appliquent aux fins d'évaluation des mécanismes de contrôle du PGQ visant le logo « Canada - Inspecté ».
- ◆ Le droit d'apposer le logo « Canada - Inspecté » est annulé lorsque le PGQ est jugé inacceptable selon le *Manuel d'inspection des installations* et/ou lorsque le certificat d'agrément est désactivé, suspendu, annulé, ou révoqué.

Un transformateur qui n'est pas agréé auprès du gouvernement fédéral ne peut en aucun cas utiliser le logo « Canada - Inspecté » sur les produits du poisson.

Richard Zurbrigg
Directeur int.
Division du poisson, des produits de la mer
et de la production

EXEMPLES DU LOGO "CANADA - INSPECTÉ"

Avec le numéro d'enregistrement



Sans le numéro d'enregistrement



À : Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

OBJET : RETRAIT DE LA SECTION « CERTIFICATION - EXIGENCES DES PAYS ÉTRANGERS »

Le présent bulletin a pour objet d'informer les détenteurs du Manuel que la section « Certification - exigences des pays étrangers » ne sera plus incluse dans le chapitre 10. Les exigences seront toutefois disponibles sur le site web de la Division du poisson, des produits de la mer et de la production de l'ACIA. Cela permettra d'effectuer rapidement les mises à jour des exigences et de les mettre à la disposition de toutes les parties intéressées. Les exigences se trouveront à l'adresse URL suivante :

<http://www.cfia-acia.agr.ca/francais/anima/fispo/export/Cert10/reqexif.shtml>

Veuillez retirer la section « Certification - exigences des pays étrangers » de votre manuel.

Cameron Prince
Directeur
Division du poisson, des produits de la mer
et de la production

À : Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

OBJET : DÉTERMINATION DU POURCENTAGE DE POISSON DANS LE POISSON PANÉ ET ENROBÉ DE PÂTE

Remarque : Le présent bulletin remplace le Bulletin n° 38.

Le présent bulletin a pour objet d'informer les détenteurs du Manuel de la méthode à suivre pour déterminer le pourcentage de chair de poisson dans le poisson pané et le poisson enrobé de pâte.

À partir de maintenant, la méthode ci-jointe, tirée du manuel de l'*Association of Official Analytical Chemists (AOAC)*, n° 996.15 - Teneur en chair de poisson dans les produits du poisson enrobés et congelés, constitue la méthode adoptée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour déterminer le contenu en chair de poisson dans le poisson pané ou le poisson enrobé de pâte.

Afin de tenir compte de la variabilité inhérente à la méthode, les facteurs d'ajustement suivants sont appliqués :

- 2 % pour les produits panés et enrobés de pâtes non cuits;
- 4 % pour les produits précuits.

Une unité d'échantillonnage est définie comme un des contenants constituant le lot, ou une portion de poisson, ou un contenant principal examiné ou évalué comme unité distincte.

Remarque : La méthode ci-jointe et les seuils de tolérance connexes sont appliqués lorsqu'on utilise l'échantillonnage du produit fini pour déterminer le pourcentage de poisson dans le produit.

Cameron Prince
Directeur
Division du poisson, des produits de la mer
et de la production

35.1.03

Méthode officielle 996.15 de l'AOAC
Teneur en chair de poisson
dans les produits du poisson enrobés et congelés
Première intervention - 1996

(S'applique à la détermination du contenu en chair de poisson dans les produits du poisson enrobés et congelés.)

(Avertissement : Porter des gants protecteurs pour immerger et maintenir les échantillons dans des bains d'eau dont la température est fixée à >43 °C.)

A. Principe

La méthode utilise (1) une combinaison de chaleur et de H₂O pour rompre l'adhésion de l'enrobage (pâte et/ou chapelure) et (2) les mains pour déterminer à quel moment l'enrobage cesse d'adhérer aux surfaces congelées de la chair et peut être facilement retiré.

B. Appareils

- (a) *Bains d'eau* — Primaire (17 - 49 °C) et secondaire (17 - 30 °C).
- (b) *Thermomètres* — Deux; de type à immersion, pouvant mesurer avec une précision de ± 1 °C.
- (c) *Porte-thermomètres* — Deux avec agrafes.
- (d) *Balance* — Capable de peser avec une précision de 0,1 g.
- (e) *Chronomètre* — Capable de lire les secondes.
- (f) *Papier essuie-tout*
- (g) *Spatule* — lame à bout arrondi de 4 po (environ 10 cm).
- (h) *Poinçon à noix*.

C. Préparation de l'échantillon pour essai

Préserver l'intégrité de l'échantillon congelé en le gardant au congélateur jusqu'à ce qu'on soit prêt à procéder au retrait de la pâte et/ou de la chapelure. Tenir compte de tous les enrobages lorsqu'on pèse les échantillons enrobés.

D. Mesure

Fixer la température de l'eau du bain primaire entre 17 et 49 °C; celle du bain secondaire entre 17 et 30 °C.

Peser et noter le poids de chaque échantillon pendant qu'il est encore dur. À l'aide des mains, immerger et maintenir l'échantillon dans le bain d'eau primaire jusqu'à ce que la pâte et/ou la chapelure ramollisse et s'enlève facilement de la chair encore congelée.

Retirer l'échantillon du bain d'eau et l'éponger légèrement avec du papier essuie-tout pour absorber le surplus d'eau. Effectuer cette étape en ≤7 s. Racler et retirer la pâte et/ou la chapelure de la chair à l'aide d'une spatule. Si la pâte et/ou la chapelure est difficile à enlever, utiliser les mains pour replonger l'échantillon partiellement raclé dans un bain secondaire jusqu'à ce que la pâte et/ou la chapelure ramollisse et s'enlève facilement de la chair encore congelée.

Retirer l'échantillon du bain-marie et l'éponger légèrement avec du papier essuie-tout pour absorber le surplus d'eau. Effectuer cette étape en ≤7 s. Racler et retirer la pâte et/ou la chapelure de la chair à l'aide d'une spatule. Au besoin, répéter la procédure de trempage et utiliser un poinçon à noix pour retirer la pâte et/ou la chapelure contenue dans les vides (trous, espaces ou dépressions) jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte et/ou de chapelure. Peser de nouveau l'échantillon sans pâte ni chapelure et noter le résultat.

(*Remarque* : Plusieurs essais préliminaires pourront être nécessaires pour déterminer la température optimale de l'eau des bains, la durée de trempage et le nombre de trempages nécessaires pour enlever la pâte et/ou la chapelure des échantillons. La durée de trempage correcte est la durée minimale d'immersion dans les bains d'eau qui permet de retirer facilement la pâte et/ou la chapelure, pourvu que les échantillons débarrassés de leur pâte et/ou de leur chapelure soient encore bien congelés.)

À titre de guide, il ne faudrait pas plus de 1 trempage initial (17-49 °C) et 2 trempages (17-30 °C) durant au maximum respectivement 2,5, 0,5 et 0,5 min.

E. Calculs

Calculer la teneur en chair de poisson (%) dans les échantillons de la manière suivante :

$$\% \text{ de chair} = (W_d/W_b) \times 100$$

où W_d = poids de l'échantillon sans pâte ni chapelure; W_b = poids de l'échantillon avec pâte et/ou chapelure.

Référence : J. AOAC *Int* **80**, 1235(1997).

Révision : mars 1998

À : Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

OBJET : Étiquetage des mollusques vivants et écaillés

L'objet du présent bulletin est d'informer les détenteurs du manuel des exigences relatives à l'inscription sur l'étiquette de la durée de conservation et de l'aire de récolte des produits suivants :

- a) mollusques vivants
- b) mollusques écaillés

en vue de l'expédition et de la mise en marché au Canada.

Aux termes de la section B.01.007(1.1) b) du *Règlement sur les aliments et drogues*, la durée de conservation et les instructions en vue de l'entreposage adéquat du produit pré-emballé doivent être indiqués sur l'étiquette si le produit ne peut être conservé à la température ambiante normale, lorsque sa durée de conservation est d'au plus 90 jours.

- a) Les mollusques vivants font partie de la catégorie susmentionnée. Toutefois, Santé Canada reconnaît que dans certains cas, il est très difficile de déterminer à l'avance la date de « meilleure consommation » de ce produit. En effet, sa durée de conservation peut varier d'une semaine à quelques mois et est fonction d'une gamme de facteurs différents. La décision suivante a été prise en se fondant sur ce qui précède :

L'étiquette des mollusques vivants doit indiquer **soit** une date de « meilleure consommation » **soit** une date de récolte. Dans les deux cas, la date doit être inscrite de manière conforme à la section B.01.007(4) d) et (5) du *Règlement sur les aliments et drogues* : « le jour du mois est indiqué après le mois et exprimé en chiffres. » L'utilisation du calendrier julien est inacceptable. L'étiquette doit également porter l'énoncé suivant : « Garder réfrigéré ».

On recommande que tous les renseignements pertinents qui permettent au consommateur de repérer et de jeter les mollusques morts dans l'emballage soient inscrits sur

l'étiquette ou affichés sur le comptoir de vente où les mollusques sont exposés.

Si les mollusques vivants ont été gardés en conditions d'humidité contrôlée, la date de récolte sera la date à laquelle les mollusques sont retirés de l'entreposage en conditions humides. Toutefois, l'aire de récolte indiquée sur l'étiquette restera celle où les mollusques ont été originalement récoltés (l'aire d'entreposage en conditions humides peut également être précisée), à moins que l'entreposage n'ait duré plus de 14 jours. Dans ce dernier, l'aire de récolte indiquée sur l'étiquette doit être l'aire où le mollusque a été entreposé en conditions humides.

- b) En ce qui concerne les mollusques écaillés, l'étiquette doit indiquer l'aire où les mollusques ont été récoltés, le jour de la transformation et, si le produit est vendu frais, la date de « meilleure conservation » et porter l'énoncé « garder réfrigéré ». Les dates doivent être indiquées de la manière précisée à la section B.01.007(4) d) et (5) du *Règlement sur les aliments et drogues* : « le jour du mois est indiqué après le mois et exprimé en chiffres ». L'utilisation du calendrier julien est inacceptable.

Tous les autres renseignements obligatoires que voici :

- . Nom commun
- . Contenu net (pour la chair d'huîtres et de myes non congelés, le contenu net doit être exprimé selon une unité de mesure liquide ou leur nombre)
- . pays d'origine
- . nom et adresse du transformateur
- . liste des ingrédients, s'il y a lieu
- . catégorie, s'il y a lieu

doivent également être inscrits sur l'étiquette des mollusques vivants et écaillés.

Cameron Prince
Directeur
Division du poisson, des produits de la mer
et de la production

À : Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson et tous les détenteurs du Manuel des défauts de boîtes métalliques

OBJET : PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE ET DE TOLÉRANCE POUR L'ÉVALUATION DE L'INTÉGRITÉ DES RÉCIPIENTS DE POISSON ET DE PRODUITS DU POISSON EN CONSERVE

REMARQUE : **Le présent bulletin remplace le bulletin n° 15 du Manuel d'inspection des produits du poisson. Veuillez le retirer de votre Manuel.**

Le présent bulletin a pour objet d'informer les détenteurs du Manuel que les inspecteurs de l'Agence canadienne d'inspection des aliments utiliseront le plan d'échantillonnage et de tolérance indiqué ci-dessous pour évaluer l'intégrité des récipients de poisson et de produits du poisson en conserve. Les procédures à suivre correspondent aux exigences du Protocole d'inspection visuelle du gouvernement du Canada daté du 1er mars 1995, et sont utilisées pour évaluer la conformité des lots selon les exigences canadiennes. Le Protocole d'inspection visuelle peut être consulté sur le site Web de Santé Canada à l'adresse suivante :

<http://www.hc-sc.gc.ca/dataahpb/datafood/francais/publications/mbhaz/visual-f.html>

Quatre aspects du plan d'échantillonnage et de tolérance suivant ne sont pas couverts dans le Protocole d'inspection visuelle du gouvernement du Canada et seront retenus par la Division du poisson, des produits de la mer et de la production de l'ACIA :

- i) maintien de la suspension de l'inspection (Manuel d'inspection des produits du poisson, chapitre 2, sujet 1);
- ii) réinspections non limitées aux lots qui ont été triés conformément au Protocole d'inspection visuelle du gouvernement du Canada (*Règlement sur l'inspection du poisson*, article 10);
- iii) sélection d'un échantillon composé d'un minimum de 6 unités aux fins d'un examen destructeur (mise à nu et découpage) de **tous les lots inspectés**. L'examen destructeur décrit dans le

Manuel des défauts des boîtes métalliques portera sur le couvercle dans le cas d'une boîte deux pièces, sur le couvercle et sur le bout du fabricant, pour une boîte trois pièces; et

- iv) la définition d'un lot (*Règlement sur l'inspection du poisson*) : « lot » à l'égard du poisson autre que du poisson frais, envoi ou partie d'un envoi de poisson constitué de poisson de la même espèce, transformé de la même façon par le même transformateur, emballé dans des contenants de même taille et portant la même étiquette.

1. ÉCHANTILLONNAGE DESTRUCTEUR

Tout défaut relevé lors d'un examen destructeur est utilisé pour déterminer la conformité d'un lot.

2. PREMIÈRE INSPECTION ET INSPECTION SUSPENDUE - ÉCHANTILLONNAGE DE CONFORMITÉ

Première inspection

Il faut inspecter un échantillon comprenant 200 unités dont les étiquettes ont été enlevées.

Il faut prélever un maximum de 5 unités de chaque caisse du lot. Il faut ouvrir un minimum de 40 caisses lorsqu'on effectue une première inspection ou une reprise d'inspection. Si le nombre de caisses du lot est inférieur à 40, il faut ouvrir toutes les caisses et ajuster le nombre d'unités par caisse en conséquence.

L'échantillon utilisé aux fins de l'examen destructeur (mise à nu et découpage) est prélevé parmi les 200 récipients.

Si aucun défaut grave n'est relevé, le lot est approuvé.

Si un ou plusieurs défauts graves sont relevés, on peut offrir une suspension de l'inspection si le lot peut être trié ou retraité. Si le propriétaire ou son mandataire ne demande pas la suspension de la première inspection, le lot est refusé et on peut offrir une ré-inspection.

Suspension de l'inspection

Si une suspension de l'inspection est accordée, le propriétaire ou son mandataire doit retirer les unités défectueuses du lot selon un plan de tri approuvé par l'ACIA. Les unités défectueuses seront éliminées d'une manière jugée acceptable par l'ACIA.

Lorsque le tri est terminé, on reprend la première inspection et on inspecte un nouvel échantillon de 200 unités dont les étiquettes ont été enlevées.

Il faut prélever un maximum de 5 unités de chaque caisse du lot. Il faut ouvrir un minimum de 40 caisses lorsqu'on effectue une première inspection ou une reprise d'inspection. Si le nombre de caisses du lot est inférieur à 40, il faut ouvrir toutes les caisses et ajuster le nombre d'unités par caisse en conséquence.

L'échantillon utilisé aux fins de l'examen destructeur (mise à nu et découpage) est prélevé parmi les 200 récipients.

Si aucun défaut grave n'est relevé, le lot est accepté. Si un ou plusieurs défauts graves sont relevés, le lot est rejeté.

3. PREMIÈRE INSPECTION - TRI MÉCANIQUE

La Division du poisson, des produits de la mer et de la production de l'ACIA reconnaît le programme de tri des boîtes de conserve utilisé par l'industrie du saumon en conserve de la Colombie-Britannique.

L'industrie du saumon en conserve de la Colombie-Britannique pourrait évaluer des lots dans le cadre du programme de tri mécanique, au moyen d'une trieuse pondérale, de détecteurs bi-calibre des défauts des boîtes métalliques et d'un échantillon biaisé. Cette évaluation a pour but d'assurer que le lot respecte les exigences canadiennes établies pour l'intégrité des récipients avant leur mise sur le marché.

Au cours d'une vérification dans le cadre d'un Programme de gestion de la qualité (PGQ), l'Agence canadienne d'inspection des aliments recevra des données documentées du programme d'audit de la chaîne de tri qui indiqueront si l'équipement utilisé pour le tri était en marche et fonctionnait correctement. Ces données, ainsi qu'un examen du Rapport de tri, seront utilisées pour établir si les procédures de tri mécanique ont été observées.

Si le lot contient **25** unités défectueuses (défauts graves) ou moins par 100 000 unités, le lot est approuvé.

Si le lot contient plus de **25** unités défectueuses (défauts graves) par 100 000 unités, le lot échoue la première inspection et peut être présenté à une réinspection.

Au cours d'une vérification de conformité, dans le cadre d'un PGQ, on prélèvera un échantillon sur une chaîne de tri mécanique.

4. RÉINSPECTION

Lorsqu'une réinspection est accordée, le propriétaire ou son mandataire peut trier les unités défectueuses du lot selon un

plan de tri approuvé par l'ACIA. Les réinspections ne seront pas limitées aux lots qui ont été triés.

Il faut inspecter un échantillon composé de 1 250 unités dont les étiquettes ont été enlevées.

Il faut prélever un maximum de 5 unités dans chaque caisse du lot. Il faut ouvrir un minimum de 250 caisses lors d'une réinspection. Si le nombre de caisses du lot est inférieur à 250, il faut ouvrir toutes les caisses et ajuster le nombre d'unités prélevées par caisse en conséquence.

L'échantillon utilisé aux fins de l'examen destructeur (mise à nu et découpage) est prélevé parmi les 1 250 boîtes.

Si aucun défaut grave n'est relevé, le lot est accepté.

Si un ou plusieurs défauts graves sont relevés, le lot est rejeté.

5. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Seuls les inspecteurs qui ont réussi un cours reconnu sur l'intégrité des récipients peuvent effectuer des évaluations de l'intégrité des récipients.

REMARQUE

Conformément au Protocole d'inspection visuelle du gouvernement du Canada, si l'inspection révèle la présence d'une fuite, de flochage ou de bombement, il faut mettre fin à l'inspection. Le lot sera évalué afin de déterminer si le défaut est le résultat d'une stérilisation insuffisante ou d'une contamination après la stérilisation. Si le défaut résulte d'une stérilisation insuffisante ou d'une contamination après la stérilisation, il faut refuser le lot, et aucune inspection suspendue ou réinspection du lot n'est autorisée.

Cameron Prince
Directeur
Division du poisson, des produits de la mer
et de la production

À : Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

OBJET : EXPORTATION EN FRANCE DE MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

1. En avril 1997, les autorités françaises ont annoncé qu'elles exigeaient que les mollusques vivants exportés du Canada vers la France proviennent d'installations indiquées sur une liste d'installations autorisées.

À l'heure actuelle, aucun autre État membre de l'Union européenne n'exige que le nom des exportateurs canadiens de mollusques vivants soient consignés sur une liste d'installations autorisées.

Vous pouvez consulter la liste des "Exportateurs canadiens autorisés pour l'UE" sur le site internet de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Vous devez faire parvenir tout ajout à cette liste au siège social afin que les modifications soient transmises aux autorités françaises.

2. À compter de ce jour, tous les contenants de mollusques vivants exportés en France doivent afficher clairement sur chacun de ces contenants ou sur l'étiquette de ces derniers un des énoncés suivants :

« Destinés à la consommation humaine directe seulement »;
OU

« Non destinés au reparcage ou à la dépuración ».

3. Conformément à la directives de l'Union européenne (UE), les inspecteurs de l'ACIA continueront d'agréeer toutes les exportations à destination de l'UE, y compris les mollusques vivants expédiés en France.

Cameron Prince
Directeur
Division du poisson, des produits de la mer et
de la production

À : Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

OBJET : RESPONSABILITÉ D'ÉTIQUETAGE DU POISSON EN SAC ET EN CONSERVE

Le présent bulletin vise à informer les détenteurs du Manuel de la politique relative aux responsabilités en matière d'étiquetage du poisson en sac et en conserve.

Selon le *Règlement sur l'inspection du poisson*, le transformateur est responsable de l'étiquetage approprié du poisson en sac et en conserve.

En général, les étiquettes sont apposées à l'usine (ou à l'entrepôt) au moment de la transformation. Toutefois, dans certains cas, des boîtes de conserve et des sacs dépourvus d'étiquette sont vendus au distributeur, lequel appose sa propre étiquette. En l'occurrence, la responsabilité de l'étiquetage passe du transformateur au distributeur. Cette pratique est acceptable, mais elle doit être appuyée par une entente écrite stipulant que le distributeur accepte la responsabilité en matière de respect des normes d'étiquetage. Le transformateur doit fournir au distributeur des renseignements complets et exacts permettant d'étiqueter convenablement le produit.

Veuillez prendre note que le code de production figurant sur chaque sac et boîte de conserve doit toujours être appliqué à l'usine.

Cameron Prince
Directeur
Division du poisson, des produits de la mer et
de la production

À : Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

OBJET : UTILISATION DE L'EXPRESSION « PRODUIT SANS DANGER POUR LES DAUPHINS » ET AUTRES ALLÉGATIONS FACULTATIVES SEMBLABLES SUR LES ÉTIQUETTES

L'objet du présent bulletin est d'informer les détenteurs du Manuel des lignes directrices qu'ils doivent respecter lorsque des énoncés du type « Produit sans danger pour les dauphins » sont inscrits sur des étiquettes de thon en conserve.

L'article 27 du *Règlement sur l'inspection du poisson* se lit comme suit : « Il est interdit d'emballer du poisson ou de marquer ou d'étiqueter un récipient contenant du poisson d'une manière qui soit fausse, trompeuse ou mensongère. »

La responsabilité de veiller à ce que tous les renseignements inscrits sur les étiquettes du thon en conserve soient conformes à la vérité revient à l'importateur. Tous les importateurs de thon en conserve qui désirent inscrire de telles déclarations sur les étiquettes doivent mettre au point leurs propres méthodes pour veiller à ce que le thon qu'ils distribuent soit récolté à l'aide de méthodes qui ne sont pas nocives pour les dauphins. L'inspecteur de l'Agence canadienne d'inspection des aliments doit pouvoir consulter sur demande la documentation qui démontre que de telles méthodes sont appliquées. Si l'importateur ne peut fournir la preuve que les déclarations sont exactes, le lot en question sera rejeté parce qu'il sera jugé être étiqueté d'une manière qui est fausse.

Cameron Prince
Directeur
Division du poisson, des produits de la mer et
de la production

À : Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

OBJET : ADDITIFS ALIMENTAIRES AUTORISÉS DANS LE POISSON ET LES PRODUITS DU POISSON EXPORTÉS VERS L'UNION EUROPÉENNE (UE)

Ce bulletin a pour but d'apporter des modifications au chapitre 10 concernant les tolérances et directives relatives aux additifs autorisés dans le poisson et les produits du poisson exportés vers l'Union européenne. Il s'agit des pays de l'UE suivants : Allemagne, Autriche, Belgique, Danemark, Espagne, Finlande, France, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Portugal, Royaume-Uni et la Suède.

Lois et règlements

La directive 95/2/CEE du Conseil, datée du 20 février 1995 concernant les additifs alimentaires autorisés, autres que les colorants et les édulcorants, autorisés dans le poisson et les produits du poisson destinés à la consommation humaine.

Tolérances et directives - MODIFICATIONS

Dit actuellement :

Les phosphates sont interdits.

Ajouts/modifications :

Acide benzoïque ou sorbique	- produits du poisson semi-conservés, y compris les oeufs de poisson	2000.0 ppm
*peut être utilisé seul ou en mélange	- crevettes cuites	2000.0 ppm
	- poisson séché, salé	200.0 ppm

Sulfites	- espèces de gadidés séchés, salés	200.0 ppm
*sous forme de dioxyde de soufre	- céphalopodes congelés et frais	150.0 ppm
	- crustacés congelés et frais	150.0 ppm
	- crustacés des familles suivantes : Penaeidae, Soleneridae et Aristedae	
	- jusqu'à 80 unités	150.0 ppm
	- entre 80 et 120 unités	200.0 ppm
	- plus de 120 unités	300.0 ppm
	- cuits	50.0 ppm
Phosphates	- surimi	1000.0 ppm
*sous forme de P ₂ O ₅	- filets congelés de poisson non transformé ¹	5000.0 ppm
	- mollusques bivalves congelés	5000.0 ppm
	- produits de crustacés congelés	5000.0 ppm
	- pâtes de poissons et de crustacés	5000.0 ppm
Éthylènediamine-tétraacétate de calcium disodique	- poissons, crustacés et mollusques en conserve et en bouteille	75.0 ppm
Acide borique	- caviar (oeufs d'esturgeon)	4.0 ppm

¹ « non transformé » désigne le poisson devant être consommé cru ou pratiquement cru, à l'exclusion de produits comme le poisson fumé ou mariné.

À: Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

OBJET : NIVEAU D'INTERVENTION POUR LA TENEUR EN EAU DES PÉTONCLES

NOTA: Le présent bulletin remplace le bulletin n° 19A

Ce bulletin a pour objet d'informer les détenteurs du Manuel que le niveau d'intervention pour la teneur en eau des chairs de pétoncles, qui était de 81 %, est maintenant de 81,0 %. À compter de maintenant, toutes les cargaisons de chair de pétoncle importée dont la teneur en eau est égale ou supérieure à 81,0 % seront refusées. Dans certains cas, à la discrétion du directeur régional de l'inspection, la retransformation de la chair non conforme sera permise. La modification de la valeur à 81,0 % signifie qu'une teneur en eau de 80,9 % sera acceptée tandis qu'une teneur de 81,0 %, 81,1 %, etc. donnera lieu au rejet.

Par souci d'uniformité, la détermination de la teneur en eau sera faite selon la méthode ci-jointe.

David Rideout
Directeur général
Direction générale de l'inspection

DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN EAU DES PÉTONCLES

La détermination de la teneur en eau des pétoncles doit être effectuée sur tous les lots de pétoncles échantillonnés. **Toutefois, la présente méthode ne porte que sur les pétoncles congelés en bloc et les pétoncles congelés individuellement.**

Échantillonnage

Les échantillons sont prélevés à partir des échantillons recueillis à d'autres fins, comme il est indiqué par INIM.

Préparation de l'échantillon

-Enlever le givre de la surface des pétoncles, en rinçant ces derniers à l'eau courante jusqu'à ce qu'on ne sente plus de glace à la surface; il est évident qu'il reste des cristaux à l'intérieur du produit (dont l'intérieur demeure congelé). Les blocs doivent être séparés délicatement en pétoncles entiers ou en morceaux de pétoncles et la glace présente à l'intérieur du bloc doit être enlevée, de sorte que la surface du produit soit exempte de glace.

-Déposer les pétoncles sur un tamis de taille appropriée et les laisser égoutter pendant 1 à 1 ½ minute. Déterminer le poids net des pétoncles.

-Prélever, en total, approximativement 100 g de chair de pétoncle à partir de cinq unités d'échantillonnage.

-Hacher finement l'échantillon de 100 g jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

-Recueillir l'échantillon homogène dans un gobelet de plastique ou un flacon de verre propre et sec que l'on peut fermer hermétiquement. Conserver l'échantillon au réfrigérateur jusqu'à son utilisation. S'assurer que l'échantillon préparé est encore homogène avant de le peser. Si le liquide se sépare de l'échantillon, mélanger le tout à fond avant l'utilisation.

Déterminer la teneur en eau des pétoncles de la façon indiquée ci-dessous (conformément à la section 2 du chapitre 2 du manuel Méthodes d'analyses chimiques, étape 8, Méthode).

Méthode

Peser avec précision un récipient de la taille appropriée. Y ajouter approximativement 10 g de l'échantillon haché finement et le peser à nouveau. Déposer le récipient dans une étuve à vide à 100 °C et à moins de 100 mm Hg pendant environ 5 heures ou jusqu'à stabilisation du poids. Refroidir l'échantillon dans un dessiccateur et le peser.

Calcul

$$\text{Teneur en eau} = \frac{100(p-a)}{p} \text{ pour cent}$$

p = poids en grammes d'échantillon

a = poids en grammes d'échantillon desséché

À: Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

OBJET: CRITÈRES D'ÉTABLISSEMENT DES NOUVEAUX NOMS VERNACULAIRES POUR LES POISSONS DU CANADA

L'objet de ce bulletin est de renseigner les détenteurs du manuel des lignes directrices à suivre pour l'établissement de nouveaux noms vernaculaires pour les espèces de poisson.

1. Au Canada, les noms vernaculaires des poissons seront établis suivant les valeurs canadiennes de justice et d'honnêteté dans la mise en marché du poisson.
2. La personne qui réclame l'établissement d'un nouveau nom vernaculaire devra fournir au MPO le nom scientifique du poisson.
3. Le MPO étudiera à fond tous les noms vernaculaires proposés par le demandeur en vue de la mise en marché du poisson.
4. La Direction générale de l'inspection du MPO est responsable d'effectuer les recherches sur les noms vernaculaires des espèces. La Direction générale de l'inspection consultera les divers ouvrages de référence et choisira les noms vernaculaires qui conviennent le mieux en suivant les lignes directrices énumérées ci-dessous :
 - le nouveau nom vernaculaire n'a jamais été employé pour désigner une autre espèce (espèce identifiée dans la *Liste des poissons canadiens*);
 - le nouveau nom vernaculaire ne ressemble pas au nom d'un poisson dont la valeur marchande est supérieure à celle du poisson qui fait l'objet de la demande;
 - dans la mesure du possible, le nouveau nom vernaculaire correspondra aux noms utilisés pour désigner cette espèce par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec - MAPAQ (*Pêches - Terminologie - Noms des espèces halieutiques à potentiel commercial au Québec*) et par la "United States Food and Drug Administration" - USFDA (*The Seafood List*);

- il est reconnu que les recommandations du MAPAQ serviront de point de référence principal pour l'établissement de noms vernaculaires français convenables;
- le nom vernaculaire proposé par le demandeur sera adopté s'il est conforme à la politique actuelle et s'il ressemble aux noms employés dans des ouvrages de référence pour désigner l'espèce;
- le nom de la région géographique où le poisson a été pêché pourra être ajouté au nom vernaculaire du poisson (p. ex. merlu de l'Atlantique sud-ouest);
- les intérêts commerciaux du Canada seront pris en considération pour l'établissement de noms vernaculaires convenables.

Cet politique sera incorporée dans le Chapitre 9 (Exigences d'étiquetage et de codage) du présent manuel, à une date ultérieure.

David Rideout
Directeur général
Direction générale de l'inspection

À: Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

OBJET: ÉTIQUETAGE DES PÉTONCLES EXPORTÉS EN FRANCE

Depuis le 26 juin 1996, tous les pétoncles surgelés, en boîtes ou en semi-conserves de la famille des *PECTINIDAE* peuvent être vendus en France sous le nom «Saint-Jacques», à condition que le nom scientifique de l'espèce soit indiqué immédiatement après le terme «Saint-Jacques». L'étiquette doit aussi porter le nom du pays d'origine, soit en conjonction avec le nom scientifique, soit en caractères bien visibles du même côté que le nom scientifique.

Si l'envoi comprend à la fois les espèces *Chlamys varia* et *Chlamys opercularis*, le terme «pétoncle» peut remplacer le terme «Saint-Jacques». Si l'envoi ne comprend que l'espèce *Chlamys opercularis*, le terme «vanneau» peut être alors utilisé.

Les étiquettes actuellement en usage peuvent continuer d'être utilisées jusqu'au 26 septembre 1996, après quoi les étiquettes de tous les produits de pétoncles exportés en France devront être conformes aux exigences ci-dessus.

David Rideout
Directeur général
Direction générale de l'inspection

À: Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

OBJET: CREVETTES CUITES DES ÉTATS-UNIS COLORÉES ARTIFICIELLEMENT

Le présent bulletin a pour objet d'informer les détenteurs du manuel de la récente modification de la politique de la "United States Food and Drug Administration" (USFDA) sur l'utilisation de colorants artificiels dans les crevettes cuites.

Plus tôt cette année, l'Office of Seafood de l'USFDA a décidé de permettre l'utilisation d'un colorant alimentaire, FD&C rouge n° 40 (le rouge allura dans les Règlements des aliments et drogues canadiens), pour les crevettes cuites, si le produit est indiqué comme crevettes cuites colorées artificiellement dans l'espace d'affichage principal et que le colorant artificiel utilisé est déclaré dans la liste des ingrédients.

En vertu du Règlement des aliments et drogues, il est interdit de vendre au Canada des crevettes cuites contenant du colorant alimentaire. Par conséquent, si des produits importés sont identifiés comme contenant du colorant artificiel, le lot doit être refusé à cause de la présence d'additifs non permis. En outre, si l'on soupçonne que des crevettes importées contiennent un colorant alimentaire, spécifiquement du rouge allura, le lot devrait être retenu, échantillonné et analysé pour la présence de cet agent.

David Rideout
Directeur général
Direction général de l'inspection

À: Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

OBJET: DÉTERMINATION DU CONTENU NET - PROCÉDURE INTÉRIMAIRE POUR LA CHAIR DE HOMARD CONGELÉE

Le présent bulletin a pour objet d'informer les détenteurs du manuel de la procédure à utiliser dans la détermination du contenu net de la chair de homard congelée, domestique ou importée.

La procédure ci-jointe, qui entre en vigueur immédiatement, permettra au personnel de l'Inspection du MPO de déterminer le contenu net de la chair de homard congelée.

Cette procédure est intérimaire jusqu'à la finalisation et à la diffusion du document sur les politiques et les procédures de détermination du contenu net. D'ici là, ce produit doit être échantillonné selon le Plan d'échantillonnage du Codex, NQA de 6,5. Pour la conformité du lot, il faut utiliser les critères énoncés dans la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et la *Loi sur les poids et mesures*, ainsi que dans les règlements connexes.

David Rideout
Directeur général
Direction général de l'inspection

ÉBAUCHE - 2 Mai 1996

**PROCÉDURE INTÉRIMAIRE DE DÉTERMINATION
DU CONTENU NET DE LA CHAIR DE HOMARD CONGELÉE**

1. PORTÉE

Ce document expose les principaux principes de la procédure intérimaire de détermination du contenu net de chair de homard congelée, domestique et importée.

2. AUTORISATIONS

*Loi sur l'inspection du poisson, S.R.C., 1985, ch. F-12;
Article 3(c) et 3(i)*

*Règlement sur l'inspection du poisson, C.R.C., 1978,
ch. 802*

*Loi et Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des
produits de consommation*

Loi et Règlement sur les poids et mesures

3. POLITIQUE

Toutes les productions de chair de homard congelée importées ou transformées au Canada seront vérifiées pour déterminer le contenu net en utilisant la procédure exposée dans ce document.

4. PROCÉDURE

4.1 Échantillonnage

Le lot est échantillonné en conformité avec le plan d'échantillonnage approprié, spécifié dans le document sur la politique et les procédures sur le poids net.

4.2 Préparation de l'échantillon

Les unités de l'échantillon sont dégelées en submergeant les contenants dans de l'eau courante ou en circulation, à température ambiante, jusqu'à ce que la température au centre de la chair soit comprise entre 10°C (50°F) et 15°C (59°F). Cela peut-être accompli en utilisant un lavabo et l'eau courante du robinet ou en utilisant un bain-marie avec une circulation de l'eau. La procédure peut aussi comprendre de laisser le produit reposer à la température

de la pièce jusqu'à ce qu'il atteigne la température minimum de 10°C (50°F) au centre de la chair.

4.3 Détermination du poids

4.3.1 Après la décongélation, chaque contenant est ouvert et la température au centre de la chair est mesurée et enregistrée.

4.3.2 Transférer le produit dans un tamis No 8, distribuer également sur la surface des mailles.

4.3.3 Sans remuer le produit, incliner le tamis à un angle de 20° à 30° et égoutter pendant une période de 1 à 1½ minutes.

4.3.4 Transférer le produit égoutté sur un plateau sanitaire (faire la tare) et peser. Le poids enregistré doit-être considéré comme le contenu net de cette unité d'échantillonnage.

5. CONFORMITÉ DU LOT

L'analyse des résultats et la conformité des lots sont déterminées comme spécifié dans le document sur la politique et les procédures sur le poids net.

À: Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

OBJET: RÈGLEMENT SUR L'INSPECTION DU POISSON - ALINÉA 6(2)a) - INDICATION DE L'ÉTABLISSEMENT D'EMBALLAGE DU POISSON

Le présent bulletin a pour objet de clarifier l'interprétation de l'alinéa 6(2)a) du *Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP).

Selon l'alinéa 6(2)a) du RIP, «Il est interdit d'importer ou de tenter d'importer du poisson au Canada, à moins :

a) que le nom de l'établissement qui a emballé le poisson de même que le jour, le mois et l'année d'emballage ne soient indiqués lisiblement sur l'un des bouts de la boîte ou de la caisse servant à l'expédition des récipients contenant le poisson.»

On peut indiquer sur la boîte grand format qui a emballé le poisson, soit en utilisant le nom ou le code de l'entreprise. Si on a recours au code pour indiquer l'entreprise ou la date d'emballage, ou les deux, l'importateur est tenu de fournir à la Direction générale de l'inspection la clé du code lui permettant de connaître le nom de l'établissement ou la date d'emballage, ou les deux.

David Rideout
Directeur général
Direction générale de l'inspection

À: Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

OBJET: DIRECTIVES SUR LA TENEUR EN HISTAMINE DU POISSON ET DES PRODUITS DU POISSON

Le présent bulletin a pour objet de préciser les directives sur la teneur maximale en histamine du poisson et des produits du poisson approuvées par le Comité Nationale de Politique pour l'Inspection (CNPI) en novembre 1993.

Contexte

La présence d'histamine, à une teneur inférieure à 50 mg par 100 g est utilisée comme indice de décomposition. La présence d'histamine à une teneur supérieure à 50 mg par 100 g est utilisée comme indice de substance nocive.

Teneur maximale d'une unité d'échantillonnage

- 20 mg/100 g - pour les produits mûris aux enzymes tels les anchois, la pâte d'anchois et les sauces de poisson
- 10 mg/100 g - pour tous les autres types de produits tels que le thon, le maquereau et le mahi-mahi en conserve, frais ou congelés
- 50 mg/100 g - teneur maximale tolérée pour les produits du poisson, et toute unité d'échantillonnage présentant une teneur d'histamine supérieure à cette valeur donne lieu au rejet du lot qui ne peut faire l'objet d'une réinspection

Plan d'échantillonnage

- Première inspection: Plan d'échantillonnage n° 1 (NQA de 6,5), Manuel des normes et méthodes des produits du poisson
- Réinspection: Plan d'échantillonnage n° 2 (NQA de 6,5), Manuel des normes et méthodes des produits du poisson

(La réinspection du lot est autorisée que si aucune unité d'échantillonnage présente une teneur supérieure à 50 mg/100 g au moment de la première inspection.)

Critère d'acceptation

Le critère d'acceptation est le plus faible indiqué dans les plans d'échantillonnage, et correspond à la valeur du caractère «pourri».

Le critère d'acceptation des unités d'échantillonnage présentant une teneur d'histamine supérieure à 50 mg/100 g est zéro.

B.J. Emberley
Directeur général
Inspection et Application des règlements

À: Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

OBJET: PRÉCAUTIONS À PRENDRE AU COURS DE L'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DU POISSON ET DES PRODUITS DU POISSON EN CONSERVE

Le présent bulletin a pour objet de préciser les précaution à prendre avant de procéder à l'évaluation organoleptique du poisson et des produits du poisson en conserve. Le terme "conserve" désigne tout le poisson et les produits du poisson qui ont été soumis à un traitement par la chaleur conformément aux dispositions de l'article 34 du Règlement sur l'inspection du poisson et qui sont emballés dans des récipients de métal ou de verre, des sachets ou d'autres récipients hermétiquement scellés.

- 1) Récipient métallique - Retirer les étiquettes et vérifier l'intégrité des sertis et de l'agrafe;
- 2) Récipient de verre - Vérifier l'acceptabilité du récipient et du couvercle;
- 3) Sachet - Vérifier le bon état de la fermeture et rechercher des perforations, des trous ou d'autres défauts affectant l'intégrité du sachet;
- 4) Tout récipient non conforme, tel que défini en 1), 2) ou 3) ci-dessus, ou qui présente des signes de bombement ou de production de gaz **NE DOIT PAS FAIRE L'OBJET D'UN EXAMEN ORGANOLEPTIQUE**. Les autres récipients du même lot ou de même code ne feront l'objet d'une évaluation organoleptique que lorsqu'il aura été démontré de façon certaine que le bombement ou la production de gaz n'avait pas pour cause un traitement insuffisant.

Les critères ci-dessus ont été établis afin de protéger les évaluateurs et doivent être appliqués sans exception.

B.J. Emberley
Directeur général
Inspection, Établissement et Application des règlements

- 4) L'administration centrale du ministère des Consommation et Corporations Canada n'entérine pas cette proposition;
- 5) Nous avons aussi sollicité l'opinion de la United States Food and Drug Administration basée à Washington, D.C. Elle a reçu la même demande de certains secteurs de l'industrie agricole américaine, demande qu'elle n'a pas approuvée. A l'heure actuelle, elle applique sa décision et ne prévoit pas la modifier. Dans le contexte de l'harmonisation du commerce de produits de la pêche entre le Canada et les États-Unis, il ne serait pas approprié d'entériner l'utilisation de l'appellation anglaise courante "salmon trout" pour désigner la truite arc-en-ciel exportée vers le marché américain.

B.J. Emberley
Directeur général
Inspection, Établissement et Application des règlements

A: Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

OBJET: Utilisation du plan d'échantillonnage du Codex pour l'inspection organoleptique de tous les produits du poisson

Le présent bulletin a pour objet de confirmer à tous les inspecteurs que le plan d'échantillonnage actuel du Codex (NQA de 6,5 mais critère d'acceptation inférieur pour le défaut "pourri") doit être utilisé pour l'inspection organoleptique de **TOUS** les produits du poisson (y compris le poisson salé et le poisson saumuré pour lesquels on utilisait antérieurement des plans d'échantillonnage ne faisant pas appel au NQA).

B.J. Emberley
Directeur général
Direction générale des services d'inspection

À: Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

OBJET: Étiquetage et détermination du poids du saumon fumé en tranches

Le présent bulletin a pour objet de donner des précisions sur la correspondance précédente en la matière datée du 20 octobre 1989 et datée du 7 mars 1990, qui sera intégrée à la politique sur l'étiquetage qui constituera le chapitre 9 du présent manuel.

- 1) Lorsque la peau, qui a été détachée de la chair du produit est incluse dans le paquet, le poids de la peau doit être exclus du poids net du produit.
- 2) Lorsque la peau qui a été détachée de la chair du produit n'est pas incluse dans le paquet, le poids net du produit désignera l'ensemble du contenu du paquet.
- 3) Lorsque la peau est encore complètement rattachée à la chair du produit ou y est partiellement rattachée pour répondre aux exigences de la désignation "cachère", le poids de la peau ne peut être compris dans le poids net du produit à moins que l'étiquette n'indique que la peau est comprise dans le poids déclaré.

NOTE: Le poids des feuilles de plastique insérées entre les tranches de saumon fumé ne doit pas être compris dans le poids déclaré du produit.

B.J. Emberley
Directeur général
Direction générale des services d'inspection

À: Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

OBJET: Inspection suspendue pour les produits du poisson contaminés par des substances toxiques ou nocives

Le présent bulletin énonce les modifications au sujet de la première inspection, chapitre 2, sujet 1 / section 4.8.

La politique qui suit remplacera celle que l'on trouve actuellement dans le texte sous ce point et elle demeurera en vigueur pendant une période de six mois à partir de la date de parution de ce bulletin. Cela donnera le temps nécessaire pour évaluer les répercussions de cette politique; à ce moment-là, une modification sera apportée si cela s'avère nécessaire.

4.8 "Lorsque l'inspection de l'échantillon montre que le lot ne satisfait pas aux exigences du Règlement sur l'inspection du poisson (le critère d'acceptation est dépassé), un inspecteur peut offrir de suspendre la décision concernant les résultats de la première inspection, pourvu que:

- a) le poisson ou les récipients du poisson ne portent ni ne contiennent de trace de contamination par des substances toxiques ou nocives;
- b) le propriétaire ou mandataire est capable de démontrer, à la satisfaction de l'inspecteur, que l'on peut réussir à corriger les défauts du lot en procédant au tri ou au retraitement.

Nonobstant ce qui précède, le directeur régional de l'Inspection peut autoriser une suspension de l'inspection dans le cas de lots trouvés contaminés par des substances toxiques ou nocives. Cela est autorisé à condition que le propriétaire/mandataire donne une explication précise sur la source de contamination et qu'il présente une proposition qui démontre qu'il existe une méthode acceptable d'éliminer complètement les substances par le tri, le retraitement ou le reconditionnement. Toute décision visant à permettre le tri, le retraitement ou le reconditionnement de n'importe quel lot doit être signalée au bureau central national de l'Inspection dans un rapport de non-conformité. Quand il n'y a pas de façon pratique de procéder au tri, au retraitement ou au reconditionnement, on ne peut envisager une suspension d'inspection.

La suspension de l'inspection ne serait pas offerte dans le cas ci-dessous:

Si un lot de poisson en conserve correspondant à un seul code n'est pas conforme au Règlement sur l'inspection du poisson pour cause de pourriture, de contamination ou d'altération, la suspension de l'inspection ne peut être offerte car il est impossible de déterminer quelles boîtes seraient touchées."

B.J. Emberley
Directeur général
Services d'inspection

Nous rappelons à ceux qui ont reçu un exemplaire du Manuel d'inspection des produits du poisson - Politiques et Procédures, qu'ils doivent remplir la fiche d'enregistrement placée au début du manuel et la retourner à l'administration centrale nationale le plus tôt possible.

Les personnes qui ont reçu les versions anglaise et française doivent remplir la fiche d'enregistrement pour chaque manuel.

B.J. Emberley
Directeur général
Direction générale des services d'inspection

CHAPITRE 1: INTRODUCTION

CHAPITRE 2: L'INSPECTION DES PRODUITS DU POISSON - GÉNÉRAL

- Sujet 1: Première inspection
- Sujet 2: Réinspection
- Sujet 3: Rétention et libération
- Sujet 4: Saisie et confiscation
- Sujet 5: Stratégie sur la conformité et l'application réglementaire
- Sujet 6: Recouvrement des coûts d'inspection et de certification des produits canadiens
- Sujet 7: Politique sur la délivrance des permis
- Sujet 8: Classification des produits renfermant de la viande et des produits du poisson

CHAPITRE 3: L'INSPECTION DU POISSON IMPORTÉ

- Sujet 1: Inspection du poisson et des produits du poisson importés
- Sujet 2: Guide de conformité pour les importateurs de poisson et de produits du poisson
- Sujet 3: Recouvrement des coûts d'inspection des produits importés
- Sujet 4: Programme de vérification réglementaire des importations

CHAPITRE 4: L'INSPECTION DU POISSON EN CONSERVE *

CHAPITRE 5: L'INSPECTION DU POISSON FRAIS ET CONGELÉ

- Sujet 1: Inspection du crabe et du homard vivants

CHAPITRE 6: L'INSPECTION DU POISSON SAUMURÉ, ÉPICÉ, ET MARINÉ *

CHAPITRE 7: L'INSPECTION DES BOUFFIS ET FILETS DE BOUFFIS *

CHAPITRE 8: L'INSPECTION DU POISSON SALÉ *

CHAPITRE 9: LES EXIGENCES D'ÉTIQUETAGE ET DE CODAGE *

CHAPITRE 10: LA CERTIFICATION DU POISSON EXPORTÉ

CHAPITRE 11: LES PLAINTES DES CONSOMMATEURS ET DU COMMERCE

CHAPITRE 12: ÉCHANTILLONNAGE

Sujet 1: Échantillonnage pour évaluation de l'intégrité
des contenants pour les défauts visuel et
interne*

Sujet 2: Évaluation de l'intégrité des emballages

CHAPITRE 13: ATELIERS SUR LES NORMES DE PRODUITS

Sujet 1: Généralités

Sujet 2: Ateliers de formation

Sujet 3: Ateliers de conception/révision des normes

Sujet 4: Ateliers d'évaluation

CHAPITRE 14: DÉTERMINATION DU CONTENU NET

* À être émis à une date ultérieure

DÉFINITIONS

Action en justice: Commence par le dépôt d'une dénonciation et se poursuit jusqu'à ce que toutes les voies d'appel aient été épuisées.

Code suspect: Code qui peut correspondre à un produit défectueux.

Commerce: Toute personne ou compagnie qui achète des produits à un endroit autre qu'un magasin de détail.

Commerce de détail: Tout produit destiné à être vendu dans un magasin ou directement à un consommateur.

Consommateur: Utilisateur final d'un produit (c.-à-d. une personne ou un établissement, comme un hôpital, un hôtel, un organisme ou un restaurant qui achète un produit pour sa propre utilisation).

Contenant: Tout type de récipient, de boîte, d'emballage ou d'élément de fixation utilisé pour l'emballage ou la commercialisation du poisson.

Couronne: Le gouvernement du Canada dont le chef d'État est Sa Majesté la Reine Elizabeth qui est représentée par le gouverneur général.

Délai de prescription: Période pendant laquelle une démarche peut être faite ou une mesure prise; après que le délai de prescription pour une infraction donnée a expiré, la personne ou la société contrevenante ne peut plus être accusée de cette infraction.

En vertu du Code criminel (paragraphe 721(2)), le délai de prescription pour des infractions avec déclaration sommaire de culpabilité est de 6 mois au Canada. Toutes les infractions à la Loi sur l'inspection du poisson sont des infractions avec déclaration sommaire de culpabilité. La saisie du poisson et des contenants et l'action en justice subséquente doivent avoir lieu dans les six mois suivant la date de l'infraction alléguée.

Échantillon: Une collection d'une ou plusieurs unités d'échantillon tirée d'un lot.

Échantillonnage: Processus qui consiste à retirer ou à choisir des unités de produit dans un lot.

Envoi: Dans le contexte de la facturation des droits d'avis d'importation, un envoi désigne un lot de produits pour lequel un importateur envoie un avis d'importation au bureau d'inspection et importé par le même importateur sur le même bateau de transport ou par le même moyen de transport. Un envoi peut comprendre plusieurs produits provenant de différents producteurs.

Gâté: État du poisson rance ou dont l'odeur ou la saveur sont anormales.

Grossiste: Tout intermédiaire entre un transformateur et un détaillant.

Importateur officiel: Organisation/personne que le ministère des Pêches et des Océans peut tenir responsable du respect du Règlement sur l'inspection du poisson en ce qui concerne l'importation de poisson et de produits du poisson.

Infractions avec déclaration sommaire de culpabilité: Infractions définies par le Code criminel du Canada ou toute autre loi fédérale pour lesquelles un juge de la Cour provinciale, un magistrat ou juge de paix ont la compétence exclusive.

Inspecteur: Personne désignée à ce titre conformément à l'article 17 de la Loi sur l'inspection du poisson.

Inspection: Processus qui consiste à mesurer, à examiner, à tester une unité d'échantillonnage ou à la comparer aux exigences réglementaires. Une inspection a pour résultat une décision sur l'acceptabilité d'un lot. Une inspection complète comporte les étapes suivantes:

modif.n°3 25/02/1994

- i) confirmer l'identité du lot;
- ii) prélever des échantillons du lot;
- iii) examiner les unités d'échantillonnage;
- iv) prendre une décision sur l'état du lot; et
- v) communiquer la décision au propriétaire du lot.

Inspection de la matière première: Inspection du poisson ou tout ingrédient additionnel qui doit être ajouté au, sur ou avec le poisson.

Inspection du produit fini: Inspection d'un produit emballé sous sa forme définitive pour l'usine en question, et qui ne doit pas subir d'autre transformation à part la congélation.

Inspection sur la chaîne: Inspection effectuée à des points critiques du procédé de fabrication (p. ex. immédiatement après le mirage).

Liste des produits à inspection obligatoire (LPIO): désigne la liste qui:

- a) est publiée mensuellement par le Ministère et peut être obtenue d'un inspecteur; et qui
- b) énumère les envois de poisson qui n'ont pas satisfait à un type d'inspection prévu au tableau de l'article 6.3 du RIP.

Lot: Série d'unités de produits facilement identifiables qui sont transformés et/ou manutentionnés dans des conditions identiques.

Malsain: Se dit du poisson qui contient ou sur lequel se trouvent des bactéries dangereuses pour la santé publique ou des substances toxiques ou déplaisantes du point de vue esthétique.

Mandataire: Personne agissant au nom d'une autre personne. Le mandataire du propriétaire du poisson peut être le directeur de l'usine, le directeur adjoint de l'usine, le superviseur du contrôle de la qualité ou tout autre employé de la compagnie qui a un droit de regard sur le poisson.

Le mandataire du propriétaire des locaux où le poisson est entreposé peut être le directeur de l'entrepôt/entrepôt frigorifique ou son adjoint, ou l'exploitant d'une compagnie de transport si le poisson est en transit.

Matières toxiques ou nocives: Inclus les bactéries dangereuses pour la santé publique, l'intoxication paralysante par les mollusques, pesticides réglementés, biphenyles polychlorés, mercure ou autres contaminantes qui excèdent les tolérances ou les lignes directrices.

Ministre: Ministre des Pêches et des Océans.

Motifs raisonnables: Tout concours de circonstances qui permettrait à un inspecteur de croire qu'une infraction à la Loi sur l'inspection du poisson a été commise.

Plainte de consommateur ou de commerce: Toute communication écrite ou verbale faite par un consommateur ou par un commerçant qui exprime son insatisfaction vis-à-vis d'un poisson ou d'un produit du poisson. Une plainte de consommateur peut être classée comme question relative à la santé et à la sécurité ou comme d'autre question.

Plan d'échantillon: Une instruction spécifique qui indique la quantité d'unités d'échantillon de lot à être inspectée et les numéros d'acceptance pour déterminer l'acceptabilité de lot.

Poisson: Tout poisson, ainsi que les mollusques, les crustacés et les animaux marins (marins signifie "de la mer, qui est trouvé ou produit dans la mer), ainsi que leurs parties, produits ou sous-produits.

Pourri: Appliqué au poisson, désigne du poisson dont l'odeur, la saveur, la couleur, la texture ou les substances reliées à la détérioration sont désagréables ou douteuses.

modif.n°3 25/02/1994

Produits importés: Un envoi de poisson importés au Canada est considéré être un produit importé s'il est défini comme tel par Douanes et Accise.

Pour plus de détails concernant la définition d'une importation, voir le chapitre 3, sujet 1, section 3.3, Importations.

Réceptacle: Tout genre de réceptacle, d'emballage, d'emballage ou de bande, utilisé dans l'emballage ou la mise en vente du poisson.

Reconditionnement (pasteurisation): Procédé qui élimine par traitement thermique les bactéries dangereuses pour la santé publique.

Regroupement par codes: Subdivision du produit en groupes qui ont les mêmes transformateur et date de production. Toute subdivision additionnelle sera à la discrétion de l'inspecteur.

Retraitement: Enlèvement des défauts des unités d'un lot (p. ex. mirage, parage).

Sujet à inspection: Tout poisson ou produit du poisson, importé ou produit au Canada, peut faire l'objet d'une inspection concernant sa conformité au Règlement sur l'inspection du poisson.

Suspension d'inspection: Mesure prise par un inspecteur qui décide de suspendre la décision d'inspection si le propriétaire ou mandataire décide de trier, de reconditionner ou de retraiter le lot.

Taille de l'échantillon: Nombre d'unités d'échantillonnage tiré du lot.

Taille de lot: Nombre d'unité de produit dans un lot.

Transformateur: Toute personne ou compagnie qui transforme du poisson (selon la définition qu'en donne la Loi sur l'inspection du poisson) en vue de l'importer ou de l'exporter.

Tri: Retrait des unités défectueuses d'un lot de poisson ou de produits du poisson.

Unité: L'unité de produit est l'article que l'on inspecte pour déterminer l'acceptabilité du lot. Il peut s'agir d'un ingrédient, d'un élément du produit fini ou encore du produit fini. L'unité de produit peut être équivalente à l'unité d'achat, d'approvisionnement, de production ou d'expédition.

Unité défectueuse: Toute unité qui ne se conforme pas avec les exigences des Règlements sur l'inspection du poisson (RIP).

CHAPITRE 1

INTRODUCTION

1. OBJET DU MANUEL

L'objet du manuel d'inspection des produits du poisson est de fournir aux inspecteurs les politiques et les procédures qu'ils doivent suivre lorsqu'ils appliquent le Règlement sur l'inspection du poisson et d'autres règlements connexes régissant l'inspection du poisson et des produits du poisson. Il garantira une certaine uniformité sur les plans de l'interprétation et de l'application des règlements. Le manuel contient plus de détails qu'il est possible dans les règlements, mais n'a aucune valeur sur le plan juridique.

Le manuel n'a pas la prétention d'être exhaustif. Les employés chargés de l'inspection du poisson et des produits du poisson doivent l'utiliser avec d'autres documents appropriés pour ce qui est de l'interprétation des règlements. Il s'agit d'un manuel de référence et non d'un manuel de formation.

Le manuel ne contient ni les normes de qualité officielles adoptées pour les différents produits du poisson ni les politiques ou les procédures régissant l'inspection des installations. Ces sujets sont traités dans le Manuel d'inspection des produits du poisson - Normes relatives aux produits et dans le Manuel d'inspection des installations.

2. ÉLABORATION DES POLITIQUES ET DES PROCÉDURES

Les politiques et les procédures énoncées dans le présent manuel ont été élaborées suivant le processus établi pour l'élaboration et l'approbation des politiques, des normes et des procédures du Programme national d'inspection du poisson.

Processus:

- (1) Les employés des Régions et de l'Administration centrale chargés de formuler des politiques, des normes et des procédures envoient celles-ci à la Direction de la planification, de la coordination et de l'examen (DPCE), à l'Administration centrale, pour qu'elles soient incluses aux manuels d'inspection appropriés.
- (2) La DPCE transmet la première ébauche aux directeurs de l'Inspection des Régions et de l'Administration centrale, pour examen

Nouveau

31/01/1989

et commentaires dans les trois semaines suivant la date de réception du document.

- (3) La DPCE transmet les commentaires aux auteurs ou à l'Administration centrale, selon le cas. Si les commentaires:
 - (a) ne concernent que la forme, les modifications nécessaires sont faites par le personnel de la DPCE qui envoie ensuite le document au Groupe de la gestion des directives, pour préparation finale (voir étape 7).
 - (b) concernent le fond, une deuxième ébauche est préparée et retournée à la DPCE.
- (4) Si une deuxième ébauche est préparée (ou si des changements sont apportés par suite de commentaires formulés par le Comité consultatif sur la politique d'inspection des produits de la mer (CCPIPM) à quelque étape que ce soit), la DPCE transmet le document aux directeurs de l'Inspection des Régions et de l'Administration centrale, pour examen et commentaires dans les trois semaines suivant la date de réception du document.
- (5) Après examen:
 - (a) s'il n'y a pas de différends, la DPCE envoie le document au Groupe de la gestion des directives, pour préparation finale.
 - (b) s'il subsiste des différends, la DPCE identifie la nature du problème et envoie une note au directeur général des Services d'inspection, avec copie à tous les directeurs de l'Inspection.
- (6) Le directeur général doit rendre une décision dans les deux semaines suivant la date à laquelle un différend lui est soumis. Le document est alors revu en conséquence par la DPCE, puis envoyé au Groupe de la gestion des directives, pour préparation finale.
- (7) Le groupe de la gestion des directives publie le document final, prend les arrangements nécessaires pour qu'il soit traduit et envoie une copie aux bureaux de responsabilité collatérale (p. ex. Contentieux, Langues officielles, Vérification interne), pour examen et approbation.
- (8) Le document (ou la section) est ensuite envoyé(e) pour approbation à la personne appropriée, imprimé(e) et distribué(e) aux détenteurs de manuels par le Groupe de la gestion des directives.

3. PRÉSENTATION

Le Manuel d'inspection des produits du poisson - Politiques et Procédures est divisé en chapitres portant sur les activités d'inspection, lesquels sont à leur tour divisés en sujets.

Règle générale, on retrouve sous chaque sujet les mêmes rubriques. Lorsqu'il est impossible de se conformer à cette règle en raison de la nature du sujet, d'autres rubriques appropriées sont utilisées.

Portée:

On décrit le sujet qui sera traité et l'on présente toutes les exceptions. On renvoie également le lecteur à d'autres sujets et chapitres du manuel et d'autres manuels.

Autorisations:

On présente tous les articles de la Loi et du Règlement sur l'inspection du poisson et d'autres règlements connexes qui doivent être appliqués pour atteindre les objectifs de la section.

Politique:

On fournit des directives concernant l'application du(des) règlement(s) qui a(ont) rapport à la section.

Procédures:

On décrit, étape par étape, la marche à suivre aux fins de l'application du(des) règlement(s) ayant trait à ce sujet.

Formules et documents:

On présente une liste des formules et des documents qui doivent être remplis dans le cadre du processus décrit précédemment.

Le manuel comprend une table des matières où figurent les titres des chapitres et des sections. Des renvois aux règlements sont également inclus.

4. DISTRIBUTION

Le manuel sera distribué à tous les inspecteurs, superviseurs de district/de région, et ainsi qu'aux employés de l'Inspection des Régions et

Nouveau

31/01/1989

de l'Administration centrale qui remplissent des fonctions liées à l'inspection du poisson et des produits du poisson. Des copies du manuel pourront également être distribuées à d'autres employés du Ministère et aux membres de l'industrie, sur demande. Dans ce dernier cas, des frais seront exigés.

Tous les manuels portent un numéro de série et sont assignés à un poste, conformément à une liste de distribution principale.

Le directeur de la Planification, de la Coordination et de l'Examen doit établir des critères pour la distribution et veiller à ce qu'une liste de distribution valable soit disponible.

Le Groupe de la gestion des directives, Division des opérations administratives, est responsable pour:

- (a) préparer une liste de distribution principale qui répond aux critères du directeur de la Planification, de la Coordination et de l'Examen;
- (b) superviser la distribution des manuels et des modifications;
- (c) tenir la liste de distribution principale à jour; et
- (d) garder une quantité suffisante de manuels et de modifications en réserve de façon à pouvoir les distribuer, au besoin.

Tous les changements ou ajouts à la liste de distribution devraient être communiqués à l'Unité de la production et la distribution des manuels, Gestion des directives.

Une nouvelle carte d'enregistrement et un avis de modification sont ensuite préparés par le Groupe de la gestion des directives, puis envoyés aux détenteurs pour être inclus dans le manuel.

L'avis de modification permet de tenir la liste de distribution principale à jour. Il est important que les détenteurs de manuels fournissent des renseignements exacts pour que les modifications soient envoyées au bon endroit.

5. PROCESSUS DE MODIFICATION

Tout employé du Ministère peut proposer ou demander des changements ou des améliorations. Les modifications proposées doivent toutefois être examinées selon le processus décrit précédemment dans ce chapitre; le directeur général des Services d'inspection doit approuver tous les changements.

Nouveau

31/01/1989

Lorsque des modifications ont été acceptées, il revient au Groupe de la gestion des directives de les publier et de les distribuer.

Les détenteurs de manuels sont responsables de la mise à jour des documents qui leur sont remis. Les modifications devraient être annexées dès qu'elles sont reçues.

Le manuel contient une page intitulée "Registre des modifications" où doivent être consignées les modifications.

6. **BULLETINS**

Les bulletins sont utilisés pour transmettre des informations de nature urgente qui ne peuvent attendre jusqu'à la prochaine modification.

On peut également avoir recours à un bulletin pour transmettre des informations de nature temporaire qui ne seront pas incluses au manuel.

Au besoin, la Direction de la planification, de la coordination et de l'examen prendra les mesures nécessaires pour que le manuel soit modifié le plus tôt possible après la parution d'un bulletin.

Les bulletins sont numérotés et doivent être classés par ordre numérique dans la section prévue à cet effet dans le manuel. Lorsqu'un bulletin leur parvient, les détenteurs de manuels devraient inscrire une note sur la première page de chacun des sujets touchés par ce bulletin pour indiquer aux lecteurs qu'il existe d'autres informations sur le sujet.

Les bulletins sont distribués aux détenteurs de manuels par le Groupe de la gestion des directives.

CHAPITRE 2, SUJET 1**PREMIÈRE INSPECTION****1. PORTÉE**

Le présent document traite de la politique, des procédures et des règlements régissant la première inspection de tous les types de poissons et de produits du poisson, canadiens et importés. Il existe cependant des procédures intéressantes seulement l'inspection des produits du poisson importés, qui sont couvertes par le chapitre 3.

2. AUTORISATIONS

Loi sur l'inspection du poisson, S.R., 1970, c. F-12;
alinéas 3 c) et 3 i)

Règlement sur l'inspection du poisson, C.R.C., 1978, c. 802;
(RIP) Partie I, Dispositions générales.

Article 4 (RIP)

Tout poisson est soumis à l'inspection et un inspecteur peut prélever gratuitement des échantillons de poisson aux fins d'inspection.

Article 5 (RIP)

Le propriétaire de poisson ou toute autre personne agissant au nom d'un tel propriétaire est tenu de mettre à la disposition d'un inspecteur le poisson ou les récipients dont le présent règlement prescrit l'inspection ou la réinspection.

Article 6 (RIP)

(1) Il est interdit d'importer, d'exporter ou de traiter en vue de l'exportation, ou de tenter d'importer, d'exporter ou de traiter en vue de l'exportation,

- (a) tout poisson gâté, pourri, ou malsain ou qui, de toute autre manière, ne répond pas aux exigences du présent règlement.

3. POLITIQUE

- 3.1 Une inspection peut être effectuée sur n'importe quel lot de poisson et de produits du poisson canadiens ou importés, y compris les récipients et les ingrédients, entre le moment de la capture et la dernière étape de la commercialisation.
- 3.2 L'inspection au niveau du détail ne relève pas du règlement, et tout problème potentiel doit être signalé au bureau régional qui prendra les mesures nécessaires.
- 3.3 Lorsqu'une inspection doit être effectuée, le lot doit être identifié et le propriétaire des produits ou son mandataire doit mettre tout le lot à la disposition de l'inspecteur, sur sa demande, pour échantillonnage et/ou inspection.
- 3.4 Après la première inspection, le lot de poisson est accepté ou rejeté. Dans la plupart des cas où un lot est rejeté à la première inspection, il peut faire l'objet d'une réinspection (chapitre 2, sujet 2).
- 3.5 Dans certaines conditions (voir Procédures, 5.9), un inspecteur peut reporter une décision concernant l'inspection quand les résultats montrent que le lot inspecté n'est pas conforme au Règlement sur l'inspection du poisson. Si le propriétaire/mandataire est d'accord, la décision sur les résultats de l'inspection est suspendue, ce qui lui permet de corriger les défauts présents dans le lot conformément aux Procédures.

REMARQUE: Une offre de suspendre la décision sur les résultats d'une inspection première peut être offerte seulement une fois.

4. PROCÉDURES

- 4.1 Il faut établir, avant de commencer l'inspection, le type d'opération en quoi elle doit consister : analyse bactériologique, examen organoleptique, composition, identification de l'espèce, analyse chimique, mesure du poids, évaluation de l'étiquette, évaluation du serti ou combinaison de ces opérations.
- 4.2 Il est nécessaire de confirmer l'identité du lot de poisson à inspecter. Pour cela, il faut recueillir un maximum d'information sur le lot : localisation, nom commun de l'espèce, taille du lot, marques d'identification (numéro du lot, codes), qualité, et teneur en eau et taille du produit le cas échéant.

- 4.3 Lorsque le lot a été identifié, l'inspecteur peut décider de le retenir jusqu'à ce que l'inspection soit terminée et qu'une décision soit prise quant à la disposition du lot. Tous les produits importés inscrits sur la liste des produits à inspection obligatoire (ou les produits soupçonner d'insoumission avec les règlements) doivent être retenus.
- 4.4 L'inspecteur doit choisir la méthode d'échantillonnage et le niveau d'inspection en fonction du type de produit à examiner et de l'analyse nécessaire.
- 4.5 L'inspecteur doit déterminer quelle est l'unité d'échantillonnage, calculer la taille du lot et de l'échantillon, et prélever l'échantillon sur le lot.
- 4.6 L'inspecteur doit préparer l'échantillon pour l'inspection et s'assurer que le lot est évalué en fonction des exigences du Règlement sur l'inspection du poisson.
- 4.7 L'inspecteur doit accepter ou rejeter le lot en fonction des résultats de la première inspection. Si le lot est accepté alors qu'il était retenu, on le libère. S'il est rejeté alors qu'il n'était pas encore retenu, on doit le retenir (chapitre 2, section 3, Rétention et libération).
- 4.8 Lorsque l'inspection de l'échantillon montre que le lot ne satisfait pas aux exigences du Règlement sur l'inspection du poisson (le critère d'acceptation est dépassé), un inspecteur peut offrir de suspendre la décision concernant les résultats de la première inspection, ce qui permet au propriétaire ou mandataire de corriger le(s) défaut(s). Cette offre n'est faite que dans les cas suivants:
- a) Le poisson ou les récipients du poisson ne portent ni ne contiennent aucune substance toxique ou nocive. Dans certains cas particuliers, le reconditionnement peut être autorisé si le Ministère décide que les bactéries dangereuses pour la santé peuvent être éliminées. Toute décision concernant le reconditionnement doit être prise en étroite concertation avec le bureau central régional de l'Inspection; et
 - b) L'inspecteur établit que le propriétaire ou mandataire peut corriger les défauts du lot en pratiquant le tri ou le retraitement.

La suspension de l'inspection ne serait pas offerte dans le cas ci-dessous:

Si un lot de produits en conserve correspondant à un seul code n'est pas conforme au Règlement sur l'inspection du poisson pour cause de pourriture, la suspension de l'inspection ne peut être offerte car il est impossible de déterminer quelles boîtes contiennent un produit pourri.

- 4.9 L'"Offre de suspension de la première inspection" (annexe B) sera donnée immédiatement ou envoyée au propriétaire ou mandataire du poisson, et indiquera pourquoi le lot n'est pas conforme au règlement en précisant dans quelles conditions la décision sur les résultats de la première inspection sera suspendue.
- 4.10 La suspension de la première inspection ne sera accordée que si les conditions suivantes sont remplies :
- a) l'identification du poisson ou des récipients est demeurée la même;
 - b) le Ministère reçoit une demande écrite de suspension dans les 30 jours qui suivent le reçu de l'envoi de l'offre de suspension;
 - c) la demande de suspension de la première inspection précise le procédé qui va être utilisé pour le tri, le reconditionnement ou le retraitement du lot, et ce procédé est jugé acceptable par le Ministère; et
 - d) le propriétaire ou mandataire du poisson convient d'éliminer d'une manière agréée par le Ministère tous les produits défectueux retirés à la suite de l'opération décrite au point c).

Si l'une des conditions ci-dessus n'est pas respectée, la procédure de première inspection reprend, et le propriétaire ou mandataire est informé par le Rapport d'inspection du poisson ou l'équivalent (annexe A) que son lot est rejeté, et qu'il a droit à une réinspection par l'"Avis de droit de réinspection" (annexe C).

- 4.11 Sur réception de la demande écrite du propriétaire ou mandataire de suspendre la première inspection, l'inspecteur doit évaluer la proposition de tri ou de retraitement du produit pour déterminer si l'opération est valable. Il est recommandé à l'inspecteur de consulter son surveillant pendant l'évaluation. Les propositions de reconditionnement doivent être adressées au bureau central régional. Lorsqu'il évalue l'opération de tri proposée, l'inspecteur ne devrait pas oublier qu'elle doit permettre:
- a) d'enlever du lot les unités défectueuses; ou
 - b) de retirer du lot les codes suspects.

Dans le premier cas, tout le produit trié est considéré comme défectueux, sauf le produit dont les étiquettes sont défectueuses (poids insuffisant, mentions erronées), et ne peut donner lieu à une poursuite de l'inspection ou à une réinspection. Le produit rejeté doit être éliminé d'une manière agréée par le Ministère. Dans le deuxième cas, le lot trié est divisé en deux lots, dont l'un contient tous les codes suspects. Les deux font l'objet d'une procédure d'inspection ou de réinspection.

NOTE: L'inspecteur doit être certain que l'opération de tri proposée constitue un moyen réaliste de retirer les codes suspects du lot original et aussi d'enlever les produits défectueux qui portent ces codes suspects. Si l'inspecteur est certain que ces exigences peuvent être remplies, il autorisera la mise de côté des codes suspects à condition que ces codes soient rassemblés en un nouveau lot.

- 4.12 Lorsqu'il accepte l'opération de tri, de reconditionnement ou de retraitement proposée par le propriétaire ou mandataire, l'inspecteur doit confirmer les conditions, le lieu et l'endroit de l'opération par la lettre intitulée "Approbation de l'opération de tri, reconditionnement ou retraitement" (annexe D).
- 4.13 Tout le travail de tri, de reconditionnement et/ou de retraitement doit être effectué sous la surveillance d'un inspecteur.
- 4.14 L'inspecteur doit s'assurer que toutes les unités défectueuses retirées pendant le tri ou le retraitement sont éliminées d'une manière agréée par le Ministère.
- 4.15 Lorsque l'opération approuvée de tri, de reconditionnement et/ou de retraitement est terminée, l'inspecteur doit échantillonner le lot conformément au plan initial d'échantillonnage, par code ou par lot. Seuls les résultats de cet échantillonnage seront utilisés pour déterminer la conformité du lot.
- 4.16 Le propriétaire du lot de poisson ou son mandataire est avisé des résultats de la première inspection par le Rapport d'inspection du poisson, ou l'équivalent (annexe A).

Si le lot est accepté, il est libéré. Si le lot est rejeté, le propriétaire ou mandataire est aussi avisé qu'il a droit à une réinspection, par "l'Avis de droit de réinspection".

5. FORMULES ET DOCUMENTS

Rapport d'inspection du poisson - annexe A

Lettre: "Offre de suspension de la première inspection" - annexe B

Lettre: "Avis de droit de réinspection" - annexe C

Lettre: "Approbation de l'opération de tri, reconditionnement ou retraitement" - annexe D

Graphique de cheminement - "Première Inspection et Réinspection"
- annexe E

2

1

A-1

Nouveau

31/01/1989

OFFRE DE SUSPENSION DE LA PREMIÈRE INSPECTION

Madame, Monsieur,

Le (date), une inspection a été effectuée sur un lot de poisson (ou de récipients de poisson) constitué de (décrire le lot). Les résultats indiquent que ce lot n'est pas conforme à l'alinéa 6(1)(a) du Règlement sur l'inspection du poisson, pour les raisons suivantes (raisons). Dans ces conditions, le Ministère permet de suspendre la décision sur les résultats de l'inspection pour autoriser votre société à trier, reconditionner, ou retraiter le lot sous la surveillance d'un agent de l'Inspection, si toutefois les quatre conditions suivantes sont remplies:

- 1) Vous faites parvenir au MPO, dans les 30 jours de la date de reçu de la présente lettre, une demande écrite d'autorisation d'une opération de tri, de reconditionnement ou de retraitement du lot;
- 2) L'opération de tri, de reconditionnement ou de retraitement du lot est agréée par le Ministère et peut être surveillée par un inspecteur;
- 3) L'identification du poisson ou des récipients est demeurée la même; et
- 4) Votre société convient d'éliminer d'une manière agréée par le Ministère tous les produits défectueux retirés du lot par le tri.

Les termes "tri", "retraitement" et "reconditionnement" sont définis ci-dessous:

- 1) tri: enlèvement des unités défectueuses du lot;
- 2) retraitement: enlèvement des défauts des unités du lot (p. ex. par le parage ou le mirage);
- 3) reconditionnement: élimination des bactéries dangereuses pour la santé publique par traitement thermique.

Lorsque toutes les conditions ci-dessus auront été remplies et que l'opération approuvée de tri, de retraitement ou de reconditionnement sera achevée, un inspecteur prélèvera des échantillons pour déterminer l'acceptabilité du lot et achever la première inspection. Si les conditions ci-dessus ne sont pas remplies, ce sont les résultats de l'inspection avant suspension qui détermineront l'acceptabilité du lot.

Inspecteur

Nouveau

31/01/1989

AVIS DE DROIT DE RÉINSPECTION

Madame, Monsieur,

Le (date), une inspection a été effectuée sur un lot de poisson (ou de récipients de poisson) constitué de (décrire le lot). Les résultats indiquent que ce lot n'est pas conforme à l'alinéa 6(1)(a) du Règlement sur l'inspection du poisson.

Vous êtes par la présente avisé(e) que vous avez le droit de faire appel de cette décision, aux termes du paragraphe 10(1) du Règlement sur l'inspection du poisson. Si vous décidez de faire appel, vous devez présenter à notre bureau une demande écrite dans les 30 jours de la date de reçu de la présente lettre. Vous êtes également informé(e) que vous pouvez:

- 1) Trier ou retravailler le poisson ou les récipients de poisson;
- 2) Demander que soit prélevée une autre série d'échantillons à des fins d'analyse privée;
- 3) Demander que le lot soit réinspecté par code ou par lot;
- 4) Obtenir que vous-même et/ou votre mandataire (deux personnes au maximum) assistent à l'échantillonnage et/ou à la réinspection;
- 5) Demander que la réinspection soit effectuée dans un centre administratif des pêches différent de celui où a eu lieu la première inspection, pourvu que toutes les conditions suivantes soient remplies :
 - a) la demande est faite par écrit;
 - b) vous indiquez dans la demande écrite que vous assumerez tous les frais de transport des échantillons; et
 - c) l'intégrité du produit peut être protégée pendant le transport des échantillons.

Votre intention quant aux possibilités ci-dessus doit être indiquée dans la lettre par laquelle vous demandez la réinspection.

Un résumé des résultats vous sera présenté après la fin de la réinspection.

Définition de tri:

- enlever d'un lot les unités défectueuses.

Définition de retraitement:

- enlever les défauts des unités du lot (p. ex. par le mirage ou le parage) ou retransformer le produit afin que sa nature soit modifiée de façon notable.

Inspecteur

APPROBATION DE L'OPÉRATION DE TRI, RECONDITIONNEMENT OU RETRAITEMENT

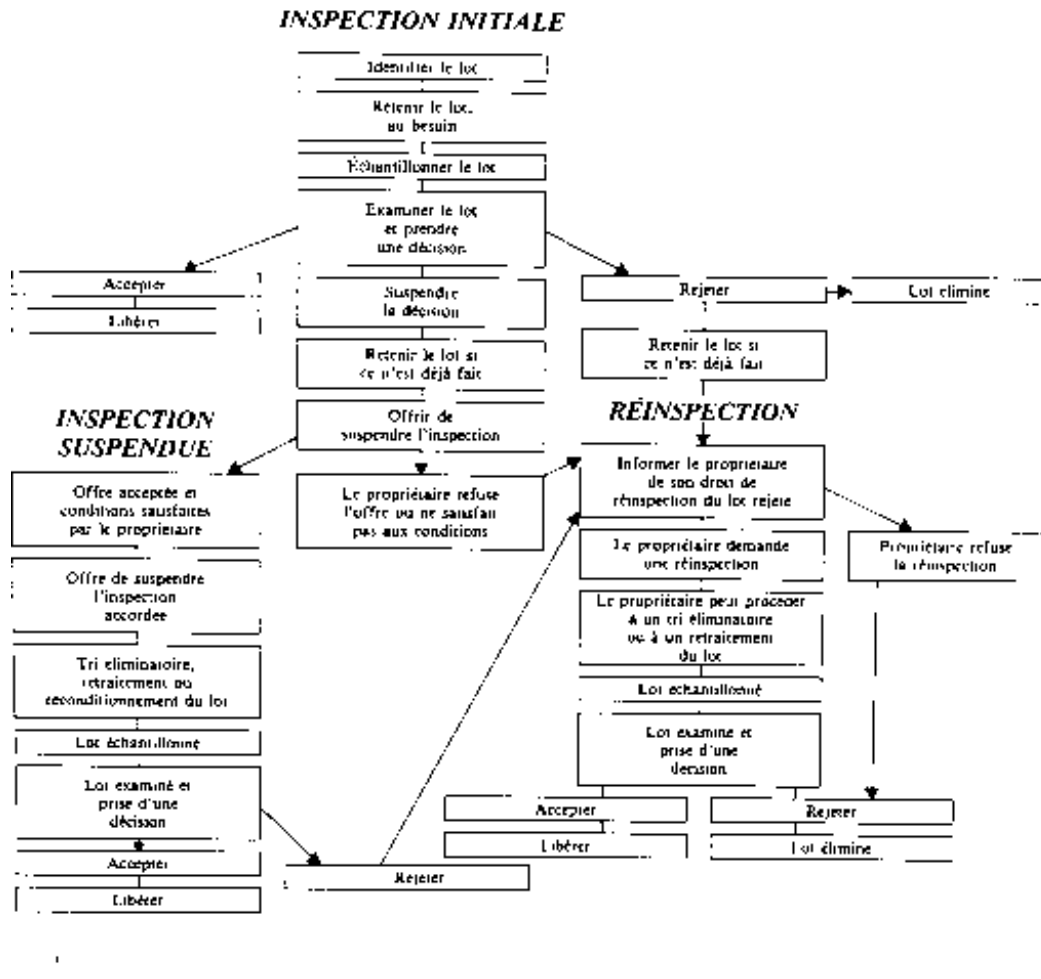
Madame, Monsieur,

La présente vous confirme la date, le lieu et les conditions de l'opération de (tri, reconditionnement ou retraitement) qui doit être effectuée sur (décrire le lot de poisson) :

- 1) l'opération sera effectuée le (date) à l'adresse suivante : (adresse);
- 2) l'opération sera effectuée sur la surveillance de l'inspecteur du poisson (nom de l'inspecteur);
- 3) le lot (description du lot) sera (trié, reconditionné ou retraité) dans les conditions suivantes : (indiquer les conditions).

Inspecteur

PREMIÈRE INSPECTION ET RÉINSPECTION



CHAPITRE 2, SUJET 2**RÉINSPECTION****1. PORTÉE**

Ce document traite des politiques, procédures et règlements régissant la réinspection des poissons et des produits du poisson.

2. AUTORISATIONS

Loi sur l'inspection du poisson, S.R.C., 1970, C.F.-12: la partie I, articles 3 et 5.

Règlement sur l'inspection du poisson (RIP), C.R.C., 1978, c. 802; Partie I, Dispositions générales.

Article 10 (RIP)

(1) Une personne qu'intéresse la décision rendue par un inspecteur en matière d'inspection, de classement, de marquage ou sur une autre question aux termes de la partie I de la Loi ou du présent règlement et qui n'est pas satisfaite de cette décision peut, par un avis écrit, en appeler de la décision auprès du Ministre qui doit, sous réserve de l'article 11, ordonner une réinspection.

(2) Lorsqu'une réinspection est faite en application du paragraphe (1) et que le Ministre rend une décision à cet égard, cette décision est finale.

Article 11 (RIP)

Une réinspection du type mentionné à l'article 10 ne doit pas être effectuée dans l'un ou l'autre des cas suivants:

- a) l'identification du poisson ou des récipients faisant l'objet d'un litige n'a pas été assurée;
- b) la demande de réinspection n'a pas été faite dans les 30 jours qui ont suivi l'inspection contestée;
- c) le poisson ou les récipients de poisson portent ou contiennent une substance toxique ou nocive; ou

d) le poisson ou les récipients de poisson ont déjà été réinspectés.

3. POLITIQUE

3.1 Une réinspection d'un lot est accordée seulement après ce qui suit:

- a) une première inspection a été effectuée et les résultats officiels ont été communiqués par écrit au propriétaire des produits ou à son mandataire; et
- b) une demande de réinspection a été adressée par écrit par le propriétaire ou le mandataire. Les télex sont acceptables.

3.2 Tous les inspecteurs du poisson désignés peuvent agir au nom du Ministre et ordonner une réinspection. Dans la plupart des cas, l'appel écrit devrait être adressé au chef de l'Inspection du secteur, ou à un homologue, qui prendra une décision. Cependant, lorsqu'une réinspection doit être effectuée immédiatement, (ex. exportation aux frontières du Canada et des É.-U.) l'inspecteur du poisson a le pouvoir de l'ordonner.

3.3 La réinspection peut être effectuée dans un centre administratif des pêches différent de celui de la première inspection si toutes les conditions sont conformes à celles énoncées dans les procédures.

3.4 La réinspection est normalement effectuée par trois inspecteurs formés à l'examen des produits en question. Aucun de ces inspecteurs ne doit avoir participé à la première inspection. Le propriétaire des produits peut renoncer par écrit à ces exigences s'il désire accélérer la réinspection. Cependant, la décision finale relative au nombre d'inspecteurs est prise par le directeur régional de l'Inspection et dépend des ressources disponibles; le propriétaire des produits ou son mandataire en sera avisé par écrit.

4. PROCÉDURES

4.1 Lorsqu'une première inspection donne lieu au rejet d'un lot, ce lot doit être retenu (Détention et libération, chapitre 2, sujet 3).

4.2 Le propriétaire ou son mandataire est avisé des raisons du rejet par le Rapport d'inspection du poisson ou une formule équivalente (voir annexe A). Au même temps le propriétaire ou son mandataire doit être avisé de ses droits concernant un appel de la décision et la demande d'une réinspection, le cas échéant (voir annexe B, Avis de droit de réinspection).

Nouveau

31/01/1989

- 4.3 La demande pour une réinspection doit être reçue du propriétaire ou son mandataire dans 30 jours. La période de 30 jours commence le jour où l'inspecteur remet le Rapport d'inspection du poisson ou une formule équivalente en main propre ou la date de reçu quand c'est envoyé par courrier recommandée.
- 4.4 Avant la réinspection, le propriétaire des produits ou son mandataire peut prendre une ou plusieurs des mesures suivantes, à condition que les détails en soient communiqués à un inspecteur pour approbation, dans la demande de réinspection, et que le travail soit surveillé par un inspecteur:
- a) trier ou retraiter les produits;
 - b) enlever du(des) lot(s) les produits faisant partie de codes suspects;
 - c) demander que deux séries d'échantillons soient prélevées aux fins d'une analyse privée;
 - d) demander que le lot soit réinspecté par code ou par lot.

REMARQUE: Le propriétaire des produits ou son mandataire doit demander par écrit que deux séries d'échantillons soient prélevées aux fins d'une analyse privée. Il faut expliquer au propriétaire que les échantillons ont été prélevés aux fins d'analyse seulement et qu'ils ne seront pas vendus ni distribués.

Les résultats d'une analyse privée sont à l'usage exclusif du propriétaire et n'ont aucune conséquence sur la décision finale de la réinspection.

- 4.5 Si un produit destiné à l'exportation est rejeté à la frontière, le transporteur accuse réception de l'Avis de rétention et on lui donne un exemplaire du Rapport d'inspection du poisson ou d'une formule équivalente. Si on peut communiquer avec le propriétaire des produits ou son mandataire et qu'il peut fournir par écrit une demande de réinspection à la frontière, celle-ci sera effectuée. Dans ce cas, le propriétaire renonce aux nombreux choix qui lui sont offerts. Si on ne peut pas communiquer avec le propriétaire des produits ou qu'il ne peut pas fournir par écrit une demande de réinspection, les produits sont retournés à l'expéditeur.
- 4.6 Si le propriétaire des produits ou son mandataire demande que la réinspection soit effectuée dans un autre centre administratif des pêches, (district ou région) différent de celui de la première inspection, il doit se conformer aux conditions suivantes:
- a) le propriétaire des produits en fait la demande par écrit;

- b) le propriétaire des produits accepte par écrit de prendre en charge tous les frais liés au transport des échantillons; et
- c) l'intégrité des produits peut être maintenue pendant le transport.
- 4.7 Le propriétaire des produits et/ou son mandataire (jusqu'à un maximum de deux personnes) peuvent assister à l'échantillonnage et/ou à la réinspection. Au cours de la réinspection, ils se conduisent strictement en observateurs et ne gênent en aucune façon le travail des inspecteurs. Ils ne doivent pas discuter de l'échantillonnage ni des résultats de l'examen jusqu'à ce que la réinspection soit terminée.
- 4.8 La réinspection est menée par trois inspecteurs formés à l'examen des produits en question. Voici la marche à suivre:
- a) L'un des trois inspecteurs est nommé chef d'équipe et porte-parole. Il est chargé de présenter les résultats de la réinspection au propriétaire ou à son mandataire.
- b) Avant le début de la réinspection, le chef d'équipe explique brièvement le déroulement de la réinspection au propriétaire/ mandataire.
- c) Le chef d'équipe prépare les échantillons pour la réinspection en s'assurant que chaque échantillon est clairement identifié et qu'il n'y aura pas de confusion lorsqu'il résumera les résultats de chaque inspecteur.
- d) Avant le début de la réinspection, le chef d'équipe passe en revue les procédures et les méthodes à suivre:
- Chaque inspecteur examine séparément chaque échantillon et consigne les résultats sur une fiche individuelle.
 - Les inspecteurs ne discutent pas des résultats pendant la réinspection. Ils peuvent toutefois demander au chef d'équipe qu'il clarifie certains points de procédures.
 - Les fiches individuelles de chaque membre de l'équipe ne doivent pas être remises au propriétaire.
 - Au cours de la préparation du rapport récapitulatif, le chef d'équipe peut consulter au besoin chaque inspecteur au sujet de ses fiches.
 - Le chef d'équipe communique les résultats de la réinspection au propriétaire des produits ou à son mandataire et remet le Rapport d'inspection du poisson ou une formule équivalente.

- Tous les inspecteurs restent jusqu'à ce que le chef d'équipe ait présenté les résultats.
 - Si le propriétaire ou son mandataire n'est pas présent à la réinspection, on peut lui en communiquer les résultats par téléphone. L'appel téléphonique sera suivi de l'envoi du Rapport d'inspection du poisson qui sera expédiée par courrier recommandé ou remise en main propre au propriétaire ou au mandataire.
- e) Le chef d'équipe prépare à l'intention de son surveillant un rapport final sur les résultats de la réinspection qui est accompagné de tous les documents.

REMARQUE:

L'inspection des défauts comme les parasites, le nombre d'arêtes, les substances étrangères, peut être effectuée par un membre de l'équipe.

5. FORMULES ET DOCUMENTS

Rapport d'inspection du poisson (FP 1542) - annexe A

Avis de droit de réinspection - annexe B

Graphique de cheminement: "Première inspection et réinspection"
- annexe C

2

2

A-1

Nouveau

31/01/1989

Nouveau

31/01/1989

AVIS DE DROIT DE RÉINSPECTION

Madame, Monsieur,

Le (date), une inspection a été effectuée sur un lot de poisson (ou de récipients de poisson) constitué de (décrire le lot). Les résultats indiquent que ce lot n'est pas conforme à l'alinéa 6(1)(a) du Règlement sur l'inspection du poisson.

Vous êtes par la présente avisé(e) que vous avez le droit de faire appel de cette décision, aux termes du paragraphe 10(1) du Règlement sur l'inspection du poisson. Si vous décidez de faire appel, vous devez présenter à notre bureau une demande écrite dans les 30 jours de la date de reçu de la présente lettre. Vous êtes également informé(e) que vous pouvez:

- 1) Trier ou retravailler le poisson ou les récipients de poisson;
- 2) Demander que soit prélevée une autre série d'échantillons à des fins d'analyse privée;
- 3) Demander que le lot soit réinspecté par code ou par lot;
- 4) Obtenir que vous-même et/ou votre mandataire (deux personnes au maximum) assistent à l'échantillonnage et/ou à la réinspection;
- 5) Demander que la réinspection soit effectuée dans un centre administratif des pêches différent de celui où a eu lieu la première inspection, pourvu que toutes les conditions suivantes soient remplies :
 - a) la demande est faite par écrit;
 - b) vous indiquez dans la demande écrite que vous assumerez tous les frais de transport des échantillons; et
 - c) l'intégrité du produit peut être protégée pendant le transport des échantillons.

Votre intention quant aux possibilités ci-dessus doit être indiquée dans la lettre par laquelle vous demandez la réinspection.

Un résumé des résultats vous sera présenté après la fin de la réinspection.

Définition de tri:

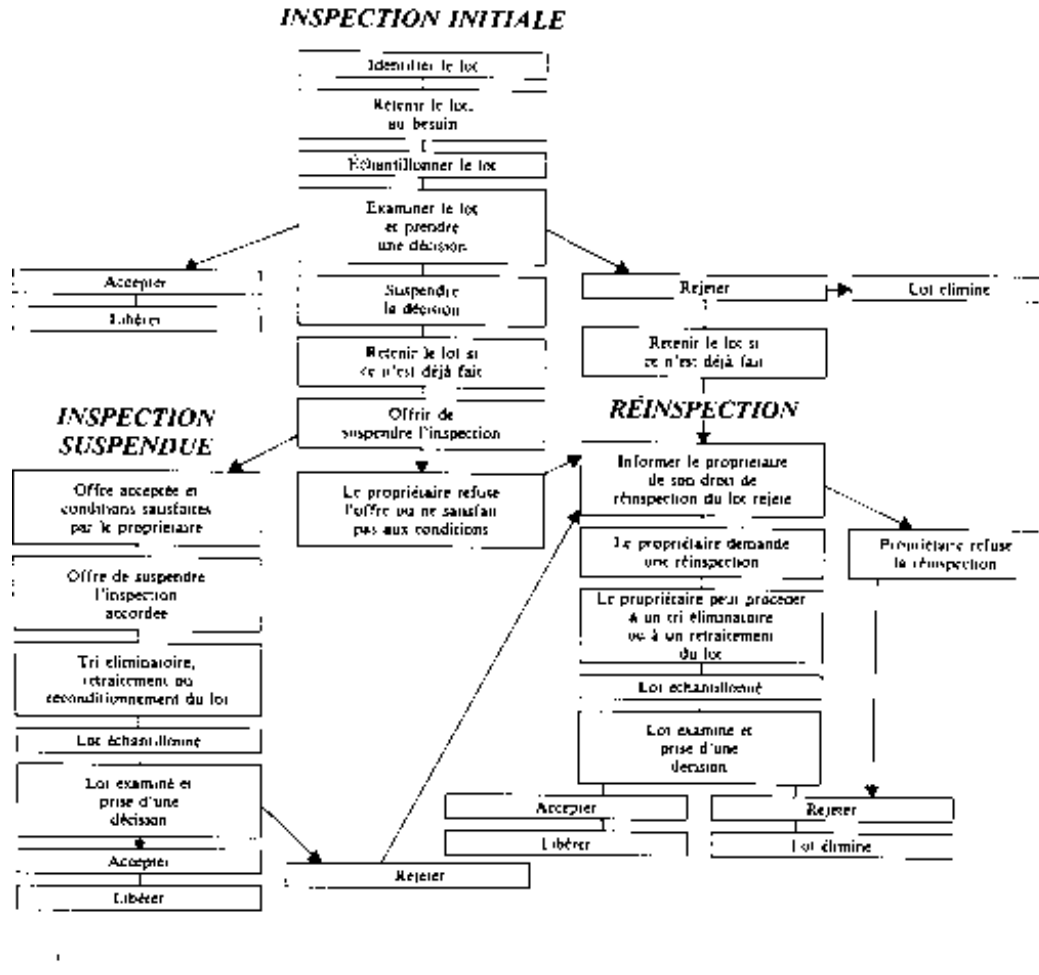
- enlever d'un lot les unités défectueuses.

Définition de retraitement:

- enlever les défauts des unités du lot (p. ex. par le mirage ou le parage) ou retransformer le produit afin que sa nature soit modifiée de façon notable.

Inspecteur

PREMIÈRE INSPECTION ET RÉINSPECTION



CHAPITRE 2, SUJET 3**RÉTENTION/LIBÉRATION****1. PORTÉE**

Ce document traite des politiques, des procédures et des règlements régissant la rétention et la libération du poisson et des produits du poisson.

REMARQUE: Le document ne porte pas sur la saisie du produit en vertu de l'article 7 de la Loi sur l'inspection du poisson (voir chapitre 2, sujet 4).

2. AUTORISATIONS

Loi sur l'inspection du poisson, SRC, 1970, chap. F-12; Partie I, Poisson et récipients de poisson.

Règlement sur l'inspection du poisson (RIP), CRC, 1978, chap. 802; Partie I, Dispositions générales.

Article 8 (RIP)

(1) Afin d'assurer l'identification d'un lot de poisson, un inspecteur peut détenir le poisson en mettant sur le poisson même ou sur le récipient qui le contient une étiquette numérotée qui doit porter, clairement inscrits

- (a) le mot "retenu";
- (b) un numéro d'identification;
- (c) une courte description du lot détenu;
- (d) la date; et
- (e) la signature de l'inspecteur.

(2) Lorsque du poisson est détenu en vertu du paragraphe (1), l'inspecteur doit remettre ou expédier par la poste, au propriétaire du poisson ou à son mandataire, un avis de détention dûment rempli.

(3) Lorsque du poisson est détenu en vertu du paragraphe (1) dans des locaux qui appartiennent à une autre personne que le propriétaire du

Nouveau

31/01/1989

poisson, copie de l'avis de détention doit être remise ou expédiée par la poste à cette personne.

(4) Il est interdit de modifier, d'endommager ou d'enlever une étiquette qui a été mise sur du poisson ou sur le récipient qui le contient conformément au paragraphe (1), de déplacer ou de vendre ce poisson ou ce récipient ou d'en disposer de quelque autre façon à moins d'en avoir obtenu la libération par un inspecteur.

(4.1) Nonobstant le paragraphe (4), s'il s'avère nécessaire de changer d'entrepôt le poisson ou le récipient visé au paragraphe (4) ou que leur propriétaire ou son mandataire a présenté, pour une raison valable, une demande en ce sens, un inspecteur peut autoriser le déplacement du poisson ou du récipient.

(5) Lorsqu'un inspecteur est convaincu que du poisson détenu conformément au paragraphe (1) répond aux exigences du présent règlement, il doit préparer un avis de libération et en remettre ou expédier par la poste un exemplaire au propriétaire du poisson ou à son mandataire, et un exemplaire au propriétaire des locaux où le poisson a été trouvé.

3. POLITIQUES

- 3.1 Le Règlement sur l'inspection du poisson donne à l'inspecteur le pouvoir de retenir le poisson assujetti au règlement afin d'en assurer l'identification.
- 3.2 Du poisson ou des produits du poisson doivent être retenus lorsqu'une suspension d'inspection est offerte, lorsque le poisson ou le produit du poisson sont rejetés à une première inspection ou lorsque le produit figure sur la Liste des produits à inspection obligatoire (LPIO). L'inspecteur est aussi en droit de retenir tout lot de poisson jusqu'à ce qu'on ait effectué l'inspection et décidé de la disposition du lot.
- 3.3 Le poisson retenu appartient encore au propriétaire qui, cependant, ne peut le déplacer sans l'autorisation d'un inspecteur.
- 3.4 Pour déplacer du poisson retenu, il faut en faire la demande par écrit en remplissant la "Demande de déplacement de poisson retenu" (annexe D).
- 3.5 Le poisson reste retenu jusqu'à ce que tous les défauts aient été corrigés et que le poisson réponde aux exigences du règlement, ou qu'on ait disposé du poisson d'une manière acceptable pour le Ministère ou, dans le cas d'importations, que le produit du poisson ait été retiré du Canada.

- 3.6 Lorsque le poisson retenu a été traité de façon à répondre aux exigences du règlement, il est libéré.
- 3.7 Aucune période maximum de rétention n'est précisée dans le Règlement sur l'inspection du poisson, de sorte que le poisson peut être retenu indéfiniment. Cependant, la première inspection et la réinspection doivent être effectuées le plus tôt possible après que le poisson a été retenu. Le poisson et les produits du poisson qui ne sont pas conformes au règlement et qui ont été rejetés tant à la première inspection qu'à la réinspection, feront l'objet d'une disposition acceptable pour le Ministère ou, dans le cas d'importations, seront retirés du Canada. Les lots non conforme aux règlements relatifs à l'étiquetage seront retenu jusqu'à ce que tous les défauts aient été corrigés. Pour prendre des mesures, le propriétaire/mandataire a au maximum 45 jours après avoir été notifié du rejet de son produit. Si le propriétaire/mandataire ne prend pas de mesures dans ces 45 jours, le poisson retenu est saisi (Saisie et confiscation, chapitre 2, sujet 4) et des poursuites légales sont engagées.
- 3.8 Dans certains cas, un poisson peut être retenu pendant de longues périodes (par ex., rétention à cause de défauts mineurs des boîtes de conserve dont le produit sera remis en boîte à une date ultérieure). Dans ce cas, l'emplacement et le mode de disposition du lot retenu doivent être vérifiés toutes les 4 semaines.

REMARQUE: On rappelle aux inspecteurs que la Loi sur l'inspection du poisson prévoit, en cas d'infractions, des peines sur déclaration sommaire de culpabilité, pour lesquelles le délai de prescription est de 6 mois. Par conséquent, les poursuites doivent être engagées dans les 6 mois suivant la date de l'infraction alléguée.

4. PROCÉDURES

- 4.1 Le poisson à retenir doit être identifié du point de vue de l'espèce, de la taille du lot, du type d'emballage, des marques et des codes, s'il y a lieu, et de l'endroit.
- 4.2 Le poisson devrait être retenu par lots. Un Avis de rétention peut viser plus d'un lot retenu (annexe B, avec instructions) à condition que les lots contiennent la même espèce, le même type d'emballage et la même marque. On ne devrait pas utiliser un seul Avis de rétention pour un mélange de produits composé de tailles d'emballage, d'espèces et de marques diverses.
- 4.3 Une Étiquette de rétention (annexe A, avec instructions) doit être placée bien en vue sur tout poisson ou contenant pour que toute personne qui examine le lot puisse la voir facilement. Il est préférable d'utiliser une seule étiquette. Si le lot est très gros et qu'il occupe une grande

Nouveau

31/01/1989

surface, on peut fixer plus d'une étiquette pour assurer l'identification du lot. Dans ce cas, il est préférable qu'elles portent le même numéro. L'emplacement de l'étiquette devrait être consigné dans le registre de l'inspecteur et signalé à l'agent de la compagnie qui signe l'Avis de rétention.

Si un lot est divisé en deux ou plusieurs parties placées à divers endroits d'un entrepôt/entrepôt frigorifique, l'inspecteur devrait essayer de faire rassembler tout le lot dans un même secteur avant de le retenir.

- 4.4 L'Avis de rétention doit être signé par une personne dûment autorisée (voir définitions). Si le propriétaire du poisson ou celui de l'entrepôt ne sont pas disponibles, l'avis doit être signé par l'employé responsable de l'entreposage du produit. Si l'employé en question refuse de le signer, ce refus doit être mentionné sur l'avis. Si l'employé refuse d'accepter l'Avis de rétention, il doit être envoyé par courrier recommandé au propriétaire/mandataire.
- 4.5 Les copies de l'Avis de rétention doivent être distribuées comme suit :
- (a) Original - propriétaire du poisson
 - (b) Copie 1 - propriétaire de l'entrepôt où le poisson est entreposé
 - (c) Copie 2 - responsable de district
 - (d) Copie 3 - dossier de l'inspecteur.
- 4.6 Lorsque le propriétaire juge nécessaire de déplacer du poisson retenu, il doit en demander l'autorisation en remplissant la "Demande de permission pour déplacer le poisson retenu" (annexe D).
- L'autorisation sera accordée par l'inspecteur qui remplira la partie inférieure de la formule et en enverra une copie au demandeur.
- 4.7 Lorsqu'un produit retenu change de district ou de région, des copies de l'Avis de rétention, des rapports d'inspection à l'appui de cette rétention, de la Demande de permission pour déplacer le poisson retenu, la date d'arrivée prévue et toute autre information jugée pertinente doivent être envoyées au bureau du district ou de la région de réception.
- 4.8 Lorsque du poisson retenu a fait l'objet d'un traitement visant à corriger tous les défauts, d'une disposition quelconque, ou a été renvoyé au pays d'origine, l'inspecteur prépare un Avis de libération (annexe C, avec instructions).
- 4.9 Lorsqu'une partie d'un lot de poisson retenu est conforme au règlement, cette partie est libérée comme ci-dessus. Le reste du lot, qui n'est pas conforme au règlement, reste retenu au titre du même Avis de rétention.

Nouveau

31/01/1989

4.10 La distribution des copies de l'Avis de libération est la même que pour l'Avis de rétention.

5. FORMULES ET DOCUMENTS

- Étiquette de rétention - Annexe A
- Avis de rétention - Annexe B
- Avis de libération - Annexe C
- Demande de permission pour déplacer le poisson retenu - Annexe D

ÉTIQUETTE DE RÉTENTION

INSTRUCTIONS POUR REMPLIR L'ÉTIQUETTE

1. Description du produit: espèce et forme du produit (des détails peuvent être fournis au dos de l'étiquette).
2. Taille du lot: poids, nombre de caisses, nombre de boîtes, etc.
3. Marques: marques sur les caisses/caisses d'expédition qui identifient le lot, comme les codes, marques de port, marques de fabrique, nom du distributeur/de l'emballleur, numéro d'enregistrement.
4. Date-Lieu: date et lieu de rétention.

2

3

B-1

Nouveau

31/01/1989

INSTRUCTIONS POUR REMPLIR L'AVIS DE RÉTENTION

1. Bureau de l'inspecteur qui délivre l'avis.
2. Date de rétention.
3. Propriétaire du produit.
4. Adresse du propriétaire du produit.
5. Emplacement du lot retenu.
6. Dans le cas de produits importés, préciser le pays d'origine et, si possible, le nom du producteur étranger.

Dans le cas de produits du poisson d'eau douce, nommer le lac ou l'usine.

Dans le cas de mollusques et de crustacés, nommer le secteur d'exploitation. Pour tous les autres produits de la pêche canadiens, identifier le transformateur.
7. "afin d'assurer l'identification".
8. Numéro de l'étiquette de rétention.
9. Description détaillée du lot. Si des échantillons sont prélevés, leur nombre et leur poids devraient être indiqués ici.
10. Signature du propriétaire ou du mandataire.
11. Signature de l'inspecteur.

2

3

C-1

Nouveau

31/01/1989

Nouveau

31/01/1989

INSTRUCTIONS POUR REMPLIR L'AVIS DE LIBÉRATION

1. Bureau de l'inspecteur qui délivre l'avis.
2. Date de libération.
3. Propriétaire du produit.
4. Adresse du propriétaire du produit.
5. Expédition entièrement retenue (indiquer le poids ou le nombre).
6. Espèce et forme du produit retenu.
7. Date de rétention.
8. Description détaillée du poisson libéré. Préciser l'espèce, la forme du produit, le poids, le nombre de caisses, les codes, les marques de port, etc. Si seulement une partie du lot est libérée, le préciser et indiquer la quantité qui est encore retenue. Mentionner également les produits qui ont été détruits, le cas échéant.
9. Numéro de l'étiquette de rétention.
10. Signature de l'inspecteur.

Nouveau

31/01/1989

DEMANDE DE PERMISSION POUR DÉPLACER LE POISSON RETENU

Date: _____

Requête adressée par: _____

Description du lot de poisson: _____

Date de détention: _____

Numéro de l'étiquette de retenue: _____

Agent de détention: _____

Localisation du poisson: _____

Je demande la permission de déplacer le poisson indiqué ci-dessus:

Raison: _____

Changement de la localisation: _____

Date du déplacement: _____

Méthode de déplacement: _____

Signature: _____

À: _____

Requête accordée: _____ Requête refusée: _____

Le poisson retenu sous le numéro d'étiquette _____ va être
déplacé le _____ de _____ à _____
assujetti aux conditions suivantes:

Inspecteur

CHAPITRE 2, SECTION 4**SAISIE ET CONFISCATION DE PRODUITS DU POISSON****1. PORTÉE**

Ce document traite des politiques et des procédures régissant la saisie et la confiscation de poissons, de produits du poisson et de récipients de poisson.

REMARQUE: La section ne porte pas sur la rétention du produit en vertu de l'article 8 du Règlement sur l'inspection du poisson, et indiqué dans le Chapitre 2, section 3 du présent manuel.

2. AUTORISATIONS

Loi sur l'inspection du poisson, SRC 1970, chap. F-12, article 7.

Article 7

(1) Lorsqu'un inspecteur croit, pour des motifs raisonnables, qu'une infraction à la présente Partie ou à quelque règlement établi sous son régime a été commise, il peut saisir tout le poisson et tous les récipients au moyen ou à l'égard desquels il croit raisonnablement que l'infraction ait été commise.

(2) Tout le poisson et tous les récipients saisis en conformité du paragraphe (1) peuvent être retenus durant une période de deux mois après la date de la saisie, à moins que, pendant ladite période, des procédures prévues dans la présente Partie quant à ce poisson et à ces récipients ne soient entamées, auquel cas le poisson et les récipients peuvent être retenus davantage jusqu'à ce que lesdites procédures soient définitivement terminées.

(3) Lorsqu'une personne est déclarée coupable d'une infraction à la présente Partie ou à tout règlement édicté sous son régime, le poisson et les récipients au moyen ou à l'égard desquels l'infraction a été commise, sont, dès cette déclaration de culpabilité, en sus de toute peine infligée, confisqués au profit de Sa Majesté, et il peut en être disposé selon que l'ordonne le Ministre. S.R., c. 118, art. 7.

3. POLITIQUE

- 3.1 a) On a recours à la saisie lorsque les inspecteurs croient, pour des motifs raisonnables, qu'une infraction a été commise à la Partie 1 de la Loi ou à tout règlement établi sous son régime. On saisit alors le poisson et les contenants faisant l'objet de l'infraction pour empêcher leur expédition, leur déplacement ou leur disposition.
- b) On a recours à la saisie seulement lorsqu'un inspecteur croit que l'on pourrait enfreindre ou que l'on a enfreint une décision de rétention.
- 3.2 Une fois que la saisie a été décidée, il faut tout mettre en oeuvre pour transporter le plus rapidement possible le poisson, les produits du poisson et les récipients de poisson saisis jusqu'à un entrepôt sûr. Tous les coûts de transport et d'entreposage sont pris en charge par le MPO. La Couronne peut demander que l'on tienne compte de ces coûts lorsque le tribunal établira le montant de l'amende.
- 3.3 Bien que la Loi sur l'inspection du poisson ne donne pas le pouvoir de vendre les marchandises saisies et de conserver le produit de la vente en attendant l'issue de l'action en justice, rien n'empêche les avocats de la Couronne et de la Défense de s'entendre sur la vente à un prix convenu des marchandises saisies. Les sommes d'argent provenant de ces ventes pourraient être placées en fidéicommiss.

On rappelle aux inspecteurs qu'une personne accusée d'une infraction est présumée innocente jusqu'à preuve du contraire. Par conséquent, tout produit saisi doit être conservé dans les meilleures conditions possibles afin de réduire toute perte de la qualité du produit. Tous les frais encourus depuis le moment de la confiscation sont pris en charge par le Ministère.

Les produits saisis qui sont gâtés, pourris ou malsains d'après les résultats de la première inspection et de la réinspection ne subiront pas d'autres traitements et il revient au Ministère de disposer des produits saisis. Les produits qui peuvent être entreposés le seront jusqu'à la fin du procès.

- 3.4 Si l'accusé est déclaré coupable, il y a confiscation automatique de toutes les marchandises saisies en vertu du paragraphe 7(3) de la Loi sur l'inspection du poisson. Les inspecteurs doivent s'assurer que l'avocat de la Couronne connaît les exigences en matière de confiscation.
- 3.5 Seulement le Ministre qui peut décider de la disposition finale du poisson et des récipients saisis et confisqués conformément au paragraphe 7(3) de la Loi. Dans les cas où il faut prendre une décision au sujet de la disposition du poisson, des produits du poisson et des récipients confisqués, les directeurs régionaux de l'Inspection préparent, à l'intention du ministre des Pêches et des Océans, une note que lui transmettra le directeur général des Services d'inspection.

4. PROCÉDURES

- 4.1 Conformément à l'article 7 de la Loi sur l'inspection du poisson, les inspecteurs doivent saisir les poissons, les produits du poisson et les récipients de poisson en remplissant un Reçu de produits saisis par le Service d'inspection du MPO (annexe A) et en indiquant aux propriétaires ou aux mandataires responsables des produits qu'ils ont des motifs raisonnables de croire qu'une infraction (préciser l'infraction) a été commise.

Les inspecteurs doivent émettre au moment de la saisie un reçu pour toutes les marchandises saisies.

- 4.2 Si un propriétaire désire reprendre les produits saisis, il peut essayer d'obtenir réparation dans le cadre de l'audience d'un tribunal. En permettant une telle action, le Tribunal exige qu'une caution soit déposée pour la valeur des produits en attendant qu'il rende son jugement. Lorsqu'une telle action ne serait pas dans l'intérêt du public (p. ex. pour des raisons de santé et de sécurité), l'avocat de la Couronne peut présenter des arguments dans ce sens et demander que le Tribunal oppose un refus.

- 4.3 Le paragraphe 7(2) de la Loi autorise la rétention des produits pendant une période de deux mois, à partir de la date de la saisie, période pendant laquelle une action en justice doit être intentée. Si une action en justice n'est pas intentée pendant ces deux mois, la saisie devient nulle et sans effet et le poisson et les récipients doivent alors être rétrocédés au propriétaire ou au mandataire qui en était responsable à l'origine.

Une fois qu'une action en justice a été intentée, la saisie reste en vigueur jusqu'à ce que le Tribunal ait rendu son jugement. Si l'on détermine qu'une action ne sera pas intentée, les produits saisis doivent être libérés immédiatement. Les inspecteurs ne doivent pas attendre que la période de deux mois expire.

L'action en justice commence le jour où l'inspecteur dépose devant le juge de paix une dénonciation décrivant l'infraction commise pour laquelle le poisson a été saisi. Cette démarche est faite de concert avec l'avocat de la Couronne et le ministère de la Justice.

- 4.4 Si le propriétaire ou le mandataire responsable du poisson saisi gêne, entrave ou refuse d'admettre un inspecteur qui est chargé de saisir le poisson, les produits du poisson et les récipients de poisson conformément à la Partie I de la Loi sur l'inspection du poisson ou de quelque règlement établi sous son régime, il est passible de poursuites pour entraves en vertu du paragraphe 4(2) de la Loi sur l'inspection du poisson.

Nouveau

31/01/1989

C'est au directeur régional de l'Inspection qu'il incombe de prendre les dispositions pour le transport et l'entreposage appropriés des produits du poisson saisis.

- 4.5 Pour veiller conformité au paragraphe 7(3) de la Loi sur l'inspection du poisson, l'inspecteur doit rappeler à l'avocat de la Couronne les exigences en matière de confiscation du paragraphe. Pendant le procès, des preuves doivent être produites relativement à la description des marchandises saisies, leur quantité et au dossier de saisie pour que le tribunal puisse en ordonner la confiscation.
- 4.6 Si le Tribunal déclare l'accusé coupable et qu'il ordonne la confiscation du poisson et des contenants, les inspecteurs doivent demander au procureur de la poursuite de remplir une Ordonnance de confiscation du MPO (annexe B) qui sera signée par le juge de la Cour provinciale. De cette façon, le Ministère a la preuve légale qu'il est maintenant le véritable propriétaire du poisson et des contenants saisis et confisqués.
- 4.7 Une fois que les produits saisis sont dévolus à la Couronne, seulement le ministre des Pêches et des Océans ou la personne désignée par ce dernier peut décider de leur disposition.

Sur réception, au bureau régional compétent, de la Formule de dénonciation et de rapport du poursuivant remplie, le directeur régional de l'Inspection prépare, à l'intention du Ministre ou de la personne désignée, une note qui sera envoyée au directeur général des Services d'inspection, donnant:

- l' (les) accusation(s) portée(s),
- les détails de l'infraction en un ou deux paragraphes,
- les pénalités imposées,
- les quantités de poisson confisquées et leur valeur,
- des recommandations au Ministre au sujet de la disposition des lots de poisson.

5. FORMULES ET DOCUMENTS

Reçu des produits saisis par le Service d'inspection du MPO - annexe A

Ordonnance de confiscation - annexe B

La présent Reçu de produits saisis par le Service d'inspection du MPO peut être reproduit sur place sur du papier à en-tête du MPO et remis au propriétaire des produits saisis (ou à son mandataire) au moment de la saisie.

REÇU DE PRODUITS SAISIS PAR LE SERVICE DE L'INSPECTION DU MPO

Date de la saisie: _____

Lieu: _____

Saisie de: _____

Description du lot: Description complète du lot saisi

Les marchandises décrites ci-dessus ont été saisies à la suite de l'infraction suivante: _____

SIGNATURE DE L'AGENT QUI A EFFECTUÉ LA SAISIE

2

4

B-1

Nouveau

31/01/1989

CHAPITRE 2, SUJET 5**STRATÉGIE SUR LA CONFORMITÉ ET L'APPLICATION RÉGLEMENTAIRE****1. PORTÉE**

La Stratégie sur la conformité et l'application réglementaire constitue un cadre qui définit les principes et les mesures que doit observer l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) afin que les parties réglementées respectent entièrement les exigences de la *Loi sur l'inspection du poisson* (LIP), du *Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP) et d'autres dispositions législatives pertinentes. Cette stratégie spécifique est conforme à la Politique de conformité et d'application de la loi de l'ACIA (révisée en septembre 1999), élaborée et appliquée par la Division des services d'application et d'enquête. La Politique de conformité et d'application de la loi de l'ACIA établit le cadre des activités d'application de la loi et de conformité pour tous les programmes visant les produits. En plus d'être incluse à la fois dans le Manuel d'inspection des produits du poisson et le Manuel d'inspection des installations, la présente stratégie sera également publiée comme annexe à la Politique de conformité et d'application de la loi de l'ACIA.

La conformité est généralement observée grâce à une démarche commune entre la partie réglementée et l'ACIA pour corriger les non-conformités par l'élaboration de plans de mesures correctives appropriés ou d'autres méthodes. Toutefois, lorsque cette démarche de collaboration ne fonctionne plus, ou lorsque la partie réglementée est incapable de corriger les non-conformités, la Stratégie sur la conformité et l'application réglementaire fournit au personnel de l'ACIA des mesures d'exécution qui doivent être utilisées pour intervenir dans les cas d'infraction à la LIP, au RIP et à d'autres dispositions législatives applicables. Le présent document définit également les paramètres utilisés par les inspecteurs lorsqu'ils doivent exercer leurs pouvoirs discrétionnaires et précise les principes d'une application juste et uniforme des règlements.

2. AUTORISATIONS

Loi sur l'inspection du poisson (LIP), L.R.C., c. F-12

Règlement sur l'inspection du poisson (RIP), C.R.C., c. 802

Loi sur les aliments et drogues, L.R.C., c. F-27

Règlement sur les aliments et drogues, C.R.C., c. 870

Loi sur l'emballage et l'étiquetage de produits de consommation, L.C.R., c. 38

Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, C.R.C., c. 417

3. POLITIQUE

3.1 Instances responsables des mesures d'exécution

Les directeurs exécutifs régionaux sont responsables de la conformité et des mesures d'exécution prises dans leur sphère de responsabilité. Les directeurs régionaux sont responsables de l'approbation des actions de conformité et d'application notamment des refus, de la suspension et de la révocation des certificats d'agrément et des permis. Ils sont également responsables de l'approbation de toutes les recommandations auxquelles il faut donner suite. Le directeur régional doit être consulté et avisé lorsque des sanctions importantes sont envisagées.

3.2 Principes généraux de conformité et d'application réglementaire

Dans le cadre du Programme national d'inspection du poisson, l'ACIA encourage l'observation de la LIP, du RIP et d'autres dispositions législatives par des mesures de consultation, d'éducation et d'exécution. À cette fin, l'ACIA applique les principes directeurs suivants :

- a) les industries canadiennes de transformation et d'importation du poisson doivent respecter les lois et les règlements;
- b) l'application de la LIP, du RIP et d'autres dispositions législatives applicables doit être juste, responsable, cohérente et uniforme, conformément à la présente politique;
- c) les inspecteurs de l'ACIA, qui connaissent très bien la LIP, le RIP et les autres dispositions législatives applicables, doivent effectuer des inspections, des vérifications réglementaires, prendre des mesures de conformité et d'application réglementaire et exécuter

d'autres fonctions réglementaires;

- d) l'ACIA tient compte des faits et des circonstances des cas de non-conformité et prend la mesure corrective qui s'impose;
- e) l'ACIA joue un rôle actif pour favoriser et surveiller la conformité et intervenir dans les cas de non-conformité;
- f) les activités de sensibilisation utilisées pour favoriser la conformité comprennent la publication de renseignements et des consultations avec les parties réglementées. Les inspecteurs de l'ACIA qui appliquent les lois, et les industries canadiennes de la transformation et de l'importation du poisson qui doivent s'y conformer, doivent comprendre la raison d'être de ces lois, pourquoi la conformité est essentielle, et comment les sanctions sont appliquées;
- g) les inspecteurs de l'ACIA pourront communiquer avec les parties réglementées pour expliquer les exigences de la Loi, entretenir des liens constants avec eux et transmettre leurs commentaires et leurs préoccupations à la direction de l'ACIA.

3.3. Mesures d'encouragement et de vérification de la conformité

3.3.1 Consultation et éducation

Les activités de consultation et d'éducation favorisent la compréhension des exigences législatives et réglementaires et de ce fait, facilitent en général leur respect; c'est pourquoi l'ACIA s'efforcera de:

- a) consulter les secteurs canadiens de la transformation et de l'importation du poisson sur les questions de nature législative et réglementaire afin de sensibiliser les intervenants aux exigences et aux modifications proposées et d'encourager les parties à participer, s'il y a lieu, à l'élaboration de lois, de règlements et de politiques;
- b) fournir des renseignements et de mener des activités d'éducation sur des questions de lois, de réglementation, de politique et de procédures intéressant l'industrie.

3.3.2 Vérifications réglementaires effectuées par l'ACIA

Les inspecteurs mènent des activités de vérification réglementaire pour évaluer la conformité de l'industrie à la LIP, au RIP et à d'autres dispositions législatives applicables, selon les politiques et procédures établies, notamment :

- a) des inspections des produits importés et canadiens (analyse sensorielle, analyses microbiologiques et chimiques, bioessais, évaluation de l'intégrité des contenants, détermination du poids, évaluation des étiquettes, etc.);
- b) des vérifications des systèmes et de la conformité des établissements agréés;
- c) des vérifications réglementaires, de systèmes et de la conformité des importateurs de poisson titulaires d'un permis d'importation de poisson ou d'un permis d'importation avec programme de gestion de la qualité (PGQI);
- d) des inspections des véhicules, de l'équipement, des installations de déchargement, de manutention, de conservation et de transport;
- e) une vérification des protocoles, dans les établissements qui en possèdent.

3.4 **Interventions en cas d'infraction et de non-conformité**

Lorsque les inspecteurs de l'ACIA ont des motifs raisonnables de croire qu'une infraction a été commise à l'égard de la LIP, du RIP ou d'autres dispositions législatives applicables, ils effectuent des enquêtes afin d'établir les faits correspondant aux infractions supposées, de recueillir et de conserver les preuves. Dès qu'il est établi qu'il y a eu délit, l'inspecteur peut au besoin demander des avis, des conseils et de l'aide auprès de la Division des services d'application et d'enquête. Il doit faire appel à un spécialiste des enquêtes, en particulier dans les cas où les circonstances sont complexes et nécessitent les compétences spécialisées d'un enquêteur. Pour de plus amples renseignements, consulter la partie 7.0 de la Politique de conformité et d'application de la loi élaborée par la Division des services d'application et d'enquête.

Les cas de non-conformité sont évalués et on détermine la mesure la plus appropriée pour faire respecter la Loi. Les facteurs suivants, avec d'autres données applicables, seront pris en compte :

- le dossier de conformité à la Loi du contrevenant;
- la volonté manifestée de se conformer à la Loi;
- la preuve qu'une mesure corrective a déjà été prise;
- l'intention de la partie contrevenante;
- la gravité des dommages ou des dommages potentiels.

3.5 Mesures d'application réglementaire

Au moins une des mesures d'application réglementaire mentionnées dans la présente section sera prise pour faire respecter la LIP, le RIP ou d'autres dispositions législatives applicables.

1. Mesures à l'égard de personnes et de personnes morales:
 - avertissement(s)
 - poursuite(s)
2. Mesures à l'égard de produits, d'équipement ou d'autres choses:
 - détention
 - saisie
 - refus d'entrée du produit au Canada
 - renvoi des importations
 - refus de certification
3. Autres mesures
 - suspension des certificats d'agrément, des permis ou des autorisations
 - révocation des certificats d'agrément, des permis ou des autorisations
 - refus de délivrer des certificats d'agrément, des permis ou des autorisations
 - émission d'ordres de rappel

3.5.1 Avertissement

Une lettre d'avertissement suffit lorsque la non-conformité n'a pas entraîné, ou qu'il n'est guère probable qu'elle entraîne, des dommages importants ou graves et que l'inspecteur estime que l'avertissement aura l'effet dissuasif voulu. Des dommages importants ou graves comprennent des risques en matière de santé-sécurité ou des fraudes.

La lettre d'avertissement doit contenir les données suivantes :

- ▶ le(s) article(s) de la Loi ou du règlement enfreint(s);
- ▶ un résumé des faits et une description de l'infraction;
- ▶ le délai imparti à la partie réglementée pour se conformer à l'avertissement;
- ▶ une déclaration selon laquelle, si le contrevenant ne tient pas compte de l'avertissement ou qu'il récidive, d'autres sanctions seront prises.

Une lettre d'avertissement n'est pas requise dans le cas de vérifications de la conformité du PGQ ou du PGQI qui ont révélé des non-conformités pourvu qu'on ait remis un Rapport de non-conformité à la partie réglementée lors de l'entrevue de clôture (se reporter au chapitre 3, sujet 3 du Manuel des installations pour le PGQ; au chapitre 3, sujet 4 du Manuel d'inspection pour le PGQI). Toutefois, il faut envisager l'envoi d'une lettre d'avertissement si la partie réglementée n'élabore pas de plan de mesures correctives acceptable ou ne respecte pas les conditions du plan de mesures correctives.

3.5.2 Poursuites

Pour les infractions à la LIP, au RIP ou à d'autres dispositions législatives applicables, il convient d'intenter des poursuites lorsque le délit entraîne :

- a) la mort ou une blessure à une personne, et que les preuves indiquent que la mort ou la blessure est directement imputable au non-respect des dispositions de la LIP, du RIP ou d'autres dispositions législatives applicables;
- b) des risques en matière de santé-sécurité ou des fraudes en raison d'actes délibérés, irréfléchis ou négligents de la part de la partie réglementée;
- c) la vente interdite de poisson;
- d) la falsification, l'altération ou la contrefaçon d'un certificat d'inspection;
- e) l'obstruction ou l'ingérence dans l'exercice des pouvoirs des inspecteurs en matière d'application de la LIP, du RIP ou d'autres dispositions législatives

applicables;

- f) l'enlèvement ou l'abus de toute chose saisie ou détenue sans autorisation préalable de l'inspecteur;
- g) le refus de se conformer à un ordre de rappel;
- h) une condamnation pour un délit précédent de même nature ou une récidive;
- i) selon le dossier antérieur de non-conformité, d'autres sanctions n'ont pas eu ou n'auraient probablement pas eu l'effet dissuasif voulu, et des mesures plus sévères sont justifiées.

3.5.3 Détention des produits

La détention d'un produit est justifiée lorsqu'il faut maintenir l'identité du produit jusqu'à ce que l'analyse soit terminée, jusqu'à ce que le produit soit rendu conforme ou jusqu'à indication contraire.

La détention d'un produit ne constitue pas nécessairement une mesure d'application réglementaire. La détention peut être partie intégrante des activités d'inspection courantes visant à maintenir l'intégrité du produit en attendant les résultats des analyses de laboratoire. Pour de plus amples renseignements sur la détention des produits, consulter le chapitre 2, sujet 3 du Manuel d'inspection.

REMARQUE : Lorsqu'un produit non conforme est décelé pendant une vérification de la conformité et que l'établissement agréé ou le titulaire d'un permis avec PGQI peut démontrer, à la satisfaction de l'inspecteur, que le problème sera corrigé dans le cadre d'un plan de mesures correctives, la détention du produit n'est pas nécessaire.

3.5.4 Saisie des produits

La saisie des produits est justifiée en général dans les cas suivants :

- a) une action en justice est intentée dans le cas d'une infraction à la LIP, au RIP ou à d'autres dispositions législatives, et l'ACIA a lieu de croire que la détention du produit ne constituera pas une mesure de contrôle efficace; ou

- b) la partie réglementée refuse de se conformer à la Loi en ne retirant pas le produit du marché ou de mettre en oeuvre des mesures correctives pour rendre le produit conforme.

Pour de plus amples renseignements sur la saisie des produits, consulter le chapitre 2, sujet 4 du Manuel d'inspection.

REMARQUE : Lorsqu'un produit non conforme est décelé pendant une vérification de la conformité et que l'établissement agréé ou le titulaire d'un permis avec PGQI peut démontrer, à la satisfaction de l'inspecteur, que le problème sera corrigé dans le cadre d'un plan de mesures correctives, la saisie du produit n'est pas nécessaire.

3.5.5 Refus d'entrée du produit au Canada

Le refus d'entrée d'un produit au Canada peut être justifié lorsque, avant son importation, le produit est reconnu comme présentant un risque en matière de santé ou de sécurité ou ne respecte pas les exigences de la LIP, du RIP ou d'autres dispositions législatives applicables.

3.5.6 Renvoi des produits importés

Les produits du poisson qui ne respectent pas les exigences de la LIP, du RIP ou d'autres dispositions législatives applicables doivent être retournés dans leur pays d'origine ou éliminés. Cette disposition ne vise que les produits que la partie réglementée ne peut pas rendre conformes ou ne rendra pas conformes. On trouvera de plus amples renseignements sur le renvoi des produits importés dans le Manuel d'inspection.

3.5.7 Ordres de rappel

Toute partie réglementée qui vend, met sur le marché ou distribue un produit est justifiée d'en faire le rappel s'il pose un risque pour la santé et la sécurité du public. L'ACIA collabore avec les parties réglementées pour assurer qu'elles disposent d'un système efficace de rappel des produits. Dans le cas où une personne ou une personne morale refuse volontairement de rappeler un produit, un rappel peut être ordonné en vertu de l'article 19 de la *Loi sur l'ACIA*. Pour de plus amples renseignements à ce sujet, consulter la politique et les procédures de rappel de l'ACIA, établi par

le bureau de la salubrité et des rappels des aliments.

3.5.8 Refus de certification

Le refus de certifier un produit est justifié lorsque le produit ne respecte pas toutes les exigences législatives et réglementaires pertinentes, ou d'autres exigences précisées par le pays importateur.

3.5.9 Suspension ou révocation du certificat d'agrément d'un établissement

La suspension ou la révocation du certificat d'agrément d'un établissement, en vertu du paragraphe 17(1) du RIP, est justifiée dans les cas suivants :

- a) la vérification de la conformité a révélé des non-conformités et l'établissement ne corrigera pas les non-conformités ou n'est pas en mesure de le faire par l'élaboration et la mise en oeuvre d'un plan de mesures correctives acceptable; ou
- b) l'établissement a un dossier de non-conformité et l'imposition d'autres mesures dissuasives s'est révélée inefficace ou, de l'avis du directeur régional, serait inutile.

D'autres raisons de suspension ou de révocation du certificat d'agrément sont mentionnées au paragraphe 17(1) du RIP, notamment le fait qu'un établissement ait fourni de faux renseignements afin d'obtenir un certificat d'agrément.

Un certificat d'agrément suspendu ou révoqué ne sera rétabli que lorsque toutes les déficiences, qui ont mené à la suspension ou la révocation, auront été corrigées. En ce qui concerne les conditions de rétablissement, consulter les politiques et procédures énoncées au chapitre 2 du Manuel des installations.

3.5.10 Suspension ou révocation du permis d'importation de poisson ou du permis d'importation avec PGQ

La suspension ou la révocation d'un permis d'importation du poisson en vertu du paragraphe 6.2(1) du RIP est justifiée dans les cas suivants :

- a) une inspection ou une vérification de la conformité révèle que le titulaire du permis d'importation ne respecte pas les conditions du permis, et l'importateur

refuse ou n'est pas en mesure de se conformer aux conditions;

- b) dans le cas du titulaire d'un permis avec PGQI, l'importateur n'est pas en mesure de fournir et de mettre en oeuvre un plan de mesures correctives acceptable; ou
- c) l'importateur a un dossier de non-conformité et la prise d'autres mesures dissuasives s'est révélée inefficace ou, de l'avis du directeur régional, serait inutile.

Au paragraphe 6.2(1) du RIP, d'autres raisons de suspension ou de révocation du permis d'importation sont mentionnées, notamment le fait qu'un importateur ait omis de tenir des registres conformément au RIP et ait fourni de faux renseignements afin d'obtenir un permis.

Lorsque les privilèges associés au PGQI ont été suspendus ou révoqués, ils ne seront rétablis que lorsque toutes les déficiences par rapport aux conditions auront été corrigées, notamment l'apport de toute modification nécessaire à la tenue de registres par l'importateur, aux documents ou aux procédures opérationnelles. L'importateur peut faire une demande de permis d'importation du poisson s'il ne veut plus fonctionner selon les dispositions du permis avec PGQI. Pour de plus amples renseignements sur la demande de permis d'importation du poisson, consulter le chapitre 3, sujet 1 du Manuel d'inspection.

3.6 Audience formelle

Une audience formelle est une réunion avec la partie réglementée afin de discuter des questions de non-conformité, et elle peut déboucher sur l'élaboration d'un plan de mesures correctives par la partie réglementée, en l'absence de plan antérieur. Ce type d'audience peut être justifié lorsque des sanctions imposées précédemment (p. ex. lettre d'avertissement) ont été inefficaces, mais avant la prise de sanctions plus sévères (p. ex. révocation de permis, poursuite). Une audience peut aussi s'imposer avant le rétablissement des privilèges retirés. S'il y a tenue d'une audience formelle, il revient au directeur régional (ou à son délégué) de l'organiser et de la convoquer.

3.7 Retrait de l'inscription sur les listes publiques

L'ACIA peut retirer le nom de toute partie réglementée, dont le certificat d'agrément ou le permis d'importation a été

suspendu ou révoqué, de toute liste publique des établissements agréés ou des titulaires de permis d'importation.

3.8 Appels et réinspections

Conformément à l'article 10 du RIP, toute personne peut en appeler de la décision d'un inspecteur en matière d'inspection, de vérification des systèmes ou de la conformité, de classement ou de marquage.

Les appels doivent être présentés par écrit, au directeur régional, et indiquer les raisons pour lesquelles il faudrait revoir une décision. L'appel doit être reçu dans les 30 jours qui suivent la prise de la décision visée. Dans l'attente des résultats de l'appel, la décision originale reste en vigueur.

Lorsque le directeur régional ordonne l'exécution d'une réinspection, la décision qui en découle est définitive. La politique et les procédures régissant la réinspection du poisson et des produits du poisson conformément à l'article 10 du RIP sont énoncées au chapitre 2, sujet 2 du Manuel d'inspection. Le processus d'appel visant les décisions de la vérification de la conformité est décrit au chapitre 3, sujet 3 du Manuel des installations.

4. PGQ - PROCÉDURES DE CONFORMITÉ ET D'APPLICATION RÉGLEMENTAIRE

4.1 PGQ jugé inacceptable

Le Programme de gestion de la qualité (PGQ) d'un établissement agréé est jugé inacceptable lorsqu'une vérification de la conformité a décelé des non-conformités et :

- a) que l'établissement n'a pas élaboré de plan de mesures correctives acceptable;
- b) que, suite à un suivi de la vérification de la conformité, l'établissement ne respecte pas les conditions du plan de mesures correctives, de sorte qu'il est impossible de fermer le dossier de vérification de la conformité; ou
- c) que l'établissement a des antécédents d'exploitation sans mesures de contrôles adéquates et que, de l'avis du

directeur régional, il est peu probable qu'il applique un plan de mesures correctives efficace.

REMARQUE : Si une non-conformité critique est observée, l'établissement agréé doit élaborer immédiatement un plan de mesures correctives et prendre des mesures correctives pour ramener le procédé sous contrôle. Une enquête approfondie sur tout le plan de PGQ peut être menée. La détention et la saisie doivent être considérées. Il peut être nécessaire de suspendre la vérification de la conformité et d'en prévoir une autre si la non-conformité critique n'est pas traitée de façon satisfaisante. Lorsqu'un produit susceptible de présenter un risque pour la santé et la sécurité des consommateurs a été mis sur le marché, il faut consulter le coordonnateur régional des rappels en ce qui concerne un rappel possible du produit en cause. Pour de plus amples renseignements sur l'observation de non-conformités critiques, consulter le chapitre 3, sujet 3 du Manuel des installations.

4.2 Mesures à prendre dans le cas d'un PGQ jugé inacceptable

4.2.1 L'établissement agréé n'a pas élaboré de plan de mesures correctives acceptable

Lorsque l'établissement n'est pas disposé à élaborer un plan de mesures correctives acceptable ou n'est pas en mesure de le faire, les mesures suivantes sont prises :

- a) l'inspecteur recommande au directeur régional, par son superviseur, la suspension du certificat d'agrément jusqu'à ce qu'un plan de mesures correctives acceptable soit élaboré;
- b) sur acceptation de la recommandation de suspension du certificat d'agrément, un avis de suspension, signé par le directeur régional, est envoyé à l'exploitant; et
- c) si, 30 jours après la réception de l'avis de suspension et dans l'attente d'une décision sur la demande de rétablissement, conformément au paragraphe 17(2) du RIP, l'établissement n'est toujours pas disposé à élaborer un plan acceptable de mesures correctives ou en est incapable, l'inspecteur recommande au directeur régional

la révocation du certificat d'agrément.

4.2.2 L'établissement agréé ne respecte pas les conditions du plan de mesures correctives, de sorte qu'il est impossible de fermer le dossier de vérification de la conformité

Lorsque l'établissement ne respecte pas les conditions du plan de mesures correctives, les mesures suivantes sont prises :

- a) lorsque l'établissement peut démontrer que des mesures ont été prises mais que les conditions du plan de mesures correctives n'ont pas été respectées pour des raisons indépendantes de la volonté de l'établissement ou parce que les délais ne sont pas réalistes, l'établissement peut poursuivre ses opérations avec un nouvel échéancier pour l'application du plan de mesures correctives, si les non-conformités ne risquent pas de se traduire par la production de produits qui ne respectent pas toutes les exigences du RIP et d'autres dispositions législatives applicables.

Une lettre d'avertissement, dans laquelle il est mentionné que le non-respect du nouveau délai entraînera une recommandation de suspension du certificat d'agrément de l'établissement, peut accompagner cette mesure.

- b) Lorsque les conditions du plan de mesures correctives n'ont pas été respectées pour cause de négligence, d'omission volontaire de la part de l'établissement ou de l'incapacité de l'établissement, on suivra les mêmes étapes que celles mentionnées au point 4.2.1 en vue de suspendre le certificat d'agrément.

4.2.3 L'établissement a des antécédents d'exploitation sans mesures de contrôles adéquates et il est peu probable qu'il applique un plan de mesures correctives efficace

Lorsque l'établissement a des antécédents de non-conformité et d'exploitation sans mesures de contrôles adéquates, on suivra les mêmes étapes que celles mentionnées au point 4.2.1 en vue de suspendre le certificat d'agrément.

4.3 Demande de rétablissement d'un certificat d'agrément

Dans le cas d'un établissement dont le certificat d'agrément a été suspendu ou révoqué, le paragraphe 17(2) du RIP précise les dispositions réglementaires permettant à cet

établissement de présenter, par écrit, dans les 30 jours qui suivent la suspension ou la révocation, une demande d'examen en vue de faire rétablir le certificat.

Aux termes du paragraphe 17(3) du RIP, il revient à l'établissement d'acquitter les droits relatifs à l'inspection menée dans le cadre d'un examen visant le rétablissement du certificat.

Afin que le certificat d'agrément soit rétabli, l'établissement doit présenter, par écrit, un plan de mesures correctives décrivant de quelle manière il prévoit rendre les opérations conformes. Le certificat d'agrément peut être rétabli lorsqu'un inspecteur, après examen et vérification, déclare que le plan respecte les exigences du PGQ.

Lorsqu'un établissement a présenté une demande de rétablissement du certificat d'agrément, l'Agence n'entreprendra aucune procédure d'annulation tant que la décision mentionnée au paragraphe 17(2) du RIP n'aura pas été prise.

4.4 Mesures prises par l'ACIA quant aux produits

Lorsque l'acceptabilité du produit est mise en doute suite à l'observation d'une déficience par rapport au PGQ ou d'une non-conformité pendant une vérification de la conformité, et que l'établissement ne peut pas corriger le problème par un plan de mesures correctives, les inspecteurs doivent prendre les mesures qui s'imposent à cet effet. Il peut être nécessaire de retenir ou de saisir les produits qui sont gâtés, pourris ou malsains, qui sont présentés de manière frauduleuse, ou qui ne respectent pas les exigences de la LIP, du RIP ou d'autres dispositions législatives pertinentes.

5. PGQI - PROCÉDURES DE CONFORMITÉ ET D'APPLICATION RÉGLEMENTAIRE

5.1 PGQI jugé inacceptable

Le PGQI du titulaire d'un permis est jugé inacceptable lorsque des non-conformités sont observées dans le cadre d'une vérification de la conformité, et :

- a) que l'importateur n'a pas élaboré de plan de mesures correctives acceptable;

- b) que, suite à un suivi de la vérification de la conformité, l'importateur ne respecte pas les conditions du plan de mesures correctives, de sorte qu'il est impossible de fermer le dossier de vérification de la conformité; ou
- c) que l'importateur a des antécédents d'exploitation sans mesures de contrôles adéquates et que, de l'avis du directeur régional, il est peu probable qu'il applique un plan de mesures correctives efficace.

REMARQUE : Si une non-conformité critique est observée, l'importateur doit élaborer immédiatement un plan de mesures correctives, et prendre des mesures correctives pour ramener le procédé sous contrôle. Une enquête approfondie sur tout le PGQI doit être menée. La détention et la saisie doivent être considérées. Il peut être nécessaire de suspendre la vérification de la conformité et d'en prévoir une autre si la non-conformité critique n'est pas traitée de façon satisfaisante. Lorsqu'un produit susceptible de présenter un risque pour la santé et la sécurité des consommateurs a été mis sur le marché, il faut consulter le coordonnateur régional des rappels en ce qui concerne un rappel possible du produit en cause.

5.2 Mesures à prendre dans le cas d'un PGQI jugé inacceptable

5.2.1 L'importateur n'a pas élaboré de plan de mesures correctives acceptable

Lorsque l'importateur n'est pas disposé à élaborer un plan de mesures correctives acceptable ou n'est pas en mesure de le faire, les mesures suivantes sont prises :

- a) l'inspecteur recommande au directeur régional, par son superviseur, la suspension du permis jusqu'à ce qu'un plan de mesures correctives acceptable soit élaboré;
- b) sur acceptation de la recommandation de suspension du permis, un avis de suspension, signé par le directeur régional, est envoyé à l'importateur; et
- c) si, 60 jours après la réception de l'avis de suspension et dans l'attente d'une décision sur la demande de rétablissement, conformément au paragraphe 6.2(2) du RIP, l'importateur n'est toujours pas disposé à élaborer

un plan acceptable de mesures correctives ou en est incapable, l'inspecteur recommande au directeur régional la révocation du permis.

5.2.2 L'importateur ne respecte pas les conditions du plan de mesures correctives, de sorte qu'il est impossible de fermer le dossier de vérification de la conformité

Lorsque l'importateur ne respecte pas les conditions du plan de mesures correctives, les mesures suivantes sont prises :

- a) lorsque l'importateur peut démontrer que des mesures ont été prises mais que les conditions du plan de mesures correctives n'ont pas été respectées pour des raisons indépendantes de la volonté de l'importateur ou parce que les délais ne sont pas réalistes, l'importateur peut poursuivre ses opérations avec un nouvel échéancier pour l'application du plan de mesures correctives, si les non-conformités ne risquent pas de se traduire par la production de produits qui ne respectent pas conformes toutes les exigences du RIP et d'autres dispositions législatives applicables.

Une lettre d'avertissement, dans laquelle il est mentionné que le non-respect du nouveau délai entraînera une recommandation de suspension du permis d'importation peut accompagner cette mesure.

- b) Lorsque les conditions du plan de mesures correctives n'ont pas été respectées pour cause de négligence, d'omission volontaire de la part de l'importateur ou de l'incapacité de ce dernier à se conformer à la Loi, on suivra les mêmes étapes que celles mentionnées au point 5.2.1 en vue de suspendre le permis.

5.2.3 L'importateur a des antécédents d'exploitation sans mesures de contrôles adéquates et il est peu probable qu'il applique un plan de mesures correctives efficace

Lorsque l'importateur a des antécédents de non-conformité et d'exploitation sans mesures de contrôles adéquates, on suivra les mêmes étapes que celles mentionnées au point 5.2.1 pour suspendre le permis.

5.3 Demande de rétablissement des privilèges associés au permis d'importation

Dans le cas d'un importateur dont le permis a été suspendu ou révoqué, le paragraphe 6.2(2) du RIP précise les

dispositions réglementaires lui permettant de présenter, par écrit, dans les 60 jours qui suivent la suspension ou la révocation, une demande d'examen en vue du rétablissement de son permis.

Aux termes du paragraphe 6.2(3) du RIP, il revient à l'importateur d'acquitter les droits relatifs à l'inspection menée dans le cadre d'un examen en vue de faire rétablir le permis.

Afin que les privilèges associés au PGQI soient rétablis, l'importateur doit présenter un plan de mesures correctives écrit décrivant de quelle manière il prévoit rendre les opérations conformes. Ces privilèges peuvent être rétablis lorsqu'un inspecteur, après examen et vérification, déclare que le plan de mesures correctives respecte les exigences du PGQI.

Lorsqu'une personne a présenté une demande visant le rétablissement d'un permis, l'Agence n'entreprendra aucune procédure d'annulation tant que la décision mentionnée au paragraphe 6.2(2) du RIP n'aura pas été prise.

5.4 Mesures prises par l'ACIA quant aux produits

Lorsque l'acceptabilité du produit est mise en doute suite à l'observation d'une déficience par rapport au PGQI ou d'une non-conformité pendant une vérification de la conformité du PGQI, et que l'importateur ne peut pas corriger le problème par un plan de mesures correctives, les inspecteurs doivent prendre les mesures qui s'imposent à cet effet. Il peut être nécessaire de retenir ou de saisir les produits qui sont gâtés, pourris ou malsains, qui sont présentés de manière frauduleuse, ou qui ne respectent pas les exigences de la LIP, du RIP ou d'autres dispositions législatives pertinentes.

6. PROCÉDURES DE CONFORMITÉ ET D'APPLICATION RÉGLEMENTAIRE - PERMIS D'IMPORTATION DU POISSON

6.1 Omission de l'avis d'importation

Lorsqu'un importateur n'envoie pas d'avis d'importation à l'Agence conformément à l'article 6 du RIP, le premier délit entraîne en général l'envoi d'une lettre d'avertissement. Si l'inspecteur a accès au produit, celui-ci sera détenu jusqu'à ce que l'avis soit reçu et les besoins d'inspection déterminés. Les récidives feront l'objet d'une enquête en

vue de déterminer si des poursuites doivent être intentées contre l'importateur. Dans ce cas, les inspecteurs peuvent faire appel aux services d'un spécialiste des enquêtes de la Division des services d'application et d'enquête pour obtenir des avis, des conseils et de l'aide.

6.2 Déplacement des produits sans autorisation

Lorsque le titulaire d'un permis d'importation du poisson envoie un avis d'importation mais déplace le produit sans autorisation, l'inspecteur détiendra le produit pour contrôler sa distribution. Le produit sera détenu jusqu'à ce qu'on ait établi les exigences d'inspection. Lorsqu'un doute subsiste quant à l'efficacité de la détention pour assurer le contrôle du produit, le produit sera saisi selon les politiques et procédures mentionnées au chapitre 2, sujet 4 du Manuel d'inspection.

Lorsqu'un produit susceptible de présenter un risque pour la santé et la sécurité des consommateurs a été mis sur le marché, il faut consulter le coordonnateur régional des rappels en ce qui concerne un rappel possible du produit en cause.

En plus des mesures appropriées visant le produit, un avertissement sera émis dans le cas d'un premier délit. Les récidives feront l'objet d'une enquête afin de déterminer si des poursuites doivent être intentées contre l'importateur. Dans ce cas, les inspecteurs peuvent faire appel aux services d'un spécialiste des enquêtes de la Division des services d'application et d'enquête pour obtenir des avis, des conseils et de l'aide.

6.3 Tenue de registres inacceptable

Lorsque l'importateur n'est pas disposé à tenir des registres conformément au paragraphe 6.1(3) du RIP ou en est incapable, et que l'application d'autres sanctions s'est révélé inefficace, les mesures suivantes sont prises :

- a) l'inspecteur recommande au directeur régional la suspension du permis jusqu'à ce que l'importateur démontre qu'il respecte les exigences réglementaires;
- b) sur acceptation de la recommandation de suspension du permis, un avis de suspension, signé par le directeur régional, est envoyé à l'importateur; et
- c) si, 60 jours après la réception de l'avis de suspension

et dans l'attente d'une décision sur la demande de rétablissement du permis conformément au paragraphe 6.2(2) du RIP, l'importateur n'est toujours pas disposé à tenir des registres conformément aux exigences du paragraphe 6.1(3) du RIP, l'inspecteur recommande au directeur régional la révocation du permis.

6.4 Demande de rétablissement des privilèges du permis d'importation

Dans le cas d'un importateur dont le permis a été suspendu ou révoqué, le paragraphe 6.2(2) du RIP précise les dispositions réglementaires lui permettant de présenter, par écrit, dans les 60 jours qui suivent la suspension ou la révocation, une demande d'examen afin de faire rétablir son permis.

Aux termes du paragraphe 6.2(3) du RIP, il revient à l'importateur d'acquitter les droits relatifs à l'inspection menée dans le cadre d'un examen en vue de faire rétablir son permis.

Lorsqu'une personne a fait une demande de rétablissement d'un permis, l'Agence n'entreprendra aucune procédure d'annulation tant que l'examen mentionné au paragraphe 6.2(2) du RIP n'aura pas été fait.

6.5 Mesures prises par l'ACIA quant aux produits

Lorsque l'acceptabilité du produit est mise en doute suite à l'observation d'une déficience par rapport au PGQ ou d'une non-conformité pendant l'évaluation des registres de l'importateur ou par tout autre moyen, les inspecteurs doivent prendre les mesures qui s'imposent à cet effet. Il peut être nécessaire de détenir ou de saisir les produits qui sont gâtés, pourris ou malsains, qui sont présentés de manière frauduleuse, ou qui ne respectent pas les exigences de la LIP, du RIP ou d'autres dispositions législatives pertinentes.

7. PROCÉDURES DE CONFORMITÉ ET D'APPLICATION DE LA LOI - IMPORTATION EFFECTUÉE SANS PERMIS

Lorsque du poisson est importé sans permis valide, le poisson est retenu et l'importateur est avisé qu'il faut un permis d'importation ou que le poisson doit être sorti du Canada. Il faut aussi remettre à l'importateur une demande de permis d'importation de poisson. Une fois la demande

remplie et après réception de l'avis d'importation, le processus d'évaluation des besoins d'inspection peut être entrepris.

Si, après 30 jours, aucune demande n'est reçue, l'importateur doit être avisé par écrit que si le poisson n'est pas sorti du Canada ou qu'une demande de permis d'importation n'est pas reçue dans les délais précisés, des mesures appropriées, notamment des poursuites, seront envisagées. S'il tente de déplacer le poisson sans autorisation ou si une demande n'est toujours pas reçue dans les 30 jours qui suivent la réception de l'avertissement, le poisson devra être saisi (consulter le chapitre 2, sujet 4 du Manuel d'inspection) et des consultations seront amorcées avec la Division des services d'application et d'enquête, si cette démarche n'est pas déjà en cours.

REMARQUE : *Les prochaines versions du présent chapitre pourront comprendre les procédures de conformité et d'application visant la suspension et la révocation des permis et des permis d'exportation, ainsi que le refus de délivrer des permis (d'importation et d'exportation), des certificats d'agrément et des permis. En attendant, ces mesures seront prises par le directeur général s'il le juge nécessaire.*

CHAPITRE 2, SUJET 6**RECOUVREMENT DES COÛTS D'INSPECTION ET DE
CERTIFICATION DES PRODUITS CANADIENS****1. PORTÉE**

Le présent document traite des règlements, de la politique et des procédures régissant le recouvrement des coûts de certification du poisson et des produits du poisson canadiens et des autres services d'inspection connexes.

2. AUTORISATIONS

Loi sur l'inspection du poisson, S.R.C. 1985, c. G-12;

Règlement sur l'inspection du poisson (RIP), C.R.C., 1978, c. 802;

Article 6.5, Article 9, Article 10 (RIP)

3. POLITIQUE

3.1 Les dispositions du système canadien de recouvrement des coûts s'appliquent au poisson et aux produits du poisson transformés dans une usine enregistrée auprès du gouvernement fédéral et qui sont destinés à la consommation humaine.

3.1.1 Aucun droit n'est exigé pour l'inspection totale ou partielle d'une usine ou d'un produit effectuée en vertu de l'audit du Programme de gestion de la qualité.

3.2 Certification de produit

3.2.1 Des droits sont exigés pour tous les certificats délivrés par l'Agence et visant des produits transformés dans une usine enregistrée auprès du gouvernement fédéral. Les droits sont établis selon les critères suivants :

a) s'il y a inspection « physique » du produit; et/ou

b) s'il y a délivrance d'un certificat fondé sur une évaluation du PGQ de l'établissement et vérification du registre du produit.

- 3.2.2 Lorsqu'un certificat d'inspection est demandé et qu'une inspection est effectuée, des droits sont exigés même si par la suite l'auteur de la demande réclame que le certificat ne soit pas délivré.
- 3.2.3 Toutes les décisions concernant l'exécution d'une inspection doivent être prises conformément aux dispositions contenues dans le Programme de gestion de la qualité - Politique et procédures, dans le Chapitre 3, sujets 1 et 2 du Manuel d'inspection des installations.
- 3.2.4 Les droits exigés pour la délivrance de certificats par les services d'inspection sont indiqués au paragraphe 3 de l'article 9 du RIP.
- 3.2.5 Les droits exigés pour la délivrance de certificats par les services d'inspection ne peuvent pas excéder 10 000 \$ par année civile.
- 3.2.6 Lorsqu'un inspecteur doit délivrer un nouveau certificat visant à modifier ou à corriger un certificat déjà délivré en raison d'erreurs attribuables à l'Agence canadienne d'inspection des aliments, des droits supplémentaires ne sont pas imposés à l'auteur de la demande.
- 3.2.7 Lorsqu'un agent/grossiste demande une certification de produit avant d'exporter ce produit, les droits sont établis de la façon suivante :
- a) lorsque le certificat demandé vise un ou plusieurs lots de poisson pour lesquels un certificat a déjà été délivré (appelé parfois « certificat général »), des droits de 25 \$ sont exigés pourvu que le certificat original soit valide, peu importe la région qui a délivré le certificat original.
- Conformément aux rubriques 3.1 et 3.6 du Chapitre 10 du présent manuel, un inspecteur doit inspecter les produits à certifier s'il a des raisons de croire que l'état du poisson et des produits du poisson s'est altéré ou que ces produits ne sont pas conformes aux conditions stipulées sur le certificat original. Dans ce cas, les produits doivent être inspectés avant la délivrance d'un certificat général et des droits de 100 \$ sont exigés.
- b) lorsqu'un certificat vise un ou plusieurs lots de poissons qui n'ont pas été certifiés au préalable pour production dans une seule usine enregistrée auprès du

gouvernement fédéral, dans la même région que l'agent, les droits seront établis conformément aux stipulations de la rubrique 3.2.1, en fonction de la cote du PGQ.

- c) lorsqu'un certificat vise un ou plusieurs lots de poissons qui n'ont pas été certifiés au préalable pour production dans plus d'une usine enregistrée auprès du gouvernement fédéral, des droits de 100 \$ sont exigés puisqu'une inspection du produit est obligatoire.

3.2.8 Dans le cas des exportateurs non agréés de poissons vivants opérant dans le cadre de protocoles approuvés et qui demandent la certification du produit avant d'en faire l'exportation, les droits sont établis de la façon suivante :

- a) des droits de 25 \$ sont exigés lorsque seule une vérification de « registre » est nécessaire;
- b) des droits de 100 \$ sont exigés lorsqu'il y a inspection du produit, pourvu que l'exportateur respecte le protocole de certification signé;
- c) des droits de 100 \$ sont exigés pour chaque certificat lorsque l'exportateur de poissons vivants n'opère pas en vertu d'un protocole de certification.

3.2.9 Lorsque plus d'un type de certificat est nécessaire pour un lot de poisson, les droits associés à ce lot de poisson sont établis de la façon suivante :

- a) si le lot de poisson doit être inspecté, les droits pour le premier certificat sont de 100 \$ et les droits pour chaque certificat délivré par la suite sont de 25 \$;
- b) si un lot de poisson ne requiert pas d'inspection, les droits sont de 25 \$ pour chaque certificat.

3.2.10 Pour tous les produits provenant d'une usine non enregistrée dont l'exploitation n'est pas régie par un protocole concernant le poisson vivant, une inspection doit être effectuée avant la délivrance du certificat, assortie de droits de 100 \$.

3.2.11 Lorsque le poisson doit faire l'objet d'évaluations chimiques et/ou microbiologiques afin de respecter les exigences du pays importateur indiquées au Chapitre 10 du

présent manuel, aucun droit supplémentaire ne sera exigé pour ces inspections.

Lorsque les exigences d'un pays étranger ont été modifiées et que les données contenues dans le présent manuel sont périmées, ou lorsque les exigences ne figurent pas dans le manuel, les droits pour les évaluations chimiques et/ou microbiologiques ne sont pas exigés. Les exportateurs doivent obtenir les documents précisant ces exigences auprès des autorités du pays importateur. Il faut aviser l'Administration centrale immédiatement des modifications.

- 3.2.12 Lorsque des évaluations chimiques et/ou microbiologiques sont effectuées à la demande de l'exportateur pour des raisons autres que celles énumérées à la rubrique 3.2.11, elles seront considérées comme une inspection de produit effectuée sur demande et feront l'objet d'un recouvrement complet des coûts, conformément à la section 4.2.

4. PROCÉDURES

4.1 Certification des produits

- 4.1.1 S'ils en font la demande par écrit, les membres de l'industrie peuvent recevoir des certificats correspondant à leurs produits et aux usages prévus. Lorsque des numéros sont attribués aux certificats, un système de répertoire et de vérification doit être mis en place pour garantir une utilisation et un contrôle adéquats des certificats. Chaque fois qu'une demande de certificats supplémentaires est reçue, on effectue une vérification de registre afin d'examiner les certificats dont dispose la personne qui fait la demande.
- 4.1.2 Lorsqu'une demande écrite de certification de produit est reçue, il faut suivre toutes les procédures mentionnées au Chapitre 10 du Manuel d'inspection des produits du poisson.
- 4.1.3 Lorsqu'aucune inspection n'est requise selon le PGQ et la vérification de registre, ou que l'inspection requise est terminée, le certificat est signé, scellé et délivré au consignateur.
- 4.1.4 Tous les renseignements pertinents, notamment « les résultats d'inspection », lorsqu'il y a eu inspection, doivent être entrés dans la base nationale appropriée.

- 4.1.5 Les certificats délivrés pour les poissons vivants dans le cadre d'un protocole approuvé seront signés et scellés avant d'être délivrés selon le protocole.
- 4.1.6 Lorsque l'inspection du produit est terminée (s'il y a lieu) et que le certificat est délivré, un « Relevé de transaction » (Annexe A) doit être produit.
- 4.1.7 Tous les transformateurs/exportateurs dont les factures n'ont pas été acquittées dans les 60 jours seront identifiés par l'agent régional des finances. Ils recevront un « avertissement » écrit indiquant que les droits ne sont pas acquittés et que, s'ils ne le sont pas d'ici 30 jours, les dispositions de l'alinéa 17(1)e) du RIP (suspension de l'enregistrement) s'appliqueront. Le bureau régional des finances devra être consulté pour les détails.

4.2 Inspections des produits sur demande

- 4.2.1 Lorsque dans le cadre d'une inspection de produit, un importateur adhérent à un PGQ demande une analyse figurant au tableau 6.5(5) du RIP, l'analyse doit être effectuée. Lorsqu'un propriétaire et partie intéressée n'adhérant pas à un PGQI demande une inspection de produit ou des analyses qui ne figurent pas au tableau 6.5(5) du RIP, l'exécution des analyses est laissée à la discrétion du laboratoire.
- 4.2.2 Quiconque demande une inspection de produit doit remplir le formulaire « Demande d'inspection du poisson ou d'un établissement de transformation du poisson » (annexe A) et le faire parvenir au bureau de l'ACIA avec les échantillons. L'ACIA n'est pas responsable du prélèvement des échantillons aux fins d'analyses dans le cadre d'une inspection des produits faite sur demande.
- 4.2.3 Les droits minimaux exigibles pour toute demande d'inspection sont ceux indiqués à la colonne III du tableau 6.5(5). Cela comprend le poisson et/ou les produits du poisson pour lesquels une inspection est demandée et qui comporte un échantillon dont la taille est inférieure à la quantité indiquée à la colonne II du tableau 6.5(5).
- 4.2.4 Dans le cas d'inspections effectuées sur demande, les laboratoires jouent le rôle de tiers fournisseur de services et les normes de service ne s'appliquent pas. Les analyses courantes doivent avoir préséance sur les analyses demandées. Dans le cas d'entreprises adhérent à un PGQ ou à un PGQI, on suppose que l'entreprise qui demande une analyse est responsable de l'application de la norme

connexe, pour que les résultats de l'analyse puissent être déclarés sans qu'il soit nécessaire de prendre une décision de type réussite/échec. Les résultats des inspections de laboratoire sont transmis aux importateurs adhérant à un PGQ sur le formulaire « Rapport d'inspection du laboratoire » et pas sur le formulaire « Rapport d'inspection du poisson ».

- 4.2.5 Dans les cas où un problème de santé-sécurité a été décelé par les analyses, l'ACIA doit cesser de jouer le rôle de tiers et voir à ce que le produit ne soit plus distribué ou que les mesures de rappel qui s'imposent soient prises.
- 4.2.6 Toute inspection de produit effectuée sur demande doit être menée selon la façon dont le produit est présenté à l'inspection par le demandeur. Il revient au demandeur de décider de quelle manière le lot sera présenté.
- 4.2.7 Lorsque le produit a été inspecté, la facturation des droits se fait chaque mois.
- 4.2.8 Les inspections effectuées sur demande sont facturées en utilisant le formulaire « Registre de transaction » (annexe B) du service des comptes clients de l'ACIA.

5. FORMULAIRES ET DOCUMENTS

Annexe A - Relevé de transaction

Annexe B - Demande d'inspection de poisson ou d'un établissement de transformation du poisson

2 6 A-1

nouveau 04/06/99

ANNEXE A

2 6 B-1

nouveau 04/06/99

ANNEXE B

CHAPITRE 2, SUJET 7**POLITIQUE SUR LA DÉLIVRANCE DES PERMIS****1. PORTÉE**

Le présent document définit la politique régissant la délivrance de permis aux établissements de transformation du poisson, ainsi que pour le poisson et les produits du poisson.

2. AUTORISATIONS

Loi sur l'inspection du poisson, S.R.C., 1985, c. F-12; Partie I.
Règlement sur l'inspection du poisson (RIP), C.R.C., c. 802.

Article 18, paragraphe 1 (RIP)

Malgré toute autre disposition du présent règlement et sous réserve du paragraphe (2), le président de l'Agence peut, sur réception d'une demande en ce sens, délivrer une autorisation permettant, durant la période qui y est indiquée, l'une ou l'autre des activités suivantes :

- a) la production ou la commercialisation de produits expérimentaux ou d'essai;
- b) le retraitement, le reconditionnement, la transformation, le tri ou la récupération du poisson dans un établissement agréé pour qu'il satisfasse aux exigences applicables de la Loi ou du présent règlement;
- c) la construction ou l'utilisation d'aires qui ne sont pas conformes à la Loi ou au présent règlement;
- d) l'utilisation à bord d'un navire du même équipement qu'avant l'entrée en vigueur du présent article, ou le maintien de l'exploitation d'un établissement construit avant celle-ci, même si le navire ou l'établissement n'est pas conforme à la Loi et au présent règlement;
- e) la commercialisation, la possession, l'utilisation ou l'élimination de poisson gâté, pourri ou malsain qui n'est pas destiné à la consommation humaine;
- f) le recyclage des contenants ou l'utilisation d'étiquettes non conformes aux exigences applicables du présent règlement;

- g) l'étiquetage de produits pour satisfaire aux besoins de certaines communautés culturelles au Canada;
- h) l'importation, l'exportation ou la commercialisation de poisson à des fins caritatives ou pour des événements internationaux ou des fêtes nationales, lorsque le poids du lot est inférieur à 1 000 kg;
- i) la production et la distribution de nourriture destinée aux secours d'urgence ou à l'aide internationale;
- j) l'exportation vers un pays étranger de poisson ou de contenants qui ne satisfont pas aux exigences applicables de la Loi et du présent règlement.

Article 18, paragraphe 2 (RIP)

Le président de l'Agence peut refuser de délivrer un permis s'il a des motifs raisonnables de croire que la délivrance de celui-ci, selon le cas :

- a) présenterait un risque pour la santé ou la sécurité publiques ou autrement réduirait la protection des consommateurs;
- b) risque de mettre sur le marché des consommateurs du poisson qui ne satisfait pas aux exigences du paragraphe 6(1) ou de l'article 27 ou à celles d'autres pays;
- c) risque de nuire à la réputation de l'industrie canadienne de transformation de poisson.

Article 18, paragraphe 3 (RIP)

Le président de l'Agence peut révoquer un permis ou refuser d'en délivrer un nouveau dans les cas suivants :

- a) il a des motifs raisonnables de croire que le titulaire du permis ou le demandeur lui a fourni de faux renseignements en vue d'obtenir le permis;
- b) le titulaire ou le demandeur n'a pas respecté une condition du permis ou une disposition de la Loi ou du présent règlement.

Article 18.1 (RIP)

Le président de l'Agence peut, à tout moment, assortir de conditions un certificat d'agrément, un permis ou une licence délivré aux termes du présent règlement, s'il est convaincu que ces conditions sont nécessaires pour que

l'importation ou l'exportation de poisson soit effectuée conformément au présent règlement.

3. DÉFINITIONS

Aliment spécial - Désigne un aliment qui est utilisé pour des cérémonies religieuses spéciales, ou un aliment importé dont l'usage n'est pas largement répandu chez la population du Canada en général, et dont il n'existe aucun succédané qui soit transformé au Canada (p. ex. mets ethniques).

Permis - Permis délivré en vertu du paragraphe 18.(1) du *Règlement sur l'inspection du poisson*. (Voir la section 4.1 pour les cas où un permis n'est pas requis.)

Poisson utilisé à des fins scientifiques - Désigne le poisson qui est utilisé par des centres de recherche, des universités, etc. dans le cadre de leurs expériences et leurs études et qui n'est pas destiné à la consommation humaine.

Produit d'essai - Désigne un produit du poisson qui est nouveau sur le marché en ce qui concerne sa composition, sa fonction, son état ou la forme de son emballage, et qui est transformé, importé ou exporté afin d'évaluer son implantation sur un marché.

Produit expérimental - Désigne un produit du poisson qui fait l'objet d'expériences scientifiques ou technologiques, est importé ou exporté à des fins expérimentales seulement, et n'est distribué sous aucune forme au public. (Remarque : si un transformateur ou un importateur décide de distribuer le produit fini au public, le produit perd son statut de « produit expérimental » et devient un « produit d'essai », à condition que les critères relatifs à cette catégorie de produit soient respectés.)

Produit pour usage personnel - Produit qui n'est ni vendu ni échangé contre des articles ou des services de valeur, et qui n'est distribué sous aucune forme (p. ex. échantillons) au public (ce qui inclut les exemptions aux fins de démonstration).

4. DIRECTIVES DE DÉLIVRANCE

4.1 Permis non requis dans les cas suivants

- ▶ Produits du poisson destinés à un « usage personnel », « produits expérimentaux », et « poisson utilisé à des fins scientifiques » selon les définitions de la section 3 du présent document, car ces produits ne sont pas visés par le *Règlement sur l'inspection du poisson*.
- ▶ Fabrication de produits d'essai dans des établissements non agréés auprès du gouvernement fédéral et qui sont vendus dans la province où ils ont été transformés, car ces produits ne sont pas visés par le *Règlement sur l'inspection du poisson* (un permis peut quand même être exigé aux termes de l'article B.01.012 du *Règlement sur les aliments et drogues* ou de la réglementation provinciale).
- ▶ Utilisation d'étiquettes qui ne respectent pas entièrement les exigences canadiennes en raison de non-conformités mineures (p.ex. fautes d'orthographe, taille des lettres inférieure à la taille requise, erreurs mineures de traduction, etc.). Les conditions et les mesures correctives requises pour rendre l'étiquette conforme et énoncées dans le Rapport d'inspection du poisson (FP1541) serviront de permis.
- ▶ Retraitement, reconditionnement, transformation, tri ou récupération du poisson dans un établissement agréé auprès du gouvernement fédéral dans le contexte des activités du Programme de gestion de la qualité (PGQ), tant que le poisson n'a pas été refusé par un inspecteur. Le plan de mesures correctives requis doit être mis en oeuvre selon le PGQ de l'établissement.
- ▶ Élimination du poisson refusé, du moment que l'élimination est effectuée conformément aux procédures mentionnées dans le plan PGQ ou le Programme de gestion de la qualité pour les importateurs (PGQI). Les titulaires de permis d'importation de base doivent respecter les procédures indiquées dans chapitre 3, sujet 1 du *Manuel d'inspection des produits du poisson*.
- ▶ Vente du poisson refusé destiné à des utilisations autres que la consommation humaine. Les procédures de

rétention et de libération du poisson refusé par un inspecteur sont indiquées dans chapitre 2, sujet 3 du *Manuel d'inspection des produits du poisson*.

- ▶ Étiquetage des produits du poisson pour les communautés culturelles/ethniques du Canada. Ces produits sont définis comme des « aliments spéciaux » (voir les définitions), et les exigences visant leur étiquetage sont précisées dans l'article B.01.012 du *Règlement sur les aliments et drogues*.

4.2 Cas où des permis peuvent être délivrés

- ▶ Production de produits d'essai dans un établissement non agréé lorsque les produits sont destinés à l'exportation.
- ▶ Retraitement, reconditionnement, transformation, tri ou récupération du poisson qui a été inspecté et refusé par un inspecteur.
- ▶ Construction ou utilisation, dans des établissements, d'aires de transformation ou d'aires connexes qui ne respectent pas les exigences de la *Loi* ou du *Règlement sur l'inspection du poisson*.
- ▶ Équipement utilisé sur un bateau ou dans un établissement qui ne respecte pas la *Loi* ou le *Règlement sur l'inspection du poisson*, mais qui a été construit avant l'entrée en vigueur du paragraphe 18.(1) du RIP en 1999.
- ▶ Commercialisation de produits d'essai portant des étiquettes unilingues (en anglais ou en français).
- ▶ Recyclage des contenants normalement destinés à un usage unique.
- ▶ Utilisation d'étiquettes non conformes aux exigences applicables du *Règlement sur l'inspection du poisson* et qui sont destinées à être apposées sur des produits du poisson exportés à l'extérieur du Canada.
- ▶ Importation, exportation ou commercialisation de poisson à des fins caritatives ou pour des événements internationaux ou des fêtes nationales.
- ▶ Production et distribution de nourriture destinée aux secours d'urgence ou à l'aide internationale.

5. POLITIQUE ET PROCÉDURES

5.1 Principes généraux

5.1.1 Une demande de permis peut être présentée par quiconque respecte les conditions suivantes :

- a) être titulaire d'un permis d'exportation ou d'importation du poisson;
- b) être l'exploitant d'un établissement agréé en vertu du *Règlement sur l'inspection du poisson*;
- c) être l'exploitant d'un établissement non agréé, à condition de disposer de renseignements permettant de montrer que les aliments sont transformés dans des conditions sanitaires et que les produits finis sont sains et sans danger.

5.1.2 Les permis peuvent être délivrés par le président de l'ACIA, ou ce pouvoir peut être délégué aux directeurs régionaux. Pour tous les permis concernant la transformation et la commercialisation de produits d'essai, ainsi que la production et la distribution de nourriture destinée aux secours d'urgence et à l'aide internationale, l'approbation du responsable national de l'inspection des produits est nécessaire, conformément à la section 5.3.2 de la présente politique. Il faut aviser le directeur de la Division du poisson, des produits de la mer et de la production de la délivrance de tous les permis de ce type.

5.1.3 Les activités et les articles pour lesquels il faut un permis sont précisés dans la section 4.2 du présent document. S'il le faut, le permis sera assorti de conditions considérées comme les exigences minimales destinées à maintenir le permis en règle.

5.1.4 La période de validité est indiquée sur le permis. Elle peut varier, et sera déterminée par le bureau d'inspection qui délivre les permis.

5.1.5 Aucun permis n'est délivré lorsqu'il est établi que sa délivrance aurait pour effet :

- a) de susciter un risque pour la santé ou la sécurité publiques ou de réduire autrement la protection des consommateurs;

- b) de risquer de permettre la mise en marché de poisson qui ne satisfait pas aux exigences du paragraphe 6.(1) ou de l'article 27.

5.1.6 Lorsque les conditions prescrites par un permis sont visées par le PGQ ou par le PGQI, un permis général peut être délivré, de manière à ce qu'il ne soit pas nécessaire d'obtenir un permis pour chaque cas (p. ex., étiquette). Dans ce cas, le permis devient invalide si l'agrément du transformateur est révoqué ou suspendu, ou si l'importateur perd son statut d'importateur adhérent à un PGQI.

5.1.7 Le permis est un document portant un numéro de permis unique, une mention du paragraphe pertinent de l'article 18 du *Règlement sur l'inspection du poisson* et la signature de la personne qui délivre le permis. Il doit aussi comporter la liste des conditions mentionnées dans les sections 5.3.1. à 5.3.6 qui s'appliquent. On trouve à la section 6 un modèle de permis qui doit être utilisé.

5.2 Révocation du permis

5.2.1 Un permis peut être révoqué dans les cas suivants :

- a) s'il y a des motifs raisonnables de croire que le titulaire a fourni des renseignements inexacts ou trompeurs à l'ACIA;
- b) si le titulaire du permis ne respecte pas les conditions du permis.

5.2.2 Les inspecteurs doivent détenir les produits qui ne respectent pas les conditions du permis et peuvent entreprendre des procédures qui aboutiront à des mesures correctives au besoin ou amorcer le processus de révocation du permis.

5.3 Délivrance du permis

5.3.1 Production de produits d'essais dans des établissements non agréés

Un permis pour la production d'un produit d'essai dans un établissement non agréé peut être délivré par le directeur régional sous réserve des conditions suivantes.

5.3.1.1 L'établissement est voué surtout à la recherche ou au développement de produits (p. ex., universités, centres

de développement technologique, établissements de recherche, etc.).

5.3.1.2 La transformation s'effectue dans des conditions sanitaires et le produit fini est sain et sans danger.

5.3.1.3 En général, les permis pour la production de produits d'essai sont délivrés à un seul établissement. Toutefois, lorsque plus d'un établissement d'essai développe des produits en utilisant des méthodes de transformation similaires et/ou qui visent à obtenir un produit présentant des caractéristiques semblables, un permis peut être délivré à plus d'un établissement non agréé pour la production de ces produits similaires à condition que l'intervalle entre la demande présentée par le premier établissement et les demandes subséquentes présentées par les autres établissements ne dépasse pas six mois.

5.3.2 Commercialisation des produits d'essai

Le demandeur doit présenter au gestionnaire national - inspection des produits (administration centrale), les données suivantes :

- un formulaire de description du produit;
- les quantités de produit qui seront commercialisées;
- la formulation du produit;
- la ou les régions de commercialisation, une liste des magasins ou autres lieux de commercialisation;
- la date approximative de mise en vente;
- tout autre renseignement pertinent, si l'ACIA en fait la demande.

Un permis de commercialisation d'un produit d'essai ne peut comporter d'exemptions que pour les exigences visant l'étiquetage bilingue et la dimension des contenants normalisés. Il peut être délivré sous réserve des conditions suivantes.

5.3.2.1 Le produit respecte les exigences de l'article B.01.012 du *Règlement sur les aliments et drogues*.

5.3.2.2 Les renseignements fournis montrent qu'il s'agit d'un produit nouveau sur le marché canadien en ce qui concerne sa composition, sa fonction, son état ou la forme de son emballage. (Ces renseignements doivent faire l'objet d'un examen par l'administration centrale. Le directeur régional est avisé de la décision concernant le

produit.)

5.3.3 Permis pour la construction d'aires non conformes, l'utilisation d'équipement non conforme et le recyclage des contenants

Pour obtenir un permis pour la construction d'aires non conformes, l'utilisation d'équipement non conforme et le recyclage des contenants, le transformateur doit présenter une demande au directeur régional et respecter les conditions mentionnées ci-dessous.

5.3.3.1 Dans le cas de la construction d'aires non conformes, le transformateur a mis en oeuvre un mécanisme ou un système qui répond à l'intention de la réglementation et est documenté dans un plan PGQ accepté. Lorsque les exigences de la réglementation ne sont pas respectées, et qu'aucun autre système satisfaisant n'est en place, l'établissement ne peut pas obtenir de permis ou transformer des produits aux fins d'exportation.

5.3.3.2 Dans le cas de l'utilisation d'équipement non conforme dans un établissement, le transformateur applique les mesures qui s'imposent pour que l'assainissement soit acceptable et pour assurer la production de produits sains et sans danger. Les mesures doivent être documentées dans un plan PGQ acceptable.

5.3.3.3 Dans le cas du recyclage des contenants, l'établissement dispose d'un système qui garantit un nettoyage, une désinfection et un assainissement appropriés qui sont documentés dans un plan PGQ accepté.

5.3.4 Délivrance de permis pour l'importation, l'exportation ou la commercialisation du poisson à des fins caritatives, pour des événements internationaux ou des fêtes nationales

Le représentant de l'organisation qui demande un permis en vue d'importer ou d'exporter un lot de poisson pour un événement spécial ou à des fins caritatives doit remettre au directeur régional une lettre signée par un représentant de l'organisation et contenant les renseignements liés à l'événement (lieu, date, nombre approximatif de participants, et autres données associées à l'événement et demandées par l'ACIA). Le permis vise à exempter l'organisation du permis d'importation, de la tenue des registres d'importation, de l'étiquetage et/ou du paiement de droits en vertu de la *Loi sur l'ACIA* et du

Règlement sur l'inspection du poisson. En général, les permis délivrés à des fins caritatives visent des lots de moins de 1 000 kg, mais il est possible de délivrer un permis pour de plus grandes quantités pourvu que les conditions énoncées dans la présente section soient satisfaites.

5.3.4.1 Lorsque les produits sont mal étiquetés, tous les renseignements obligatoires sont disponibles sur demande. Lorsque le produit est destiné à la cuisson et à une distribution ultérieure aux consommateurs, le produit est accompagné d'un manifeste dans lequel on énumère tous les ingrédients contenus dans le produit visé de manière intelligible, et on fournit les renseignements pertinents sur les méthodes adéquates de manutention, d'entreposage et de préparation.

5.3.4.2 L'importateur doit, dans une déclaration écrite, indiquer que le poisson ne sera pas utilisé à des fins personnelles et/ou à son profit personnel, et que tout poisson restant à la fin de l'événement sera éliminé d'une manière acceptable.

5.3.5 Délivrance de permis pour la production et la distribution de nourriture destinée aux secours d'urgence ou à l'aide internationale

Une oeuvre de secours d'urgence internationale peut présenter au directeur régional une demande pour obtenir l'autorisation de transformer, de distribuer ou d'exporter un produit dans des cas d'urgence.

5.3.5.1 Un permis de transformation ou d'importation de nourriture dans un cas d'urgence nationale peut être délivré avec l'autorisation du président de l'ACIA.

5.3.6 Délivrance de permis pour l'exportation du poisson ou contenants qui ne respectent pas les exigences de la Loi ou du Règlement de l'inspection du poisson

Le directeur régional peut délivrer un permis autorisant l'exportation vers un autre pays de poisson ou de contenants qui ne respectent pas les exigences canadiennes mais qui respectent les exigences du pays importateur. Ces permis visent principalement l'étiquetage, mais ils peuvent aussi concerner d'autres éléments, comme la présence d'additifs en quantité dépassant les concentrations maximales autorisées au Canada, ou l'utilisation de contenants non approuvés au

Canada. Si les procédures de contrôle de ces éléments sont indiquées dans le plan PGQ de l'établissement, un permis unique peut être délivré, et il demeurera valide pendant une période illimitée, à moins qu'une vérification de la conformité ne relève une absence de contrôle chez le transformateur. Dans le cas des étiquettes, un permis unique peut être délivré pour **toutes** les étiquettes visées par les contrôles documentés si les conditions énoncées dans la présente section et décrites dans le document intitulé *Politiques et procédures d'inspection des étiquettes pour le poisson et les produits du poisson* sont satisfaites :

- 5.3.6.1 L'étiquette ne porte pas d'information fausse, trompeuse ou mensongère.
- 5.3.6.2 Le fabricant peut justifier toute allégation ou mention inscrite sur l'étiquette.
- 5.3.6.3 Les étiquettes portent les renseignements courants obligatoires comme le nom du produit, les ingrédients, le contenu net, le nom du fabricant, ainsi que les termes descriptifs comme les directives d'entreposage et la date de péremption (s'il y a lieu).
- 5.3.6.4 L'exportateur doit :
 - a) dans les cas liés à la santé et à la sécurité (p. ex., additifs non autorisés), soumettre au bureau d'inspection la documentation pertinente provenant des autorités compétentes du pays importateur et confirmant que l'étiquette ou le produit faisant l'objet du permis respecte la réglementation du pays importateur; et
 - b) dans tous les autres cas (p. ex. qualité ou désignations de qualité), avoir en sa possession et rendre disponible pour l'audit les spécifications pertinentes provenant des autorités du pays importateur **ou** de l'acheteur.

Remarque : Dans les cas où le bureau d'inspection connaît les exigences du pays importateur, l'exportateur n'est pas tenu d'acquérir la documentation pertinente.

- 5.3.6.5 Le numéro du permis est indiqué sur la caisse avec la mention « Pour exportation vers (nom du pays importateur) ».

6. MODÈLE DE PERMIS D'EXEMPTION

Numéro du permis

Aux termes du paragraphe ___ de l'article 18 du *Règlement sur l'inspection du poisson*, le présent permis est délivré à :
(nom, adresse et, le cas chant, numéro d'agrément ou de permis d'importation de l'entreprise qui fait la demande de permis).

Le permis est délivré sous réserve des conditions suivantes :

___ La transformation dans un établissement non agréé est effectuée dans des conditions sanitaires et le produit n'est pas gâté, pourri ou malsain, conformément au *Règlement sur l'inspection du poisson*.

___ Un maximum de (quantité) de (nom du produit) est vendu (région du marché-test).

___ Un système de contrôle approuvé par un inspecteur est indiqué dans le PGQ de l'établissement de transformation et doit être mis en oeuvre efficacement pour la transformation dans des aires non conformes, avec de l'équipement non conforme ou dans des contenants non conformes.

___ Le produit qui reste à la fin d'un événement caritatif ou un festival est éliminé d'une manière acceptable.

___ L'étiquette des caisses de produit final porte la mention « Pour exportation vers (nom du pays importateur) ».

___ Un système de contrôle approuvé par un inspecteur est indiqué dans le PGQ de l'établissement de transformation et doit être mis en oeuvre efficacement pour l'élaboration et le contrôle d'étiquettes qui respectent les exigences du *Règlement sur l'inspection du poisson* ou les conditions mentionnées sur le permis.

___ Un pré-avis est envoyé au bureau d'inspection local pour tous les envois effectués en vertu de ce permis.

___ Le numéro du permis est indiqué sur chaque contenant d'expédition et sur les documents concernant les produits expédiés aux termes de ce permis.

___ Le permis est valide jusqu'à _____.

À l'exception des conditions précisées sur le présent permis, toutes les autres exigences du *Règlement sur l'inspection du poisson* doivent être respectées.

Directeur régional

Nom

Signature

Inspecteur
(qui a approuvé
la demande ou
préparé le
permis)

Nom

Signature

Date de délivrance

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état

nouveau

date

05/04/04

CHAPITRE 2, SUJET 8

**CLASSIFICATION DES PRODUITS RENFERMANT DE LA VIANDE
ET DES PRODUITS DU POISSON**

1. PORTÉE

Le présent document traite des règlements, de la politique et des procédures régissant l'inspection des aliments renfermant à la fois de la viande et du poisson.

2. AUTORISATIONS

Règlement sur l'inspection du poisson (C.R.C., ch. 802)
Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes
(DORS/90-288)

3. POLITIQUE

3.1 Toute personne peut présenter à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) une demande en vue d'exempter de l'application du *Règlement sur l'inspection des viandes* et du *Règlement sur l'inspection du poisson* des aliments renfermant à la fois des produits de la viande et des produits du poisson.

3.2 La demande est évaluée par la Division du poisson, des produits de la mer et de la production et la Division des aliments d'origine animale, qui classent l'aliment comme un produit du poisson ou un produit de la viande.

3.3 Les aliments renfermant à la fois de la viande et du poisson classés comme des produits du poisson sont exemptés des exigences du *Règlement sur l'inspection des viandes*. Les critères de classification d'un aliment comme produit du poisson sont entre autres :

- la proportion de l'ingrédient poisson et de l'ingrédient viande;
- la description de l'aliment;
- le nom usuel;
- le degré de transformation des ingrédients servant à la fabrication de l'aliment;
- la reconnaissance historique (commerciale et/ou publique) de l'aliment comme un produit du poisson.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
nouveau 05/04/04

3.4 Les aliments renfermant à la fois de la viande et du poisson classés comme des produits de la viande sont exemptés des exigences du *Règlement sur l'inspection du poisson*. Les critères de classification d'un aliment comme produit de la viande sont entre autres :

- la proportion de l'ingrédient poisson et de l'ingrédient viande;
- la description de l'aliment;
- le nom usuel;
- le degré de transformation des ingrédients servant à la fabrication de l'aliment;
- la reconnaissance historique (commerciale et/ou publique) de l'aliment comme un produit de la viande.

3.5 Lorsqu'un établissement de transformation du poisson fabrique un aliment renfermant à la fois de la viande et du poisson qui est classé comme un produit du poisson, le transformateur doit utiliser des ingrédients viande prêts à être incorporés dans le produit final. La transformation des ingrédients viande est limitée au parage et au découpage de produits de la viande désossés (p. ex. bacon tranché, flèche de bacon, jambon cuit, boeuf rôti, viande de poulet, etc.) Visant à pour permettre au transformateur d'incorporer la viande dans le produit, et aux opérations nécessaires à l'assemblage du produit final. Les autres procédés, notamment les opérations de désossage, de cuisson ou de salaison de la viande, sont interdits.

Les procédés appliqués à l'aliment sous forme finale comme, entre autres, la cuisson ou l'enrobage avec de la panure sont permis. Des détails sur les procédés acceptés se trouvent dans la liste des produits exemptés qui est disponible dans la section de poissons et de fruits de mer sur l'Internet de l'ACIA.

3.6 Lorsqu'un établissement de transformation de la viande fabrique un aliment renfermant à la fois de la viande et du poisson qui est classé comme un produit de la viande, le transformateur doit utiliser des ingrédients poisson prêts à être incorporés dans le produit final. La transformation des ingrédients poisson est limitée au parage et au découpage de la chair du poisson (p. ex. filets, filets de poisson fumé, pâtes de poisson, chairs de mollusques bivalves, chair de homard/crabe, crevettes décortiquées, etc.) Visant à permettre au transformateur d'incorporer le poisson dans le produit, et aux opérations nécessaires à l'assemblage du produit final. Les autres procédés, notamment l'étêtage et l'éviscération, le

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
05/04/04

filetage, l'écaillage des mollusques ou le décorticage des crustacés, sont interdits.

Les procédés appliqués à l'aliment sous forme finale comme, entre autres, la cuisson ou l'enrobage avec de la panure sont permis. Des détails sur les procédés acceptés se trouvent dans la liste des produits exemptés.

3.7 Un établissement de transformation du poisson ne peut préparer un aliment renfermant un ingrédient viande et un ingrédient poisson que si :

- l'aliment est couramment reconnu comme un produit du poisson et est exempté de l'application du *Règlement sur l'inspection des viandes*;
- les ingrédients viande proviennent d'un établissement agréé aux termes du *Règlement sur l'inspection des viandes*, ou d'un établissement étranger autorisé à exporter des produits de la viande vers le Canada.

3.8 Un établissement de traitement des viandes ne peut préparer un aliment renfermant un ingrédient viande et un ingrédient poisson que si :

- l'aliment est couramment reconnu comme un produit de la viande et est exempté de l'application du *Règlement sur l'inspection du poisson*;
- l'ingrédient poisson provient d'un établissement agréé aux termes du *Règlement sur l'inspection du poisson*, ou a été importé au Canada conformément au *Règlement sur l'inspection du poisson*.

3.9 Les aliments renfermant à la fois des ingrédients viande et des ingrédients poisson qui ne peuvent pas être classés comme produits du poisson ou produits de la viande selon les conditions décrites aux points 3 et 4 ci-dessus doivent être transformés et/ou importés conformément au *Règlement sur l'inspection des viandes* **et** au *Règlement sur l'inspection du poisson*.

4. PROCÉDURES

4.1 Les demandes d'exemption doivent être accompagnées d'une étiquette du produit et, sur du papier à correspondance officielle du fabricant, de la recette indiquant le pourcentage de chaque ingrédient utilisé ainsi que la méthode de préparation du produit. La composition détaillée de tous les ingrédients du produit de la viande ou du produit du

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
nouveau 05/04/04

poisson préparé doit aussi être fournie pour permettre d'évaluer la compatibilité du produit de la viande ou du produit du poisson avec la législation canadienne relative à la composition des aliments. La demande d'exemption ainsi que les documents pertinents doivent être adressés au directeur de la Division des aliments d'origine animale, Agence canadienne d'inspection des aliments, et au directeur de la Division du poisson, des produits de la mer et de la production, Agence canadienne d'inspection des aliments.

- 4.2 Chaque demande est examinée par un agent désigné de la Division des aliments d'origine animale et de la Division du poisson, des produits de la mer et de la production qui classe l'aliment comme produit de la viande ou produit du poisson.
- 4.3 Une liste de produits exemptés est disponible dans la section de poissons et de fruits de mer du site Internet de l'ACIA.
- 4.4 Les directeurs régionaux identifieront le personnel pour vérifier que les produits exemptés indiqués dans le tableau sur l'Internet de l'ACIA sont composés d'ingrédients acceptable comme décrits aux section 4.5 et 4.6 ci-dessous.

Quand une compagnie souhaite transformer ou importer un aliment qui n'est pas inscrit sur l'Internet de l'ACIA contenant des ingrédients de viande et de poissons, le représentant de la compagnie sera conseillé des procédures identifiées au point 4.1 ci-dessus.

- 4.5 Un aliment renfermant à la fois de la viande et du poisson et classé comme un produit du poisson est inspecté selon les exigences prévues par le *Règlement sur l'inspection du poisson* et doit respecter tous les règlements canadiens applicables, entre autres, le *Règlement sur les aliments et drogues*.

L'importateur d'un aliment renfermant à la fois de la viande et du poisson et classé comme un produit du poisson doit être titulaire d'un permis d'importation du poisson valide ou d'un permis d'importation avec Programme de gestion de la qualité des importateurs valide. L'importateur doit remettre pour chaque envoi un avis écrit au bureau d'inspection de l'ACIA concerné, et chaque envoi est soumis à une inspection conformément aux politiques et procédures décrites dans le chapitre 3 du *Manuel d'inspection des produits du poisson*.

L'importateur doit être en mesure de montrer que l'ingrédient viande d'un aliment renfermant à la fois de la viande et du poisson et classé comme un produit du poisson pourrait être légalement importé au Canada, ce qui signifie que l'ingrédient

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 21

date
31/08/06

viande doit respecter les exigences du *Règlement sur l'inspection des viandes* et d'autres règlements canadiens applicables, entre autres, le *Règlement sur la santé des animaux* et le *Règlement sur les aliments et drogues*. Par exemple, l'utilisation d'un ingrédient viande qui renferme des additifs non autorisés ou qui provient d'une région soumise à des restrictions sanitaires est interdite.

Pour montrer que l'ingrédient viande satisfait aux exigences canadiennes, l'importateur doit joindre à l'avis d'importation écrit, le nom du pays et le numéro de l'établissement où l'animal a été abattu, ainsi que le nom du pays et le numéro de l'établissement où la viande a été transformée.

- 4.6 Un aliment renfermant à la fois de la viande et du poisson et classé comme un produit de la viande est inspecté conformément aux exigences prévues par le *Règlement sur l'inspection des viandes* et doit respecter tous les règlements canadiens applicables, entre autres, le *Règlement sur les aliments et drogues*.

L'étiquette et la recette d'un produit de la viande doivent être enregistrées auprès de la Division des aliments d'origine animale. Pour de plus amples renseignements, consulter le chapitre 7 du *Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes* (MOP). L'aliment est l'objet d'une inspection en vertu des politiques et des procédures décrites au chapitre 4 du *Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes*.

L'importateur d'un aliment contenant à la fois de la viande et du poisson reconnu comme un produit de la viande doit être en mesure de montrer que l'ingrédient poisson pourrait être légalement importé au Canada, ce qui signifie que l'ingrédient poisson doit respecter les exigences énoncées dans la réglementation canadienne pertinente, entre autres, le *Règlement sur l'inspection du poisson* et le *Règlement sur les aliments et drogues*. Par exemple, l'utilisation d'un ingrédient poisson comme des mollusques bivalves crus (p. ex. moules, myes ou huîtres) qui renferment des additifs non autorisés ou qui proviennent de sources non autorisées est interdite. Les importations seront soumises à une inspection conformément aux politiques et procédures décrites au chapitre 10 du *Manuel des méthodes*.

CHAPITRE 3, SUJET 1

INSPECTION DU POISSON ET DES PRODUITS DU POISSON IMPORTÉS

1. **PORTÉE**

Le présent document traite des règlements, politiques et procédures régissant l'inspection du poisson et des produits du poisson importés.

2. **AUTORISATIONS**

*Loi sur l'inspection du poisson, S.R.C, 1985, c. F.-12.
Règlement sur l'inspection du poisson (RIP), C.R.C. 1978,
c.802.*

Loi sur les aliments et drogues, S.R.C., 1985, c. F.-12.

*Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de
consommation, DORS/88-204.*

3. **DÉFINITIONS**

Analyses spécialisées - analyses basées sur les dangers microbiens et chimiques associés à un type de produit du poisson. Les analyses spécialisées comprennent les analyses bactériologiques et chimiques, les dosages de toxines naturelles, les analyses de paramètres de sécurité, les analyses de composition du produit et l'évaluation de l'intégrité du contenant.

Analyses standards - analyses qui s'appliquent à tous les types de produits du poisson et qui comprennent l'évaluation de l'étiquette, l'analyse sensorielle et l'évaluation du contenu net.

Autorité reconnue en matière de procédé thermique - toute personne ou tout organisme qui a été reconnu par l'Agence comme compétent dans la conception et l'évaluation des procédés thermiques.

Catégorie d'analyse - les exigences en matière d'analyse sont réparties en deux catégories : 1) les analyses standards et 2) les analyses spécialisées.

Catégories de produits - les produits sont groupés en grandes catégories selon la méthode de transformation.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

Les catégories de produits sont a) les produits prêts-à-manger; b) les produits en conserve; c) les mollusques bivalves; d) les produits du poisson congelés, salés ou séchés; e) le poisson frais ou vivant. Chaque catégorie de produits présente des risques sanitaires particuliers qui influent sur les exigences en matière d'analyses, de vérification et de tenue de registres.

Conserves - les conserves désignent les produits mis en boîte dans un contenant hermétique stérilisé à la chaleur pour prévenir leur altération et détruire tous les organismes pathogènes. Il faut fournir les spécifications de sertissage et les documents sur le contrôle du procédé thermique avant leur importation.

Envoi - aux fins de l'importation, un envoi est une quantité donnée de poisson ou de produits du poisson importés en même temps, par le même importateur, dans un seul véhicule de transport ou bateau et dont on a informé un bureau d'inspection de la disponibilité pour inspection à un endroit.

Liste des alertes à l'importation - liste de transformateurs et de produits qui ont été rejetés à la suite d'une inspection du produit, pour lesquels l'ACIA a reçu des alertes émises par d'autres pays ou pour lesquels des problèmes ont été décelés au cours d'une enquête.

Lot - aux fins de l'importation, envoi ou partie d'un envoi de poisson constitué de poisson de la même espèce, transformé de la même façon par le même transformateur, emballé dans des contenants du même type et de la même taille et portant la même étiquette. Par exemple, l'expression « transformé de la même façon » s'applique, entre autres mais non exclusivement, aux sardines en conserve dans différentes sauces, ou aux pâtés de poisson fabriqués avec différents ingrédients.

Mollusques bivalves - comprennent toutes les espèces comestibles d'huîtres, de myes, de moules, de palourdes, etc. et les pétoncles entiers ou avec le corail.

Permis d'importation avec programme de gestion de la qualité (PGQI) - permis délivré en vertu du paragraphe 6.1(1.1) du RIP.

Permis d'importation du poisson - permis délivré en vertu du paragraphe 6.1(1) du RIP.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
modif.n° 20 05/06/06

Plan national d'échantillonnage - plan national annuel qui expose le nombre d'échantillons ciblé et les exigences en matière d'analyse pour divers produits.

Poisson frais ou vivant - cette catégorie de produit comprend les produits du poisson vivants ou dans leur état naturel à l'exception des mollusques bivalves

Première importation - nouveaux produits sur le marché canadien ou qui n'ont pas été inspectés au cours des deux dernières années.

Produits à haut risque - produits qui, s'ils ne sont pas préparés ou transformés correctement, ou dans le cas des mollusques bivalves, s'ils ne proviennent pas d'une source de récolte adéquate, peuvent présenter un grave danger pour la santé et la sécurité des personnes. Les types de produits à haut risque appartiennent aux catégories des produits en conserve hypoacides, des produits prêts-à-manger ou des mollusques.

Produits du poisson congelés, salés ou séchés - cette catégorie de produit comprend les produits de poisson crus qui ont subi une transformation additionnelle, mais qui ne sont pas prêts-à-manger.

Produits prêts-à-manger - tout poisson, à l'exception du poisson en conserve et des coquillages vivants, qui ne requiert aucune préparation par le consommateur, sauf de le décongeler ou de le réchauffer avant de le consommer. Il y a par exemple les crevettes cuites, la chair de fruits de mer cuite, le saumon fumé, les simili-fruits de mer (kamaboko), les mousses et les pâtés. La documentation pertinente concernant le contrôle du procédé doit être soumise avant l'importation des produits.

Programme d'évaluation chez le fournisseur - vérification des analyses effectuées à l'étranger, qui peuvent comprendre des résultats d'analyses effectuées à l'étranger ou des ententes en vue d'effectuer des analyses standards à l'étranger.

Raison de l'inspection - les produits importés au Canada peuvent être inspectés à titre de première inspection, dans le cadre d'une vérification au hasard, dans le cadre du programme d'appui ou à la suite d'une alerte à l'importation.

Semi-conserve - poisson qui a été traité par salage ou saumurage, ou traité au vinaigre, au sucre ou aux épices

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
modif.n° 20 05/06/06

ou à tout mélange de ces ingrédients et mis en boîte de façon à ce qu'il puisse se conserver propre à la consommation humaine au moins six mois, par réfrigération sans congélation (semi-preserve).

Suivi des produits - échantillonnage impartial d'une population de produits en vue de recueillir des données historiques et d'évaluer la conformité générale aux exigences.

Surveillance des produits - échantillonnage d'une population de produits ciblée durant une certaine période de temps, en vue d'évaluer le degré de conformité à l'une ou plusieurs exigences, en réponse à des questions qui ont déjà été identifiées.

Système de contrôle et de suivi des importations (SCSI) - système informatisé permettant de faire le suivi des produits du poisson importés. Ce système emmagasine et traite les données sur les importations de poisson (description du produit incluant son nom scientifique et sa source, les noms du transformateur, de l'importateur, le pays d'origine, la taille du lot, les codes du produit) ainsi que les résultats de l'inspection du produit (analyses effectuées et leurs résultats). Le système utilise cette information pour identifier et cibler les produits soumis à l'inspection qui sont des premières importations ainsi que ceux qui font partie d'une alerte à l'importation. Cette information sert aussi à maintenir la Liste des alertes à l'importation et à fournir des rapports de gestion des inspections de produits importés et il permet également de faire le suivi des droits de recouvrement des coûts pour les produits du poisson importés.

Vérification au hasard des produits - l'analyse d'un lot choisi au hasard conformément à la fréquence établie à l'annexe A, tableau 4. Chaque vérification de produit est comptée comme représentant une unité au plan national d'échantillonnage.

4. POLITIQUE

Tout le poisson et les produits du poisson importés visés par le RIP doivent être inspectés conformément aux politiques et procédures décrites dans le présent document qui précise également les responsabilités générales de l'ACIA et des importateurs.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

4.1 Produits importés

À l'exception des produits importés décrits ci-dessous, le poisson importé est soumis aux exigences de la *Loi sur l'inspection du poisson* et de son règlement d'application. Les produits non visés par ces dispositions sont les suivants :

- Les envois non définis par l'Agence des services frontaliers du Canada comme des importations.
- Le poisson importé qui n'est pas destiné à la consommation humaine comme les poissons déclarés comme étant des appâts ou de la nourriture pour animaux familiers.
- Les produits importés qui sont destinés à la consommation personnelle.
- Les produits du poisson importés comme les aliments fonctionnels ou nutraceutiques qui relèvent de Santé Canada.
- Les marchandises étrangères qui demeurent en douane et qui transitent par le Canada vers un autre pays.
- Les marchandises canadiennes qui sont produites en vue d'être exportées vers un marché étranger et qui sont par la suite réimportées au Canada par le premier exportateur. Toutefois, elles sont soumises aux exigences du Programme d'inspection des importations lorsque l'exportateur des marchandises canadiennes et l'importateur de ces marchandises sont différents.
- Le poisson vendu par un bateau étranger agréé auprès de l'ACIA (enregistrement fédéral).
- Les produits qui sont importés par des ambassades ou des consulats étrangers ne sont pas régis en général par le RIP. Si ces produits sont destinés à la vente ou à la redistribution, ils seront soumis aux exigences en matière d'inspection et de recouvrement des coûts.
- Les produits importés comme échantillons commerciaux à des fins d'analyse et d'évaluation de leur conformité générale aux exigences gouvernementales et/ou d'une entreprise.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
modif.n° 20 05/06/06

4.2 Permis d'importation

Toute personne qui veut importer du poisson ou des produits du poisson au Canada, pour le vendre ou en faire la distribution à des fins de consommation humaine, doit tout d'abord obtenir un permis d'importation d'un bureau de l'ACIA.

Le chapitre 3, sujet 2 du présent manuel décrit en détail les exigences visant tous les détenteurs de permis d'importation.

4.2.1 *Permis d'importation avec programme de gestion de la qualité*

Le chapitre 3, sujet 2 du présent manuel décrit en détail les exigences visant la délivrance d'un permis d'importation avec programme de gestion de la qualité.

Un permis d'importation avec programme de gestion de la qualité est délivré aux importateurs dont les systèmes sont approuvés suite à la demande de PGQI. Il existe deux types de permis : les permis à application partagée et les permis à application complète.

Dans le cas des permis à application partagée, l'importateur doit déterminer les exigences d'inspection en ce qui concerne les analyses standards, doit s'assurer que tous les produits importés sont produits dans le cadre d'un programme d'assurance de la qualité des fournisseurs documenté et acceptable, à obtenir les échantillons et à effectuer les analyses standard sur leurs produits finis telles qu'elles sont décrites dans leur système. L'ACIA précisera s'il faut effectuer des analyses spécialisées, prélèvera les échantillons à cette fin et effectuera les analyses au besoin.

Dans le cas d'un permis à application complète, l'importateur se charge doit déterminer les exigences d'inspection, s'assurer que tous les produits importés sont produits conformément à un programme d'assurance de la qualité des fournisseurs documenté et acceptable, prélèver les échantillons et effectuer les analyses standards et spécialisées des produits finis. Toutes les analyses spécialisées doivent être effectuées par des laboratoires qui sont conformes aux normes approuvées par l'ACIA. Cette dernière n'effectuera aucune analyse standard systématique dans le cadre du système de PGQI à application complète, mais peut effectuer des analyses sur les produits importés par les importateurs

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
modif.n° 20 05/06/06

participant au PGQI dans le cadre d'un processus d'audit, d'une enquête ou à la suite d'inspections demandées par l'importateur adhérant au PGQI en ce qui concerne les analyses standards et les analyses spécialisées.

Le Programme de gestion de la qualité préparé par l'importateur doit démontrer les éléments suivants :

- a) conformité aux exigences du permis;
- b) données détaillées sur le système de tenue de registres;
- c) programme d'assurance de la qualité des fournisseurs (système de contrôle de la qualité à l'étranger pour les analyses standards ou autre programme pour garantir la conformité à la réglementation canadienne);
- d) système d'inspection des installations d'entreposage sous froid;
- e) méthode de vérification des lots importés en ce qui concerne les analyses standards et spécialisées (PGQI à application complète seulement), aux fréquences prescrites, au point de contrôle critique du produit final;
- f) procédure d'auto-vérification.

4.2.2 *Résultats des inspections - importateurs participant à un PGQI*

Les titulaires de permis avec PGQI à application partagée et à application complète sont tenus de signaler à l'ACIA les produits refusés. Quand ils rejettent des produits pour raison de non-conformité aux exigences réglementaires liées à la santé et à la sécurité, ils doivent en avvertir immédiatement l'ACIA qui déterminera les mesures à prendre. Si le produit n'est pas rejeté pour une raison de santé et de sécurité, l'ACIA doit alors être informée dans les 5 jours ouvrables de la décision concernant le produit. L'ACIA inscrit alors le produit sur la LAI avec une désignation ALI. Il faut remarquer que les rejets d'étiquettes concernant des importateurs ne sont pas inscrits sur la Liste des alertes à l'importation.

Tous les résultats d'inspection des analyses effectuées sur des produits importés doivent être fournis à l'ACIA

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

sous forme électronique et acceptable pour l'ACIA, tous les six mois, une fois pour la période d'avril à septembre et une fois pour la période d'octobre à mars.

4.3 Exigences liées au permis d'importation

Le chapitre 3, sujet 2 du présent manuel décrit en détail les exigences visant tous les détenteurs de permis d'importation du poisson.

4.3.1 *Plaintes*

Tous les importateurs qui reçoivent des informations mettant en doute l'innocuité du poisson qu'ils ont importé doivent en faire l'examen.

4.3.2 *Rappel*

Tout importateur qui demande un rappel doit aviser l'Agence immédiatement de la décision prise. Il revient à l'Agence de collaborer avec l'importateur afin de surveiller le rappel et d'y participer le cas échéant.

4.3.3 *Exigences relatives à la tenue de registres*

Tous les importateurs sont tenus de tenir au Canada des registres sur les rappels, les plaintes et les contrôles des procédés et les conserver pendant trois ans à la disposition des inspecteurs à des fins d'audit et d'évaluation.

4.4 Avis d'importation

Tout importateur doit aviser l'ACIA de toute importation de produits du poisson dans les 48 heures qui suivent l'arrivée de cet envoi au Canada. Un avis écrit doit être émis pour chaque envoi.

Les produits figurant à la section 4.1 ne sont pas considérés comme des importations et n'ont pas besoin de faire l'objet d'un avis à l'ACIA.

L'ACIA fournit un formulaire d'avis officiel à l'adresse Internet suivante :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fishpoi/import/notiavis.pdf>

L'utilisation du formulaire d'avis de l'ACIA est volontaire bien que tous les avis doivent être exacts et contenir tous les renseignements prescrits par le *Règlement sur l'inspection du poisson*.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

4.4.1 *Exigences en matière de données relatives aux importations*

L'importateur déclaré à l'Agence des services frontaliers du Canada (ASFC) comme l'importateur officiel doit être identifié sur l'avis. Si le nom de la personne ou de l'entreprise qui envoie l'avis à l'ACIA ne correspond pas au nom de l'importateur, il faut indiquer sur l'avis le nom de l'importateur figurant sur le formulaire de l'ASFC.

Les produits destinés à une transformation ultérieure doivent être identifiés comme tels sur le formulaire d'avis d'importation.

L'avis d'importation d'envois comportant des produits à haut risque (c.-à-d. conserve de poisson et poisson prêt-à-manger) doit être accompagné d'une liste de codes de production indiquant l'établissement de transformation, la date de transformation et le nombre de contenants pour chaque code de production. Les codes de production complets de ces produits doivent être entrés dans la base de données sur les importations.

4.5 Évaluation de la conformité - Système de vérification réglementaire

4.5.1 *Évaluation de la conformité - Audit et inspection*

L'ACIA évalue la conformité de l'importateur aux règlements, aux ententes, à la politique et aux procédures qui s'appliquent grâce aux activités suivantes:

4.5.1.1 Pour les titulaires d'un permis d'importation du poisson

Inspection des importateurs pour déterminer s'ils respectent les exigences en matière de documents concernant les systèmes de rappel, de gestion des plaintes et de contrôle des procédés.

Inspection des produits importés dans le cadre du système de surveillance des produits importés.

4.5.1.2 Pour les titulaires d'un permis d'importation avec programme de gestion de la qualité

L'ACIA détermine la conformité du Programme de gestion de la qualité à application partagée et complète des importateurs par des activités d'audit et d'inspection

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
modif.n° 20 05/06/06

prévues dans le système de vérification réglementaire et détaillées au chapitre 3, sujet 4, Programme de vérification réglementaire des importations.

4.6 Cas de non-conformité

Se reporter au chapitre 3, sujet 4 pour plus de détails sur les cas de non-conformité et les procédures subséquentes pour le suivi des importateurs qui ne respectent pas les exigences.

Les problèmes relevés au cours de l'inspection ou de l'évaluation d'un importateur détenteur d'un permis doivent être documentés et rangés dans une des catégories suivantes :

- a) ceux qui conduisent à l'importation et/ou à la distribution d'un produit qui est frauduleux ou insalubre;
- b) les anomalies par rapport à la norme de référence établie, mais qui ne présentent pas un danger pour la santé ou la sécurité :
 - i. non-conformité réglementaire comme le non-respect du *Règlement sur l'inspection du poisson*; ou
 - ii. autre non-conformité, comme une infraction aux exigences des politiques et des procédures;
- c) problèmes, qui, s'ils ne sont pas corrigés pourraient conduire à un cas de non-conformité (observations).

4.7 Stratégie en matière de conformité - Application

Les mesures d'application prises par les inspecteurs des produits du poisson en cas de non-conformité doivent respecter le cadre général de la stratégie d'application formulée au chapitre 2, sujet 5 du présent manuel. Ce document contient les principes d'application et de conformité ainsi que les mesures qui doivent être prises par les inspecteurs pour favoriser et vérifier l'observation de la *Loi sur l'inspection du poisson* et de son règlement d'application, et de toute autre disposition législative qui s'applique.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
modif.n° 20 05/06/06

4.8 Exigences en matière d'inspection

4.8.1 *Exigences en matière d'analyses*

4.8.1.1 Analyses standard

Pour en déterminer la conformité aux exigences canadiennes, on soumet les produits du poisson aux analyses suivantes :

- a) Évaluation de l'étiquette - examen de l'étiquette, de l'emballage et des marques codées.
- b) Évaluation du contenu net - pesée du produit visant à déterminer la conformité à toutes les déclarations de poids (p. ex. poids net et/ou poids égoutté, y compris l'évaluation des liquides, le cas échéant).
- c) Analyse sensorielle - analyse sensorielle et examen physique afin de déterminer la conformité du produit aux normes de qualité en matière d'altération (odeurs rances ou anormales), de décomposition, de présence de corps étrangers, d'éléments indésirables et de parasites; on déterminera également la conformité à toutes les autres déclarations du contenu comme le style, le nombre, la composition, etc.

4.8.1.2 Analyses spécialisées

Les importations de produits du poisson sont soumises à des analyses spécialisées visant à déterminer que les produits sont conformes aux exigences canadiennes concernant les dangers bactériologiques et/ou chimiques associés à un type de produit. Ces dangers sont identifiés pour chaque type de produit dans l'annexe A, tableau 3. Les analyses spécialisées comprennent les analyses suivantes :

- a) Analyses bactériologiques - analyses visant à déceler la présence d'organismes pathogènes comme *E. coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella sp.*, et *Staphylococcus aureus* dans les produits du poisson.
- b) Analyses chimiques - analyses visant à déceler dans les produits du poisson la présence de contaminants chimiques comme des éléments toxiques, des pesticides, des produits chimiques industriels et des résidus de médicaments.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
modif.n° 20 05/06/06

- c) Analyses de composition - analyses des produits visant à déceler la présence d'ingrédients ou d'additifs.
- d) Dosage des toxines naturelles - analyses des produits visant à vérifier les concentrations de toxines naturelles comme l'histamine, la toxine paralysante des mollusques, l'acide domoïque et d'autres biotoxines comme la ciguatera, l'acide okadaïque et la tétramine.
- e) Analyses des paramètres de sécurité - analyses visant à s'assurer que le poisson emballé dans des contenants hermétiques et dont la salubrité ne dépend pas exclusivement de la stérilisation thermique, de la congélation ou de la réfrigération se caractérise par un pH et/ou une activité de l'eau et/ou une teneur en sel en phase aqueuse suffisants pour assurer la sécurité du produit.
- f) Intégrité des contenants - examen des contenants hermétiquement scellés pour en déterminer l'intégrité.
- g) Autres - autres analyses spécialisées effectuées dans le cadre d'une enquête ou d'un projet spécial. Par exemple, les conserves bombées peuvent subir une analyse pour en déterminer la stérilité ou on peut assurer la surveillance de produits provenant de pays où les poissons exploités à des fins commerciales peuvent être exposés à d'autres produits chimiques ou à une contamination microbiologique qu'on n'évalue pas habituellement.

4.8.2 *Raisons de l'inspection*

Les produits de poisson importés sont soumis à l'inspection pour déterminer s'ils sont conformes aux exigences canadiennes :

a) Première inspection

Les produits de poisson importés, sans antécédents en matière de conformité, sont soumis à une inspection. Un produit n'a pas d'antécédents en matière de conformité lorsqu'aucun poisson de la même espèce, transformé de la même façon (c.-à-d. dans la même catégorie de produit) n'a été inspecté au cours des deux dernières années.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
modif.n° 20 05/06/06

b) Liste des alertes à l'importation (LIA)

Les produits du poisson importés figurant sur la liste des alertes à l'importation sont inspectés. La LAI est disponible au lien d'internet suivant : <http://active.inspection.gc.ca/script/fispo/ial/IALF.ront.asp?lang=f>

c) Vérification au hasard des produits

Les produits de poisson importés sont soumis à une inspection au hasard.

d) Projet de suivi ou de surveillance

Les produits du poisson importés peuvent aussi être soumis à une inspection dans le cadre d'un projet de suivi ou de surveillance du plan d'échantillonnage national.

**4.9 Produits importés pour transformation ultérieure :
exigences en matière d'inspection**

4.9.1 Les produits importés pour transformation ultérieure ne feront pas l'objet d'une inspection par l'ACIA aux fins d'analyses standards dans le cadre du programme d'inspection des importations. Un droit unique de 30 \$ pour l'ensemble du lot sera appliqué à tous les produits de l'envoi destinés à une transformation ultérieure (se reporter au chapitre 3, sujet 3 - Recouvrement des coûts). Les produits du poisson importés pour transformation ultérieure doivent être considérés comme « produits entrants » selon le PGQ de l'établissement. Les transformateurs important du poisson destiné à une transformation ultérieure informent l'ACIA des cas de non-conformité au *Règlement sur l'inspection du poisson* en précisant la raison du rejet du produit. Ces données serviront à inscrire le produit sur la Liste des alertes à l'importation avec mention ALA (alerte générale). Selon les causes de non-conformité, l'établissement pourra être autorisé à retraiter, trier, réexporter ou détruire les produits.

Lorsque la transformation du produit ne permet pas d'éliminer les risques potentiels pour la santé et la sécurité (p.ex. contamination chimique ou présence d'agents pathogènes), l'ACIA peut effectuer des analyses spécialisées conformément au Programme d'inspection des importations.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

4.9.2 L'importateur doit indiquer sur l'avis d'importation les produits qui sont destinés à une transformation ultérieure. Il doit fournir les données montrant que le poisson subira une modification appréciable dans une usine agréée auprès du gouvernement fédéral conformément à ce qui suit. Afin de déterminer les exigences relatives à l'inspection des produits et les droits exigibles pour le service d'inspection, l'inspecteur approuvera ou refusera la demande de transformation ultérieure selon les critères suivants :

- a) Le produit doit être transformé dans un établissement agréé par l'ACIA. L'importateur doit exploiter un établissement agréé auprès de l'ACIA ou indiquer le nom de l'établissement agréé qui effectuera la transformation, et le genre de transformation à laquelle sera soumis le produit importé.
- b) La transformation ultérieure doit comporter une modification importante du produit découlant, entre autres, du filetage, du parage, du désossage, de la mise en conserve, du fumage, du salage, de la cuisson, du saumurage ou du séchage. Les produits qui ont été réemballés sans subir aucune des transformations mentionnées précédemment ne sont pas considérés comme ayant subi une transformation importante. L'importateur doit indiquer la transformation ultérieure qui sera effectuée sur l'envoi de produits importés.
- c) L'importateur doit aviser l'Agence de tout lot importé destiné à une transformation ultérieure qui est rejeté selon le PGQ de l'établissement.

4.9.3 L'importateur doit être mis au courant si les lots mentionnés sur l'avis d'importation ne sont pas admissibles à une transformation ultérieure. Les produits importés qui ne répondent pas aux critères sont inscrits en conséquence dans la base de données sur les importations. Ils seront inspectés conformément aux politiques et aux procédures appliquées aux produits du poisson importés qui ne sont pas destinés à une transformation ultérieure et seront soumis aux droits fixes établis par kilogramme.

**4.10 Produits importés pour transformation ultérieure :
déclaration du pays d'origine**

4.10.1 Dans certaines conditions, les produits obtenus à partir de poisson importé pour transformation ultérieure peuvent

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
modif.n° 20 05/06/06

porter la désignation « Produit du Canada ». Cette désignation est importante pour l'accès au marché lorsque des certificats sont exigés étant donné que ceux-ci ne peuvent être délivrés que pour des produits du Canada.

Selon l'Accord de libre-échange nord-américain (ALENA), seuls les produits canadiens sont admissibles aux privilèges de réduction tarifaire lorsqu'ils sont exportés aux États-Unis ou au Mexique. Les règles d'origine de l'ALENA stipulent qu'un produit importé est jugé avoir subi une transformation substantielle lorsque la transformation qu'il a subie le fait passer d'un chapitre à un autre dans les listes tarifaires du Système harmonisé. En général, cela signifierait que les produits classés au chapitre 3 lorsqu'ils sont importés sont déplacés au chapitre 16 ou 21 après transformation. Le Mexique applique les règles d'origine sans exception, mais le Canada et les États-Unis prennent en compte certaines considérations.

4.10.2 Au Canada, outre la transformation qui entraîne un changement de chapitre dans les listes tarifaires, les procédés suivants appliqués au poisson importé se traduisent par une transformation substantielle. La désignation « Produit du Canada » est autorisée tant que les produits sont vendus au Canada ou exportés vers des pays autres que le Mexique ou les États-Unis. Les opérations qui permettent de parler de transformation substantielle au Canada doivent être autres que le réemballage, la congélation des produits frais, le tri, le parage, etc. Les procédés énumérés ci-après peuvent être considérés comme une transformation substantielle d'après les critères selon lesquels la transformation donne une valeur ajoutée importante et modifie la nature du produit :

- a) le décorticage et la congélation des crevettes non cuites crues ou congelées;
- b) le filetage, le hachage ou la coupe en darnes de poisson entier ou de poisson étêté et éviscéré;
- c) le salage et le séchage du poisson entier ou de poisson étêté et éviscéré, ou le séchage de poisson salé en vert, et qui sont suivis d'autres opérations comme le salage, le parage, le désossage, le classement lié à la préparation de poisson salé et séché respectant les exigences du *Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP) s'appliquent aux

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
modif.n° 20 05/06/06

catégories de poisson fortement salé, légèrement salé
ou salé à la gaspésienne;

d) le décoquillage des mollusques.

Le poisson vendu au Canada ou exporté vers des pays
autres que les États-Unis ou le Mexique qui est
transformé à bord d'un bateau étranger enregistré selon
l'article 15 du RIP peut aussi être désigné « Produit du
Canada ».

4.10.3 Dans le cas de poisson exporté vers les États-Unis,
certains produits sont jugés avoir subi une
transformation substantielle lorsqu'ils changent de
position ou de sous-position tarifaire dans les listes du
Système harmonisé au lieu de passer à un autre chapitre.
Pour l'exportation vers les États-Unis, les produits
importés au Canada et transformés de manière à entraîner
un changement de catégories tarifaires selon le tableau
ci-dessous peuvent être désignés « Produit du Canada ».

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
 modif.n° 20 05/06/06

**Règles des changements tarifaires pour le poisson
importé en vue d'une transformation substantielle et
exporté vers les États-Unis**

Codes ¹	Descriptions	Règle de changement
03.01-03.03	Poissons vivants, frais ou congelés. Entiers ou étêtés et éviscérés	Changement par rapport à tout autre chapitre.
03.04	Filets de poissons frais et congelés, chair de poissons	Passage à la position 03.04 de toute position comme 03.01, 03.02, 03.03
03.05.10	Farines, poudres et agglomérés de poisson destinés à l'alimentation humaine	Passage à la position 03.05.10 de toute autre sous-position
03.05.30	Filets de poissons séchées, salés ou en saumure, mais non fumés	Passage à la position 03.05.30 de toute autre position, à l'exception des filets du no 03.04
03.05.41-69	- Poissons fumés, y compris les filets; - Poissons séchés, salés ou non, mais non fumés; - Poissons salés mais non séchés ni fumés; - Poissons en saumure	Changement par rapport à tout autre chapitre
03.07	Mollusques	Changement par rapport à tout autre chapitre ou passage à la catégorie des poudres et farines comestibles à l'intérieur du chapitre 3

1

Les deux premiers chiffres des codes du Système harmonisé représentent les chapitres, le troisième et le quatrième chiffres représentent la position ou la sous-position tarifaire.

1. Exemples de poisson importé transformé au Canada qui peut être désigné « Produit du Canada » s'il est exporté aux États-Unis :
 - a) les poissons entiers ou étêtés et éviscérés qui sont filetés ou hachés (03.02 à 03.04) sont jugés avoir subi une transformation substantielle;

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
modif.n° 20 05/06/06

b) les poissons entiers ou étêtés et éviscérés qui sont filetés, puis séchés ou salés (03.02 à 03.05) sont jugés avoir subi une transformation substantielle;

c) la morue salée (avec arête centrale attachée) filetée et séchée (03.05.61 à 03.05.30) est jugée avoir subi une transformation substantielle.

2. Les produits importés qui ne peuvent pas être désignés « Produit du Canada » lorsqu'ils sont exportés aux États-Unis :

a) les poissons fumés (pas de modification des chapitres) ne sont pas jugés avoir subi une transformation substantielle;

b) les poissons importés entiers ou étêtés et éviscérés qui sont fendus ou découpés en darnes, frais ou congelés, ne sont pas jugés avoir subi une transformation substantielle;

c) les mollusques qui sont décoquillés (03.07 à 03.07) ne sont pas jugés avoir subi une transformation substantielle;

d) les crevettes avec carapace qui sont décortiquées (03.06 à 03.06) ne sont pas jugées avoir subi une transformation substantielle;

e) les filets en saumure parés et séchés (03.05.30 à 03.05.30) ne sont pas jugés avoir subi une transformation substantielle.

4.10.4 Pour les produits du poisson importés qui sont exportés vers le Mexique, la transformation doit modifier la classification du produit, le faisant passer d'un chapitre à un autre avant qu'il puisse être déclaré comme un produit du Canada. Voici des exemples de transformation ultérieure de produits du poisson qui font passer le produit d'un chapitre à un autre :

a) la préparation de poisson pané à partir de filets congelés (03.04 à 16.04);

b) la conservation de filets de poisson congelés dans une marinade (03.04 à 16.04);

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
modif.n° 20 05/06/06

- c) la cuisson et le décorticage des crevettes avec carapace (03.06 à 16.05);
- d) la préparation de jus de palourdes à partir de chair de palourdes congelées (03.07 à 16.03);
- e) la mise en conserve de saumon frais étêté et éviscéré (03.02 à 16.04).

Les exemples suivants de transformation ultérieure de poisson importé ne modifient pas la classification du produit en le faisant passer d'un chapitre à un autre :

- a) l'emballage du saumon fumé dans des contenants hermétiques (03.05 à 03.05);
- b) la cuisson sans décorticage des crevettes crues avec carapace (03.06 à 03.06);
- c) la cuisson et l'emballage de homards entiers (03.06 à 03.06).

4.11 Protocoles d'entente et ententes de reconnaissance mutuelle

Des protocoles d'entente concernant l'inspection du poisson ont été signés avec des gouvernements étrangers dans le cadre du Programme d'inspection à l'étranger. Les protocoles d'entente sont des accords visant un transformateur et un produit. Les agences d'inspection reconnues dans le pays exportateur peuvent inspecter certains produits du poisson destinés au Canada afin de vérifier s'ils sont conformes aux exigences canadiennes.

Les protocoles d'entente s'appliquent encore mais, à l'heure actuelle, le Canada s'affaire à conclure des ententes bilatérales ou des ententes de reconnaissance mutuelle établissant l'équivalence des systèmes d'inspection et de contrôle pour le poisson et les produits du poisson importés au Canada. Ces ententes reconnaissent l'ensemble du système d'inspection du pays visé, et pas seulement certains transformateurs et leurs produits. L'établissement de l'équivalence repose sur une évaluation par les inspecteurs canadiens de la conception et de la mise en oeuvre du système d'inspection du poisson et de contrôle de l'autre pays. Il s'agit d'une évaluation du personnel, des plans d'inspection et d'échantillonnage, des systèmes de certification et des antécédents en matière de conformité et d'application des règlements. Lorsque l'équivalence est établie, l'autorité responsable dans

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

l'autre pays désigne les transformateurs de ce pays qui sont reconnus en vertu du protocole d'entente mutuelle.

De plus amples détails sur les divers accords (protocoles d'entente et ententes de reconnaissance mutuelle), les transformateurs et les produits couverts se trouvent à l'adresse internet suivante:
<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispo/export/mupdf/mupdf.shtml>

4.12 Responsabilités de l'ACIA en matière d'inspection du poisson importé

4.12.1 Lignes directrices et normes de rendement du Service d'inspection du poisson de l'ACIA

L'ACIA doit respecter les normes et les fréquences d'inspection suivantes :

- a) délivrance d'un permis d'importation dans les 5 jours ouvrables qui suivent la réception des droits et la demande dûment remplie;
- b) mesure d'application prise dans les 10 jours ouvrables à l'égard des importateurs qui ne respectent pas les exigences, conformément à la politique d'application;
- c) émission d'un avis aux importateurs relatif à une décision d'inspection dans les deux jours ouvrables suivant la réception de l'avis indiquant que les produits sont prêts à être inspectés;
- d) mesure d'application prise à l'égard des entreprises qui ne font pas parvenir d'avis conformément aux politiques d'application;
- e) inspection et échantillonnage des envois dans les 5 jours ouvrables qui suivent la décision d'inspection;
- f) exécution d'analyses bactériologiques et chimiques dans les 10 jours ouvrables qui suivent la livraison des échantillons au laboratoire, sauf dans des cas spéciaux où certaines étapes de la méthode, comme la confirmation d'un rejet présomptif, exigent plus de temps;
- g) émission d'un avis concernant la décision d'accepter ou de refuser un envoi dans les 2 jours ouvrables qui suivent la réception des résultats finals de l'analyse ou de l'examen;

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

- h) exécution de réinspections (dans la même région) dans les 20 jours ouvrables qui suivent la mise à la disposition du lot à cet effet;
- i) évaluation des demandes de PGQI et transmission des résultats à l'importateur dans les 20 jours ouvrables;
- j) audit des importateurs qui participent au PGQI à application partagée ou complète tous les 3 mois;
- k) évaluation annuelle des titulaires de permis d'importation du poisson en fonction des données indiquées dans la demande de permis d'importation du poisson et des problèmes rencontrés.

5. PROCÉDURES

La présente section porte sur les procédures de surveillance et d'inspection des produits importés visant à déterminer s'ils sont conformes à la *Loi sur l'inspection du poisson* et à son règlement d'application.

5.1 Permis d'importation

Un permis d'importation est délivré aux importateurs qui présentent à l'ACIA une demande de permis d'importation du poisson précisant qu'ils vont respecter les exigences du RIP, notamment celles visant la tenue de registres, le rappel, le traitement des plaintes et les dossiers de contrôle des processus concernant les contrôles des processus, les plaintes et les rappels.

Les procédures de délivrance d'un permis d'importation du poisson sont décrites au chapitre 3, sujet 4, section 5. Quiconque désire faire une demande de permis avec PGQI à application partagée ou complète reçoit le guide de demande du PGQI. Le directeur de la Division du poisson, des produits de la mer et de la production ou son délégué doit approuver les demandes de PGQI avant que l'importateur puisse bénéficier des privilèges de l'un ou l'autre des PGQI.

5.2 Avis d'importation

La notification électronique, par télex, par télécopieur ou par courrier électronique, sera considérée comme un avis écrit. Les bureaux de l'ACIA recevant les avis d'importation doivent disposer d'un système de confirmation permettant d'attester systématiquement la réception de tous

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
modif.n° 20 05/06/06

les avis. Il est recommandé qu'un tel système produise pour chaque réception d'avis une copie papier indiquant sa provenance.

Les renseignements de chaque avis doivent être entrés dans la base de données sur les importations. L'ACIA ne peut traiter qu'un seul avis par envoi.

Les produits retournés au Canada par l'exportateur original ne sont pas considérés comme des importations et ne sont pas entrés dans la base de données sur les importations. Les produits canadiens retournés au Canada par un importateur qui n'est pas l'importateur original doivent être inscrits dans la base de données sur les importations et sont soumis aux mêmes exigences en matière d'inspection que les importations provenant d'autres pays.

5.3 Contrôle des importations

Permis d'importation du poisson - Aucun produit ne doit être distribué tant que l'ACIA n'a pas décidé si elle inspectait le produit. Les produits peuvent être distribués si l'ACIA décide que des analyses ne sont pas requises. Sauf dans le cas mentionné ci-dessous, lorsque des analyses sont nécessaires, les produits ne doivent pas être distribués tant que toutes les analyses ne sont pas terminées et que le produit n'est pas considéré conforme à tous les règlements pertinents.

Les produits frais, à qu'ils ne soient des produits aquacoles et inscrits sur la Liste des alertes à l'importation, peuvent être échantillonnés en vue d'une inspection sans être retenus.

Le poisson prêt-à-manger réfrigéré [notamment des salades de fruits de mer marinés, des simili-fruits de mer non congelés (kamaboko) et des produits du poisson cuits non congelés] doit être retenu tant que les résultats d'analyse ne sont pas connus s'il s'agit de produits importés pour la première fois ou figurant sur la Liste des alertes à l'importation. Il peut être échantillonné sans être retenu s'il est inspecté comme produit à inspection au hasard.

PGQ à application partagée - Tous les produits doivent être retenus dans l'éventualité d'une décision de l'ACIA d'effectuer des analyses spécialisées. De plus, si des analyses sont nécessaires, les produits ne doivent pas être distribués tant que les analyses standards n'ont pas été effectuées par l'importateur et/ou que les analyses

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
modif.n° 20 05/06/06

spécialisées effectuées par l'ACIA ne sont pas terminées et que le produit n'est pas jugé conforme aux exigences.

PGQ à application complète - Les importateurs peuvent, sans autorisation de l'ACIA, vendre et distribuer les produits qu'ils ont importés après avoir effectué leurs propres inspections de vérification.

5.4 Exigences en matière d'inspection

5.4.1 Procédures d'inspection

- 5.4.1.1 Tous les produits importés sont inspectés conformément aux procédures exposées dans le chapitre 2 du présent manuel en vue de la prise d'une décision officielle concernant le lot. Tous les produits subissent une inspection initiale par lot (par opposition à la ventilation du lot en sous-lots par code)

Les titulaires de permis avec PGQI à application partagée sont tenus d'effectuer les analyses standards des importations de poisson tandis que l'ACIA effectue les analyses spécialisées. Les titulaires d'un permis avec PGQI à application complète doivent effectuer à la place de l'ACIA les analyses standards et les analyses spécialisées.

5.4.2 Exigences en matière d'analyse

L'ACIA se réserve le droit de prélever des échantillons et d'effectuer des analyses outrepassant les fréquences minimales, mais n'impose pas de droits pour les analyses discrétionnaires.

L'annexe B souligne le processus de décision pour la détermination des analyses à être effectuées.

5.4.2.1 Produits importés pour la première fois

Tous les nouveaux produits sur le marché canadien ou qui n'ont pas été inspectés au cours des deux dernières années sont soumis à des analyses standards et à toutes les analyses spécialisées indiquées pour ce type de produit dans le tableau 3 de l'annexe A (selon le cas).

5.4.2.2 Vérification au hasard des produits

Les produits du poisson sont soumis à des analyses standards et à toutes les analyses spécialisées indiquées pour ce type de produit dans le tableau 3 de l'annexe A

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

(selon le cas), conformément aux fréquences établies dans le tableau 4 de l'annexe A.

Les produits du poisson peuvent aussi être soumis à des analyses dans le cadre de projets spéciaux de suivi ou de surveillance conformément aux plans nationaux d'échantillonnage.

5.4.2.3 Liste des alertes à l'importation - Tous les produits inscrits sur la Liste des alertes à l'importation doivent faire l'objet de l'analyse prévue selon cette liste. Les produits figurant sur la Liste des alertes à l'importation doivent être évalués au moyen de l'analyse correspondante sur la liste et seront retirés de la liste une fois qu'on aura atteint le nombre requis d'envois acceptables consécutifs. Le nombre d'inspections donnant des résultats acceptables nécessaire pour qu'un produit soit retiré de la liste dépend de la raison du rejet pour lequel l'inspection avait été entreprise (voir le tableau 1 de l'annexe A)

5.4.3 *Recommandations d'inspection* (Système de contrôle et de suivi des importations (SCSI) de l'ACIA)

Les recommandations d'inspection et les exigences en matière d'analyses émis par le Système de contrôle et de suivi des importations sont basées sur l'information fournie dans les avis à l'importation. S'il est établi que les renseignements inscrits dans le SCSI sont inexacts, le système devra traiter à nouveau l'envoi au moyen de l'information exacte.

Le Système de contrôle et de suivi des importations (SCSI) génère des recommandations d'inspection pour :

a) Produits importés pour la première fois

Les inspecteurs doivent se référer au tableau 3 de l'annexe A pour déterminer les analyses spécialisés qui s'appliquent.

b) Vérification au hasard des produits

Les recommandations ne seront pas exécutées. Les inspecteurs doivent consulter le plan national d'échantillonnage pour connaître les nombres ciblés quant aux vérifications au hasard des produits. On a déterminé ces nombres ciblés en se basant sur les fréquences d'inspection pour les vérifications aléatoires des produits établies conformément au tableau 4 de l'annexe A. Les inspecteurs choisissent au

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

nationale qui informe ensuite les autorités compétentes du pays exportateur.

Les envois de poisson refusés par des agences d'inspection étrangères avec lesquelles le Canada a signé une entente d'inspection peuvent être refusés lorsque les exigences d'échantillonnage, les méthodes d'analyse et les limites de tolérance sont les mêmes que celles appliquées par l'ACIA. Elles doivent être évaluées au cas par cas. L'administration centrale doit être informée de ces cas.

5.5 Établissements bénéficiant d'un statut privilégié

En cours de révision.

5.6 Élimination

Après la première inspection, l'inspecteur doit prendre l'une des mesures suivantes :

- a) libérer le produit;
- b) suspendre l'inspection jusqu'au retraitement du produit ou à son tri; ou
- c) refuser le produit.

S'il a été décidé de refuser un lot de poisson importé, des dispositions concernant ce lot doivent être prises dans les 60 jours suivant la date où l'on a donné avis des résultats de l'inspection et de la réinspection. Les mesures doivent correspondre à la raison du refus, et permettre de rendre le produit conforme aux exigences ou empêcher sa vente au Canada, à savoir :

- a) trier le produit afin d'enlever le défaut;
- b) retravailler ou reconditionner le produit dans un établissement agréé de manière à enlever le défaut ou à rendre le produit conforme aux exigences du *Règlement sur l'inspection du poisson*;
- c) réétiqueter le produit;
- d) le détruire; ou
- e) le sortir du Canada.

Il faut vérifier si le produit a été exporté ou si on a détruit les produits importés refusés. La procédure

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
modif.n° 20 05/06/06

normale, dans les cas de destruction, consiste à assister à la destruction. Si le produit est sorti du Canada, l'inspecteur peut avoir recours à toute mesure qu'il juge nécessaire, selon les antécédents de l'importateur, pour vérifier si le produit a été exporté. La preuve d'une telle exportation se présente normalement sous la forme des documents suivants :

- a) L'importateur doit fournir des copies certifiées soit du formulaire des douanes américaines 7501 (pour les produits exportés aux États-Unis), soit du formulaire des douanes américaines 7512 (pour les produits destinés à un autre pays, mais expédiés via les États-Unis).
- b) L'importateur doit fournir une copie de registres (p.ex. copie carbone) du connaissement, marquée « non négociable » ou lorsque c'est acceptable un formulaire B13A de l'Agence des services frontaliers du Canada dans le cas de pays autres que les États-Unis.

L'inspecteur doit informer l'administration centrale si un produit, qui ne provient pas du Royaume-Uni, y est expédié parce qu'il a été rejeté au Canada pour des raisons de santé et de sécurité (accord tripartite - Canada, États-Unis, Royaume-Uni - sur les questions de santé). L'administration centrale avise ensuite les autorités compétentes du Royaume-Uni.

Si un produit en conserve a été refusé en raison d'un traitement insuffisant ou de la présence de toxines, et n'est pas réexpédié dans le pays d'origine, l'inspecteur doit informer l'administration centrale pour qu'elle avise les autorités compétentes du pays de destination du produit.

Si un produit canadien est réimporté au Canada et refusé, l'inspecteur doit aviser le bureau responsable du premier transformateur, de manière qu'un suivi puisse être entrepris au besoin.

Lorsqu'un produit est expédié aux États-Unis parce qu'il a été refusé au Canada pour des raisons de santé et de sécurité, l'inspecteur doit aviser le bureau de l'USFDA le plus proche.

Lorsqu'un envoi de poisson en conserve, congelé à l'état frais ou transformé, en provenance des États-Unis, a été refusé au Canada, une copie du Rapport d'inspection du poisson doit être posté directement au :

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
modif.n° 20 05/06/06

Director
Centre for Food Safety and Applied Nutrition (HFF-1)
"C" Street, S.W.
Washington, DC, U.S.A.
20204

et

Chief, Seafood Inspection Services (F/TS4)
National Marine Fisheries Service
East West Highway
Silverspring, MD, U.S.A.
20910

Le rejet des échantillons fait en sorte que le produit est ajouté à la Liste des alertes à l'importation et que les prochains envois seront retenus, soumis à des analyses de détection des résidus de médicaments et jugés acceptables avant d'être libérés.

5.7 Mollusques importés

5.7.1 Conformément à l'alinéa 6(1)b) du *Règlement sur l'inspection du poisson*, les moules, les huîtres, les myes et les palourdes, et les pétoncles avec viscères ou corail, à l'état frais ou congelé, provenant d'expéditeurs des États-Unis et de la Nouvelle-Zélande, et les huîtres écaillées congelées provenant d'expéditeurs du Japon et de la Corée, dont les noms apparaissent sur la liste mensuelle « Interstate Certified Shellfish Shippers » publiée par la « United States Food and Drug Administration » (USFDA) pourront se voir accorder le droit d'entrée, mais à la condition que le nom, l'adresse et le numéro de certificat de l'expéditeur soient indiqués de façon claire et permanente sur chaque contenant. Les exigences relatives à l'importation de mollusques crus et vivant se trouvent à l'adresse :
<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispo/import/mo linmpf.shtml>

5.7.2 Les produits transformés à base de mollusques crus, comme les myes, les palourdes ou les huîtres panées peuvent être importés pourvu que l'importateur fournisse une attestation du transformateur selon laquelle le produit a été obtenu dans le cadre d'un système HACCP et que le transformateur utilise seulement les produits provenant de régions approuvées figurant sur la liste ICSSL mentionnée au-dessus.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
modif.n° 20 05/06/06

La liste des établissements français qui ont été autorisés à expédier des huîtres au Canada se trouve à l'adresse Internet :
<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fishpoi/import/oysthuitf.shtml>

La liste des établissements irlandais qui ont été autorisés à expédier des huîtres au Canada se trouve à l'adresse Internet :
http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispoi/import/ir_oysthuitf.shtml

- 5.7.3 Les mollusques bivalves prêts-à-manger provenant de pays non signataires d'ententes doivent être accompagnés de documents acceptables sur le contrôle des procédés² et être suffisamment cuits pour être coagulés³.

² Les documents sur le contrôle des procédés seront jugés acceptables si le produit a au moins été soumis à un procédé thermique suffisant pour réduire de l'ordre de cinq logs le nombre de *Listeria monocytogenes* selon les instructions de Santé Canada. Noter qu'il revient encore au fabricant de concevoir un procédé thermique qui permettra d'obtenir un produit sans danger et qui prendra en compte tous les facteurs nécessaires, y compris les conditions de transformation et la présence d'autres pathogènes des produits alimentaires plus résistants à la chaleur.

³ La coagulation correspond ici à la formation d'une structure, qui va de l'état solide à semi-solide, quand les protéines sont dénaturées par suite de l'exposition à la chaleur; la chair devient alors typiquement couleur ivoire mat, opaque, avec une texture ferme.

5.8 Demande d'inspection

Lorsqu'un importateur demande à l'ACIA d'inspecter des produits du poisson importés, il doit préciser, par écrit, les évaluations qu'il désire faire effectuer. Un formulaire de l'ACIA est prévu à cette fin. L'importateur doit être informé que des droits seront exigés pour toutes les évaluations demandées. (Se reporter à la section 4.5, chapitre 3, sujet 3 du présent manuel.)

Il incombe aux importateurs de prendre la décision concernant l'envoi de produits lorsqu'il reçoivent les résultats des analyses standards ou spécialisées.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
modif.n° 20 05/06/06

Responsabilités de l'ACIA

- Le bureau de l'ACIA qui exécute les analyses demandées informe l'importateur des résultats de laboratoire numériques et indique si le produit satisfait aux normes canadiennes. Ce n'est pas au laboratoire de décider si le produit est propre à la vente (acceptation ou refus).
- Le laboratoire avertit le personnel d'inspection lorsqu'un produit enfreint les exigences de manière qu'il puisse surveiller la situation et prendre la mesure qui s'impose au besoin.

5.9 Rappel

Les rappels seront effectués conformément à la politique de l'ACIA.

6. FORMULAIRES ET DOCUMENTS

Annexe A - Tableaux/Listes

Tableaux

- Tableau 1 Motifs de l'inscription et du retrait des produits sur la Liste des alertes à l'importation
- Tableau 2 Matrice de correspondance des types d'analyses prévus par la Liste des alertes à l'importation
- Tableau 3 Résumé des taux de fréquence des analyses requises
- Tableau 4 Scombroïdes et poissons carnivores - dosage de l'histamine et du mercure

Listes (les listes sont disponibles sur le site Internet de l'ACIA)

- ▶ Liste des grands poissons prédateurs, poissons d'eau douce, poissons à alimentation benthique (considéré poisson gras)
- ▶ Liste des espèces du poisson scombridés
- ▶ Liste des espèces reconnus comme étant ou pouvant être de l'aquaculture

Annexe B - Processus de décision pour déterminer les analyses requises

Annexe C - Avis d'importation

Annexe D - Rapport d'inspection du poisson

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

<u>état</u>	<u>date</u>
modif.n° 20	05/06/06

- Annexe E - Demande d'inspection du poisson
- Annexe F - Demande de permis d'importation du poisson
- Annexe G - Déclaration d'exportation - Formulaire B13A
d'Agence des services frontaliers du Canada
- Annexe H - Demande de permis d'importation pour le
programme de gestion de la qualité des
importateurs (PGQI)

**ANNEXE A
TABLEAUX / LISTES**

Tableaux

Tableau 1 Liste des motifs de l'inscription et du retrait des produits sur la Liste des alertes à l'importation

Produits inscrits sur la Liste des alertes à l'importation avec mention d'inspection obligatoire (ALM)	Retrait des produits avec mention ALM
Produits importés inspectés et refusés par les inspecteurs de l'ACIA.	Produits échantillonnés et qui ont subi avec succès quatre inspections consécutives de l'ACIA ou de l'importateur avec PGQI avec des résultats acceptables, à l'exception des produits qui doivent subir une évaluation de l'étiquetage, qui sont retirés après un seul résultat acceptable.
Produits inscrits sur la Liste des alertes à l'importation avec mention Alerte (ALA)	Retrait des produits avec mention ALA
Produits importés en vue d'une transformation ultérieure et refusés lors de l'inspection selon le PGQ des transformateurs canadiens.	<p>Produit inspecté une fois et accepté par l'ACIA ou un importateur.</p> <p>Produit refusé par l'ACIA qui passe à la catégorie « inspection obligatoire » (ALM).</p> <p>Produit sur la Liste des alertes à l'importation avec mention ALA pendant un an - aucun rejet.</p>

Manuel d'inspection des produits du poisson

état modif.n° 20 date 05/06/06

<p>Émission d'une alerte à l'importation par l'USFDA ou d'un ordre d'arrêt de vente de Santé Canada pour un produit qui peut être importé au Canada et qui n'est pas encore sur la Liste des alertes à l'importation avec mention inspection obligatoire (ALM). Une région peut demander l'inscription d'un produit sur la Liste des alertes à l'importation avec mention ALA lorsqu'il y a lieu d'inspecter la prochaine importation de produits; ou</p>	<p>Retrait de l'alerte de l'USFDA.</p> <p>Retrait de l'ordre d'arrêt de vente.</p> <p>Produit inspecté une fois et accepté par l'ACIA.</p> <p>Produit rejeté par l'ACIA qui passe à la catégorie « inspection obligatoire » (ALM).</p> <p>Produit sur la Liste des alertes à l'importation avec mention Alerte pendant un an - aucun rejet.</p>
<p>Problème présenté par un produit importé après enquête.</p>	<p>Produit inspecté une fois et accepté par l'ACIA.</p> <p>Produit rejeté par l'ACIA qui passe à la catégorie « inspection obligatoire » (ALM).</p> <p>Produit sur la Liste des alertes à l'importation avec mention Alerte pendant un an - aucun rejet.</p>
<p>Produits inscrits sur la Liste des alertes à l'importation avec mention information (ALI)</p>	<p>Retrait des produits avec mention ALI</p>
<p>Un importateur participant à un PGQI à application partagée ou complète a avisé l'ACIA qu'un produit a été refusé parce qu'il n'était pas conforme aux exigences réglementaires.</p>	<p>Les produits avec mention ALI ont réussi quatre fois consécutives l'inspection effectuée par l'ACIA et/ou l'importateur avec PGQI.</p>

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

Tableau 2 : Matrice de correspondance des types d'analyses prévus par la Liste des alertes à l'importation

Description du produit	Étiquette	Exigé par le RIP (Documents de contrôle des processus)	Analyse et bioessai	Analyse bactériologique	Intégrité du contenant	Analyse sensorielle/ Contenu net
Transformateur	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Catégorie de produit (congelé, frais, en conserve, PAM, mollusques)	Non	Oui	Non	Oui	Oui	Non
Nom courant (crevettes aquacoles PAM, congelé/salé/ autres scombridés, etc.)	Non	Non	Oui	Non	Non	Non
Code de SH	Oui	Non	Non	Non	Non	Oui
Nom commercial	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
Forme du contenant (rond, plat, etc.)	Non	Non	Non	Non	Oui	Non

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
 modif.n° 20 05/06/06

Tableau 3. Dangers potentiels et produits du poisson correspondants

Partie A : Dangers microbiologiques

Agent microbologique	Type de produit
<i>E. coli</i>	Tous les produits PAM Mollusques crus
<i>Listeria monocytogenes</i>	Tous les produits PAM
<i>Salmonella spp.</i>	Tous les produits PAM Mollusques crus
Staphylococcus aureus	Produits PAM
<i>Vibrio spp.</i>	Mollusques crus

Partie B. Dangers chimiques

Contaminants environnementaux	
Constituant	Type de produit
Mercure	Grands poissons prédateurs poissons d'eau douce (non aquacoles) poissons à alimentation benthique (<i>liste des espèces</i>)
PCB (polychlorobiphényles)	Poissons gras Poissons d'eau douce (<i>liste des espèces</i>)
Dioxines, furanes et PCB apparentés aux dioxines	Poissons gras Poissons d'eau douce (<i>liste des espèces</i>)
Toxines marines	
Constituant	Type de produit
Acide okadaïque (DSP) Phycotoxine paralysante (PSP) Phycotoxine amnestique (ASP)	Tous les mollusques
Ciguatoxine	Poissons des récifs tropicaux

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

Médicaments destinés à l'aquaculture	
Constituant	Type de produit
<i>Amphénicols :</i> Chloramphénicol Thiamphénicol Florfénicol Florfénicol amine <i>Tétracyclines:</i> Oxytétracycline Tétracycline Chlorotétracycline <i>Sulfonamides:</i> Sulfadiméthoxine Sulfadiazine Orméthoprime Triméthoprime Sulfanilamide Sulfacétamide Sulfaguanadine Sulfapyridine Sulfadiazine Sulfathiazole Sulfaméridine Ormétoprime Triméthoprime Sulfaméthoxazole Sulfamoxole Sulfisoxazole Sulfaméthizole Sulfaméthazine Sulfaméthoxypridazine Sulfamonométoxine Sulfachloropyridazine Sulfaquinoxaline Acide oxolinique Nitrofuranes Vert malachite/vert leucomalachite Fluméquine Émamectine/Ivermectine	Poissons aquacoles (<i>liste des espèces</i>)
Additifs	
Constituant	Type de produit
Sulfites	Crustacés crus, cuits et en conserve

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

	Poisson séché
	Myes crues, cuites et en conserve
	Ormeau en conserve
Borates	Caviar/hareng rogué
3-MCPD	Sauce de poisson
Nitrites /Nitrates	Poisson fumé
	Poisson séché
Indicateur de décomposition	
Constituant	Type de produit
Histamine	Scombridés Produits muris aux enzymes (<i>liste des espèces</i>)

Partie C : Autres tests visant la santé et la sécurité

Constituant	Type de produit
Intégrité des contenants	Conserve
Phosphates	Crustacés crus et cuits
	Pétoncles crus
	Filets de poisson
	Myes crues et cuites
Paramètres de sécurité - Teneur en sel en phase aqueuse - Activité de l'eau - pH	Produits prêts-à-manger non congelés
	Semi-conserves

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

Tableau 4 Résumé des taux de fréquence des analyses requises

Produits à haut risque		
Type de produit	Analyse	Fréquence
Produits hypoacides en conserve	▸ Analyses standards	5 %
	▸ Analyses chimiques basées sur le danger (<i>voir le tableau 3</i>)	
	▸ Intégrité du contenant	
Produits PAM	▸ Analyses standards	5 %
	▸ Analyses microbiologiques et/ou chimiques basées sur le danger (<i>voir le tableau 3</i>)	
	▸ Paramètres de sécurité (non congelés)	
Mollusques	▸ Analyses standards	5 %
	▸ Analyses chimiques et/ou microbiologiques basées sur le danger (<i>voir le tableau 3</i>)	5 %
Produits à faible risque		
Type de produit	Analyse	Fréquence
Congelé, salé, séché	▸ Analyses standards	2 %
	▸ Analyses chimiques et/ou microbiologiques basées sur le danger (<i>voir le tableau 3</i>)	2 %
Frais	▸ Analyses standards	2 %
	▸ Analyses chimiques et/ou microbiologiques (<i>voir le tableau 3</i>)	2 %

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

Listes

Les Listes mentionnés ci-dessous sont disponibles et maintenus sur le site Internet de l'ACIA (voir www.inspection.gc.ca)

- ▶ Liste des grands poissons prédateurs, poissons d'eau douce, poissons à alimentation benthique (considéré poisson gras)

Cette liste est disponible à l'adresse suivante :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispoi/import/importf.shtml>

- ▶ Liste des espèces du poisson scombridés

Cette liste est disponible à l'adresse suivante :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispoi/import/importf.shtml>

- ▶ Liste des espèces reconnus comme étant ou pouvant être de l'aquaculture

Cette liste est disponible à l'adresse suivante :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispoi/import/importf.shtml>

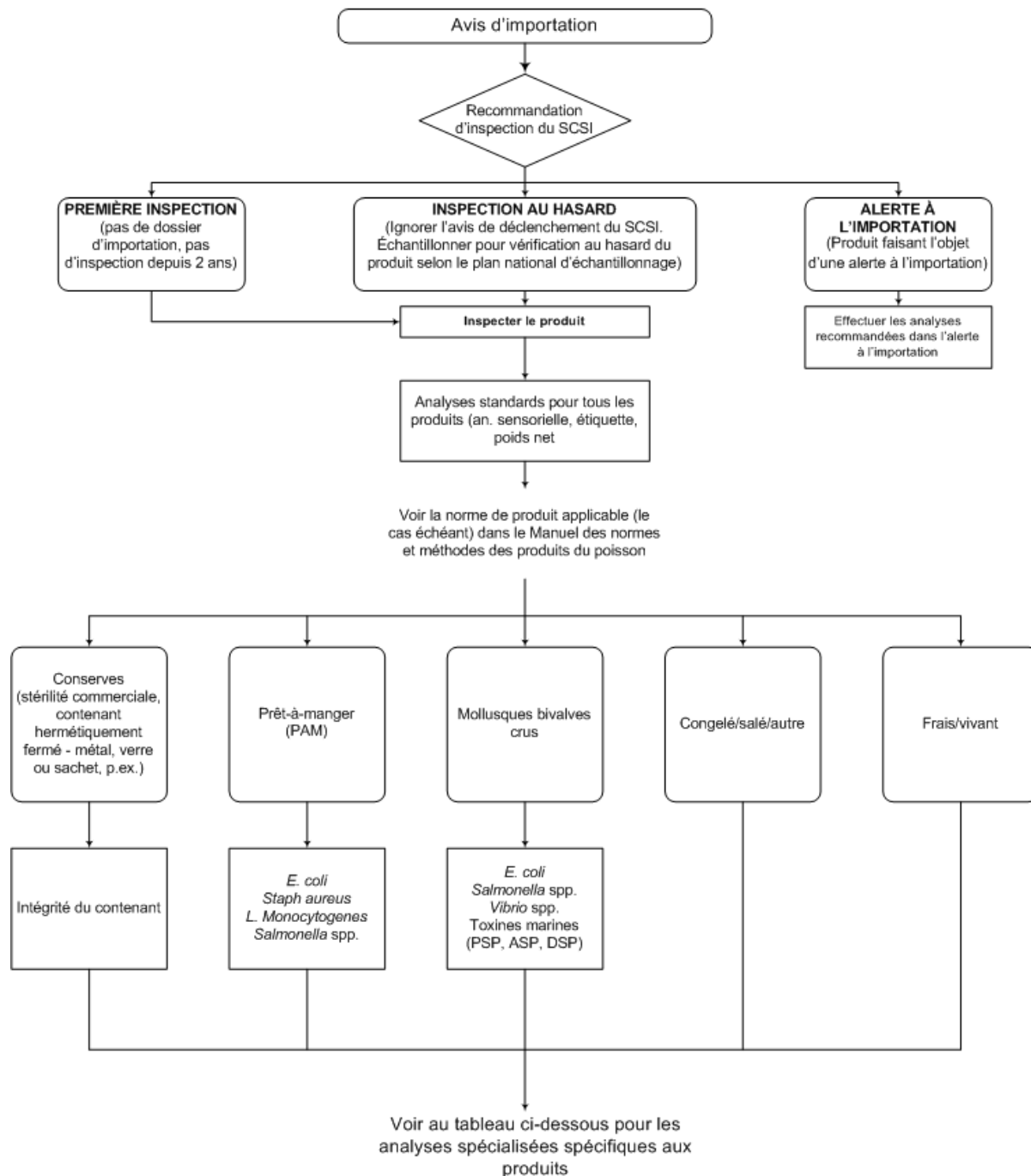
**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

ANNEXE B

Processus de décision pour déterminer les analyses requises



**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

Type de produit	Analyse spécialisée
Espèces aquacoles (voir la liste d'espèces sur le site web)	Résidus de médicaments
Caviar / Oeufs	Borates (caviar seulement) Paramètres de sécurité
Crustacés - Crus / cuits / en conserve Crustacés - Crus / cuits	Sulfites Phosphates
Clams - Crus / cuits / en conserve Clams - Crus / cuits	Sulfites Phosphates
Poisson séché	Nitrites / nitrates (révision en cours) Sulfites
Poissons gras Poissons d'eau douce	PCB Dioxines, furanes, PCB apparentés aux dioxines
Huiles et organes de poisson	Pesticides
Sauce au poisson	3-MCPD Histamine
Filets de poisson	Phosphates
Grands poissons prédateurs Poissons d'eau douce Poissons à alimentation benthique (voir la liste d'espèces sur le site web)	Mercure
Mollusques bivalves	Toxines marines (PSP, ASP, DSP)
Poissons des coraux	Ciguatera
Poisson salé	Teneur en eau
Chair de pétoncles	Phosphates Teneur en eau
Semi-conserves	Paramètres de sécurité
<ul style="list-style-type: none"> ▸ Poisson fumé ▸ Produit fumé prêt-à-manger réfrigéré emballé sous vide ▸ Produit réfrigéré contenant du poisson fumé 	<ul style="list-style-type: none"> ▸ Nitrites / nitrates (révision en cours) ▸ % sel (si la perméabilité de l'emballage < 2000cc/m²/24h/pas de traitement thermique) ▸ Paramètres de sécurité
Scombroïdes Fermentation enzymatique (voir la liste d'espèces sur le site web)	Histamine

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

**ANNEXE C
AVIS D'IMPORTATION**

L'Avis d'importation est disponible sur le site Internet de l'ACIA à l'adresse suivante :

- ▶ <http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispoi/import/importf.shtml>

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

**ANNEXE D
RAPPORT D'INSPECTION**

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

**ANNEXE E
DEMANDE D'INSPECTION DU POISSON**

La Demande d'inspection du poisson est disponible sur le site Internet de l'ACIA à l'adresse suivante :

- ▶ <http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispoi/import/importf.shtml>

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

ANNEXE F

DEMANDE DE PERMIS D'IMPORTATION DU POISSON

La Demande de permis d'importation du poisson est disponible sur le site Internet de l'ACIA à l'adresse suivante :

- ▶ <http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispoi/import/importf.shtml>

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

**ANNEXE G
FORMULAIRE B13A D'AGENCE DES SERVICES FRONTALIERS DU CANADA -
DÉCLARATION D'EXPORTATION**

Le formulaire B13A d'ASFC - Déclaration d'exportation, est disponible sur le site Internet de l'ASFC à l'adresse suivante :

- ▶ <http://www.cbsa-asfc.gc.ca/F/pbg/cf/b13a/LISEZ-MOI.html>

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

<u>état</u>	<u>date</u>
modif.n° 20	05/06/06

**ANNEXE H
DEMANDE DE PERMIS D'IMPORTATION POUR LE PROGRAMME
DE GESTION DE LA QUALITÉ DES IMPORTATEURS (PGQI)**

La Demande de permis d'importation pour le Programme de gestion de la qualité des importateurs est disponible sur le site Internet de l'ACIA à l'adresse suivante :

- ▶ <http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispo/imports/importf.shtml>

CHAPITRE 3, SUJET 2

GUIDE DE CONFORMITÉ POUR LES IMPORTATEURS DE POISSON ET DE PRODUITS DU POISSON

1. **PORTÉE**

Le présent document contient des lignes directrices sur la conformité qui vont aider les inspecteurs et les importateurs à comprendre et à appliquer la réglementation concernant les importations de poisson. Ces lignes directrices serviront à vérifier si les titulaires de permis d'importation du poisson et ceux qui adhèrent sur une base volontaire au Programme de gestion de la qualité des importateurs (PGQI) à application complète ou partagée respectent les exigences. Tous les importateurs font l'objet d'un audit de l'ACIA qui vise à établir si ces lignes directrices ont été respectées.

2. **AUTORISATIONS**

*Loi sur l'inspection du poisson, S.R.C., 1985, c. F.-12.
Règlement sur l'inspection du poisson (RIP), C.R.C.,
c. 802.*

*Loi sur les aliments et drogues.
Règlement sur les aliments et drogues.*

*Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de
consommation.
Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits
de consommation.*

3. **POLITIQUE**

3.1 **EXIGENCES VISANT TOUS LES IMPORTATEURS DE POISSON ET DE PRODUITS DU POISSON - Titulaires de permis d'importation du poisson, titulaires de permis d'importation avec PGQI à application partagée et titulaires de permis d'importation avec PGQI à application complète**

3.1.1 **Exigences relatives aux permis d'importation**

Seuls les produits importés par des importateurs titulaires de permis sont autorisés à entrer au Canada [RIP, 6(2)d)].

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
modif.n° 20 05/06/06

L'importateur enregistré et dont le nom figure sur le formulaire de l'Agence des services frontaliers du Canada doit être le titulaire d'un *permis d'importation du poisson* ou d'un *permis d'importation avec programme de gestion de la qualité* [RIP, 6(2.1) e)].

Pour faire une demande de permis d'importation du poisson, l'importateur doit remplir la « Demande de permis d'importation de poisson » (Chapitre 3, sujet 1, annexe F). En signant cette demande, l'importateur reconnaît qu'il se conformera à toutes les exigences prescrites pour l'obtention du permis d'importation du poisson [RIP, 6.1(1)].

Les importateurs qui adhèrent à un PGQI à application partagée ou complète doivent élaborer un système de gestion de la qualité et fournir les détails dans la demande de PGQI à l'ACIA. Suite à l'examen de la demande et à son approbation par l'ACIA, un permis d'importation avec programme de gestion de la qualité à application partagée ou complète est délivré. On trouvera à l'annexe A du présent sujet le Guide de présentation d'un projet de PGQI à application partagée ou complète.

Pour de plus amples informations sur la présentation d'un projet de PGQI, se reporter à la section 3.2.1 du présent document [RIP, 6.1(1.1)].

3.1.2 Exigences relatives à l'avis d'importation

Tout importateur doit aviser l'ACIA par écrit de toute importation de produits du poisson dans les 48 heures suivant l'arrivée de cet envoi [RIP, 6(2)e)].

Les avis d'importation doivent comprendre une description de chaque lot de l'envoi, notamment la quantité, les codes de date, le nom du transformateur à l'étranger, le pays d'origine, l'emplacement de l'envoi ainsi que le nom, l'adresse, le numéro de téléphone et le numéro du permis d'importation de l'importateur [RIP, 6(2.1) a-e)].

Dans le cas du poisson en conserve et prêt-à-manger, le lot doit être accompagné d'une liste de codes indiquant l'établissement de transformation et la date de transformation [RIP, 6(2)b)].

Les mollusques bivalves crus doivent provenir d'établissements apparaissant sur la « Interstate Certified Shellfish Shippers List (ICSSL) » ou d'autres

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
nouveau 04/06/99

listes approuvées. Ces établissements doivent être situés dans des pays qui ont signé des ententes avec le Canada concernant l'inspection des mollusques. Les produits à base de mollusques bivalves crus transformés, comme les produits panés, peuvent être importés pourvu que l'importateur fournisse une attestation du transformateur selon laquelle le produit a été obtenu dans le cadre d'un système HACCP et que seuls ont été utilisés des produits provenant de régions approuvées figurant sur la liste ICSSL [RIP, 6(1)b)].

3.1.3 Exigences relatives à la tenue de registres

Tous les importateurs y compris ceux qui adhèrent à un PGQI à application partagée ou complète sont tenus de se conformer aux exigences suivantes. Les registres décrits dans les sous-sections suivantes doivent être conservés au Canada pendant une période de trois ans et font l'objet d'une inspection par l'ACIA.

3.1.3.1 Procédures de rappel - RIP, 6.1(3)a), 6.1(3)e)(xi)

Tous les importateurs doivent tenir des dossiers des produits jusqu'au premier point de vente. Ces dossiers doivent au moins indiquer le nom et l'adresse de la personne à qui le poisson est vendu, et la date à laquelle le poisson est expédié par l'importateur. L'importateur peut, au choix, faire le suivi de la distribution par lots ou par codes. L'importateur doit fournir les documents à l'appui d'un plan approprié de rappel et d'élimination du produit jugé non conforme aux exigences canadiennes. Les entreprises adhérant à un PGQI à application partagée ou complète doivent décrire clairement le système de suivi de la distribution du produit dans leur demande écrite.

3.1.3.2 Plaintes - RIP 6.1(3)b)

Les importateurs sont tenus de garder un registre de toutes les plaintes reçues, les évaluations exécutées et les mesures correctives prises. Si les données sont validées lors d'une enquête, les importateurs doivent consigner les données, la date et l'heure de réception, le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'informateur, la méthode d'enquête et ses résultats. Toute mesure corrective et toute autre mesure prise pour empêcher que la situation ne se répète sont également consignées.

L'importateur doit veiller à ce que l'ACIA soit avisée

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
nouveau 04/06/99

comme il se doit des plaintes fondées dans les délais prescrits. Lorsqu'un importateur reçoit des plaintes liées à des problèmes de santé-sécurité, qu'elles soient fondées ou non, l'ACIA doit être avisée **immédiatement (dans les 24 heures)**. Après avoir avisé l'ACIA, l'importateur poursuit l'enquête et prend toute mesure corrective qui s'impose.

Lorsque des importateurs rejettent des produits qui ne sont pas conformes à des exigences réglementaires ne visant pas la santé et la sécurité, l'ACIA doit être avisée dans les cinq jours après la prise de décision. L'ACIA inscrit tous les produits rejetés sur la Liste des alertes à l'importation, sauf les rejets liés à l'étiquetage. Lorsque cela est justifié, l'ACIA peut aussi effectuer d'autres analyses.

3.1.3.3 Documentation relative aux contrôles des procédés - RIP, 6.1(3)c),d)

Les importateurs doivent fournir, sur demande, les documents relatifs à chaque type de produit du poisson en conserve et prêt-à-manger qu'ils importent, ce qui montre que des contrôles de procédés reconnus ont été appliqués au cours de la transformation.

La documentation doit précéder ou accompagner le premier envoi, et l'importateur doit conserver une copie de ces documents au Canada.

Pour les envois subséquents du même produit, ces documents doivent être mis à la disposition de l'importateur et de l'ACIA sur demande. Le transformateur doit fournir sur demande aux importateurs les registres du procédé thermique pour chaque lot, mais il n'est pas nécessaire que ces renseignements soient versés dans un dossier au Canada.

Puisque les établissements visés par un protocole d'entente sont tenus de fournir des données concernant le traitement adéquat des produits afin de satisfaire aux exigences d'inspection courantes entre l'établissement et l'agence responsable de l'inspection dans leur pays, les importateurs qui achètent des produits à des établissements visés par des protocoles d'entente dans des pays qui ont signé des protocoles d'entente et des accords de reconnaissance mutuelle ne seront pas tenus de fournir ces données au Canada. L'importateur devra s'assurer que le produit est visé par un protocole d'entente.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
nouveau 04/06/99

Si, dans le cadre de l'inspection continue des produits par l'ACIA ou par des importateurs adhérant à un PGQI, on relève des problèmes concernant la salubrité d'un produit importé en conserve ou prêt-à manger, on demandera en priorité à l'importateur de fournir d'autres données au sujet du procédé.

3.1.3.3.1 Poisson en conserve

Pour chaque type de produit en conserve importé, voici les données qui doivent être fournies sur le procédé :

- . le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'autorité reconnue en matière de procédé thermique;
- . les spécifications concernant le type de contenant, les dimensions et le sertissage, le type d'emballage, les espèces emballées, et, si le procédé thermique utilisé n'a pas été décrit dans des publications scientifiques reconnues par l'Agence, la valeur létale (F_0) du procédé thermique;
- . une déclaration écrite, signée par le représentant de l'autorité reconnue en matière de procédé thermique, attestant que le procédé thermique appliqué permet la production de produits du poisson stériles et salubres.

3.1.3.3.2 Produits prêts-à manger

À partir de décembre 1998, pour chaque type de produit prêt-à-manger importé, voici les données qui doivent être fournies sur le procédé :

- . le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'autorité reconnue en matière de procédé ou d'un spécialiste en la matière et leur signature, pour attester que le procédé, tel qu'il est appliqué, permet la production de produits salubres et acceptables;
- . le type et la dimension du contenant, le type d'emballage, l'espèce emballée, le type de procédé, la description du procédé comprenant les paramètres comme la formulation, le pH, l'activité de l'eau, la teneur en sel, les conditions d'entreposage prévues (réfrigération), la durée de conservation, les additifs et les agents de conservation, les renseignements sur l'étiquetage et le programme de lutte contre les pathogènes (zones

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

sanitaires, pratiques hygiéniques et méthodes de surveillance à l'appui de la lutte contre les pathogènes dans ces zones);
une déclaration écrite signée par la personne qui a élaboré le procédé ou son représentant attestant que le procédé appliqué permet de fabriquer des produits du poisson sans danger.

3.1.4 Exigences en matière d'inspection

Le *Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP) prévoit que le poisson doit être soumis à une inspection visant à déterminer sa conformité aux exigences canadiennes. Le propriétaire de poisson est tenu de mettre les produits à la disposition d'un inspecteur (RIP, articles 4, 5).

Dans le cas d'un titulaire d'un permis d'importation du poisson, qui n'adhère pas au PGQI à application partagée ou complète, la conformité des produits importés est établie par l'ACIA. L'Agence surveille les importations et effectue toutes les analyses pertinentes afin de déterminer si les produits sont conformes aux exigences canadiennes en ce qui concerne la salubrité, la quantité nette, l'étiquetage, les analyses physiques, et les normes microbiologiques et chimiques. Tous les produits importés font l'objet d'une inspection et ne peuvent pas être déplacés tant que l'ACIA n'a pas donné son accord.

L'ACIA inspectera les produits importés par un titulaire de permis d'importation du poisson n'adhérant pas à un PGQI conformément aux exigences du RIP [6.5(1), 6.5(2) a,b), 6.5(3), 6.5(4)] et aux politiques et procédures du Programme d'inspection des importations (chapitre 3, sujet 1).

Les entreprises avec PGQI à application partagée sont tenues de vérifier leurs propres produits en effectuant des analyses standard selon les dispositions du RIP [6.5(1), 6.5(2)a,b), 6.5(3), 6.5(4), 6.1(4)c)] et les politiques et procédures du Programme d'inspection des importations. L'ACIA effectuera toutes les analyses spécialisées requises.

Les entreprises avec PGQI à application complète sont tenues de vérifier leurs propres produits en effectuant les analyses standard et les analyses spécialisées selon les dispositions du RIP [6.5(1), 6.5(2)a,b), 6.5(3), 6.5(4), 6.1(4)b)] et les politiques et procédures du Programme d'inspection des importations.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

Vous trouverez d'autres détails sur les exigences en matière d'analyses pour les importateurs adhérant à un PGQI à la section 3.2.4 du présent document.

La section qui suit décrit les exigences concernant les analyses standard et spécialisées qui sont mentionnées au chapitre 3, sujet 1 du présent manuel.

3.1.4.1 Analyses standard

Les analyses standard comprennent l'examen physique des emballages, des étiquettes et du poisson afin de déterminer leur leur conformité aux exigences canadiennes. Les analyses standard sont :

3.1.4.1.1 Étiquetage

Examen physique de l'étiquette, de l'emballage et des marques codées afin d'évaluer la conformité du produit aux exigences canadiennes, notamment au *Règlement sur l'inspection du poisson* [6(2)a-c), 6(3), 25(1)a-e), 25(2)a-c), 25(3), 26(1)a-f), 26(2), 26(3), 27, 28, 29a-b) et 31(1)(2) et 33], au *Règlement sur les aliments et drogues* et au *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*. L'étiquetage ne doit contenir aucune information fausse, trompeuse ou mensongère.

3.1.4.1.2 Contenu net

Examen physique visant à déterminer si le produit est conforme à toutes les déclarations de poids (p. ex. poids net et/ou poids égoutté, y compris l'évaluation des liquides, le cas échéant).

3.1.4.1.3 Analyse sensorielle

Analyse sensorielle et examen physique visant à déterminer la conformité du produit aux normes de qualité en matière gâté(odeurs rances ou anormales) et pourri, à vérifier certains éléments touchant le caractère malsain, comme la présence de corps étrangers, d'éléments indésirables et de parasites, et à évaluer la conformité à toutes les autres déclarations du contenu comme le style, le nombre, la composition, etc.

3.1.4.2 Analyses spécialisées

Les analyses suivantes sont considérées comme des analyses spécialisées visant les exigences en matière de

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

santé-sécurité et le dépistage de pratiques frauduleuses. Ces analyses comprennent des évaluations chimiques et microbiologiques du poisson qui visent à déterminer la conformité aux exigences canadiennes.

3.1.4.2.1 Composition

Analyses visant à assurer que des ingrédients ou des additifs non autorisés ou non déclarés ne sont pas présents dans les produits et que les ingrédients et additifs déclarés respectent les lignes directrices réglementaires.

3.1.4.2.2 Contaminants chimiques

Analyses visant à assurer que les concentrations de contaminants chimiques ne dépassent pas les limites fixées par règlement. Cette disposition vise les éléments toxiques, les pesticides, les produits chimiques industriels et les résidus de médicaments.

3.1.4.2.3 Toxines naturelles

Analyses visant à assurer que les concentrations de toxines naturelles ne dépassent pas les limites fixées par règlement. Cette disposition vise l'histamine, la toxine paralysante des mollusques, l'acide domoïque et d'autres biotoxines comme la ciguatoxine, l'acide okadaïque et la tétramine.

3.1.4.2.4 Bactéries

Analyses visant à assurer que le nombre d'organismes indicateurs ne dépasse pas les limites fixées par règlement et que les produits ne contiennent aucun organisme pathogène. Cette disposition vise *E. coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* sp. et *Staphylococcus aureus*.

3.1.4.2.5 Paramètres de sécurité

Analyses visant à assurer que les produits dont la salubrité ne dépend pas exclusivement de la stérilisation thermique, de la congélation ou de la réfrigération et qui sont emballés dans des contenants hermétiques, satisfont aux exigences en matière de pH et/ou d'activité de l'eau, et/ou de teneur en sel qui garantissent leur innocuité.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

3.1.4.2.6 Intégrité des contenants de produits en conserve peu acides

Inspection visuelle et/ou autres types d'analyses visant à déterminer la conformité aux normes canadiennes en matière d'intégrité des contenants.

3.1.4.2.7 Autres

Mesures visant à assurer que les analyses appropriées sont effectuées dans des cas spéciaux. Les analyses entrent dans l'une des catégories susmentionnées, mais ne sont généralement pas commandées par le produit en question selon les règles habituelles. On peut mentionner à titre d'exemple la surveillance de produits provenant de pays où les poissons exploités commercialement sont susceptibles d'être exposés à une contamination chimique ou microbiologique.

3.1.5 Fréquences d'inspection

À la suite figurent les fréquences minimales pour effectuer l'analyse du produit final. Ces fréquences peuvent être examinées et modifiées au besoin. Il faut remarquer que l'ACIA se réserve toujours le droit de prélever des échantillons et d'effectuer des analyses indépendamment des fréquences minimales prescrites.

Les titulaires de permis d'importation du poisson avec PGQI à application partagée ou complète sont tenus de respecter, au minimum, la même fréquence d'inspection lorsqu'ils effectuent des analyses standard et des analyses spécialisées, parallèlement au Programme d'évaluation chez le fournisseur.

3.1.5.1 Premières inspections

Tous les nouveaux produits sur le marché canadien ou qui n'ont pas été inspectés au cours des deux dernières années sont soumis à des analyses standard et à toutes les analyses spécialisées, qui s'appliquent, indiquées pour ce type de produit dans le tableau 3 de l'annexe A (selon le cas), chapitre 3, sujet 1 du présent manuel.

3.1.5.2 Vérification aléatoire des produits

Les produits du poisson sont soumis à des analyses standard et à toutes les analyses spécialisées, qui s'appliquent, indiquées pour ce type de produit, dans le tableau 3 de l'annexe A (selon le cas), conformément aux

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
modif.n° 20 05/06/06

fréquences établies dans le tableau 4 de l'annexe A, au chapitre 3, sujet 1 du présent manuel.

3.1.5.3 Liste des alertes à l'importation

Tous les produits figurant sur la Liste d'alerte aux importations (LAI) doivent être évalués au moyen des analyses correspondantes de la LAI.

3.1.5.4 Produit provenant de transformateurs visés par un protocole d'entente/entente de reconnaissance mutuelle

En cours de révision.

3.1.5.5 Produit importé pour transformation ultérieure

Les produits destinés à une transformation ultérieure dans un établissement agréé auprès du gouvernement fédéral sont considérés comme matière première reçue selon le système PGQ de l'établissement. Les produits importés destinés à une transformation ultérieure dans un établissement agréé auprès du gouvernement fédéral nécessitent une inspection effectuée par l'ACIA pour les analyses prescrites lorsqu'ils figurent sur la Liste d'alerte aux importations ou nécessitent des analyses spécialisées.

3.1.6 Résultats des inspections/mesures prises

Lorsque l'ACIA a terminé toutes les analyses prévues dans le cas d'un *titulaire de permis d'importation du poisson* et les analyses spécialisées recommandées dans le cas d'un *titulaire de permis avec PGQI à application partagée*, les résultats sont communiqués à l'importateur, accompagnés de choix de mesures correctives lorsque les produits ne respectent pas les exigences. Ces importateurs ne peuvent pas déplacer leurs produits ni les vendre sans un avis de libération émis par l'ACIA.

Lorsque le produit n'est pas conforme aux exigences du Règlement, il est inscrit sur la Liste des alertes à l'importation, et les importations subséquentes du produit font l'objet d'une inspection jusqu'à ce que quatre (4) lots consécutifs soient jugés acceptables, ou dans le cas de rejets des étiquettes, que le lot suivant soit jugé acceptable.

Les titulaires d'un *permis d'importation avec PGQI à application partagée ou complète* transmettront tous les

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
nouveau 04/06/99

résultats d'inspection à l'Agence canadienne d'inspection des aliments deux fois par année. Un modèle sera remis à l'importateur titulaire de permis avec PGQI lorsqu'il présentera ces résultats. Lorsque l'importateur rejette des produits pour cause de non-conformité à des exigences réglementaires non liées à des questions de santé-sécurité, les importateurs doivent aviser l'ACIA dans les 5 jours ouvrables suivant la prise de décision à cet égard. L'Agence inscrira les données sur les produits rejetés sur la Liste des alertes à l'importation, à l'exception des rejets concernant les étiquettes. Lorsque cela est justifié, l'ACIA peut aussi effectuer certaines autres analyses.

Lorsqu'un importateur relève des problèmes de santé-sécurité, la plainte ou le problème doit être transmis **immédiatement** (**dans les 24 heures**) à l'ACIA. L'importateur poursuit l'enquête sur la plainte et prend toute mesure corrective qui s'impose.

3.1.7 Programme de vérification réglementaire

La conformité aux exigences réglementaires de tous les titulaires de *permis d'importation du poisson* et de *permis d'importation avec PGQI à application partagée ou complète* fera l'objet d'une évaluation au moyen d'activités d'audit et d'inspection, détaillées au chapitre 3, sujet 4 du présent manuel.

3.1.8 Application

Lorsque des cas de non-conformité sont relevés, tous les importateurs font l'objet de mesures d'application décrites au chapitre 2, sujet 5, du présent manuel.

3.2 AUTRES EXIGENCES VISANT SEULEMENT LES IMPORTATEURS TITULAIRES DE PERMIS AVEC PGQI À APPLICATION PARTAGÉE OU COMPLÈTE

Le PGQI, à application partagée ou complète, est un programme de gestion de la qualité conçu pour les importateurs qui s'engagent à vérifier la conformité des produits. Dans le cadre des PGQI à application partagée, les importateurs évaluent la conformité des produits à toutes les exigences concernant les analyses **standard**, décrites dans leur présentation écrite de projet de PGQI, mais l'ACIA vérifie la conformité des produits aux normes chimiques et microbiologiques. Dans le cas des PGQI à application complète, les importateurs

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
nouveau 04/06/99

déterminent la conformité à toutes les exigences concernant les analyses **standard, chimiques et microbiologiques**, conformément à leur présentation écrite de projet de PGQI.

3.2.1 Exigences concernant le permis d'importation avec programme de gestion de la qualité

En plus des exigences énumérées dans la section 3.1, un importateur est tenu de respecter les exigences suivantes en vue de l'obtention d'un *permis d'importation avec PGQI à application partagée ou complète*.

3.2.1.1 Présentation d'un projet de PGQI - RIP 6.1(1.1)a)b)c), 6.1(3)e), 6.1(4)a)d)e)

L'importateur doit élaborer un système de gestion de la qualité et fournir les détails de ce système dans une présentation de projet de PGQI à l'ACIA. La complexité et le niveau d'information requis seront fonction du type de produit à inspecter : en conserve, prêt-à-manger, mollusques bivalves, frais/congelé ou semi-conserve. Il est reconnu que l'importateur n'a le contrôle que sur le produit final présenté. Pour assurer que les produits respectent les exigences réglementaires canadiennes, la présentation doit préciser quels points de contrôle sont visés dans l'aire du produit final.

L'importateur doit avoir été avisé par l'ACIA que le PGQI a été examiné et qu'il est conforme aux exigences mentionnées dans le présent document avant de le mettre en oeuvre [RIP, 6.1(1.1)c)].

Lorsque l'ACIA a accepté le PGQI, l'importateur est tenu de le mettre en oeuvre et de s'y conformer [RIP, 6.1(4)a)]. Il doit effectuer au moins une fois par année un examen du programme en vérifiant chaque point de contrôle (autovérification); s'il y a lieu, des mesures correctives doivent être prises immédiatement [RIP, 6.1(4)e)]. L'ACIA doit être informée de toute modification apportée au PGQI ([RIP, 6.1(4)d)].

À l'exception des mesures correctives, il faut soumettre à l'ACIA toute modification apportée à la présentation écrite aux fins d'examen et d'acceptation avant la mise en oeuvre [RIP, 6.1(4)d)].

Le Guide de présentation d'un projet de PGQI se trouve à l'annexe A du présent document.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
nouveau 04/06/99

3.2.1.1.1 Définitions utilisées pour la présentation d'un projet de PGQI

Point de contrôle (PC) - Le point de contrôle désigne une opération (pratique, méthode, processus, lieu) où l'on peut prendre une mesure préventive ou corrective afin d'atteindre la conformité ou d'éliminer, de prévenir ou de réduire au minimum un ou plusieurs dangers.

Limites critiques - Les limites critiques indiquent si un PC est maîtrisé. Il peut s'agir d'exigences réglementaires particulières, de critères administratifs (c.-à-d. étiquetage, ingrédients), de caractéristiques des produits de nature physique (c.-à-d. durée, température), chimique (acidité, salinité), ou biologique (microorganismes).

Procédures de surveillance - Des procédures de surveillance sont mises en place pour assurer que les limites critiques sont respectées et/ou que les procédés sont maîtrisés. La surveillance peut s'effectuer au moyen d'analyses (microbiologiques, chimiques), de mesures de paramètres (durée, température), d'examen des informations (étiquette, information sur le procédé), ou d'activités particulières (avis, enquête sur les plaintes).

Mesures correctives - Une mesure corrective peut être une rectification ou une modification apportée en ce qui concerne un produit, des procédures, etc. afin d'exercer un contrôle sur un produit (rejet, rétention) ou de corriger une non-conformité (réétiquetage, collecte des données requises). Ces mesures sont prises lorsque les limites critiques ne sont pas respectées ou qu'il y a un écart entre les politiques et les méthodes du PGQI. L'enquête visant à identifier la cause de la non-conformité offre un mécanisme permettant de prendre d'autres mesures correctives pour empêcher que la situation ne se répète. Ces mesures correctives peuvent entraîner la modification du PGQI.

Tenue de registres - Les registres nécessaires pour consigner les facteurs importants confirmant que la surveillance est efficace et que les limites critiques sont respectées. Les registres pertinents concernent les résultats de surveillance et de vérification ou d'autovérification, les mesures correctives prises et les activités de suivi. La description des limites critiques et des méthodes de surveillance peuvent aussi

entrer dans les registres.

Système de vérification (autovérification) - La vérification (autovérification) est le recours à d'autres analyses ou à un examen de chaque méthode de surveillance et des registres afin de déterminer si la surveillance est efficace et efficiente. L'autovérification est l'examen de l'ensemble du programme de l'importateur par une vérification de chaque point de contrôle. Cette vérification doit être effectuée au moins une fois par année et, s'il y a lieu, toute mesure corrective nécessaire doit être prise immédiatement.

3.2.1.1.2 Points de contrôle

La présentation d'un projet de PGQI doit traiter des points de contrôle suivants :

1. **Délivrance de permis et avis**
2. **Étiquetage, ingrédients et additifs, matériaux d'emballage**
3. **Contrôles des procédés - produits en conserve et prêts-à-manger**
4. **Entreposage frigorifique**
5. **Produits finis**
6. **Procédures de rappel**
7. **Plaintes**

Pour chacun des points de contrôle mentionnés ci-dessus, l'importateur doit, dans sa présentation, donner des détails sur les aspects précisés ci-dessous afin d'identifier les mesures qui seront prises pour assurer la conformité des produits.

1. **Limites critiques/points d'intervention réglementaire**
2. **Système de surveillance** [RIP, 6.1(3)e) (iii) (iv)]
3. **Plan d'actions correctives** [RIP, 6.1(3)e)(vi)]
4. **Tenue de registres** [RIP, 6.1(3)e)(v)]
5. **Système de vérification** [RIP, 6.1(4)e)]

Les formulaires utilisés par l'établissement pour gérer le PGQI doivent être inclus et mis à jour dans la présentation lorsque des modifications sont apportées.

3.2.2 Exigences concernant l'avis d'importation

Les titulaires de permis d'importation avec PGQI à

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état nouveau date 04/06/99

application partagée ou complète sont tenus de respecter toutes les exigences concernant l'avis d'importation énumérées dans la section A ci-dessus.

3.2.3 Exigences concernant la tenue de registres

Les importateurs adhérant à un PGQI à application partagée ou complète sont tenus de respecter toutes les exigences concernant la tenue de registres énumérées dans la section 3.1 ci-dessus.

3.2.4 Exigences en matière d'inspection

En plus des lignes directrices en matière de conformité mentionnées dans la section 3.1 et visant tous les importateurs, un importateur adhérant à un PGQI doit aussi respecter les exigences suivantes concernant les analyses standard et les analyses spécialisées.

3.2.4.1 Analyses standard

La surveillance de la conformité du produit final par du personnel compétent est nécessaire pour tous les lots, conformément à ce qui est indiqué dans la section 3.1 ci-dessus [RIP, 6.1(3)e)(xii), 6.1(4)b)c)]. Les paragraphes suivants décrivent en détail les exigences concernant le respect des dispositions applicables.

3.2.4.1.1 Étiquetage

Examen physique de l'étiquette, des emballages et des marques de code afin d'évaluer la conformité aux exigences canadiennes, notamment au RIP [6(2)a-c), 6(3), 25(1)a-e), 25(2)a-c), 25(3), 26(1)a-f), 26(2), 26(3), 27, 28, 29 a-b), 31(1)(2) et 33], au *Règlement sur les aliments et drogues* et au *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*. Il est interdit d'étiqueter des produits d'une manière qui soit fausse, trompeuse ou mensongère. Le programme doit prévoir la désignation d'un responsable de l'évaluation des étiquettes et du lieu où se trouvent les registres sur les étiquettes, ainsi que l'évaluation des ingrédients et des additifs pour assurer que l'utilisation des produits est acceptable au Canada.

- . Examen et approbation des étiquettes avant importation du produit.
- . Vérification des étiquettes apposées pour s'assurer qu'elles correspondent à l'étiquette approuvée pour le produit.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
nouveau 04/06/99

- . Inspection des caisses et des contenants pour s'assurer qu'ils sont bien codés.
- . Documents à l'appui de toutes les inspections et mesures de surveillance.
- . Documents à l'appui de toute mesure corrective.
- . Description de la vérification ou de l'autovérification des évaluations des étiquettes.

3.2.4.1.2 Contenu net

Examen physique visant à déterminer si les produits sont conformes à toutes les déclarations de poids (p. ex. poids net et/ou poids égoutté, y compris le volume de liquide, le cas échéant).

- . Procédures appropriées disponibles par écrit.
- . Respect des procédures documentées.
- . Exécution des analyses par du personnel qualifié.
- . Conformité des échantillons choisis au hasard aux fins de l'audit.
- . Étalonnage ou certification des balances et de l'équipement.
- . Rapports d'inspection des analyses effectuées versés dans les dossiers.
- . Documents à l'appui des mesures correctives prises.

3.2.4.1.3 Analyse sensorielle

Analyse sensorielle et examen physique visant à déterminer la conformité du produit aux normes minimales acceptables de qualité en matière d'altération (odeurs rances ou anormales) et de décomposition, à vérifier certains éléments touchant le caractère malsain, comme la présence de corps étrangers, d'éléments indésirables et de parasites, et à évaluer la conformité à toutes les autres déclarations du contenu comme le style, le nombre, la composition, etc.

- . Normes et procédures appropriées sous forme écrite.
- . Analyses effectuées selon les méthodes documentées.
- . Formation adéquate des inspecteurs.
- . Évaluations effectuées dans des installations appropriées.
- . Rapports d'inspection des analyses effectuées versés dans les dossiers; résultats consignés avec suffisamment de détails pour permettre l'identification de l'échantillon et du lot et justifier la décision.
- . Calendriers d'échantillonnage appropriés.
- . Documents à l'appui des mesures correctives prises.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
modif.n° 20 05/06/06

3.2.4.1.4 Intégrité des contenants

Inspection visuelle et/ou autres types d'analyses visant à déterminer la conformité aux normes canadiennes en matière d'intégrité des contenants.

- . Normes et méthodes écrites.
- . Analyses effectuées par des évaluateurs qualifiés.
- . Résultats des inspections consignés avec suffisamment de détails pour justifier la décision.
- . Documents à l'appui des mesures correctives prises.

3.2.4.1.5 Intégrité des emballages

- . Produits emballés dans des contenants neufs et propres.
- . Documents à l'appui des inspections effectuées.
- . Documents à l'appui des mesures correctives prises.

3.2.4.2 Analyses spécialisées [RIP, 6.1(3)e)(xii), 6.1(4)b)]

Les importateurs adhérant à un PGQI à application complète sont tenus d'effectuer des analyses chimiques et microbiologiques (analyses spécialisées) selon les critères suivants :

- . Analyses effectuées selon des méthodes et procédures appropriées.
- . Exécution d'analyses respectant les exigences mentionnées au chapitre 3, sujet 1.
- . Échantillons prélevés selon un plan d'échantillonnage approprié.
- . Analyses effectuées dans un laboratoire reconnu par le président de l'ACIA ou accrédité par le Conseil canadien des normes.
- . Résultats d'inspection consignés avec suffisamment de détails pour justifier la décision.
- . Rapports des laboratoires approuvés indiquant les résultats positifs ou négatifs des analyses.

3.2.5 Fréquences d'inspection

Les importateurs adhérant à un PGQI doivent déterminer que tous les produits importés respectent les exigences réglementaires canadiennes, avant de les commercialiser, au moyen du système d'inspection mentionné dans la demande approuvée [RIP, 6.1(3)e)(vii à x)].

Les importateurs sont tenus d'avoir les documents appropriés, de tenir les registres d'inspection et de

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

les mettre à la disposition de l'ACIA sur demande.

Les titulaires de *permis d'importation avec PGQI* à application partagée ou complète sont tenus, au minimum, de respecter la même fréquence d'inspection lorsqu'ils effectuent des analyses standard ou des analyses spécialisées, parallèlement au Programme d'évaluation chez le fournisseur.

3.2.5.1 Programme d'évaluation chez le fournisseur

Les importateurs adhérant à un PGQI sont tenus d'effectuer une vérification des analyses standard de tous les produits importés au point de contrôle critique du produit final, ce qui peut être effectué par une combinaison d'analyses effectuées à l'étranger par le transformateur et d'analyses effectuées au Canada par l'importateur. Les analyses effectuées à l'étranger sont vérifiées au moyen du Programme d'évaluation chez le fournisseur mentionné dans la demande de PGQI de l'importateur. Ce programme est une vérification des analyses effectuées à l'étranger et peut comprendre des résultats d'analyses effectuées à l'étranger ou des ententes en vue d'effectuer des analyses standard à l'étranger.

Le Programme d'évaluation chez le fournisseur peut comporter un ou plusieurs des éléments ci-dessous :

- a) l'agrément du fournisseur en vertu d'un protocole d'entente ou d'un accord de reconnaissance mutuelle entre pays;
- b) des données relatives à un système de transformation de type HACCP ou PGQ mis en oeuvre par le fournisseur;
- c) des données concernant les analyses de produits effectuées par le fournisseur et les résultats couramment obtenus avec ces analyses;
- d) des évaluations sur place du fournisseur par l'importateur adhérant à un PGQI;
- e) les analyses des produits, effectuées par l'importateur, à l'étranger ou au Canada, qui s'ajoutent au régime d'analyse prescrit à la section 3.1;
- f) d'autres méthodes, le cas échéant.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 20

date
05/06/06

Dans le cas d'un transformateur pour lequel il n'existe aucun Programme d'évaluation chez le fournisseur, la conformité de tous les produits importés provenant de ce transformateur devra être vérifiée en ce qui concerne les analyses standard.

Les produits inscrits sur la Liste des alertes à l'importation doivent être inspectés selon les procédures courantes prévues par le PGQI. Lorsque des produits inscrits sur cette liste ont été inspectés et que quatre résultats consécutifs acceptables ont été obtenus par l'importateur, ce dernier peut, avec les documents à l'appui, recommander par écrit que l'ACIA retire ce produit de la Liste des alertes à l'importation.

3.2.6 Résultats d'inspection/mesures prises

3.2.6.1 Libération des produits

Lorsque l'ACIA a terminé toutes les analyses spécialisées prévues dans le cas d'un titulaire de *permis d'importation avec PGQI à application partagée*, les résultats sont communiqués à l'importateur, accompagnés d'un choix de mesures lorsque les produits ne respectent pas les exigences. Un importateur titulaire de permis avec PGQI à application partagée ne peut pas déplacer ou vendre les produits faisant l'objet d'analyses spécialisées sans un avis de libération délivré par l'ACIA. Cet importateur peut libérer des produits qui ne font pas l'objet d'analyses spécialisées par l'ACIA lorsqu'il est établi que les produits respectent toutes les exigences concernant les analyses standard.

Un importateur titulaire de permis avec PGQI à application *complète* peut libérer les produits lorsqu'il a établi que les produits respectent toutes les exigences concernant les analyses standard et spécialisées.

3.2.6.2 Présentation des résultats d'inspection

Les titulaires de *permis d'importation avec PGQI à application partagée ou complète* transmettront tous les résultats d'inspection à l'Agence canadienne d'inspection des aliments deux fois par année. Un modèle sera remis à l'importateur participant à un PGQI lorsqu'il présentera ses résultats.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
nouveau 04/06/99

3.2.6.3 Rejet des produits

Lorsqu'un importateur décèle des problèmes de santé-sécurité, la plainte ou le problème doit être transmis **immédiatement** (**dans les 24 heures**) à l'ACIA. L'importateur poursuit l'enquête sur la plainte et prend toute mesure corrective qui s'impose.

Lorsqu'un importateur adhérent à un PGQ rejette des produits parce qu'ils ne sont pas conformes à des exigences réglementaires ne touchant pas la santé-sécurité, l'ACIA doit en être avisée dans les cinq jours ouvrables. L'ACIA inscrit tous les produits rejetés sur la Liste des alertes à l'importation, sauf les rejets liés à l'étiquetage. Lorsque cela est justifié, l'ACIA peut aussi effectuer d'autres analyses.

Lorsque les produits ne sont pas conformes aux exigences réglementaires, le produit est inscrit sur la Liste des alertes à l'importation, et les envois subséquents de produits sont inspectés jusqu'à ce que quatre lots consécutifs soient jugés acceptables, ou dans le cas de rejets liés à l'étiquetage, que le lot suivant soit jugé acceptable.

3.2.6.4 Analyses effectuées par l'ACIA

L'ACIA peut effectuer des analyses dans le cadre des exigences concernant les analyses spécialisées prévues par le PGQI à application partagée, du processus d'audit ou d'enquêtes spéciales.

3.2.7 Programme de vérification réglementaire

La conformité aux exigences réglementaires de tous les importateurs participant à un programme de gestion de la qualité fera l'objet d'une évaluation au moyen d'activités d'audit et d'inspection décrites au chapitre 3, sujet 4 du présent manuel.

3.2.7.1 Programme national de données de base

Dans le cadre du Programme de gestion de la qualité pour les importateurs (PGQI), l'industrie vérifiera la conformité des produits et établira un système qui assurera l'importation de poissons et de produits du poisson sains et sans danger, et elle sera chargée d'effectuer l'autovérification de ces activités. Pour aider à évaluer l'efficacité de la mise en oeuvre et de l'application du PGQI par l'industrie, l'ACIA prévoit

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
nouveau 04/06/99

mettre sur pied un Programme national de données de base sur les produits pour inspection du poisson, qui sera l'un des éléments de la vérification réglementaire.

Les objectifs du Programme national de données de base sont l'évaluation de l'efficacité du PGQI, l'identification des points forts, des points faibles et de la nécessité d'un changement de politique ou de programme, et la collecte de données d'analyses et de conformité.

Le Programme national de données de base peut englober tout secteur de l'industrie halieutique dans lequel la sécurité ou la qualité du poisson risque d'être compromise, ce qui inclut les pêcheurs, les aquaculteurs, les établissements de transformation, les importateurs, les installations d'entreposage et de distribution, le secteur de la restauration et la vente au détail. Les enquêtes nationales et les évaluations seront planifiées de manière à déterminer la conformité des produits dans ces secteurs.

3.2.8 Application

Lorsque des cas de non-conformité sont relevés, tous les importateurs adhérant à un PGQI font l'objet des mesures d'application décrites au chapitre 2, sujet 5, du présent manuel.

ANNEXE A

GUIDE DE PRÉSENTATION D'UN PROJET DE PGQI

Le présent guide peut être utilisé par les importateurs pour la préparation d'une demande de PGQI.

Points de contrôle : L'importateur est tenu de vérifier les sept points de contrôle suivants afin d'assurer la conformité aux exigences réglementaires canadiennes.

- A. Délivrance de permis et avis**
- B. Étiquetage, ingrédients et additifs, matériaux d'emballage**
- C. Contrôles des procédés - produits en conserve et prêts-à-manger**
- D. Entreposage frigorifique**
- E. Produits finis**
- F. Procédures de rappel**
- G. Plaintes**

Principaux points : À chacun des sept points de contrôle, le PGQI de l'importateur doit prendre en compte les aspects suivants :

1. **Limites critiques** : Les limites critiques indiquent si un point de contrôle (PC) est maîtrisé. Il peut s'agir d'exigences réglementaires particulières ou de critères établis pour des paramètres physiques (durée, température), chimiques (teneur en sel, acidité) ou biologiques (microorganismes).
2. **Procédures de surveillance** : Procédures visant à assurer que les limites critiques sont respectées et que les procédés sont maîtrisés. La surveillance peut s'effectuer au moyen d'analyses du produit, de différentes mesures de paramètres (durée, température, pH, activité de l'eau), de la vérification de l'état des contenants et des emballages, ou de l'examen des registres montrant que les exigences sont respectées.
3. **Mesures correctives** : Une mesure corrective est prise lorsque les limites critiques ne sont pas respectées ou qu'il y a un écart entre les politiques et les méthodes du PGQI. Des registres sont tenus sur les mesures correctives mises en oeuvre et sur le suivi.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
nouveau 04/06/99

4. **Tenue de registres** : Des registres sont tenus pour consigner les facteurs importants confirmant que la surveillance est efficace et que les limites critiques sont respectées et les mesures correctives prises.
5. **Système de vérification** : La vérification est le recours à d'autres analyses ou à un examen de chaque procédure de surveillance et des registres afin de déterminer si la surveillance est efficiente et efficace.

Personnes responsables - Dans sa demande, l'importateur indique le nom et/ou le titre précis de la personne qui sera chargée de l'ensemble du PGQI. Il mentionne également le nom et/ou les titres précis des autres personnes qui participent activement à la mise en oeuvre du PGQI.

Examen ou autovérification du système - Le PGQI de l'importateur est évalué régulièrement pour assurer qu'il respecte de façon suivie :

- a) les exigences de l'importateur établies dans sa demande de PGQI; et
- b) les exigences de l'ACIA.

Mise à jour du PGQI - Le PGQI documenté est modifié et mis à jour lorsque des modifications sont apportées aux procédés ou aux documents.

Système de tenue de registres - La demande de PGQI montre que l'importateur utilise un système de tenue de registres dans lequel se trouvent les données essentielles mentionnées dans le présent guide de manière à permettre des recoupements entre un produit importé et les envois de produits importés (voir ci-dessous).

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

ORGANISATION DE LA GESTION CHEZ L'IMPORTATEUR

L'entreprise fournit un organigramme de la direction de l'entreprise afin d'illustrer comment le Programme de gestion de la qualité des importateurs s'inscrit dans les activités d'importation de l'entreprise et comment les principes, les directives et les stratégies du PGQI sont suivis dans les activités quotidiennes de l'entreprise. Elle peut utiliser un organigramme générique pour illustrer l'organisation du PGQI.

La demande doit contenir les renseignements suivants :

- . Nom de l'entreprise
- . Adresse postale
- . Endroit où sont conservés les documents du PGQI, notamment l'adresse municipale
- . Numéro du permis d'importation
- . Type de PGQI (c.-à-d. à application partagée ou complète)
- . Personne-ressource
- . Numéro de téléphone
- . Numéro de télécopieur
- . Description des types de poisson qui seront importés par l'entreprise
- . Date de présentation
- . Signature du gestionnaire responsable

Manuel d'inspection
des produits du poisson

état
nouveau

date
04/06/99

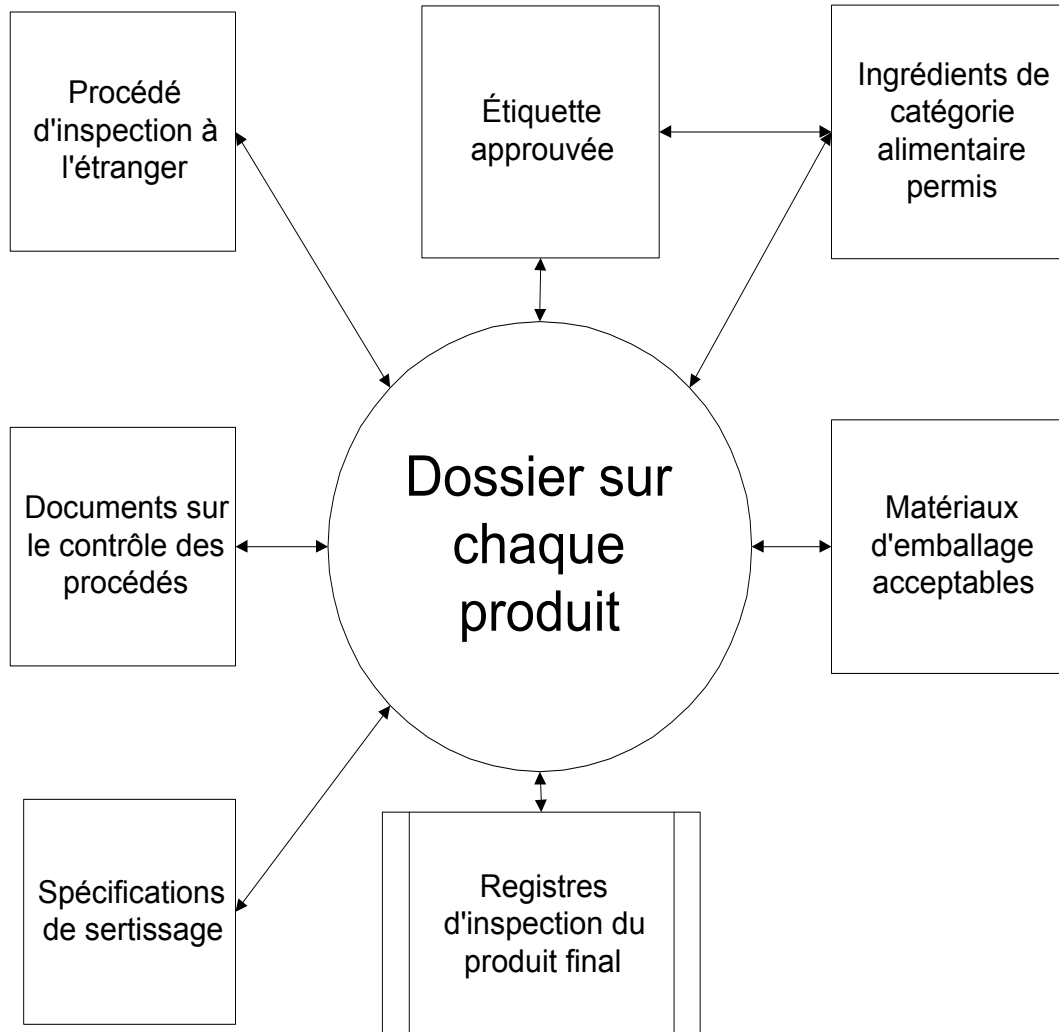


Fig. 1 : Registres des procédés et associations aux produits obtenus dans le cadre d'un PGQI

Manuel d'inspection des produits du poisson

état nouveau date 04/06/99

A. DÉLIVRANCE DE PERMIS ET AVIS

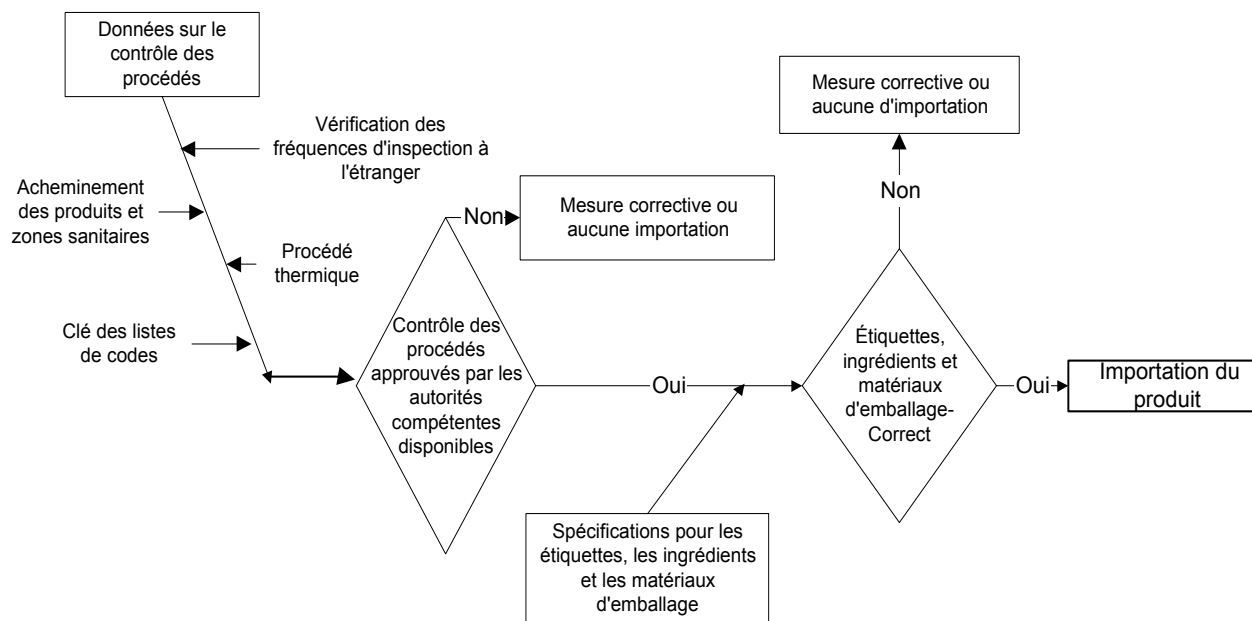


Fig. 2 : Étapes préalables à l'importation

1. Limites critiques

Tous les produits

Seules les entreprises titulaires d'un permis valide peuvent importer du poisson et des produits du poisson. Tous les importateurs sont tenus d'informer l'ACIA de toute importation de produits dans les 48 heures suivant l'arrivée de l'envoi. L'avis d'importation comprend une description du lot et précise les quantités, les codes, le transformateur, le pays d'origine et le lieu d'expédition.

Dans le cas du poisson en conserve et prêt-à-manger, le lot doit être accompagné d'une liste de codes indiquant l'établissement de transformation et la date de transformation.

Poisson en conserve

La documentation doit précéder ou accompagner le premier envoi de chaque transformateur pour chaque type de poisson en conserve, et une copie de cette documentation doit être gardée

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
nouveau 04/06/99

dans les dossiers de l'importateur. La documentation doit montrer que le procédé thermique employé a été approuvé par une autorité reconnue en matière de procédé thermique, et que des contrôles des procédés sont en place pour vérifier que les produits sont correctement soumis à ce procédé. La documentation doit aussi démontrer le respect des exigences concernant le serti des boîtes et l'intégrité des contenants.

Mollusques bivalves crus

Les mollusques bivalves crus et les produits à base de mollusques crus doivent provenir d'établissements apparaissant sur la « Interstate Certified Shellfish Shippers List » (ICSSL) ou d'autres listes approuvées. Ces établissements doivent être situés dans des pays qui ont signé des ententes avec le Canada concernant l'inspection des mollusques.

Poisson prêt-à-manger

La documentation concernant les procédés doit précéder ou accompagner le premier envoi de chaque transformateur pour chaque type de produit prêt-à-manger, et une copie de cette documentation doit être gardée dans les dossiers de l'importateur.

Ces registres doivent démontrer que les méthodes et procédés employés sont satisfaisants et ont été correctement appliqués en vue d'éliminer, de réduire et/ou de contrôler les bactéries pathogènes pour assurer l'innocuité des produits, notamment :

- les paramètres de formulation des produits comme le pH, l'activité de l'eau, la concentration de sel et les additifs, en rapport avec les conditions d'entreposage;
- les procédés comme le traitement thermique;
- le schéma de transformation ainsi que les points de contrôle critiques établis et les procédures de surveillance;
- la lutte contre les agents pathogènes grâce à l'établissement ou au maintien d'une zone sanitaire, à la surveillance environnementale et au renforcement des pratiques d'assainissement et d'hygiène.

2. Procédures de surveillance

(Décrire la procédure qui sera suivie, y compris l'endroit où elle se déroulera, les normes et la méthodologie qui seront observées, le nom du responsable de la procédure et le mode d'enregistrement des résultats.)

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
nouveau 04/06/99

L'importateur indique le titre et le nom (si possible) de la personne qui sera chargée :

- de s'assurer que l'importateur est titulaire d'un permis d'importation valide;
- de voir à ce qu'un avis d'importation conforme soit fourni dans les 48 heures suivant l'arrivée de chaque envoi au Canada;
- de voir à ce que les registres de la transformation soient disponibles au besoin;
- de s'assurer qu'il existe une liste de codes pour tous les envois de poisson en conserve et que cette liste est remise à l'ACIA;
- de s'assurer que les mollusques crus proviennent de sources approuvées.

3. Mesures correctives

Dans les cas de non-conformité, des mesures correctives sont prises. L'importateur indique le titre et/ou le nom de la personne chargée de s'assurer que les mesures correctives ont été mises en oeuvre et il fournit des spécimens des formulaires de consignation des mesures prises.

4. Tenue de registres

Avis d'importation

L'importateur fournit un spécimen de l'avis d'importation sur lequel sont consignés tous les renseignements obligatoires, notamment :

- le numéro du permis
- la date d'importation
- la description du (des) produit(s), par lot
- le nom du transformateur ou du producteur
- la liste de codes et la clé (conserve)
- l'interprétation des marques codées pour tous les produits
- le numéro de l'expéditeur de mollusques, la date et le lieu de récolte des mollusques crus
- le nombre de boîtes, le nombre d'unités par boîte et le poids de chacune des unités
- le pays d'origine
- l'emplacement de chaque produit.

Formulaire des mesures correctives

L'importateur fournit un spécimen du formulaire de

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

consignation des mesures correctives et comportant les renseignements suivants :

- la description du problème
- l'identification du lot
- la date d'observation du problème
- la description de la mesure corrective prise
- le résultat final
- la signature du responsable.

5. Système de vérification

L'importateur décrit son système de vérification et indique le titre et/ou le nom de la personne chargée de s'assurer que les procédures applicables à ce point de contrôle sont efficaces. Ce système indique le type de vérification effectuée, l'endroit et la fréquence ainsi que le mode de consignation.

L'importateur fournit des spécimens des formulaires utilisés pour la surveillance, qui comportent les renseignements suivants :

- la date de la vérification
- l'identification du (des) lot(s)
- les résultats de la vérification
- le nom, le titre et la signature du responsable de la vérification
- une description des mesures correctives prévues pour ce point de contrôle.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
nouveau 04/06/99

B. ÉTIQUETAGE, INGRÉDIENTS ET ADDITIFS, MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

B.1 ÉTIQUETAGE

1. Limites critiques

Toutes les étiquettes utilisées pour le poisson et les produits du poisson importés doivent être conformes à toutes les exigences de la réglementation canadienne, notamment le *Règlement sur l'inspection du poisson*, le *Règlement sur les aliments et drogues* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*. L'étiquetage ne doit contenir aucune information fausse, trompeuse ou mensongère.

2. Procédures de surveillance

(Décrire la procédure qui sera suivie, notamment l'endroit où elle se déroulera, les normes et la méthodologie qui seront observées, le nom du responsable de la procédure et le mode d'enregistrement des résultats.)

L'importateur indique le titre et/ou le nom (si possible) de la personne chargée de veiller à ce que les étiquettes soient conformes à la réglementation canadienne. L'importateur donne des détails sur les procédures qui seront suivies pour faire en sorte que toutes les étiquettes respectent les règlements canadiens. Ces procédures montrent que les étiquettes et les rapports d'évaluation seront versés dans des dossiers et qu'ils pourront être consultés par l'ACIA aux fins d'examen.

3. Mesures correctives

Dans les cas de non-conformité, des mesures correctives sont prises. L'importateur indique le titre et/ou le nom de la personne chargée de s'assurer que les mesures correctives ont été mises en oeuvre.

4. Tenue de registres

Formulaire d'évaluation des étiquettes

Les formulaires utilisés pour consigner les inspections des étiquettes comportent les renseignements suivants :

- la date de l'inspection
- les exigences de tous les règlements canadiens qui ont été

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

- évaluées
- l'identification de l'étiquette
 - les résultats de l'inspection
 - la signature du responsable de l'inspection.

Formulaire de consignation des mesures correctives

L'importateur fournit des spécimens des formulaires utilisés pour consigner les mesures correctives prises et comportant les renseignements suivants :

- la description du problème
- l'identification de l'étiquette
- la date d'observation du problème
- la description de la mesure corrective prise
- le résultat final
- la signature du responsable.

5. Système de vérification

(Se reporter au « Système de vérification de l'étiquetage, des ingrédients et additifs, et des matériaux d'emballage » à la section B.3).

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

B.2 INGRÉDIENTS ET ADDITIFS

1. Limites critiques

Les ingrédients et les additifs doivent répondre aux exigences du *Règlement sur les aliments et drogues*. L'utilisation des ingrédients et des additifs dans le produit doit être autorisée; leur teneur ne doit pas être supérieure à la teneur permise pour le produit; leur utilisation dans les aliments vendus au Canada doit être acceptable.

2. Procédures de surveillance

(Décrire la procédure qui sera suivie, notamment l'endroit où elle se déroulera, les normes et la méthodologie qui seront observées, le nom du responsable de la procédure et le mode d'enregistrement des résultats.)

L'importateur donne des détails sur les procédures qui seront suivies pour assurer que tous les ingrédients et les additifs sont conformes aux dispositions des articles applicables du *Règlement sur les aliments et drogues*. Ces procédures montrent que la formulation du produit ne contient que les ingrédients et les additifs permis, dans les teneurs autorisées au Canada. L'importateur indique le titre et le nom (si possible) de la personne qui sera chargée de s'assurer que tous les ingrédients et les additifs sont conformes à la réglementation canadienne.

3. Mesures correctives

Dans les cas de non-conformité, des mesures correctives sont prises. L'importateur indique le titre et/ou le nom de la personne chargée de renseigner le transformateur sur l'utilisation appropriée des additifs et des ingrédients pour le produit en question, et de veiller à ce que les mesures correctives soient mises en oeuvre.

4. Tenue de registres

Formulaire d'évaluation des ingrédients et des additifs

L'importateur fournit des spécimens des formulaires utilisés pour établir que les ingrédients et les additifs sont conformes aux exigences et comportant les renseignements suivants :

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

- la date de l'inspection
- l'identification du transformateur et du produit
- l'identification des ingrédients et des additifs utilisés
- les indications de conformité à tous les règlements canadiens
- les résultats de l'inspection, notamment toute la correspondance pertinente échangée avec le transformateur
- la signature du responsable de l'inspection.

Formulaire de consignation des mesures correctives

L'importateur fournit des spécimens des formulaires utilisés pour consigner les mesures correctives prises et comportant les renseignements suivants :

- la description du problème
- l'identification du transformateur et du produit
- la date d'observation du problème
- la description des mesures correctives prises
- le résultat final, notamment la correspondance pertinente échangée avec le transformateur
- la signature du responsable.

5. Système de vérification

(Se reporter au « Système de vérification de l'étiquetage, des ingrédients et additifs, et des matériaux d'emballage » à la section B.3).

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

B.3 MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

1. Limites critiques

Tous les matériaux d'emballage utilisés pour le poisson et les produits du poisson doivent répondre aux exigences du *Règlement sur l'inspection du poisson* (ils doivent être neufs, propres et en bon état) et à toutes les autres exigences réglementaires canadiennes applicables, et ils doivent être destinés à l'emballage de produits alimentaires.

2. Procédures de surveillance

(Décrire la procédure qui sera suivie, notamment l'endroit où elle se déroulera, les normes et la méthodologie qui seront observées, le nom du responsable de la procédure et le mode d'enregistrement des résultats.)

L'importateur donne des détails sur les procédures qui seront suivies pour assurer que tous les matériaux d'emballage qui entrent en contact direct avec le produit, ou qui peuvent causer, directement ou indirectement, la contamination du produit, répondent aux exigences du *Règlement sur l'inspection du poisson*, de la *Loi sur les aliments et drogues* et de son règlement d'application, qu'ils conviennent au type de produit visé et qu'ils sont acceptables pour l'emballage des produits alimentaires au Canada. L'importateur signale que ces mesures seront prises avant l'importation du produit. L'importateur mentionne le titre et/ou le nom de la personne qui sera chargée de s'assurer que tous les matériaux d'emballage sont conformes à la réglementation canadienne.

3. Mesures correctives

Dans les cas de non-conformité, des mesures correctives sont prises. L'importateur indique le titre et/ou le nom de la personne chargée de renseigner le transformateur sur les matériaux d'emballage appropriés autorisés pour le produit en question.

4. Tenue de registres

Formulaire d'évaluation des matériaux d'emballage

L'importateur fournit des spécimens des formulaires utilisés pour évaluer les matériaux d'emballage et consigner les

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

résultats. Le formulaire utilisé pour consigner les inspections contient les renseignements de base suivants :

- la date de l'inspection
- l'identification du transformateur et du produit
- le type de matériau d'emballage
- les résultats de l'inspection, notamment la correspondance pertinente échangée avec le transformateur
- la signature du responsable de l'inspection.

Formulaire de consignation des mesures correctives

L'importateur fournit des spécimens des formulaires utilisés pour consigner les mesures correctives prises et comportant les renseignements suivants :

- la description du problème
- l'identification du transformateur et du produit
- la date d'observation du problème
- la description des mesures correctives prises
- le résultat final, notamment la correspondance pertinente échangée avec le transformateur
- la signature du responsable.

5. Système de vérification de l'étiquetage, des ingrédients et additifs, et des matériaux d'emballage

L'importateur décrit son système de vérification et indique le titre et/ou le nom de la personne chargée de s'assurer que les procédures appliquées à ce point de contrôle sont efficaces. Ce système indique le type de vérification effectuée, l'endroit et la fréquence ainsi que le mode de consignation.

L'importateur fournit des spécimens des formulaires utilisés pour la vérification et comportant les renseignements suivants :

- la date de la vérification
- l'identification du (des) transformateur(s) et du (des) produit(s)
- les résultats de la vérification
- le nom, le titre et la signature du responsable de la vérification
- une description des mesures correctives prévues pour ce point de contrôle.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

C. CONTRÔLES DES PROCÉDÉS - PRODUITS EN CONSERVE ET PRÊTS-À-MANGER

Se reporter aux exigences mentionnées à la section 3.1.3.3 du Guide de conformité en ce qui concerne les importateurs titulaires d'un simple permis d'importation.

1. Limites critiques

Ce point de contrôle critique ne vise que les produits en conserve et les produits prêts-à-manger.

Les conserves de poisson et les produits du poisson prêts-à-manger doivent être transformés d'une façon qui assure leur innocuité et qui respecte toute la réglementation canadienne. Les produits en conserve doivent aussi respecter toutes les exigences canadiennes sur le plan de l'intégrité des contenants et du serti des boîtes.

L'importateur doit obtenir cette information pour le premier envoi de chaque emballageur et pour chaque type de produit, et la garder dans ses dossiers. L'importateur doit pouvoir obtenir une information semblable pour tous les envois, dans un délai raisonnable, sur demande.

2. Procédures de surveillance

(Décrire la procédure qui sera suivie, notamment l'endroit où elle se déroulera, les normes et la méthodologie qui seront observées, le nom du responsable de la procédure et le mode d'enregistrement des résultats.)

L'importateur indique que toutes les conserves de poisson et tous les produits du poisson prêts-à-manger sont fabriqués conformément aux bonnes pratiques de fabrication. Les importateurs doivent avoir des procédures de surveillance en place pour vérifier que les limites critiques des contrôles des procédés sont respectées. Les résultats des procédures de surveillance sont consignés.

Dans le cas des conserves de poisson, les registres montrent que le procédé thermique employé a été approuvé par une autorité reconnue en matière de procédé thermique, et que des contrôles de procédés sont en place pour vérifier que les produits sont correctement soumis à ce procédé. Les documents démontrent le respect des exigences concernant le serti des boîtes et l'intégrité des contenants.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

Dans le cas des produits prêts-à-manger, les registres démontrent que les méthodes et procédés employés sont satisfaisants et ont été correctement appliqués en vue d'éliminer, de réduire et/ou de contrôler les bactéries pathogènes pour assurer l'innocuité des produits, notamment :

- les paramètres de formulation des produits comme le pH, l'activité de l'eau, la concentration de sel et les additifs, en rapport avec les conditions d'entreposage;
- les procédés comme le traitement thermique;
- le schéma de transformation ainsi que les points de contrôle critiques établis et les procédures de surveillance;
- la lutte contre les agents pathogènes grâce à l'établissement ou au maintien d'une zone sanitaire, à la surveillance environnementale et au renforcement des pratiques d'assainissement et d'hygiène.

L'importateur indique le titre et le nom (si possible) de la personne chargée d'examiner ces informations en vue d'établir que les produits en question sont transformés conformément aux règlements canadiens.

Les procédures de surveillance décrivent les méthodes que prendra l'importateur pour s'assurer que le transformateur exploite son entreprise suivant les conditions exposées dans la documentation sur le contrôle des procédés. Ces procédures décrivent également les moyens que prendra l'importateur pour s'assurer que tous les produits importés de ce transformateur ont été transformés suivant les conditions mentionnées dans la documentation sur les contrôles des procédés.

L'importateur mentionne dans ses procédures que cette documentation sera obtenue avant le premier envoi de chaque type de poisson importé de chaque emballeur, ou qu'elle sera disponible lors du premier envoi. Pour les envois subséquents du même produit, la documentation est mise à la disposition de l'importateur sur demande. L'importateur est tenu au courant de toute modification apportée à cette information et modifie son PGQI au besoin.

3. Mesures correctives

Des mesures correctives sont prises lorsque les limites critiques ne sont pas respectées ou en présence d'un écart entre les politiques et les procédures du PGQI. Des registres sont tenus et mis à la disposition de l'ACIA en ce qui concerne les mesures correctives prises et le suivi.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

L'importateur indique le titre et/ou le nom de la personne chargée de renseigner le transformateur sur les exigences canadiennes applicables au produit en question et de voir à ce que les mesures appropriées soient mises en oeuvre.

4. Tenue de registres

Formulaire de consignation des contrôles de procédés

Des registres des résultats des procédures de surveillance sont tenus et mis à la disposition de l'ACIA sur demande.

L'importateur fournit des spécimens des formulaires utilisés pour évaluer les contrôles des procédés et consigner les résultats, qui comportent les renseignements de base suivants :

- la date de l'inspection
- l'identification du transformateur et du produit
- les résultats de l'inspection, notamment la correspondance pertinente échangée avec le transformateur
- la signature du responsable de l'inspection.

Formulaire de consignation des mesures correctives

Des registres des mesures correctives et des activités de suivi sont tenus et mis à la disposition de l'ACIA sur demande. L'importateur fournit des spécimens des formulaires de rapports utilisés pour consigner les mesures correctives et comportant les renseignements suivants :

- la description du problème
- l'identification du transformateur et du produit
- la date d'observation du problème
- la description de la mesure corrective prise
- le résultat final, notamment la correspondance pertinente échangée avec le transformateur
- la signature du responsable.

5. Système de vérification

L'importateur décrit son système de vérification et indique le titre et/ou le nom de la personne chargée de s'assurer que les procédures appliquées à ce point de contrôle sont efficaces. Ce système décrit le type de vérification effectuée, l'endroit et la fréquence ainsi que le mode de consignation.

Les résultats du système de vérification sont consignés et mis

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

à la disposition de l'ACIA sur demande.

L'importateur fournit des spécimens des formulaires utilisés pour la vérification et comportant les renseignements suivants :

- la date de la vérification
- l'identification du (des) transformateur(s) et du (des) produit(s)
- les résultats de la vérification
- le nom, le titre et la signature du responsable de la vérification
- une description des mesures correctives prévues pour ce point de contrôle.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

D. ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE

1. Limites critiques

Le poisson est entreposé de manière à empêcher sa contamination et son altération. Le poisson congelé est entreposé à une température de -18 °C.

2. Procédures de surveillance

(Décrire la procédure qui sera suivie, notamment l'endroit où elle se déroulera, les normes et la méthodologie qui seront observées, le nom du responsable de la procédure et le mode d'enregistrement des résultats.)

L'importateur indique le titre et/ou le nom (si possible) de la personne chargée de s'assurer que les installations d'entreposage frigorifique sont conformes aux exigences. L'importateur précise les procédures qui seront appliquées pour garantir un entreposage adéquat du poisson.

3. Mesures correctives

Dans les cas de non-conformité, des mesures correctives sont prises. L'importateur indique le titre et/ou le nom de la personne chargée de veiller à ce que ces mesures soient mises en oeuvre.

4. Tenue de registres

Formulaire - Entreposage frigorifique

L'importateur fournit un spécimen du formulaire utilisé pour consigner les renseignements suivants :

- les températures et la date d'entreposage
- la localisation de l'entrepôt
- la signature du responsable.

Formulaire de consignation des mesures correctives

L'importateur fournit des spécimens des formulaires utilisés pour décrire la mesure corrective prise et comportant les renseignements suivants :

- la description du problème

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

- la localisation de l'entrepôt
- l'identification du(des) lot(s)
- la date d'observation du problème
- la description de la mesure corrective prise
- le résultat final
- la signature du responsable.

5. Système de vérification

L'importateur décrit son système de vérification et indique le titre et/ou le nom de la personne chargée de s'assurer que les procédures applicables à ce point de contrôle sont efficaces. Ce système indique le type de vérification effectuée, l'endroit et la fréquence ainsi que le mode de consignation.

L'importateur fournit des spécimens des formulaires utilisés pour la surveillance et comportant les renseignements suivants :

- la date de la vérification
- la localisation de l'entrepôt
- les résultats de la vérification
- le nom, le titre et la signature de la personne chargée de la vérification
- une description de la mesure corrective prévue pour ce point de contrôle.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 21

date
31/08/06

E. PRODUITS FINIS

1. Limites critiques

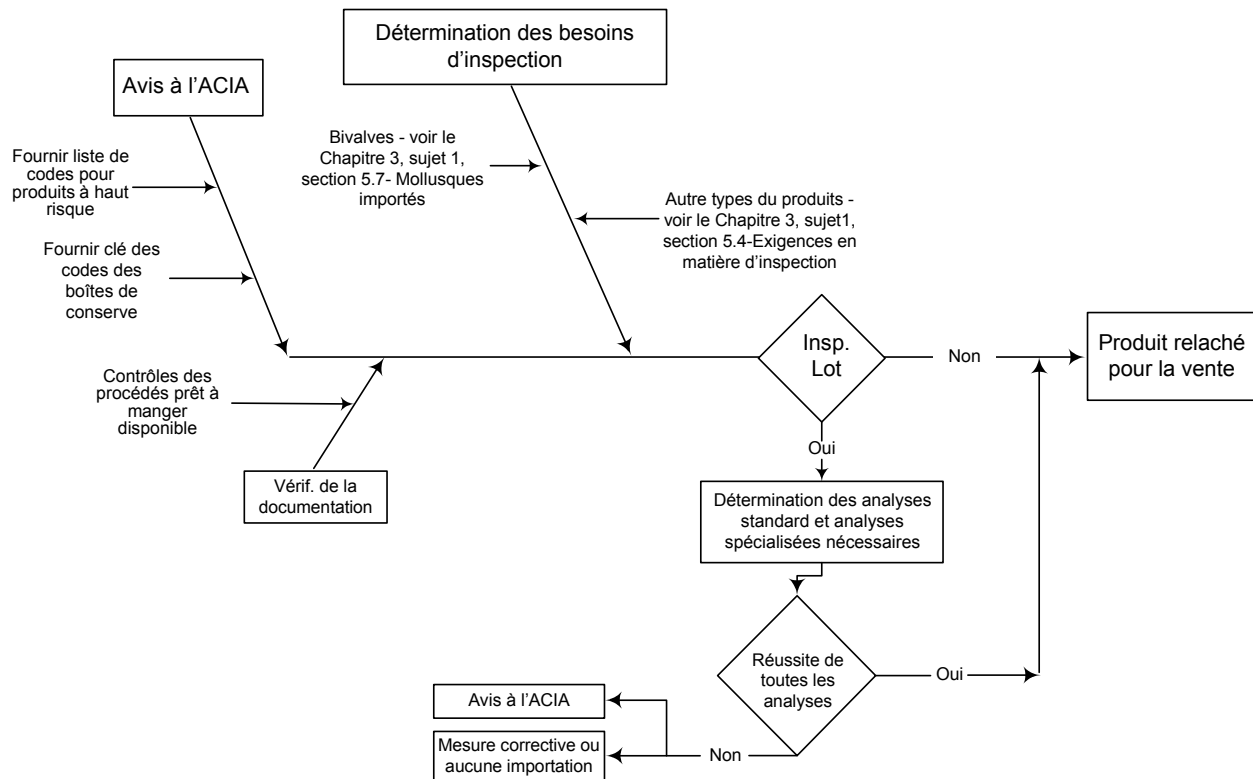


Fig. 3 : Mesures et décisions requises concernant les importations

Les produits importés au Canada ne doivent pas être malsains, gâtés ou pourris et doivent répondre aux exigences du *Règlement sur l'inspection du poisson*, du *Règlement sur les aliments et drogues* et du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*. On trouvera ci-après certaines autres exigences pertinentes de ces règlements.

Les huîtres, les myes et les palourdes, les moules ou autres mollusques bivalves vivants ou les produits à base de mollusques crus (à l'exception des pétoncles), congelés ou non congelés, doivent provenir d'eaux approuvées.

L'importation de tout poisson-globe appartenant à la famille *Tetraodontidae* ou tout spécimen vivant d'une espèce de crabe chinois appartenant au genre *Eriocheir* est interdite.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 21

date
31/08/06

Les contenants et les emballages de tous les produits finis doivent être codés correctement.

Tous les produits en conserve doivent être correctement scellés, les couvercles et les fonds des boîtes ne doivent pas être bombés vers l'extérieur et ne doivent présenter aucun autre défaut.

Tous les contenants de poisson en conserve doivent porter un code indélébile qui indique le nom de l'établissement, le jour, le mois et l'année de la transformation.

Il est interdit d'étiqueter les produits d'une manière qui soit fausse, trompeuse ou mensongère.

2. Procédures de surveillance

(Décrire la procédure qui sera suivie, notamment l'endroit où elle se déroulera, les normes et la méthodologie qui seront observées, le nom du responsable de la procédure et le mode d'enregistrement des résultats.)

L'importateur indique le titre et/ou le nom de la personne chargée de s'assurer que le poisson importé est conforme aux exigences. L'importateur indique les procédures qui seront suivies pour garantir que le poisson est bien évalué.

Les procédures doivent indiquer que la conformité aux exigences des analyses standard sera vérifiée pour la totalité du produit et, le cas échéant, que des analyses spécialisées seront effectuées aux fréquences prescrites. Lorsque la vérification est faite par des établissements à l'étranger, l'importateur doit démontrer que les produits importés feront l'objet, au Canada, d'une évaluation de la conformité aux analyses standard aux fréquences minimum requises et que toutes les analyses spécialisées prescrites seront effectuées au Canada.

L'importateur utilise des normes et des méthodes équivalentes à celles qui sont appliquées par l'ACIA ainsi qu'un plan d'échantillonnage équivalent pour évaluer les produits du poisson importés par rapport aux critères appropriés. Ces analyses sont effectuées par du personnel qualifié.

Les analyses menées dans des laboratoires indépendants seront effectuées par du personnel qualifié dans des installations appropriées. L'importateur doit mentionner les laboratoires qui effectuent ces analyses ainsi que les normes, les méthodes

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

et les plans d'échantillonnage qu'ils utiliseront.

PGQI À APPLICATION PARTAGÉE

Le PGQI à application partagée indique la procédure qui sera suivie pour évaluer la conformité des produits du poisson importés aux exigences relatives à tous les aspects suivants :

- l'étiquetage, notamment l'évaluation des ingrédients et des additifs autorisés;
- les déclarations concernant la tolérance du poids net et les étiquettes;
- les mentions descriptives sur les étiquettes, c.-à-d. la taille, le nombre et le genre d'emballage, etc.;
- la qualité minimale acceptable déterminée au moyen de l'analyse sensorielle selon les normes de l'ACIA pour les produits finis;
- les exigences réglementaires relatives à l'intégrité des contenants de poisson en conserve;
- les exigences relatives au codage des produits;
- l'emballage;
- les exigences de transformation pour les produits du poisson en conserve et prêts-à-manger.

PGQI À APPLICATION COMPLÈTE

Le PGQI à application complète permet d'évaluer la conformité à toutes les exigences mentionnées ci-dessus et d'effectuer des inspections de surveillance en laboratoire au Canada suivant les fréquences fixées par l'ACIA, avec les méthodes reconnues comme équivalente et selon les plans d'échantillonnage prescrits, afin d'établir la conformité aux normes chimiques et microbiologiques.

3. Mesures correctives

Dans les cas de non-conformité, des mesures correctives sont prises. L'importateur indique le titre et/ou le nom de la personne chargée de veiller à ce que les mesures correctives soient mises en oeuvre.

Dans le cadre du processus d'application des mesures correctives, il faut indiquer le nom et/ou le titre de la personne chargée d'aviser l'ACIA que les produits importés ne satisfont pas aux exigences réglementaires du Canada.

Dans le cadre du processus d'application des mesures correctives, il faut indiquer le nom et/ou le titre de la personne chargée de veiller à ce que les produits non

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

conformes soient triés, retravaillés, détruits ou sortis du pays.

4. Tenue de registres

Formulaire d'évaluation du produit final

Il faut inclure une copie du formulaire utilisé pour consigner les données d'inspection du poisson à l'arrivée; ce formulaire contient les renseignements suivants :

- la date d'importation et d'inspection du poisson
- l'identification des lots
- la taille des lots
- l'espèce et la description du produit
- la taille de l'échantillon
- les analyses et les vérifications effectuées et les résultats obtenus
- le résultat général de l'inspection
- le nom, le titre et la signature du responsable de l'inspection.

Formulaire de consignation des mesures correctives

L'importateur doit fournir des spécimens des formulaires de rapport utilisés pour décrire les mesures correctives et comportant les renseignements suivants :

- la description du problème
- l'identification des lots
- la date d'observation du problème
- la description des mesures correctives prises
- le signalement du problème (à l'exception de l'étiquetage) à l'ACIA dans les délais prescrits
- le résultat final, notamment les mesures prises concernant le produit
- les documents prouvant que tous les produits défectueux ont été détruits, réexportés ou correctement reconditionnés pour être conformes aux exigences canadiennes
- le titre, le nom et la signature du responsable.

5. Système de vérification

L'importateur décrit son système de vérification et indique le titre et/ou le nom de la personne chargée de s'assurer que les procédures applicables à ce point de contrôle sont efficaces. Ce système indique le type de vérification effectuée,

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

l'endroit et la fréquence ainsi que le mode de consignation.

L'importateur fournit des spécimens des formulaires utilisés pour la surveillance et comportant les renseignements suivants :

- la date de la vérification
- le nom et l'adresse des installations où les analyses ont été effectuées
- le(s) type(s) d'analyses effectuées dans ces installations
- les résultats de la vérification
- le nom, le titre et la signature de la personne chargée de la vérification
- une description des mesures correctives prévues pour ce point de contrôle.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

F. PROCÉDURES DE RAPPEL

1. Limites critiques

L'importateur consigne le nom et l'adresse de la personne à qui le poisson a été vendu, et la date à laquelle le poisson a été expédié par l'importateur. L'importateur tient aussi des registres précisant les mesures prises au sujet des produits qui ne sont pas conformes aux exigences canadiennes.

L'importateur doit être en mesure de fournir ces registres dans les quatre heures qui suivent la demande.

2. Procédures de surveillance

(Décrire la procédure qui sera suivie, notamment l'endroit où elle se déroulera, les normes et la méthodologie qui seront observées, le nom du responsable de la procédure et le mode d'enregistrement des résultats.)

L'importateur indique le nom et/ou le titre de la personne chargée de s'assurer que les registres de rappel sont tenus et de la personne qui sera chargée d'entreprendre les procédures de rappel lorsqu'un produit non conforme est trouvé sur le marché. L'importateur indique la méthode qui sera utilisée pour identifier le premier point de vente de tous les produits importés ainsi que les procédures qui seront prises pour retirer du marché le produit non conforme.

3. Mesures correctives

Dans les cas de non-conformité, des mesures correctives sont prises. L'importateur indique le nom et/ou le titre de la personne chargée de veiller à ce que les mesures correctives soient mises en oeuvre.

4. Tenue de registres

Formulaire de rappel

L'importateur fournit un spécimen du formulaire utilisé pour consigner le premier point de vente et comportant les renseignements suivants :

- la date de la vente et de l'envoi
- le produit, les quantités et les codes de production
- le nom et l'adresse du destinataire

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

- la signature du responsable.

Formulaire de consignation des mesures correctives

L'importateur indique le nom de la personne chargée de veiller à ce que les mesures correctives appropriées soient prises. Il fournit des spécimens des formulaires de rapport utilisés pour décrire les mesures correctives et comportant les renseignements suivants :

- l'identification du (des) lot(s)
- la description du problème
- la date d'observation du problème
- la description des mesures correctives prises
- le résultat final
- la signature du responsable.

5. Système de vérification

L'importateur décrit son système de vérification et indique le nom de la personne chargée de s'assurer que les procédures applicables à ce point de contrôle sont efficaces. Ce système indique le type de vérification effectuée, l'endroit et la fréquence ainsi que le mode de consignation.

L'importateur fournit des spécimens des formulaires utilisés pour la vérification et comportant les renseignements suivants :

- la date de la vérification
- l'identification du(des) lot(s)
- les résultats de la vérification
- le nom, le titre et la signature du responsable de la vérification
- une description des mesures correctives prévues pour ce point de contrôle.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

G. PLAINTES

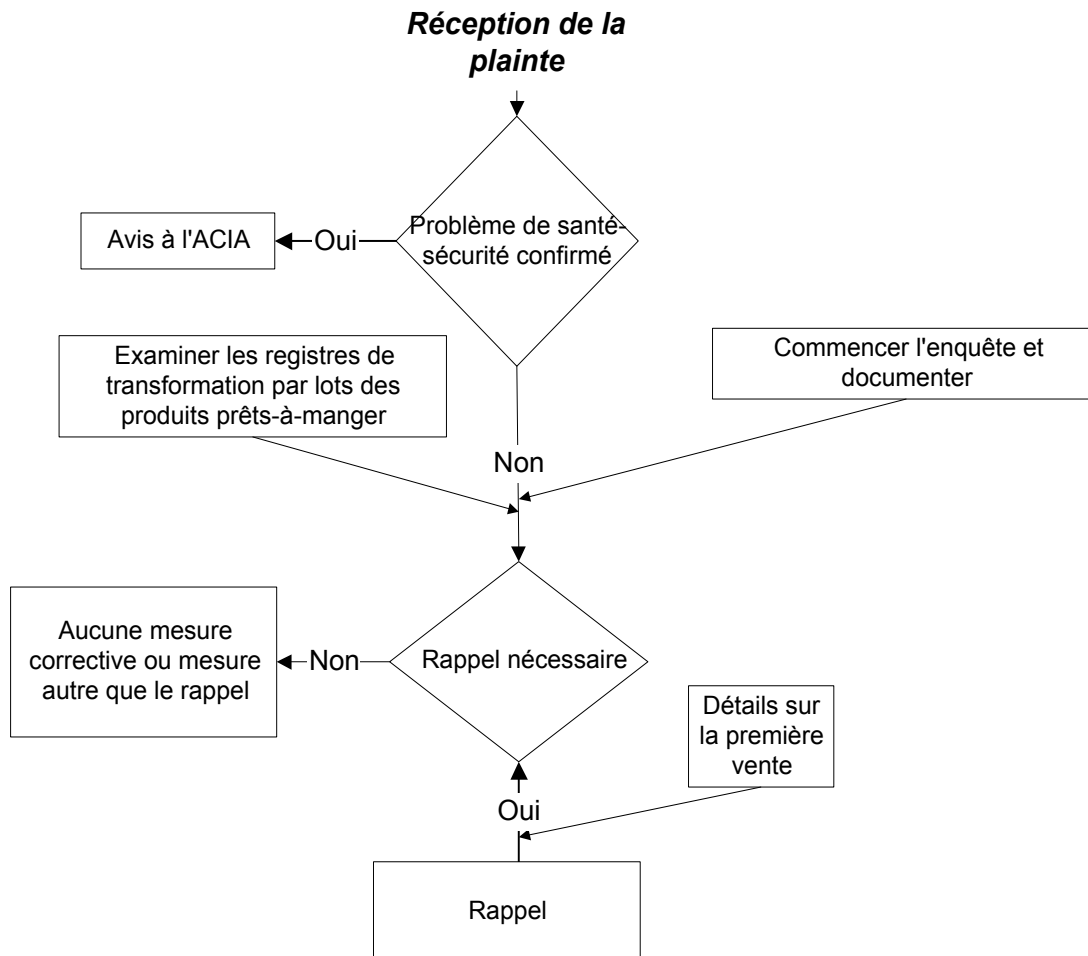


Fig. 4 : Mesures et décisions relatives à une plainte

1. Limites critiques

L'importateur tient un registre de toutes les plaintes reçues en rapport avec les exigences réglementaires. Voici quelques exemples non limitatifs : contenu net, qualité, composition, étiquetage, fausse représentation et/ou nocivité du produit. L'importateur consigne toutes les évaluations effectuées et les mesures prises suite à une plainte valide. L'importateur s'assure que l'ACIA est correctement informée des enquêtes faisant suite à des plaintes légitimes. En cas de plaintes touchant la santé-sécurité, l'ACIA doit être immédiatement

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

avisée.

2. Procédures de surveillance

(Décrire la procédure qui sera suivie, notamment l'endroit où elle se déroulera, les normes et la méthodologie qui seront observées, le nom du responsable de la procédure et le mode d'enregistrement des résultats.)

L'importateur indique le titre et/ou le nom de la personne chargée de s'assurer que les plaintes sont consignées et étudiées. L'importateur indique les procédures suivies pour garantir l'étude de toutes les plaintes, et signale les plaintes fondées à l'ACIA.

L'importateur indique que l'ACIA sera informée immédiatement de toute plainte en matière de santé-sécurité.

3. Mesures correctives

Dans les cas de non-conformité, des mesures correctives sont prises. Ces mesures correctives comprennent un examen du point de contrôle où se situe le problème. L'importateur indique le nom de la personne chargée de s'assurer que les mesures correctives appropriées sont prises et que les modifications nécessaires sont apportées au PGQI.

4. Tenue de registres

Formulaire d'évaluation des plaintes

L'importateur fournit un spécimen du formulaire utilisé pour consigner les enquêtes sur les plaintes des consommateurs et comportant les renseignements suivants :

- le nom du plaignant
- la nature de la plainte
- le produit et le transformateur
- la date de la plainte
- les résultats de l'enquête
- la signature de la personne chargée de l'examen de la plainte
- le résultat final.

Si l'enquête montre que la plainte est fondée, l'importateur doit consigner :

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

- la date de l'avis à l'ACIA (immédiatement dans les cas de santé-sécurité)
- la date du premier envoi
- la quantité totale importée
- la quantité totale distribuée
- le(s) destinataire(s)
- les résultats de la première inspection
- les mesures prises relativement au produit
- les mesures prises pour régler la plainte
- le règlement final.

Formulaire de consignation des mesures correctives

L'importateur fournit des spécimens des formulaires de rapport utilisés pour décrire les mesures correctives et comportant les renseignements suivants :

- la description du problème
- l'identification du(des) lot(s)
- la date d'observation du problème
- la description des mesures correctives prises au point de contrôle approprié
- le résultat final
- la signature du responsable.

5. Système de vérification

L'importateur décrit son système de vérification et indique le nom de la personne chargée de s'assurer que les procédures applicables à ce point de contrôle sont efficaces. Ce système indique le type de vérification effectuée, l'endroit et la fréquence ainsi que le mode de consignation.

L'importateur fournit des spécimens des formulaires utilisés pour la vérification et comportant les renseignements suivants :

- la date de la vérification
- les plaintes des consommateurs
- les résultats de la vérification
- le nom, le titre et la signature du responsable de la vérification
- une description des mesures correctives prévues pour ce point de contrôle.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

CHAPITRE 3, SUJET 3

RECOUVREMENT DES COÛTS D'INSPECTION DES PRODUITS IMPORTÉS

1. PORTÉE

La présente document traite des règlements, des politiques et des méthodes s'appliquant au programme de recouvrement des coûts d'inspection du poisson et des produits du poisson importés.

2. AUTORISATIONS

Loi sur l'inspection du poisson, L.R.C., 1985, c. F-12

Règlement sur l'inspection du poisson (RIP), C.R.C. 1978, c. 802; Partie I, Dispositions générales

3. POLITIQUE

3.1 Les dispositions du programme de recouvrement des coûts d'inspection du poisson et des produits du poisson importés ne s'appliquent qu'au poisson et produits du poisson destinés à l'alimentation humaine. Elles excluent toutes les importations déclarées comme appâts ou nourriture pour animaux familiers et celles qui sont destinées à la consommation individuelle.

3.2 Permis d'importation

3.2.1 L'importateur inscrit doit être détenteur d'un permis d'importation valide délivré par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Le permis est valide pendant 12 mois à compter de la date de sa délivrance et n'est pas renouvelé si l'importateur n'a pas payé les droits qu'il doit à l'ACIA.

Le permis est suspendu si l'importateur n'a pas encore acquitté les droits connexes après 90 jours (voir Factures non réglées, section 4.9).

3.2.2 Une entreprise fonctionnant sous plusieurs noms de société doit détenir un permis d'importation pour chacune d'entre elles qui agit comme importateur. Un courtier peut obtenir un permis si la personne ou l'organisation désire être « l'importateur inscrit » de marchandises provenant d'une

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
modif.n°21 31/08/06

société étrangère et s'il accepte toutes les responsabilités et les droits visés dans le permis.

- 3.2.3 Une société n'est tenue de détenir qu'un seul permis, et ce, indépendamment du nombre de points par lesquels entrent les produits importés. Les sociétés qui importent des produits par plusieurs points d'entrée doivent savoir qu'elles doivent fournir à leurs succursales une copie de leur permis.
- 3.2.4 Une société étrangère peut obtenir un permis à titre d'importateur non-résident et aura ainsi toutes les responsabilités et les droits associés aux permis, y compris l'obligation de tenir des dossiers à une adresse au Canada aux fins de rappel, de plainte et de contrôle.

3.3 Droits pour services d'inspection

- 3.3.1 Les importateurs doivent aviser par écrit l'ACIA de l'arrivée de tous les envois de poisson et de produits du poisson importés vendus pour consommation humaine.
- 3.3.2 Les droits demandés pour l'inspection seront perçus pour tous les envois importés selon : le poids déclaré sur le formulaire de notification de l'importation; la catégorie de produit; les risques qui y sont associés; le type de permis. Le poids net ou le contenu doit être le même que celui qui est déclaré à l'Agence des services frontaliers du Canada.
- 3.3.3 Des droits d'inspection sont normalement perçus pour les envois annulés quand l'information les concernant a déjà été saisie dans la base de données de l'ACIA sur les importations.

3.4 Droits pour services d'inspection et d'analyse

- 3.4.1 Si l'inspecteur décide de diviser un lot, les droits perçus seront les mêmes que ceux exigés pour l'inspection du lot non divisé.
- 3.4.2 Les droits exigés pour une analyse menée à la demande d'un importateur ou à la suite d'une demande de réinspection correspondront à ceux établis à l'alinéa 6.5(5) du *Règlement sur l'inspection du poisson* s'il s'agit d'une analyse demandée ou dans le barème des droits du paragraphe 10.1 du même règlement en cas de réinspection.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

<u>état</u>	<u>date</u>
nouveau	04/06/99

3.5 Ré-étiquetage

Si un produit ne passe pas l'évaluation pour la teneur nette ou l'étiquette et si l'importateur apporte les corrections requises à l'étiquette, seuls les droits d'inspection seront exigés. De plus, si une évaluation sur place n'est pas requise, aucun droit ne sera perçu. Toutefois, le produit sera inscrit ou continuera de figurer sur la liste des produits visés par une alerte à l'importation (LPAI) comme constituant un envoi inacceptable. Si l'importateur conteste le rejet et demande une réinspection, des droits de réinspection sont alors imposés. Si le produit est refusé à la réinspection, l'importateur peut le réétiqueter mais, dans ce cas, aucun droit additionnel ne sera exigé pour l'évaluation de l'étiquette.

3.6 Mécanisme d'appel

Si un détenteur de permis du PGQI demande un examen de la cote PGQI assignée et si le directeur régional procède à cet examen, des droits seront exigés conformément au paragraphe 6(3) du *Règlement sur l'inspection du poisson*.

4. PROCÉDURES

4.1 Permis d'importation

4.1.1 Un permis d'importation de produits du poisson est délivré sur réception par le bureau régional de la formule « Demande de permis d'importation de poisson » dûment remplie et des droits de 500 \$ CAN acquittés au moyen d'un chèque ou d'un mandat fait à l'ordre du Receveur général du Canada. À l'exception de la section « À l'usage interne uniquement », toutes les cases doivent être remplies par le demandeur. Il est important que la raison sociale de l'entreprise soit indiquée. À l'heure actuelle, le numéro des douanes est facultatif. La section « À l'usage interne uniquement » doit être remplie par le bureau qui délivre le permis. On complète le codage en utilisant les codes régionaux d'interclassement et les codes de coût.

Un permis PGQI partagé ou complet sera octroyé aux importateurs une fois leur demande écrite approuvée et les droits de 5 000 \$ CAN acquittés par chèque ou mandat fait à l'ordre du Receveur général du Canada. Les droits exigés pour le permis partagé ou complet incluent ceux qui sont imposés pour le permis d'importation du poisson.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

L'inspecteur met alors à jour l'information sur l'importateur dans la base de données sur les importations de l'ACIA en précisant sous « Détenteurs de permis d'importation du poisson » si le permis est partagé ou complet, tel qu'indiqué dans la demande écrite. La date d'entrée en vigueur correspond à la date d'approbation de la demande et d'acquittement des droits.

- 4.1.2 Le « Permis d'importation » est délivré chaque année sur réception de la demande et des droits. Le permis expirera 12 mois après sa délivrance. L'administration centrale enverra aux importateurs un avis de renouvellement au moins un mois avant la date d'expiration du permis. Les bureaux régionaux continueront de délivrer les nouveaux permis.

Les numéros de permis sont assignés selon la région de la façon suivante :

<u>Région</u>	
Atlantique	X0 000 à X0 099
Québec	X1 000 à X2 999
Ontario	X3 000 à X5 999
Ouest	X6 000 à X7 999

où, pour l'année correspondante, X équivaut à :

1998	- 5
1999	- 6
2000	- 7
2001	- 8
2002	- 9
2003	- 1

- 4.1.3 Lorsqu'un importateur renouvelle le permis d'importation dans la région où celui-ci a déjà été délivré, le nouveau numéro de permis devrait être le même que celui de l'année précédente à l'exception du premier chiffre. Cependant, si l'importateur envoie la formule de renouvellement à une autre région, le nouveau numéro devrait correspondre à ceux attribués pour cette région.
- 4.1.4 Une liste à jour des importateurs est disponible dans la base de données nationale sur les importations.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état nouveau date 04/06/99

4.2 Droits d'inspection

Des droits seront perçus sur toutes les importations selon le barème suivant :

	DÉTENTEURS DE PERMIS D'IMPORTATION DU POISSON	PERMIS PARTAGÉ	PERMIS COMPLET	TRAITEMENT ADDITIONNEL Tous les produits et tous les importateurs*
Type de produit	\$/kg	\$/kg	\$/kg	30 \$/envoi
PRÊT À SERVIR	0,15	0,05	0,002	
EN CONSERVE	0,02	0,005	0,002	
FRAIS	0,01	0,005	0,002	
MOLLUSQUES FRAIS	0,01	0,005	0,002	
AUTRES PRODUITS	0,01	0,005	0,002	

* Produit importé devant subir une transformation majeure dans un établissement enregistré par le fédéral.

4.3 Inspection suspendue

Lorsque l'inspection d'un produit choisi a commencé et que les résultats indiquent que le lot sera rejeté, le propriétaire peut demander la suspension de l'inspection. (Les précisions sur la méthode à suivre sont données au chapitre 2, sujet 1 du présent manuel, « Première inspection »).

4.4 Réinspection

Des droits sont perçus pour la réinspection des produits importés conformément au paragraphe 10.1 du *Règlement sur l'inspection du poisson*. (Pour les méthodes et politiques applicables aux réinspections, consultez le chapitre 2, sujet 2 du présent manuel.)

4.5 Inspections spéciales

Les coûts des inspections des échantillons menées à la

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état date
nouveau 04/06/99

demande des importateurs sont recouvrables conformément au paragraphe 12.1 du *Règlement sur l'inspection du poisson*. Il faut demander aux importateurs de préciser par écrit les inspections auxquelles ils veulent que l'on procède. Une formule nationale est prévue à cette fin (annexe D). Les droits d'inspection établis à l'alinéa 6.5(5) du *Règlement sur l'inspection du poisson* seront exigés pour chaque inspection complétée.

L'inspecteur devrait vérifier qu'aucune autre inspection spéciale n'est menée ou l'a été sous le même code de production du produit soumis à l'inspection.

4.6 Recouvrement des coûts dans le cas d'importations spéciales

Pour l'applicabilité de certaines importations spéciales, voir le chapitre 3, sujet 1 du présent manuel - Importations.

4.7 Mécanisme d'appel

Des droits de 1 000 \$ seront perçus pour la conduite d'un examen en cas d'appel.

4.8 Facturation

4.8.1 La facturation des envois dépendra de l'endroit où les produits étaient disponibles pour l'inspection. Il arrive parfois qu'un envoi dédouané dans une région est destiné à une autre. L'importateur qui notifie le bureau local de l'ACIA au moment du dédouanement des marchandises se plie ainsi aux exigences de l'alinéa 6.2(1) du *Règlement sur l'inspection du poisson*. Le bureau local de l'ACIA doit alors informer le bureau de l'ACIA de la région qui reçoit l'envoi des particularités de celui-ci. Le bureau de l'ACIA dans la région qui reçoit l'envoi doit : déterminer si le produit requiert une inspection; échantillonner l'envoi; inspecter l'envoi; préparer les factures pour le recouvrement des coûts d'inspection et envoyer des factures pour toutes les inspections dont les coûts sont recouvrables.

4.8.2 De même, si une réinspection est menée dans une région autre que celle où a eu lieu l'inspection initiale, la facturation incombe à la région où l'on a procédé à la première inspection.

4.8.3 Le bureau des finances de l'ACIA produit et envoie aux importateurs les factures précisant les droits à percevoir

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n°21

date
31/08/06

pour le traitement des envois de poisson importé.

4.9 Factures non réglées

Les importateurs qui n'ont pas réglé leurs factures après 60 jours seront inscrits sur une « liste » du bureau des finances de l'ACIA. L'importateur sera informé par écrit et par envoi recommandé que son permis sera suspendu aux termes des 30 prochains jours s'il ne paie pas les sommes dues pendant ce temps. Les importations subséquentes des importateurs inscrits sur la « liste » pourraient être retenues jusqu'à ce que le bureau des finances indique que les droits ont été acquittés. On peut obtenir des précisions à ce sujet en communiquant avec le bureau des finances de l'ACIA.

Quand les factures restent impayées après 90 jours ou plus, le permis est suspendu et n'est pas renouvelé. (Consultez le chapitre 2, sujet 5, du présent manuel, Stratégie sur la conformité et l'application réglementaire.)

5. FORMULES ET DOCUMENTS

- Annexe A - Rapport d'inspection du poisson
- Annexe B - Demande de permis d'importation du poisson
- Annexe C - Permis d'importation
- Annexe D - Demande d'inspection du poisson ou d'un établissement de transformation de poisson
- Annexe E - Plans d'échantillonnage
- Annexe F - Lettre de refus de renouvellement du permis d'importation
- Annexe G - Lettre d'avertissement - Factures non réglées
- Annexe H - Lettre de suspension du permis d'importation

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

ANNEXE A

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

ANNEXE B

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

ANNEXE C

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

ANNEXE D

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

ANNEXE E

**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1
(Niveau d'inspection I, NQA = 6.5)**

Le poids net est égal ou inférieur à 1 kg (2,2 lb)

Taille du lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation	
		Nombre	(c)*
4,800 ou moins	6	1	(0)
4,801 - 24,000	13	2	(1)
24,001 - 48,000	21	3	(2)
48,001 - 84,000	29	4	(3)
84,001 - 144,000	48	6	(4)
144,001 - 240,000	84	9	(6)
Plus de 240,000	126	13	(9)

Poids net supérieur à 1 kg (2,2 lb) mais moins que 4,5 kg (10 lb)

Taille du lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation	
		Nombre	(c)*
2,400 ou moins	6	1	(0)
2,401 - 15,000	13	2	(1)
15,001 - 24,000	21	3	(2)
24,001 - 42,000	29	4	(3)
42,001 - 72,000	48	6	(4)
72,001 - 120,000	84	9	(6)
Plus de 120,000	126	13	(9)

Poids net supérieur à 4,5 kg (10 lb)

Taille du lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation	
		Nombre	(c)*
600 ou plus	6	1	(0)
601 - 2,000	13	2	(1)
2,001 - 7,200	21	3	(2)
7,201 - 15,000	29	4	(3)
15,001 - 24,000	48	6	(4)
24,001 - 42,000	84	9	(6)
Plus de 42,000	126	13	(9)

* Le nombre apparaissant entre parenthèses dans la colonne du critère d'acceptation (c) est la valeur du critère d'acceptation pour le caractère "pourri"

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
nouveau

date
04/06/99

**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2
(Niveau d'inspection II, NQA = 6.5)**

Le poids net est égal ou inférieur à 1 kg (2,2 lb)

Taille du lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation	
		Nombre	(c)*
4,800 ou moins	13	2	(1)
4,801 - 24,000	21	3	(2)
24,001 - 48,000	29	4	(3)
48,001 - 84,000	48	6	(4)
84,001 - 144,000	84	9	(6)
144,001 - 240,000	126	13	(9)
Plus de 240,000	200	19	(13)

Poids net supérieur à 1 kg (2,2 lb) mais moins que 4,5 kg (10 lb)

Taille du lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation	
		Nombre	(c)*
2,400 ou moins	13	2	(1)
2,401 - 15,000	21	3	(2)
15,001 - 24,000	29	4	(3)
24,001 - 42,000	48	6	(4)
42,001 - 72,000	84	9	(6)
72,001 - 120,000	126	13	(9)
Plus de 120,000	200	19	(13)

Poids net supérieur à 4,5 kg (10 lb)

Taille du lot	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation	
		Nombre	(c)*
600 ou moins	13	2	(1)
601 - 2,000	21	3	(2)
2,001 - 7,200	29	4	(3)
7,201 - 15,000	48	6	(4)
15,001 - 24,000	84	9	(6)
24,001 - 42,000	126	13	(9)
Plus de 42,000	200	19	(13)

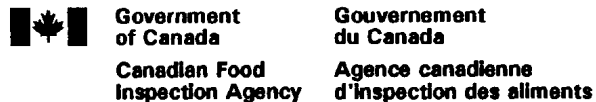
* Le nombre apparaissant entre parenthèses dans la colonne du critère d'acceptation (c) est la valeur du critère d'acceptation pour le caractère "pourri".

Manuel d'inspection
des produits du poisson

état date
nouveau 04/06/99

ANNEXE F

LETTRE DE REFUS DE RENOUELEMENT DU PERMIS D'IMPORTATION



Réf. : Refus de renouvellement du permis d'importation

Numéro de permis :

Votre demande de renouvellement du permis d'importation du poisson au Canada est rejetée.

Un examen de votre dossier montre que les factures suivantes :

- xxxxxx
- xxxxxx
- xxxxxx

n'ont pas été réglées.

Le paragraphe 6.2 du *Règlement sur l'inspection du poisson* autorise le Ministre à refuser le renouvellement d'un permis d'importation quand le détenteur n'a pas payé les droits dus à l'ACIA.

Veuillez communiquer avec notre bureau pour me faire part de votre intention d'acquitter les sommes dues. L'ACIA pourra alors renouveler votre permis d'importation.

Veuillez agréer, Monsieur, Madame, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

(Personne responsable)

c.c. Superviseur

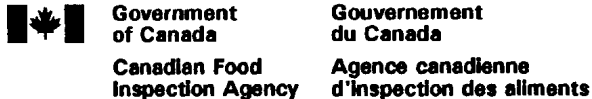
Canada

Manuel d'inspection
des produits du poisson

état date
nouveau 04/06/99

ANNEXE G

LETTRE D'AVERTISSEMENT - FACTURES NON RÉGLÉES



Réf. : Factures non réglées

Numéro de permis :

Un examen de votre compte montre que les factures suivantes :

- xxxxxx
- xxxxxx
- xxxxxx

n'ont pas été réglées depuis plus de 60 jours. Veuillez communiquer avec notre bureau pour me faire part de votre intention d'acquitter les sommes dues. Les envois peuvent être retenus jusqu'au paiement des montants en souffrance.

Le paragraphe 6.2 du *Règlement sur l'inspection du poisson* autorise le Ministre à suspendre un permis d'importation quand le détenteur n'a pas acquitté les droits dus à l'ACIA. Votre permis sera suspendu si vous ne payez pas ces sommes dans les trente prochains jours.

Si votre permis est suspendu, vous ne serez plus autorisé à importer du poisson au Canada sous le numéro de permis (#####). Le permis demeurera suspendu tant que les factures ne seront pas réglées.

Veuillez agréer, Monsieur, Madame, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

(Personne responsable)

c.c. Superviseur

Manuel d'inspection
des produits du poisson

état date
nouveau 04/06/99

ANNEXE H

LETTRE DE SUSPENSION DU PERMIS D'IMPORTATION



Government
of Canada

Canadian Food
Inspection Agency

Gouvernement
du Canada

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Réf. : Suspension du permis d'importation

Numéro de permis :

Le paragraphe 6.2 du *Règlement sur l'inspection du poisson* autorise le Ministre à suspendre un permis d'importation quand le détenteur n'a pas acquitté les droits dus à l'ACIA.

Un examen de votre compte montre que les factures suivantes :

- xxxxx
- xxxxx
- xxxxx

sont impayées depuis plus de 90 jours. Le (date), nous vous avons informé que le montant de vos factures était en souffrance depuis plus de 60 jours et que votre permis serait suspendu dans les trente jours suivants en cas de manquement à vos obligations.

Comme l'ACIA n'a pas reçu le paiement de ces factures, votre permis d'importation sera suspendu le _____ (date - deux semaines après la date indiquée sur la lettre). Veuillez communiquer avec le bureau d'inspection du poisson le plus près (liste ci-jointe) pour informer nos agents de votre intention de payer les sommes dues.

Si votre permis est suspendu, vous ne serez plus autorisé à importer du poisson au Canada sous le numéro de permis (#####) jusqu'au paiement des montants en souffrance. Si votre permis expire avant l'acquittement des sommes dues, vous ne pourrez le renouveler tant que les montants exigés ne seront pas payés.

Veuillez agréer, Monsieur, Madame, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

(signé au niveau du Directeur)



CHAPITRE 3, SUJET 4

PROGRAMME DE VÉRIFICATION RÉGLEMENTAIRE DES IMPORTATIONS

1. **PORTÉE**

Le présent document décrit les règlements, politiques et procédures régissant le programme de vérification réglementaire du poisson et des produits du poisson importés.

2. **AUTORISATIONS**

Loi sur l'inspection du poisson, L.R.C. 1985, c. F-12.
Règlement sur l'inspection du poisson (RIP), L.R.C., 1978, c. 802; Partie I, Dispositions générales.

Loi et Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation.

Loi et Règlement sur les aliments et boissons.

3. **DÉFINITIONS**

Vérification des systèmes

Vérification du système de gestion de la qualité documenté de la société par rapport aux normes réglementaires. Cette vérification s'effectue lors de la première demande et chaque fois que la société signale des modifications.

Vérification de conformité

Vérification du système de gestion de la qualité opérationnelle afin de déterminer si l'importateur met en oeuvre le système de gestion de la qualité tel que conçu et si le système permet de se conformer aux exigences réglementaires applicables et aux exigences relatives aux accords conclus avec des pays étrangers stipulées dans les règlements.

Il y a trois types de vérifications de conformité :

1. **La vérification de conformité complète**, qui consiste en une vérification complète de tous les aspects du

système de gestion de la qualité de la société.

2. **La vérification de conformité partielle**, qui met l'accent sur des aspects précis du système de gestion de la qualité de l'importateur.
3. **Le suivi de conformité**, qui vise à s'assurer que l'importateur a pris les mesures correctives qui s'imposaient.

Inspections

Titulaire d'un permis d'importation de poisson :

Évaluation de la conformité réglementaire d'un titulaire d'un permis d'importation de poisson à l'égard de la documentation et des systèmes de tenue de registres des plaintes des consommateurs et des dossiers de rappel et de contrôle de procédés relatifs aux produits à haut risque.

Produits :

Évaluation du niveau de conformité des produits de l'importateur et de la capacité d'effectuer des évaluations de produits conformément aux normes réglementaires.

Programme de fond :

Programme de surveillance des produits exécuté en plus des inspections de produits effectuées dans le cadre de la vérification réglementaire et qui fournit des données pour indiquer les niveaux de conformité réglementaire des produits importés sur le marché.

Non-conformité critique :

Déficiences du système de gestion de la qualité qui peut rendre ou a déjà rendu un produit insalubre ou frauduleux. Des mesures immédiates sont prises pour corriger la non-conformité critique.

Non-conformité majeure :

Déficiences qui va à l'encontre des normes de référence convenues (exigences réglementaires) mais ne présente pas de risques en matière de santé ou de sécurité.

Non-conformité mineure :

Déficiences liées à des procédures propres au système de gestion de la qualité qui n'ont pas été suivies, mais qui n'enfreint pas les règlements.

Observations :

Déficiences qui, si elles ne sont pas corrigées, pourraient provoquer une non-conformité. Les observations contribuent aussi à la préparation du rapport final en suscitant des remarques générales.

4. POLITIQUE

Tous les importateurs qui sont assujettis au RIP sont évalués afin de vérifier la conformité par rapport aux exigences réglementaires, au moyen d'activités de vérification et d'inspection, tel que prévu dans les politiques et procédures de vérification réglementaire.

4.1 Inspection de l'importateur relative à la tenue de registres et inspection des produits

- 4.1.1 Tous les importateurs autorisés sont assujettis à des inspections et des vérifications, afin de s'assurer que toutes les exigences relatives à la tenue des registres (décrites au chapitre 3, sujet 1) concernant les rappels, les plaintes des consommateurs et les contrôles des procédés sont satisfaites.
- 4.1.2 Le titulaire d'un permis d'importation est inspecté tous les trois ans en ce qui concerne les exigences relatives à la tenue des registres ou plus souvent si des inspections s'imposent pour corriger des problèmes cernés lors des activités d'inspection ordinaires.
- 4.1.3 L'importateur qui participe au PGQI à application partagée ou complète est inspecté dans le cadre de la vérification de conformité, afin de déterminer si les exigences relatives à la tenue des registres sont observées. Voir la section 4.2 pour plus de détails.
- 4.1.4 Les importateurs qui ne remplissent pas les exigences relatives à la tenue des registres énoncées au chapitre 3, sujet 1 peuvent faire l'objet de mesures d'application relatives au produit ou au permis. Voir chapitre 2 du présent manuel pour des détails sur les mesures

d'application (à être émis à une date ultérieure).

4.2 Vérification réglementaire des importateurs qui participent au PGQI à application partagée ou complète

- 4.2.1 L'importateur qui participe au PGQI à application partagée ou complète est assujéti à une vérification réglementaire trimestrielle jusqu'à ce que les antécédents de conformité aient été établis. La fréquence des vérifications ultérieures dépend du degré de conformité réglementaire et du niveau de risque lié à l'importation des produits, tant du point de vue de la santé que du point de vue commercial.
- 4.2.2 Le processus de vérification réglementaire comporte une vérification des systèmes, y compris un examen de la demande de PGQI; une vérification de conformité; une inspection des exigences de base relative à la tenue des registres; les mesures d'application nécessaires pour assurer la conformité réglementaire; et la surveillance des produits exigée par le programme national d'inspection des importations.
- 4.2.3 Le processus de vérification réglementaire suit les principes généraux de vérification et exige donc un préavis à l'importateur; un plan de vérification préalable et de vérification postérieure; un calendrier de vérification; des chefs d'équipe et des membres de l'équipe de vérification; des rapports et des formulaires de vérification (tels que décrits aux annexes); des analyses de données; des listes de vérification pour chaque importateur et un rapport de vérification final indiquant les mesures de suivi pertinentes, s'il y a lieu.
- 4.2.4 Les vérifications réglementaires peuvent être des vérifications partielles ou des vérifications complètes au cours desquelles le système de PGQI de l'importateur est vérifié; ou encore il peut s'agir d'une évaluation partielle axée sur des aspects particuliers du système PGQI. Dans les deux cas, un suivi de conformité est effectué afin de documenter l'application des mesures correctives.
- 4.2.5 Les importateurs doivent fournir un plan de mesures correctives lorsque l'inspecteur constate une non-conformité.
- 4.2.6 L'ACIA effectue un suivi pour mettre fin à l'évaluation

et vérifier que les mesures correctives ont été prises.

- 4.2.7 Les importateurs qui ne mettent pas en oeuvre les mesures correctives font l'objet de mesures d'application.

5. PROCÉDURES

5.1 Inspection de l'importateur relative à la tenue des registres

Tous les importateurs sont évalués pour déterminer s'ils ont mis en place un système de rappel et de traitement des plaintes des consommateurs et s'ils ont en dossier, par type de produit, tous les renseignements pertinents sur le contrôle des procédés relatifs au poisson en conserve et au poisson prêt-à-manger.

5.2 Évaluation du système de rappel

- 5.2.1 L'importateur fournit de la documentation expliquant son système de rappel. Ces documents sont examinés pour déterminer l'efficacité du système. Des exemples de questions à poser comprennent :

- Quelles procédures sont en place pour consigner et entreprendre les rappels? Qui est responsable? À titre de responsable désigné des rappels, comprenez-vous le processus?

- 5.2.2 L'efficacité de toute mesure de rappel prise par l'importateur pour laquelle l'ACIA a reçu de l'information est évaluée.

- 5.2.3 L'inspecteur choisit un lot ou un code à partir d'une liste de produits importés connus et exige que l'importateur fournisse la liste des distributeurs jusqu'au premier point de vente dans un délai de quatre heures.

- 5.2.4 Des exemples de lots non conformes sont prélevés dans les dossiers de l'ACIA et les rapports des sociétés sont appariés aux documents dans les dossiers de l'importateur afin de s'assurer que les mesures de suivi pertinentes ont été prises, notamment la destruction, l'expédition à l'étranger ou le reconditionnement approuvé par l'ACIA.

5.3 Évaluation du système de traitement des plaintes des consommateurs

5.3.1 L'importateur fournit de la documentation expliquant son système de traitement des plaintes des consommateurs, afin de déterminer l'efficacité du système employé. Les questions à poser comprennent notamment :

- Quelles procédures sont en place pour donner suite aux plaintes des consommateurs et faire enquête à leur sujet? Qui est responsable? À titre de responsable désigné des plaintes, comprenez-vous le processus?

5.3.2 L'ACIA obtient à l'avance la documentation sur les plaintes antérieure signalées à l'ACIA ou chez l'importateur. Ces plaintes sont examinées pour déterminer l'efficacité du système de traitement des plaintes de l'importateur.

5.3.3 L'inspecteur choisit des dossiers de plainte et évalue la procédure mise en place par l'importateur ainsi que son efficacité.

5.4 Inspection de l'information sur les procédés

5.4.1 Des documents expliquant le système de classement des dossiers sur le contrôle des procédés sont obtenus auprès de l'importateur, afin de déterminer si l'information qu'il contient est exacte, à jour et conforme à toutes les exigences réglementaires. Les documents sont aussi évalués pour déterminer comment ont été prises les décisions relatives à la transformation des produits et au traitement thermique (le cas échéant) et si elles étaient pertinentes. Des questions sont posées pour déterminer comment l'importateur tient ces registres à jour, s'assure qu'ils sont mis à jour et les fait évaluer par des personnes qualifiées. Les questions comprennent notamment :

- Quelles procédures sont en place pour obtenir des renseignements sur les procédés utilisés pour chaque type de produit? Comment êtes-vous informés que les transformateurs ont apporté des changements à leurs procédés? Qui est responsable? À titre de responsable désigné de l'information sur les procédés, comprenez-vous le processus? À qui demandez-vous d'évaluer l'information sur les procédés et quelles sont les compétences de ces personnes ou de ces sociétés?

- 5.4.2 L'inspecteur choisit des dossiers d'information sur le contrôle des procédés et en évalue le contenu pour s'assurer que l'information est complète.
- 5.4.3 L'inspecteur prend note des responsables reconnus indiqués dans les documents ainsi que des compétences des personnes ou des sociétés chargées d'évaluer l'information sur les procédés.
- 5.5 Évaluation des résultats de l'inspection relative aux exigences en matière de tenue des registres**
- 5.5.1 Lorsque des déficiences sont constatées durant l'inspection des systèmes de rappel, de traitement des plaintes et d'information sur le contrôle des procédés, mais qu'il ne s'agit pas d'une non-conformité critique, tel que décrit ci-dessous, l'importateur a la possibilité de corriger ces déficiences dans un délai négocié, en prenant les mesures correctives convenues avec l'ACIA.
- 5.5.2 Lorsque l'importateur doit prendre des mesures correctives après une inspection de la tenue des registres, l'ACIA vérifie que ces mesures correctives ont été apportées au cours d'une inspection de suivi.
- 5.5.3 Lorsqu'une non-conformité critique est constatée durant une inspection de la tenue des registres, les mesures d'application peuvent être imposées. Les déficiences réglementaires ou des infractions à la politique peuvent justifier elles aussi une mesure d'application. Les faits suivants pourraient être considérés comme une non-conformité critique ou réglementaire ou comme une infraction à la politique.
- la production de faux renseignements afin d'obtenir un permis;
 - l'absence de registres de rappel ou des plaintes; ou l'incapacité de fournir des renseignements suffisants sur les procédés relatifs au poisson en conserve ou au poisson prêt-à-manger, après avoir reçu des avertissements et ne pas avoir mis en oeuvre les mesures correctives négociées;
 - des infractions répétées à des exigences précises du RIP, notamment ne pas avoir avisé l'ACIA dans les 48 heures suivant l'importation;

- des mesures telles que l'obstruction ou le refus de fournir une aide ou de déplacer des produits retenus;
- des droits en souffrance, tel qu'indiqué au chapitre 3, sujet 2 du Manuel d'inspection du poisson;
- le refus de rappeler ou de sortir des produits relevant de l'importateur et qui ne sont pas conformes aux exigences en matière de santé et de sécurité;
- la distribution ou la vente intentionnelle et insouciance de produits non conformes (non-conformité réglementaire), notamment la vente de produits qui se sont révélés pourris à l'inspection;
- l'absence d'un avis informant l'ACIA d'un problème fondé de santé et de sécurité.

5.6 Processus de vérification réglementaire des importateurs qui participent au PGQI à application partagée ou complète

Tous les importateurs qui participent au PGQI à application partagée ou complète sont évalués pour :

- a) déterminer si leur plan de PGQI est suivi;
- b) assurer une conformité réglementaire; et
- c) que le mis en oeuvre doit assurer une conformité réglementaire.

Une inspection des exigences relatives à la tenue des dossiers sur le PGQI à application partagée ou complète est effectuée dans le cadre de ce processus. Voir les sections 5.1 à 5.5 pour la marche à suivre.

5.7 Processus de vérification de la conformité des importateurs qui participent au PGQI à application partagée ou complète

5.7.1 La demande ou le plan de PGQI à application partagée ou complète est évalué pour déterminer la conformité par rapport aux règlements et aux éléments de programme du PGQI.

5.7.2 Chaque domaine ou point de contrôle de la demande ou du plan de PGQI est évalué pour déterminer s'il répond aux exigences réglementaires et à celles du PGQI, en

indiquant les procédures à suivre par l'importateur; la surveillance qui s'effectue à chaque point de contrôle; les systèmes et contrôles de mesures correctives en place; la vérification qui est effectuée et les registres qui sont tenus pour établir la conformité réglementaire. L'annexe A du chapitre 3, sujet 2 décrit les exigences particulières du plan ou de la demande de PGQI.

- 5.7.3 La première vérification de conformité d'une demande de PGQI est effectuée au niveau régional et, sur acceptation de la demande, celle-ci est recommandée et transmise à l'administration centrale en vue de l'approbation finale et de la désignation au niveau des importateurs qui participent au PGQI à application partagée ou complète.
- 5.7.4 Les vérifications de conformité ultérieures des demandes de PGQI sont effectuées dans le cadre du processus de vérification réglementaire et de la vérification des systèmes, afin de déterminer l'efficacité du plan de PGQI et le respect continu des exigences réglementaires et des exigences en matière de conformité.
- 5.7.5 Lorsque l'importateur apporte des mises à jour ou des révisions à sa demande de PGQI, il doit les soumettre à l'ACIA, pour examen et approbation.

5.8 Processus de vérification des systèmes des importateurs qui participent au PGQI à application partagée ou complète

Tous les importateurs qui participent au PGQI à application partagée ou complète sont évalués pour déterminer si les exigences réglementaires et les exigences relatives au programme sont remplies, au moyen d'une vérification de l'application des systèmes prévus dans le plan de PGQI et ses points de contrôle connexes. Les programmes de surveillance en place à chaque point de contrôle; les formulaires employés; les mécanismes en place pour assurer la conformité; les systèmes de mesures correctives; le système d'autovérification; et les compétences du personnel sont évaluées durant l'évaluation.

5.9 Préparatifs en vue de la vérification réglementaire

- 5.9.1 La portée de la vérification est définie en fonction de l'ampleur de l'évaluation, c'est-à-dire, complète ou partielle, et des antécédents de conformité, notamment le calendrier de vérification réglementaire complète et

partielle en vigueur.

- 5.9.2 Une équipe d'inspecteurs est formée et comprend un inspecteur ou évaluateur principal. Les membres de l'équipe sont choisis en fonction de leur expérience et de leurs compétences.
- 5.9.3 L'évaluateur principal est chargé de coordonner la vérification réglementaire, de rédiger le rapport final, de guider les inspecteurs durant l'évaluation sur place et de diriger les discussions avec l'importateur. Normalement, la vérification réglementaire des importateurs qui participent au PGQI à application partagée ou complète est effectuée dans la région où est établie la demande, c'est-à-dire où l'importateur a indiqué qu'il procède à ses inspections et exécute ses activités permanentes. Lorsque le PGQI à application partagée ou complète indique que les inspections s'effectuent dans plusieurs régions du pays, et que la vérification des activités et des procédés d'inspection ne peut être effectuée dans la région où la demande est établie, l'évaluateur principal peut demander l'aide d'autres régions pour effectuer la vérification réglementaire. L'évaluateur principal dirige le processus de vérification réglementaire par l'entremise des responsables régionaux désignés et rédige le rapport final dans la région primaire où la demande est établie.
- 5.9.4 Les inspecteurs sont chargés de mener la vérification à l'aide de leur propre liste de questions de contrôle, se rapportant expressément au point de contrôle à évaluer, ainsi que du plan de l'importateur. Ils sont aussi chargés de leur partie du rapport de vérification réglementaire.
- 5.9.5 Tous les documents pertinents de l'ACIA et des Douanes relatifs à l'importateur et aux produits importés déclarés durant la période d'évaluation sont mis à la disposition de l'équipe d'évaluation, qui les analyse avant de mettre au point le plan de vérification. Les listes de produits importés faisant l'objet d'une alerte, les rappels, les plaintes et les avis de rejet de produits sont des exemples d'autres documents qui devraient être mis à la disposition des inspecteurs avant l'évaluation.
- 5.9.6 La demande ou le plan de PGQI en vigueur sont mis à la disposition des inspecteurs et, si des mises à jour ont été apportées, l'évaluateur les analyse afin de se

familiariser avec les procédures actuelles de l'importateur.

- 5.9.7 L'équipe d'évaluation répartit la vérification réglementaire entre les inspecteurs, selon les aspects à vérifier. En cas de chevauchement, l'équipe affecte des aspects en particulier de l'évaluation dans le cadre de son plan d'évaluation. Le calendrier de vérification est établi en fonction du nombre d'évaluateurs et du type d'évaluation (complète, partielle ou vérification de suivi).

5.10 Plan de vérification réglementaire

- 5.10.1 L'importateur est informé de la date de l'évaluation et du calendrier proposé, ainsi que de la liste des inspecteurs qui effectueront la vérification. Les heures de vérification et les témoins de l'importateur sont convenus avant le début de la vérification.

- 5.10.2 Les formulaires de vérification décrits aux annexes sont utilisés pour évaluer les systèmes.

- 5.10.3 L'inspecteur doit utiliser les documents de référence, y compris le RIP, le *Guide de conformité pour les importateurs de poisson et de produits du poisson*, et le *Guide de présentation d'un projet de PGQI* durant la vérification réglementaire, afin d'indiquer les normes applicables lorsque des non-conformités et des observations sont signalées. Ces documents de référence se trouvent au chapitre 3, sujet 2.

5.11 Vérification réglementaire sur place

- 5.11.1 Chaque inspecteur effectue son évaluation du point de contrôle et de la conformité au PGQI à l'aide de sa liste de questions de contrôle. Les questions devraient être des questions ouvertes. Dans la mesure du possible, il faut observer les procédures d'inspection, notamment en ce qui concerne l'échantillonnage. Les documents de référence de l'importateur qui ne se trouvent pas déjà dans le plan de PGQI devraient également être examinés.

- 5.11.2 Lorsqu'il constate une déficience, l'inspecteur doit déterminer s'il s'agit d'une non-conformité (majeure ou mineure) ou d'une observation (conformément aux définitions) et consigner ses constatations sur le formulaire de vérification pertinent (voir les annexes). Lorsqu'il remplit le rapport de non-conformité ou

d'observation, l'inspecteur doit indiquer la disposition du règlement ou de la politique en cause et décrire les exigences sur le formulaire. *À noter que, chaque fois qu'une non-conformité critique est constatée, la vérification est suspendue et l'importateur est tenu de corriger la non-conformité immédiatement.*

- 5.11.3 En cas de non-conformité, la preuve à l'appui de la constatation de l'inspecteur est prélevée et jointe au rapport de vérification. Les photocopies de formulaires ou d'observations écrites sont des exemples de preuves possibles dans le cadre du rapport de vérification réglementaire.
- 5.11.4 En cas de non-conformité, l'importateur en est avisé, s'il n'assiste pas à l'évaluation, et le représentant de l'importateur est prié de confirmer la constatation en signant la section pertinente du rapport de vérification. Voir les annexes pour un exemple de formulaire de vérification.
- 5.12 Évaluation des constatations de la vérification réglementaire**
- 5.12.1 En cas de non-conformité, il faut déterminer et consigner qu'il s'agit d'une non-conformité majeure ou mineure. La non-conformité majeure a des conséquences réglementaires et se rapporte aux systèmes, tandis que la non-conformité mineure se rapporte à des problèmes opérationnels. *En cas de non-conformité critique, la vérification est suspendue et l'importateur doit prendre des mesures immédiates.*
- 5.12.2 Des observations sont faites au besoin. L'importateur n'est pas tenu de prendre des mesures correctives, mais les observations sont consignées et fournies dans le rapport de vérification.
- 5.12.3 Tous les cas de non-conformité majeure et mineure doivent être corrigés par un plan d'action de l'importateur mis en oeuvre dans les délais convenus avec l'inspecteur. La vérification n'est pas terminée tant que le plan de mesures correctives n'est pas élaboré et vérifié par une visite de suivi sur place.

5.13 Vérification des compétences de l'importateur

5.13.1 Vérification des compétences en matière d'évaluation sensorielle

Afin de déterminer si un importateur évalue correctement l'acceptabilité minimale du poisson importé par rapport aux normes réglementaires canadiennes, on procède à une évaluation du personnel qualifié de l'importateur qui effectue les évaluations sensorielles, dans le cadre de la vérification réglementaire.

- 5.13.1.1 Cinquante échantillons de chaque groupe de produit importé et inspecté par l'importateur sont évalués. Les groupes évalués sont les produits prêts-à-manger; le poisson en conserve; le poisson frais ou congelé; les mollusques bivalves et les autres produits. La qualité des 50 échantillons peut aller d'acceptable à inacceptable. L'importateur et l'ACIA devraient fournir les échantillons. Au besoin, des indicateurs de la qualité chimiques ont été établis et les antécédents des échantillons sont connus avant l'évaluation.
- 5.13.1.2 Les échantillons sont codés à l'aveugle par l'ACIA et présentés aux analystes de l'ACIA et de l'importateur, qui en évaluent l'acceptabilité par rapport aux normes réglementaires relatives aux produits.
- 5.13.1.3 Les résultats sont évalués, et en cas d'accord de 75 % à 80 % entre les analyses sensorielles de l'ACIA et de l'importateur, l'importateur est réputé appliquer correctement les normes réglementaires relatives aux produits.
- 5.13.1.4 Lorsque les résultats indiquent un accord de 70 % à 75 % entre les analyses sensorielles de l'ACIA et de l'importateur, 50 autres échantillons sont évalués.
- 5.13.1.5 Si, après 100 échantillons, l'accord entre les analyses sensorielles de l'ACIA et celles de l'importateur est inférieur à 70 %, une enquête sur la formation et les compétences des analystes sensoriels de l'importateur est menée. L'importateur doit évaluer l'utilisation de ses analystes actuels et fournir un plan de mesures correctives au besoin.

5.13.2 Vérification de la compétence de l'importateur dans d'autres analyses

Il faut observer les procédures d'inspection de l'importateur, y compris les analyses, comme les évaluations du contenu net, de l'intégrité des contenants, par exemple, afin de déterminer si elles sont conformes et si les normes sont des normes canadiennes équivalentes aux méthodes reconnues ou employées par l'ACIA.

Les noms des laboratoires privés utilisés par l'importateur pour effectuer les évaluations microbiologiques et chimiques sont consignés lorsque ces évaluations ne sont pas effectuées par l'ACIA. À noter que l'ACIA ne reconnaît que les laboratoires privés (évaluations chimiques et microbiologiques) accrédités par l'Office des normes générales du Canada.

5.14 Rapport de vérification réglementaire

5.14.1 Chaque inspecteur répond aux questions de sa liste de vérification et présente s'il y a lieu un rapport de non-conformité ou un rapport d'observations à l'évaluateur principal. Les remarques générales concernant la demande de PGQI, les procédures du plan de PGQI ou tout autre aspect du plan de l'importateur sont communiquées à l'évaluateur principal, qui les intégrera dans le rapport sommaire final.

5.14.2 L'évaluateur principal compile le rapport de vérification final et le présente à l'importateur après l'évaluation sur place. Le rapport de vérification final comprend la portée de la vérification; le calendrier de vérification et la liste des membres de l'équipe, ainsi que des témoins de l'importateur (le cas échéant); les rapports de non-conformité et d'observations; les questions des listes de vérification et les réponses; les preuves à l'appui des rapports de non-conformité; et un rapport sommaire final des constatations de la vérification.

5.14.3 L'importateur indique les mesures correctives proposées dans les rapports de non-conformité et fait parvenir le tout à l'ACIA, pour évaluation et approbation.

5.15 Fin de la vérification réglementaire

5.15.1 Lorsque des cas de non-conformité ont été constatés, l'importateur doit présenter un plan de mesures

correctives à l'ACIA, pour examen et acceptation. L'importateur doit aussi indiquer les délais de mise en oeuvre des mesures correctives. Il devrait se servir du rapport de vérification à cette fin.

5.15.2 L'ACIA et l'importateur doivent s'entendre sur le plan de mesures correctives. En cas de désaccord, le plan doit être révisé afin de satisfaire les deux parties.

5.15.3 Pour mettre fin au processus de vérification réglementaire, l'inspecteur doit vérifier la mise en oeuvre des mesures correctives et s'assurer qu'elles ont été menées à terme. L'évaluateur principal retourne la confirmation et approuve la vérification à l'aide du rapport de vérification.

5.15.4 Lorsque l'importateur ne met pas en oeuvre les mesures correctives prévues dans le plan en cas de non-conformité, ou qu'il a délibérément et intentionnellement mis en marché des produits frauduleux ou qui présentent un risque pour la santé et la sécurité; ou qu'il a falsifié des documents; les mesures d'application pertinentes sont prises.

5.16 Surveillance de fond des produits

5.16.1 Titulaires d'un permis d'importation de poisson

Le programme de surveillance des produits applicable aux titulaires de permis d'importation du poisson est décrit au chapitre 3, sujet 1.

5.16.2 PGQI à application partagée ou complète

Le programme de surveillance des produits applicable aux importateurs qui participent au PGQI à application partagée ou complète repose sur les antécédents de conformité et sur un régime d'évaluation des risques, et peut donc changer au besoin.

5.17 Évaluation des constatations relatives à la conformité des produits

5.17.1 Lorsque des produits non conformes sont repérés, il faut en informer l'importateur et entreprendre au besoin une vérification partielle du régime d'évaluation du produit final. Voir le chapitre 3, sujet 1 pour les renseignements supplémentaires sur les mesures à prendre en cas de non-conformité.

5.17.2 La non-conformité des produits peut entraîner une vérification réglementaire du PGQI, qui comprend une vérification de la capacité du personnel de l'importateur d'effectuer les inspections de produits décrites à la section 5.6.

Nota : L'ACIA offrira des séances d'uniformisation aux membres de l'industrie pour des groupes de produits en particulier, en fonction des problèmes constatés. Lorsque des membres du personnel d'un importateur désignés analystes et exécutant des fonctions d'analyste dans le cadre du PGQI à application partagée ou complète sont trouvés incapables d'appliquer les normes de produits ou de les appliquer correctement, ce fait est consigné dans les résultats de la vérification réglementaire et l'importateur a le choix de faire appel aux services de l'ACIA ou à ceux d'un tiers reconnu.

6. FORMULES ET DOCUMENTS

- Annexe A - Rapport sommaire de vérification réglementaire
- Annexe B - Plan de travail de vérification du PGQI
- Annexe C - Sommaire des activités de vérification réglementaire
- Annexe D - Rapport de non-conformité/observations

ANNEXE A

Rapport sommaire de vérification réglementaire	Page ____ de ____
---	-------------------

Nom de la société : Lieu :	Date :
---	---------------

Le contenu du présent rapport est confidentiel et s'adresse uniquement à la société indiquée ci-dessus. Par conséquent, la distribution du rapport à des personnes qui ne travaillent pas chez l'une ou l'autre des deux parties doit être convenue par les parties.

Les non-conformités et les observations du présent rapport résultent d'un échantillonnage limité; il ne faut donc pas supposer qu'il n'en existe pas d'autres.

Les signatures des représentants de la société ci-dessous indiquent que ces derniers reconnaissent et comprennent les non-conformités et les observations faisant l'objet du présent rapport.

Portée :
Remarques, conclusions et mesures de suivi :

Inspecteurs de l'ACIA	Représentants de la société
Signé: _____	Signé: _____
Signé: _____	Signé: _____
Signé: _____	Signé: _____
Signé: _____	Signé: _____

ANNEXE B
PLAN DE TRAVAIL DE VÉRIFICATION DU PGQI

Date: (Jour 1)

HEURE	Membre 1 Endroit\Section\Fonction	Membre 2 Endroit\Section\Fonction
09 h		
10 h		
11 h		
12 h		
13 h		
14 h		
15 h		
15 h 30		
16 h		

HEURE	Membre 3 Endroit\Section\Fonction	Membre 4 Endroit\Section\Fonction
09 h		
10 h		
11 h		
12 h		
13 h		
14 h		
15 h		
15 h 30		
16 h		

ANNEXE C

SOMMAIRE DES ACTIVITÉS DE VÉRIFICATION RÉGLEMENTAIRE

		Page	de
	SOMMAIRE DES ACTIVITÉS DE VÉRIFICATION RÉGLEMENTAIRE	RÉSUMÉ	
		NC	Observation
Renvoi RIP	Description		
	Permis et avis		
6(1)(b); 6(2)(b), (d),(e); 6(2.1)(a-e); 6.5(2)(ii)	<ul style="list-style-type: none"> - permis valide - avis dans les 48 heures - avis à l'ACIA concernant les produits rejetés - information à l'ACIA concernant des importations faisant l'objet d'une alerte - liste de codes fournie pour les produits en conserve et prêts-à-manger - info concernant la liste ICSSL fournie pour les produits bivalves 		
Surveillance	- procédures conformes à la demande		
Mesure corrective	- examen du point de contrôle et mise en oeuvre de mesures correctives en cas de non-conformité		
Tenue des registres	- formulaires employés		
Système de vérification	- vérification des systèmes de l'importateur (peut faire partie du système de vérification complète - voir la dernière partie du formulaire)		
	Demande de PGQI		
6.1(1.1)(b), (c); 6.1(4)(a), (d); 6.2(1)(g); 6.1(3)(e) (i-iii), (xii); 6.1(3.2); 6.1(4)(d)	<ul style="list-style-type: none"> - approuvée par l'ACIA - à jour et en dossier - procédures pertinentes pour se conformer aux règlements - modifications communiquées à l'ACIA - communication des résultats sommaires d'inspection à l'ACIA deux fois par année 		
	Étiquetage		
6(2)(a-c); 6(3); 6.1(3)(e)(x)	- conforme aux exigences canadiennes, pas d'information fausse ni trompeuse		
Surveillance	- procédures conformes à la demande		
Mesure corrective	- examen du point de contrôle et mise en oeuvre de mesures correctives en cas de non-conformité		
Tenue des registres	- formulaires pour consigner la conformité		
Système de vérification	- vérification des systèmes de l'importateur (peut faire partie du système de vérification complète - voir la dernière partie du formulaire)		
	Ingrédients		
6.1(3)(e)(viii)(A), (B)	- additifs/ingrédients approuvés au Canada et à des concentrations acceptables		
Surveillance	- procédures conformes à la demande		
Mesure corrective	- examen du point de contrôle et mise en oeuvre de mesures correctives en cas de non-conformité		
Tenue des registres	- formulaires pour consigner la conformité		
Système de vérification	- vérification des systèmes de l'importateur (peut faire partie du système de vérification complète - voir la dernière partie du formulaire)		
	Matériaux d'emballage		
6.1(3)(e) (ix)(A),(B)	<ul style="list-style-type: none"> - approuvés pour une utilisation alimentaire - propres et sains 		
Surveillance	- procédures conformes à la demande		
Mesure corrective	- examen du point de contrôle et mise en oeuvre de mesures correctives en cas de non-conformité		
Tenue des registres	- formulaires pour consigner la conformité		
Système de vérification	- vérification des systèmes de l'importateur (peut faire partie du système de vérification complète - voir la dernière partie du formulaire)		

		Page de	
SOMMAIRE DES ACTIVITÉS DE VÉRIFICATION RÉGLEMENTAIRE		RESUMÉ	
Renvoi RIP	Description	NC	Observation
	Entreposage sous froid		
22.(1-3)	- protéger le poisson contre la contamination et la détérioration - entreposage à -18 degrés C		
Surveillance	- procédures conformes à la demande		
Mesure corrective	- examen du point de contrôle et mise en oeuvre de mesures correctives en cas de non-conformité		
Tenue des registres	- formulaires pour consigner la conformité		
Système de vérification	- vérification des systèmes de l'importateur (peut faire partie du système de vérification complète - voir la dernière partie du formulaire)		
	Exigences relatives aux évaluations du PGQI/Produit finale		
6.1(3)(e)(iv-vii)(A-C); 6.1(3.1)(b); 6.1(4)(b), (c)	- qualité minimale acceptable, pas GPM, normes réglementaires - programme acceptable d'évaluation des fournisseurs - analyses standard à une fréquence de 15 %, étiquetage, contenu net, intégrité des contenants, composition, codage, 10 % pour la liste A - alerte à l'importation 100 % - analyses spécialisées à 2 %, 5 %, 15 %, microbiologique, chimique, toxines marines - échantillonnage aléatoire - plans et méthodologie d'échantillonnage pertinents - personnel qualifié pour effectuer les analyses		
Surveillance	- procédures conformes à la demande		
Mesure corrective	- examen du point de contrôle et mise en oeuvre de mesures correctives en cas de non-conformité		
Tenue des registres	- formulaires pour consigner la conformité		
Système de vérification	- vérification des systèmes de l'importateur (peut faire partie du système de vérification complète - voir la dernière partie du formulaire)		
	Procédures de rappel		
6.1(3)(a), (b); 6.1(e)(x)	- nom, adresse, quantités, description du produit jusqu'au premier point de vente - retransformer, reconditionner, détruire ou sortir du Canada les produits non conformes - avis à l'ACIA en cas de rappel relatif à la santé et la sécurité		
Surveillance	- procédures conformes à la demande		
Mesure corrective	- examen du point de contrôle et mise en oeuvre de mesures correctives en cas de non-conformité		
Tenue des registres	- formulaires pour consigner la conformité		
Système de vérification	- vérification des systèmes de l'importateur (peut faire partie du système de vérification complète - voir la dernière partie du formulaire)		
	Plaintes		
6.01(1), (2); 6.1(3)(b.1)	- avis immédiat en cas de plainte relative à la santé et la sécurité		
Surveillance	- procédures conformes à la demande		
Mesure corrective	- examen du point de contrôle et mise en oeuvre de mesures correctives en cas de non-conformité		
Tenue des registres	- formulaires pour consigner la conformité		
Système de vérification	- vérification des systèmes de l'importateur (peut faire partie du système de vérification complète - voir la dernière partie du formulaire)		

		Page de	
SOMMAIRE DES ACTIVITÉS DE VÉRIFICATION RÉGLEMENTAIRE		RESUMÉ	
Renvoi RIP	Description	NC	Observation
	Contrôles des procédés pour le poisson en conserve et les produits prêts-à-manger		
6.1(3)(c)(i-iii),(d)(i-ii)(A-C)	<u>Poisson en conserve</u> - conformité aux stipulations concernant les serts et l'intégrité des contenants - information au dossier sur le traitement thermique - écarts par rapport aux procédés <u>Poisson prêt-à-manger</u> - critère de sécurité, pH, sel, activité de l'eau, etc. - enchaînement des opérations - traitement thermique - composition du produit		
Surveillance	- procédures conformes à la demande		
Mesure corrective	- examen du point de contrôle et mise en oeuvre de mesures correctives en cas de non-conformité		
Tenue des registres	- formulaires pour consigner la conformité		
Système de vérification	- vérification des systèmes de l'importateur (peut faire partie du système de vérification complète - voir la dernière partie du formulaire)		
	Vérification/Autovérification -		
6.1(4)(e)	- une fois par année pour chaque système et point de contrôle (à évaluer en entier, si ce n'est déjà fait à chaque point de contrôle)		
	Total Non-conformités		
	Total Observations		
	Remarques		

Nota : Le rapport sommaire d'activité est utilisé par les inspecteurs pour établir des listes de vérification individuelles.

ANNEXE D

RAPPORT DE NON-CONFORMITÉ/OBSERVATIONS

RAPPORT DE NON-CONFORMITÉ/OBSERVATIONS	
Page ____ de ____	
RAPPORT DE VÉRIFICATION RÉGLEMENTAIRE	Rapport de non-conformité ____ Rapport d'observations ____ (cocher un)
Nom de la société	Renvoi au Règlement sur l'inspection du poisson _ Article _____ _ Article _____
Inspecteur : _____ Rapport de l'inspecteur n° : _____	Catégorie CRITIQUE ____ (exige des mesures correctives et des mesures d'application immédiates) MAJEURE* ____ MINEURE* ____ OBSERVATION* ____ * (cocher un)
Constatations :	
Réalité :	
Exigence :	
Signature de l'inspecteur : _____ Date : _____	Constatation confirmée par : _____ Date : _____
Mesure corrective (à remplir par l'importateur) :	
Examen de suivi au besoin :	
_____ Date	_____ Évaluateur principal

CHAPITRE 5, SUJET 1

INSPECTION DU CRABE ET DU HOMARD VIVANTS

1. PORTÉE

Le présent document traite le règlement, la politique et des procédures régissant l'inspection du crabe et du homard vivants avant le dépeçage et la cuisson.

2. AUTORISATIONS

Loi sur l'inspection du poisson, S.R.C., 1970, C.F.-12; article 3.

Règlement sur l'inspection du poisson (RIP), C.R.C., 1978, c. 802; Partie I, Dispositions générales.

Article 10 (RIP)

Il est interdit

a) de traiter le crabe, le homard, les clams, les huîtres, les moules ou les buccins qui ne sont pas vivants.

3. POLITIQUE

3.1 Les crabes ou les homards qui présentent des défauts (voir section 4 - Définition) ne doivent pas être traités.

3.2 Les transformateurs contreviennent à la présente politique si le pourcentage de crabes ou de homards qui présentent des défauts sur les lignes de dépeçage et de cuisson est supérieur à 10 %.

3.3 Les lots de produit à l'état brut qui répondent au critère de 10 % ou moins peuvent être traités; toutefois, le crabe ou le homard qui présente des défauts doit être retiré de la ligne de cuisson ou de dépeçage durant la transformation.

3.4 Les lots de produit à l'état brut qui renferment plus de 10 % de crabes ou de homards qui présentent des défauts doivent être retirés avant le dépeçage et la cuisson.

4. DÉFINITION

Unité défectueuse - Aux fins du présent document, on considère que le crabe ou le homard présentent des défauts :

- s'il s'en dégage une odeur de décomposition ou s'ils présentent une coloration noire; ou
- s'il n'y a pas de réaction au stimulus d'un détecteur de signes vitaux; ou
- s'il n'y a pas de réaction cardiaque perceptible lorsque la carapace est enlevée; ou
- s'il y a d'autres indices selon lesquels l'échantillon est gâté, pourri ou malsain.

5. PROCÉDURES

- 5.1 Au cours de l'inspection du PGQ au point de contrôle critique "poisson cru" dans les usines qui dépècent et cuisent le homard ou le crabe à l'état brut, l'inspecteur doit vérifier que le PGQ de l'usine permet de déterminer l'état de chaque lot à l'arrivée et que des mesures appropriées sont prises pour enlever tout lot qui contient 10 % ou plus de crabe ou de homard qui présente des défauts.
- 5.2 L'inspecteur doit évaluer le processus de vérification du PGQ de l'usine et la méthode de tri en inspectant tout lot destiné au dépeçage et à la cuisson, une fois inspecté par le personnel responsable du PGQ de l'usine. L'inspecteur doit déterminer la taille de l'échantillon en s'inspirant du plan d'échantillonnage 1 du Manuel des normes et méthodes des produits du poisson. La taille de l'échantillon est fonction du nombre d'unités d'échantillonnage dans le lot. L'échantillon doit comprendre au minimum 13 crabes ou homards.
- 5.3 L'inspecteur doit calculer le pourcentage de crabes ou de homards dans le lot qui présentent des défauts.
- 5.4 Si le lot destiné au dépeçage et à la cuisson ne répond pas au critère de 10 % avant le traitement, en plus d'une déficience du PGQ, des procédures seront prises en vertu de la politique nationale d'application des mesures d'inspection du poisson et de la politique d'application du PGQ.

- 5.5 Les lots de crabes ou de homards à l'état brut qui ont fait l'objet d'un tri doivent être traités dans les 8 heures. Si plus de 8 heures se sont écoulées après leur retrait, le lot doit être inspecté à nouveau pour s'assurer que les crabes ou les homards qui présentent des défauts sont retirés du lot.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 19

date
18/11/05

(Codex - Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires).

Lot - À l'égard du poisson autre que du poisson frais, envoi ou partie d'un envoi de poisson constitué de poisson de la même espèce, transformé de la même façon par le même transformateur, emballé dans des contenants de même taille et portant la même étiquette (RIP - Article 2).

Programme de gestion de la qualité - Système d'inspection et de contrôle du poisson, y compris des procédures, des inspections et des registres, destiné à contrôler et à documenter la transformation du poisson et la qualité et l'innocuité du poisson transformé, du poisson destiné à l'exportation et du poisson importé au Canada (RIP - Article 2).

3. POLITIQUE

3.1 Lorsqu'un établissement agréé ou le titulaire d'un permis d'exportation demande un certificat pour son produit, ce certificat doit être délivré, sauf dans les cas suivants :

- le poisson ou les produits du poisson ou l'établissement de transformation du poisson ne répond pas aux exigences du *Règlement sur l'inspection du poisson*;
- les conditions du certificat ne sont pas respectées au moment de la production;
- les produits contiennent des teneurs en additifs, contaminants chimiques ou organismes bactériens supérieures aux seuils prescrits par le pays importateur même s'ils sont conformes aux exigences canadiennes.

3.2 L'ACIA s'efforce de fournir des données sur les exigences en matière de certification du pays de destination, mais, si elles ne sont pas connues, il revient à l'exportateur d'obtenir les exigences du pays étranger et de se procurer les documents qui peuvent être vérifiés auprès des représentants du pays de destination. Les exigences connues par pays se trouvent dans les Annexes du présent chapitre.

3.3 Le poisson ou les produits du poisson dont les teneurs en contaminants sont supérieures aux normes ou aux lignes directrices établies par Santé Canada ne doivent pas être exportés à moins que le produit respecte les normes, les

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 19

date
18/11/05

seuils de tolérance ou les lignes directrices établis par le pays de destination, ou que l'organisme de réglementation étranger ait indiqué par écrit que le produit est acceptable dans le pays. Lorsque ces poissons sont certifiés, le certificat ne peut pas mentionner que le poisson répond aux exigences du *Règlement sur l'inspection du poisson*.

- 3.4 Les détails figurant sur chaque certificat ou dans la lettre adressée à la personne responsable doivent être saisis dans le Système de certification des exportations. Il faut communiquer avec la section d'inspection des produits de l'administration centrale pour élaborer ou modifier les modèles, au besoin.
- 3.5 Des certificats peuvent être délivrés pour des lots importés qui sont « transformés » et qui sont soumis aux contrôles prévus dans le PGQ d'un établissement agréé si le poisson respecte les exigences du pays étranger mentionnées sur le certificat, même si le produit ne subit pas une transformation substantielle selon les règles de changements tarifaires. (Ces produits ne peuvent pas être certifiés comme produit du Canada.)
- 3.6 Les établissements agréés avec un système PGQ conforme au RIP doivent soumettre à l'inspection 10 % des lots destinés à la certification.
- 3.7 Sous réserve du point 3.8, les titulaires d'un permis d'exportation qui font une demande de certification de poisson qui n'a pas été transformé dans un établissement agréé (p. ex. pêcheurs-emballeurs) doivent soumettre à l'inspection tous les lots avant la certification.
- 3.8 Des certificats peuvent être délivrés sans inspection aux exportateurs qui ont un protocole d'entente volontaire passé entre l'établissement et l'ACIA (p. ex. protocole du homard vivant). Le protocole volontaire doit indiquer les procédures requises et les privilèges pour l'exportateur, et être signé comme une entente par l'exportateur et l'ACIA pour être en vigueur. Les exportateurs qui fonctionnent selon un protocole volontaire doivent satisfaire à toutes les exigences du RIP et du protocole afin d'obtenir un certificat d'exportation.
- 3.9 Un inspecteur peut signer un certificat fondé sur les résultats d'une inspection officielle faite par un autre inspecteur.
- 3.10 Lorsqu'on demande à des inspecteurs de délivrer des certificats aux fins de réexpédition ou pour un sous-lot, ils doivent s'assurer que le produit répond toujours aux

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 19

date
18/11/05

exigences précisées sur le certificat original et que toutes les données pertinentes relatives au produit qui figurent sur ce dernier se retrouvent sur le certificat pour la réexpédition ou pour le sous-lot. On ne doit pas délivrer de certificats dans le cas de lots qui sont réexpédiés ou de sous-lots, sans une inspection du lot si l'intervalle entre la délivrance du certificat original et la demande dépasse :

- ▶ 7 jours pour les produits frais
- ▶ 30 jours pour le poisson salé
- ▶ 180 jours pour les produits congelés
- ▶ 365 jours pour les produits en conserve
- ▶ la date indiquée dans la mention « meilleur avant le (date) » pour tout produit.

3.11 Lorsqu'un inspecteur a de bonnes raisons de croire que l'état du poisson ou des produits du poisson s'est altéré après la date d'inspection, une autre inspection doit être effectuée.

3.12 Un seul certificat par lot peut être délivré pour chaque format, mais deux types ou plus de certificats peuvent être délivrés pour un lot. L'inspecteur ou l'exportateur peut faire des copies du certificat. Si des certificats sont délivrés en remplacement de certificats perdus ou détériorés, une mention d'annulation du premier certificat doit figurer sur le nouveau certificat.

3.13 Lorsque les lots ne sont pas mis à la disposition de l'inspecteur aux fins d'inspection, ou que les registres d'inspection de l'entreprise concernant les lots ne sont pas disponibles aux fins de vérification, on ne peut pas effectuer l'inspection ni délivrer le certificat.

3.13.1 Les exportateurs peuvent demander des certificats de remplacement pour les produits du poisson qui ont été exportés du Canada et ne sont donc plus disponibles pour inspection. Les certificats de remplacement peuvent être délivrés dans les cas où la demande est légitime et où l'intégrité de l'envoi n'a pas été compromise. Les motifs légitimes sont par exemple :

- ▶ des erreurs administratives;
- ▶ la perte ou la destruction du certificat;
- ▶ un changement de destinataire; et/ou
- ▶ des changements de dernière minute dans la quantité expédiée.

3.13.2 Un certificat de remplacement ne sera pas délivré pour un envoi qui a été importé dans un autre pays.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 10

date
21/01/00

- 3.14 Dans les cas où l'on dispose de données antérieures sur les contaminants chimiques, p. ex. le mercure chez certaines espèces de poisson, il n'est pas nécessaire d'effectuer des analyses de laboratoire avant de délivrer un certificat. Les inspecteurs qui reçoivent une demande de certificat concernant la teneur en produit chimique doivent communiquer avec les personnes-ressources appropriées afin de consulter la base de données pour assurer la conformité du produit avant de délivrer un certificat.
- 3.15 Les droits appropriés seront imposés pour toutes les demandes de certification et toutes les inspections aux fins de certification, même lorsqu'un certificat a été refusé après examen des registres ou lorsqu'un lot a été refusé.

4. PROCÉDURES

- 4.1 Une entreprise qui demande un certificat doit remplir au préalable le certificat et le transmettre à un bureau de l'ACIA pour le faire signer. Le certificat ou la demande de certificat doit comporter les données suivantes :
- a) type(s) de certificat
 - b) emplacement du lot
 - c) date de disponibilité aux fins d'inspection
 - d) date à laquelle le certificat est nécessaire
 - e) taille du lot
 - f) description du produit (taille, catégorie, type)
 - g) expéditeur
 - h) destinataire
 - i) marques d'identification (code de production)
 - j) mode de transport (s'il est connu).
- 4.2 Afin de déterminer si le lot doit être inspecté, l'inspecteur doit, en vertu du règlement, examiner le registre de transformation de l'établissement qui pourrait comprendre les mesures suivantes, le cas échéant :
- vérifier si l'agrément de l'établissement est valide et si l'établissement respecte toutes les exigences du certificat concernant les dates de transformation du produit;
 - vérifier qu'il n'y a aucune plainte confirmée concernant le produit ou que le produit n'a jamais été rappelé;
 - vérifier s'il faut une inspection totale du produit avant de délivrer un certificat.
- 4.3 Avant de délivrer un certificat à un pays de l'Union

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 19

date
18/11/05

européenne (UE), l'inspecteur doit aussi être convaincu qu'en plus de respecter les exigences du RIP :

- a) le transformateur est inscrit sur la liste des pays de l'UE;
- b) si le produit a été prélevé par un navire étranger, celui-ci a été inspecté et répondait aux exigences de l'Annexe III du RIP ou de la directive EU/48/CEE de l'UE au cours des douze derniers mois (outre le Canada, les États-Unis, et la Nouvelle-Zélande ont également des ententes vétérinaires avec l'UE qui visent les produits du poisson. Les transformateurs de produits provenant de ces pays ne sont pas obligés de prouver que les navires de pêche respectent les exigences de la directive EU/48/CEE).

- 4.4 Lorsqu'une demande de certification est reçue suite à un protocole volontaire, l'inspecteur doit examiner les exigences particulières du protocole afin de déterminer s'il faut effectuer une inspection avant de délivrer un certificat.
- 4.5 Si une inspection du lot s'avère nécessaire avant de délivrer le certificat, le lot sera inspecté selon les directives du chapitre 2 du présent Manuel. Les échantillons doivent passer l'inspection visant les exigences suivantes : analyse sensorielle, allégations sur l'étiquette et déclaration d'ingrédients, évaluation du contenu net si le produit est préemballé et intégrité visuelle du contenant dans le cas des contenants métalliques fermés hermétiquement.
- 4.6 Si le produit respecte les exigences du RIP, l'entreprise qui fait la demande doit remplir le certificat qui sera revu par l'inspecteur avant d'être signé. L'inspecteur doit initialer toute modification apportée au certificat. Au moment de délivrer le certificat, tout espace non utilisé dans la section réservée à la description du produit doit être marqué d'un Z.
- 4.7 Les demandes de certificats de remplacement pour des envois qui ne sont plus disponibles pour inspection au Canada doivent s'accompagner d'une lettre de l'exportateur justifiant la demande, et expliquant notamment ce qui s'est passé, où l'incident s'est produit et qui est impliqué. Cette lettre doit demeurer dans les dossiers de l'ACIA.
- 4.8 Quand un certificat de remplacement est délivré, ou qu'un certificat est annulé, le certificat et toutes ses copies doivent être retournés à l'Agence avant la délivrance d'un

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 19

date
18/11/05

nouveau certificat. S'il est impossible de retourner les originaux, l'exportateur doit présenter à l'ACIA une lettre expliquant pourquoi le certificat original n'a pas été retourné.

- 4.9 Si un certificat de remplacement est délivré, il doit porter la mention ci-après, juste au-dessus du sceau de l'inspecteur : « *Annule et remplace le certificat n° _____ daté du _____ .* »
- 4.10 Tous les certificats d'exportation qui sont périmés ou les modèles informatisés de ces certificats périmés doivent être détruits.
- 4.11 Des droits de 25 \$ par certificat sont exigibles lorsqu'aucune inspection n'est effectuée ou de 100 \$ par certificat lorsqu'une inspection est effectuée à moins que l'établissement ait atteint le plafond de 10 000 \$ pour les droits de certification.
- 4.12 Les certificats d'inspection canadiens doivent être remplis de la façon suivante :
- a) Description du produit - La description doit être complète et exacte. Dans les cas de produits classés, il faut indiquer la classe, la catégorie, la taille et/ou la teneur en eau si le règlement l'exige.
 - b) Taille du lot - Indiquer le nombre de boîtes, de caisses, de paquets, etc. composant le lot, le nombre de contenants individuels dans une boîte, etc. et le poids de chaque contenant. Il n'est pas nécessaire d'indiquer le poids de chaque contenant lorsque le produit doit être pesé au moment de la vente.
 - c) Expéditeur - Le nom et l'adresse de la personne ou de la société qui commercialise le produit.
 - d) Destinataire - Le nom et l'adresse de la personne ou de la société qui achète le produit.
 - e) Marques - Les marques d'identification notamment les marques portuaires, d'expédition, les codes de date, les noms d'établissements, les numéros d'agrément ou toutes autres marques qui identifient le lot visé par le certificat.
 - f) Transport - Le mode de transport et le nom de la société qui en est chargée. Si ces renseignements ne sont pas connus, inscrire la mention « Inconnu au moment de l'inspection ».

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 19

date
18/11/05

- g) Lieu - Le lieu où le certificat a été délivré.
- h) Date - La date à laquelle le certificat a été délivré.
- i) Inspecteur - Le nom de l'inspecteur qui a signé le certificat. Tout inspecteur qui délivre un certificat soit inscrire son nom en lettres moulées au-dessus ou au-dessous de sa signature.

4.13 Les instructions à suivre pour remplir les certificats de certains pays étrangers figurent dans les annexes appropriées. Pour les produits importés qui sont transformés dans des établissements agréés mais qui ne subissent pas de transformation substantielle, le pays d'origine doit être inscrit sur le certificat.

4.14 Tous les certificats doivent être signés et estampillés avec de l'encre d'une couleur différente du reste du texte qui figure sur le certificat. Les inspecteurs doivent alors gaufrer le certificat à l'endroit de leur signature. Si le certificat est présenté sur plus d'une page, chaque page du certificat doit être signée et estampillée dans une couleur différente et gaufrée sur la signature de l'inspecteur. L'estampille et le gaufrage doivent être disposés de manière à ne pas oblitérer le nom et le titre de l'agent qui signe.

Toutes les copies du certificat original doivent être identifiées comme telles et doivent être facilement discernables de celui-ci.

Le cachet et le gaufrage du certificat doivent avoir l'apparence suivante :



5. FORMULES ET DOCUMENTS

NOTA: Des copies de tous les formules et certificats courants peuvent être trouvées au site Intranet de l'ACIA.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

ANNEXE A

PROTOCOLE DE CERTIFICATION DU HOMARD VIVANT (PCHV)

1. PORTÉE

Le présent document définit les politiques et les procédures régissant les activités d'inspection et de certification du homard vivant destiné à l'exportation menées par le personnel de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), dans des établissements agréés et non agréés, sauf à bord des bateaux de pêche.

Ces politiques et procédures reflètent le faible niveau de risque pour la santé et la sécurité du public associé à la manutention et à l'emballage du homard vivant.

2. AUTORISATIONS

Loi sur l'inspection du poisson, L.C.R., 1970, c. F-12, article 6; article 9, paragraphes (1) et (2)

Règlement sur l'inspection du poisson (RIP), C.R.C., 1978, c. 802; Partie I, Dispositions générales : article 9; article 12; article 13, paragraphes (1) et (2).

Article 9

(1) Lorsqu'un certificat d'inspection de poisson est demandé, l'inspecteur :

- a) dans le cas où le demandeur exploite l'établissement où le poisson a été transformé, examine le dossier de l'établissement en matière de transformation pour déterminer si une inspection du poisson est requise et au besoin effectue l'inspection;
- b) dans les autres cas, effectue l'inspection du poisson.

(2) L'inspecteur délivre un certificat d'inspection de poisson dans les cas suivants :

- a) il détermine qu'une inspection du poisson n'est pas requise;
- b) à la suite d'une inspection, il détermine que le poisson répond aux exigences de la Loi et du présent règlement.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 12

date
10/11/00

(3) La personne qui demande un certificat d'inspection de poisson doit payer, pour les services d'inspection, les droits suivants :

- a) 100 \$, lorsque l'inspection du poisson est effectuée;
- b) 25 \$, lorsque l'inspection du poisson n'est pas effectuée.

(4) Le total des droits payables par une personne en vertu du paragraphe (3) ne peut excéder 10 000 \$ par année civile. DORS/96-364, art.4.

Article 12

Lorsqu'un inspecteur a de bonnes raisons de croire que du poisson s'est altéré après la date d'inspection ou lorsque, pour toute autre raison, le poisson ne répond pas aux exigences du présent règlement, il peut inspecter ce poisson de nouveau.

Article 13

(1) Lorsqu'une inspection faite aux termes de l'article 12 révèle que le poisson n'est pas de la qualité marquée sur le récipient, toutes les marques d'inspection et les désignations de qualité sur les récipients doivent être enlevées ou oblitérées et tout certificat d'inspection qui a pu être délivré à l'égard de ce poisson devient nul et non avenu.

(2) Il est interdit à quiconque d'utiliser un certificat d'inspection sachant que ce certificat est nul et non avenu.

3. POLITIQUE

Le homard vivant exporté par le Canada vers d'autres pays doit être certifié lorsqu'il a été traité conformément aux exigences du **Règlement sur l'inspection du poisson**. Les activités d'inspection et de certification du homard vivant doivent être menées conformément aux exigences du présent protocole et autres exigences pertinentes précisées au présent manuel.

Établissements agréés

La transformation et l'exportation du homard vivant sont soumises à toutes les exigences du Programme de gestion de la qualité de l'établissement, ce qui comprend une analyse

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 12

date
10/11/00

des dangers de toutes les opérations visant le poisson vivant selon les points 3.1 b) et c) ci-dessous. Si un établissement décide d'élaborer et de mettre en oeuvre un Protocole de certification du homard vivant (PCHV) pour faciliter la certification du homard vivant exporté, la fréquence des audits et des vérifications, ainsi que les exigences visant le contrôle des certificats énoncées dans le présent document, doivent être respectées.

Établissements non agréés

Afin de faciliter l'exportation de homard vivant par le Canada, les exportateurs non agréés de homard vivant peuvent élaborer et soumettre une demande de PCHV à l'ACIA aux fins d'évaluation et d'approbation. Les exportateurs non agréés qui veulent exporter du homard vivant vers les pays de l'Union européenne (UE) et ceux qui veulent en exporter vers d'autres marchés exigeant des certificats présignés doivent posséder un PCHV signé par l'exportateur et l'ACIA. Une fois que la demande est évaluée, acceptée et signée, un numéro de PCHV est attribué à l'exportateur; son nom et son adresse sont alors inscrits sur la « liste des exportateurs canadiens autorisés pour les États-Unis » et la « liste des exportateurs canadiens autorisés pour les UE ».

3.1 Toute demande de PCHV doit être accompagnée des données suivantes :

- a) les données générales appropriées (nom de l'exportateur, adresse postale), l'emplacement de l'établissement servant au traitement et à l'exportation du homard, y compris les méthodes de manutention et la description des emballages et des étiquettes utilisés;
- b) une analyse des dangers précisant chacun des dangers susceptibles de se manifester pendant les opérations visant le homard vivant;
- c) lorsqu'une analyse des dangers a identifié les dangers, un plan HACCP dans lequel tous les points de contrôle critique, les limites critiques, les méthodes de surveillance appliquées aux points de contrôle critique, les fréquences d'application des méthodes de surveillance et les plans de mesures correctives sont précisés;
- d) le nom des employés responsables de l'élaboration et de la mise en oeuvre du PCHV;
- e) un programme d'assainissement écrit;

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 12

date
10/11/00

- f) une description du système utilisé pour retrouver la première destination des lots de homard vivant.

3.2.1 Exportateurs non agréés avec PCHV, sauf les exportateurs de homard en caisse expédié directement

Les exportateurs de homard non agréés, qui fonctionnent selon un PCHV, y compris les expéditeurs qui par la suite emballent le homard en caisse dans des contenants en carton ou en mousse de polystyrène, doivent disposer d'installations intérieures. Ces installations doivent satisfaire aux exigences relatives à la construction d'établissements et à leur équipement précisées ci-dessous :

- a) Planchers - les nouvelles constructions doivent être en béton ou en matériau équivalent (c.-à-d. matériau non poreux). Les planchers de bois seront tolérés pourvu qu'ils soient bien entretenus et propres. Les planchers en terre ou en gravier sont interdits.
- b) Tuyaux d'évacuation - ils doivent être bien recouverts pour empêcher l'accès aux rongeurs. Lorsqu'il y a des effluents, leur évacuation ne doit pas causer de conditions insalubres caractérisées par la présence de mouches et d'odeurs inacceptables.
- c) Murs et plafonds - on peut tolérer que la charpente soit visible, pourvu qu'elle soit bien entretenue et assez propre; les portes et les fenêtres des installations doivent fermées hermétiquement et être construites de façon à empêcher l'accès aux rongeurs.
- d) Toilettes - elles doivent être situées à proximité des aires de travail.
- e) Lavabos -
- i) dans les établissements existants, des lavabos munis de robinets d'eau courante sont exigés; l'utilisation d'eau sous pression est recommandée, mais non exigée;
- ii) dans les nouvelles constructions, les installations de lavage des mains doivent comprendre des lavabos adjacents aux toilettes, et être munies de robinets d'eau courante chaude et froide, de savon et de serviettes jetables.
- f) Eau - un approvisionnement suffisant en eau provenant :

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 12

date
10/11/00

- i) d'une source d'eau douce potable approuvée; ou
- ii) un approvisionnement d'eau de mer propre provenant d'une source qui satisfait à la norme sur les eaux des secteurs coquilliers, doit être disponible pour l'hygiène personnelle des employés et le nettoyage de l'établissement.
- g) Tables - les nouvelles constructions doivent être faites d'un matériau approuvé. Le bois est autorisé pour l'équipement existant.
- h) Réceptacles pour les déchets de poisson - ils doivent porter la mention « Déchets de poisson seulement », et être faits d'un matériau approuvé.
- i) Éclairage - les aires de transformation doivent bénéficier d'un éclairage minimal pour la conservation du poisson vivant.

**3.2.2 Exportateurs non agréés de homard en caisse expédié
directement avec PCHV**

Les expéditeurs non agréés de homard en caisse provenant de homarderies, qui gardent du homard en caisse dans des viviers marins, et qui expédient les caisses à bord de véhicules de transport, ne sont pas assujettis aux exigences relatives aux installations mentionnées en 3.2.1.

- 3.3 Les exportateurs de homard vivant qui fonctionnent selon un PCHV doivent s'assurer qu'ils respectent toutes les exigences de la politique tel qu'indiquée dans leur présentation de plan HACCP.
- 3.4 Les inspecteurs doivent effectuer des audits et une vérification des établissements avec PCHV pour assurer qu'ils respectent les exigences du PCHV.
- 3.5 Chaque bureau de l'ACIA précisera les exigences relatives aux avis d'expéditions pour les produits destinés à l'exportation, afin que l'audit et la vérification puissent être effectués.
- 3.6 Les inspecteurs doivent effectuer des activités d'audit et de vérification conformément aux fréquences recommandées ci-dessous :
 - a) ne fois par mois pour les installations de volume élevé (>20 demandes de certificat/mois);
 - b) une fois tous les trois mois d'exploitation pour les

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 12

date
10/11/00

installations de faible volume (<20 demandes de certificat/mois).

- 3.7 Lorsque les expéditeurs de homard vivant ont mis en oeuvre un PCHV et en respectent les exigences, ils figureront sur la liste des établissements qui sera échangée avec les États-Unis afin de répondre aux exigences de la *US Seafood HACCP Regulations* (réglementation des États-Unis concernant les plans HACCP visant les produits de la mer).
- 3.8 Étant donné que la certification des produits n'est pas exigée pour les exportateurs de poisson vivant vers les États-Unis, le PCHV peut être audité environ tous les trois mois d'exploitation.
- 3.9 L'ACIA peut prendre des dispositions supplémentaires pour faciliter l'exportation de homard vivant vers les marchés étrangers, au besoin.
- 3.10 Les inspecteurs peuvent prélever des échantillons pour une raison ou pour une autre, notamment aux fins de dosage d'agents thérapeutiques et de biotoxines, et communiquer les résultats à l'industrie, le cas échéant.
- 3.11 L'ACIA peut suspendre ou révoquer un PCHV si les exigences du protocole ne sont pas respectées.
- 3.12 Les établissements d'expédition de homard non agréés et sans PCHV peuvent obtenir un certificat pour leur produit pourvu que le homard soit traité conformément au *Règlement sur l'inspection du poisson*. Chaque lot doit être inspecté avant qu'un certificat soit délivré.

Les établissements d'expédition de homard vivant non agréés et sans PCHV ne peuvent pas obtenir de certificat pour les produits destinés à l'exportation vers l'UE, car le PCHV de ces entreprises doit figurer sur la liste des établissements autorisés à exporter du poisson vers l'UE.

4. PROCÉDURES

- 4.1 Les présentations de demande de PCHV, renfermant les données exigées en 3.1, doivent être soumises au bureau de l'ACIA le plus proche aux fins d'examen et d'agrément.
- 4.2 Lorsque des inspecteurs de l'ACIA déterminent que des certificats présignés (Union européenne) doivent être délivrés pour des expéditions de homard vivant, l'exportateur adhérant à un PCHV doit se voir octroyer les privilèges de ces certificats, pourvu que les mesures suivantes soient mises en oeuvre :

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 12

date
10/11/00

- a) l'ACIA doit maintenir des registres détaillés de tous les certificats délivrés, notamment des copies des certificats délivrés, le nom des exportateurs à qui les certificats ont été délivrés et les numéros de série;
- b) les inspecteurs désignés de l'ACIA, qui connaissent bien les exigences de la *Loi* et du *Règlement sur l'inspection du poisson*, doivent signer, imprimer et étamper le logo de l'ACIA sur les certificats préparés au préalable portant la mention écrite ou dactylographiée « Homard vivant (*Homarus americanus*) », le nom et l'adresse de l'expéditeur et le numéro de série du certificat;
- c) l'ACIA ne délivre aucun stock de certificats tant que tous les certificats déjà délivrés n'ont pas été comptabilisés (y compris les certificats annulés par l'exportateur);
- d) l'ACIA délivre des certificats seulement de façon ponctuelle aux exportateurs qui n'ont pas reçu de certificats présignés, jusqu'à ce que leur dossier de conformité ait été jugé acceptable;
- e) les exportateurs conservent tous les stocks de certificats présignés dans des conditions strictement contrôlées. Tous ces certificats sont des documents légaux et doivent être traités comme tels;
- f) les exportateurs doivent fournir à l'inspecteur de l'ACIA chargé des inspections de leurs activités un registre d'inspections du lot de produit à certifier dans un délai raisonnable avant son exportation. Ce registre doit comprendre le nom de l'expéditeur et du destinataire, le nombre de contenants et le poids, les résultats de l'inspection, la date d'expédition, le nom de l'établissement s'il diffère de celui de l'expéditeur, la signature du représentant de l'entreprise et le numéro de série du certificat. Ces registres doivent être conservés par l'exportateur et mis à la disposition de l'inspecteur de l'ACIA sur demande;
- g) les exportateurs doivent remplir les autres sections contenues dans chaque « registre » mentionné en f). Ils doivent aviser immédiatement l'ACIA de toute modification des données contenues dans les registres déjà remis à l'ACIA;
- h) tout exportateur doit conserver un grand livre des certificats reçus de l'ACIA, notamment une copie de

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 12

date
10/11/00

tous les certificats délivrés. Ce grand livre doit comprendre le type de certificat, les numéros de série, la date de réception de l'ACIA et la date de délivrance;

- i) les exportateurs doivent accorder à l'ACIA un préavis suffisant pour refaire leur stock permanent de certificats;
- j) les exportateurs doivent remettre à l'ACIA des copies de tous les certificats délivrés dans les deux jours qui suivent l'expédition des lots certifiés.

4.3 En vertu du PCHV, les documents suivants peuvent être délivrés :

a) Établissements agréés :

- Tous les certificats canadiens
- Les certificats de l'UE et du Canada, lorsque le transformateur figure sur la liste des établissements autorisés pour l'UE
- Les certificats délivrés par des pays étrangers

b) Établissements non agréés :

- Une déclaration d'inspection
- FP-1408, Certificat d'inspection - niveau de _____
- Certificats délivrés par l'UE et le Canada, lorsque le transformateur figure sur la liste des établissements autorisés pour l'UE
- Certificat d'exportation pour le Mexique

4.4 Si un exportateur non agréé a besoin d'une déclaration attestant que le produit est canadien, il est permis de modifier la déclaration d'inspection de façon qu'elle devienne une « déclaration d'origine et d'inspection » et de changer le libellé du texte qui se lira comme suit « La présente certifie que le poisson décrit ci-dessous est un produit du Canada et a été déclaré ».

4.5 Les inspecteurs menant des activités d'audit et de vérification doivent remplir un rapport d'audit conformément au chapitre 3, sujet 3 du Manuel d'inspection des installations - Politiques et procédures régissant la vérification de la conformité pour les établissements agréés.

4.6 Les bureaux de l'ACIA doivent entrer les données d'audit et de vérification ainsi que les données sur les

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 12

date
10/11/00

certificats dans la base de données nationale appropriée.

CHAPITRE 11

PLAINTES DES CONSOMMATEURS ET DES COMMERÇANTS

1. PORTÉE

Le présent document expose la politique et les procédures qui régissent l'examen de plaintes des consommateurs et des commerçants concernant les produits de la pêche. Une plainte de consommateur émanerait d'un membre du grand public, tandis qu'une plainte de commerçant proviendrait d'une société, d'un acheteur ou d'un distributeur. Il y a deux types de plaintes de consommateurs et de commerçants :

- 1) plainte relative à la santé, qui se rapporte à des dangers réels ou possibles pour la santé ou la sécurité; et
- 2) autre plainte relative aux produits qui ne pose pas de menace à la santé ou à la sécurité.

2. AUTORISATIONS

Le Règlement sur l'inspection de la santé du poisson ne traite pas précisément de l'étude des plaintes de consommateurs ou de commerçants. Toutefois, au cours d'une enquête, un certain nombre de dispositions du Règlement sur l'inspection du poisson ou d'autres lois et règlements peuvent s'appliquer.

3. POLITIQUE

- 3.1 Le Directeur régional de l'Inspection est chargé du traitement des plaintes de consommateurs ou de commerçants.
- 3.2 Toute plainte de consommateurs ou de commerçants fait rapidement l'objet d'une enquête, et toute plainte concernant la santé donne lieu à des mesures immédiates.
- 3.3 L'inspecteur fait enquête des plaintes conformément aux procédures décrites dans le présent document et les politiques et procédures utiles des manuels de l'inspection du Pêches et Océans (MPO).

modif.no.3 25/02/1994

- 3.4 La Direction de la protection de la santé (DPS) de Santé Canada doit être informée de toute plainte, conformément aux procédures énoncées dans le Protocole d'entente conclu entre le MPO et la DPS.
- 3.5 Le directeur régional de l'Inspection coordonne toutes les communications entre la Direction de l'inspection et d'autres parties (p. ex. : Direction de la protection de la santé, industrie, médias) au sujet des plaintes reçues dans sa région.
- 3.6 Le Directeur régional de l'Inspection informe immédiatement le Directeur des Services d'inspection, ACN, de toute plainte concernant la santé ou la sécurité ou pouvant donner lieu à des litiges.
- 3.7 Toute plainte de consommateur ou de commerçant est traitée de manière confidentielle. L'identité de l'auteur de la plainte ne peut être divulguée qu'avec son consentement.

4. PROCÉDURES

Les fonctions qui suivent incombent au personnel responsable de l'enquête qui fait suite à une plainte.

4.1 INSPECTEUR

L'inspecteur doit déterminer dès que possible si la plainte concerne la santé et la sécurité ou un autre point relatif aux produits, pour ensuite procéder comme suit :

- a) remplir sans tarder la formule «Plainte concernant des produits du poisson» (Appendice A) et, selon le cas, la «Formule supplémentaire pour les cas d'empoisonnement alimentaire» (Appendice B);
- b) si possible, obtenir un échantillon du produit que l'auteur de la plainte a en sa possession;
- c) aviser immédiatement le Directeur régional de l'Inspection, par les voies hiérarchiques usuelles, de toute plainte concernant la santé et la sécurité ou des questions litigieuses;
- d) obtenir des instructions au sujet, par les voies hiérarchiques usuelles, de:

- la tenue de l'enquête; et
- l'obtention d'un échantillon additionnel du produit en cause.

Nota : Au cours de l'échantillonnage de lots visés par une plainte, il faut suivre soigneusement les méthodes de prélèvement établies.

- e) organiser l'inspection des échantillons et, au besoin, expédier ceux-ci au laboratoire d'inspection approprié; et
- f) par les voies hiérarchiques usuelles, expédier des copies de tous les documents pertinents au Directeur régional de l'Inspection.

4.2 **LABORATOIRE RÉGIONAL D'INSPECTION**

Laboratoire régional doit analyser l'échantillon en priorité et transmettre les résultats et les formules d'accompagnement au Directeur régional de l'Inspection.

4.3 **DIRECTEUR RÉGIONAL DE L'INSPECTION LIEU D'ORIGINE DE LA PLAINTÉ**

Le directeur régional doit :

- a) déterminer où le produit a été transformé ou importé;
- b) transmettre directement au Directeur régional de l'Inspection approprié toute plainte concernant des produits transformés ou importés dans sa région, pour qu'il prenne les mesures qui s'imposent;
- c) informer immédiatement le Directeur de la Direction de l'inspection, ACN, de toute plainte concernant la santé et la sécurité ou des questions litigieuses et faire des mises au point au cours de l'enquête;
- d) au besoin, communiquer avec la Direction de la protection de la santé et d'autres autorités fédérales, provinciales et municipales;
- e) à la fin de toute enquête suite à une plainte de consommateur ou de commerçant, transmettre toute la documentation sur les mesures prises au Directeur de l'Inspection, ACN, et au Directeur de l'inspection de la région où le produit a été traité ou importé; et

- f) veiller à ce que le plaignant soit avisé des résultats de l'enquête.

4.4 **DIRECTEUR RÉGIONAL DE L'INSPECTION, LIEU DE TRANSFORMATION OU D'IMPORTATION DU PRODUIT**

Le Directeur régional doit :

- a) déterminer si le produit avait été inspecté et envoyer toute l'information connexe à la région d'origine de la plainte;
- b) informer le transformateur, l'importateur, le propriétaire du produit, ou son représentant officiel, de la tenue de l'enquête et établir les procédures de suivi à mesure que l'enquête se poursuit;
- c) en ce qui concerne les plaintes justifiées au sujet de produits d'une installation enregistrée, voir à ce que l'enquête fasse l'objet d'un suivi au moyen d'un PGQ.

4.5 **DIRECTEUR, DIRECTION DE L'INSPECTION, ACN**

Le Directeur doit :

- a) informer le Directeur général de l'Inspection et de l'Application des règlements de toute plainte confirmée concernant la santé et la sécurité et de toute plainte relative à des questions litigieuses;
- b) transmettre la plainte au chef approprié à l'ACN pour information et assurer au besoin un suivi régional;
- c) voir à la production mensuelle et annuelle de rapports nationaux sur les plaintes de consommateurs, par région; et
- d) dans le cas de plaintes concernant des produits en provenance d'usines faisant l'objet d'un protocole d'entente, voir à ce que les responsables du Programme d'inspection à l'étranger soient informés et obtiennent les renseignements nécessaires.

5. **FORMULES ET DOCUMENTS**

- Plainte concernant des produits du poisson (FP1580) - Appendice A
- Formule supplémentaire pour les cas d'empoisonnement alimentaire (FP1580) - Appendice B

APPENDICE A

modif.no.3 25/02/1994

COMMENT REMPLIR LA «PLAINTÉ CONCERNANT DES PRODUITS DU POISSON»

VEUILLEZ ÉCRIRE EN LETTRES MOULÉES. S'IL N'Y A PAS D'INFORMATION, ÉCRIRE «N/D» (NON DISPONIBLE) DANS LA CASE.

1. Inscire le nom du laboratoire ou du bureau de l'Inspection de Pêches et Océans et de la région où la plainte a été reçue.
2. Inscire la date de réception de la plainte (p. ex. Y/A 93 (1993); M 06 (juin); D/Y 15).
3. Inscire le numéro d'identification du laboratoire. Le numéro de dix chiffres est produit comme suit :

i) les deux premiers chiffres identifient la région et le district d'origine de la plainte. Le premier indique la région. Le deuxième devrait être zéro (0) si la plainte a été reçue au Bureau régional ou le chiffre approprié si elle a été reçue à un des bureaux de district de la région.

c.-à.-d.	Administration centrale	ACN	70
	Terre-Neuve	T.-N.	10
	Scotia-Fundy	SCFU	20
	Golfe	GOLFE	30
	Centre & Arctique	C+A	50
	Pacifique	PAC	60
	Québec	QUÉ	80

ii) les troisième à huitième chiffres donnent la date d'inscription de la plainte :

- troisième et quatrième - l'année (p. ex. 93)
- cinquième et sixième - le mois (01 (janvier) à 12 (décembre))
- septième et huitième - le jour du mois (01 à 31)

iii) le neuvième et le dixième chiffres indiquent le nombre de plaintes, dans l'ordre consécutif, reçues chaque jour (50-930615-01 indiquerait que le Bureau régional de Centre et Arctique a reçu sa première plainte le 15 juin 1993).

iv) les plaintes de commerçants doivent être identifiées par l'ajout de la lettre C à la fin du numéro de plainte de consommateur, (50-930615-01C).

Inscire le pays d'origine, s'il est autre que le Canada, à la deuxième partie de la case 3.

modif.no.3 25/02/1994

4. Cocher la case qui indique comment la plainte a été reçue. Le consommateur a-t-il communiqué directement avec le Ministère, ou la plainte a-t-elle été reçue d'un autre organisme comme la DPS de Santé Canada, de l'Industrie Canada, du ministère provincial de la Santé etc..
5. Inscrire le nom et l'adresse de l'organisme.
6. Indiquer si le plaignant a signalé une maladie après avoir consommé du poisson ou des produits du poisson. Dans l'affirmative, remplir la «Formule supplémentaire pour les cas d'empoisonnement alimentaire» (FP1580, au verso).
7. Inscrire le nom du plaignant.
8. Inscrire le numéro de téléphone du plaignant à son domicile.
9. Inscrire l'adresse personnelle du plaignant.
10. Inscrire le numéro de téléphone du plaignant à son travail.
11. Indiquer la marque du produit qui figurait sur l'étiquette. S'il s'agit de poisson en vrac, indiquer l'espèce.
12. Inscrire le nom commun du produit, y compris les termes descriptifs, en donnant d'abord le nom de l'espèce (p. ex. thon pâle en morceaux ou crevettes décortiquées, déveinées). Indiquer le milieu de couverture (p. ex. thon pâle en morceaux avec bouillon de légumes).
13. Inscrire le poids net de l'unité d'emballage du produit.
14. Inscrire le prix unitaire de l'article ou le prix payé par le consommateur.
15. Inscrire le code de contenant du fabricant qui se trouve sur la caisse d'emballage ou l'emballage individuel du produit.
16. Indiquer le type d'emballage (p. ex. boîte, paquet, en vrac).
17. Inscrire le nom et l'adresse du fabricant/distributeur du produit qui figurent sur l'étiquette. Identifier l'agent responsable. (Si le fabricant ou le distributeur et aussi l'agent responsable, inscrire "le même" sur le formulaire.)
18. Inscrire le nom et l'adresse du fournisseur/vendeur de qui l'article a été acheté.

modif.no.3 25/02/1994

19. Inscrire la date d'achat (p. ex. y/a 93 m 06 d/j 15).
20. Décrire brièvement la nature de la plainte et fournir tous les détails pertinents. Si cela est possible, utiliser les termes ci-après pour la description :
 - a) maladie;
 - b) odeur/saveur;
 - c) apparence;
 - d) matières étrangères;
 - e) matières indésirables;
 - f) parasites;
 - g) étiquette;
 - h) autre.
21. Indiquer si l'échantillon original du produit en cause a été examiné par le personnel de Pêches et Océans. Indiquer dans quelles conditions l'échantillon a été entreposé, c.-à-d. non ouvert, congelé, réfrigéré, etc.
22. Indiquer la date de l'inspection ou de l'examen.
23. Indiquer si des échantillons supplémentaires ont été prélevés à des fins d'enquête dans l'un des endroits énumérés. Noter le nombre d'échantillons supplémentaires et leur provenance.
24. Enregistrer les résultats de l'inspection du produit initial et des échantillons additionnels, en faisant des observations et en indiquant les mesures prises.
25. Indiquer la méthode de communication utilisée pour informer le plaignant des résultats de l'inspection.
26. L'inspecteur doit écrire son nom en lettres moulées sur la formule et la signer.
27. Enregistrer si la plainte a été soumise au Bureau régional, au distributeur, au fabricant, DPS, etc..
28. Indiquer la date à laquelle la formule a été remplie.
29. S'il y a eu maladie, remplir la formule supplémentaire pour les cas d'empoisonnement alimentaire.

APPENDICE B

**COMMENT REMPLIR LA FORMULE SUPPLÉMENTAIRE
POUR LES CAS D'EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE**

**VEUILLEZ ÉCRIRE EN LETTRES MOULÉES. S'IL N'Y A PAS D'INFORMATION,
ÉCRIRE «N/D» (NON DISPONIBLE) DANS LA CASE.**

1. Inscrire le nom du laboratoire ou du bureau de l'Inspection de Pêches et Océans et la région où la plainte a été reçue.
2. Inscrire la date de réception de la plainte. (p. ex. Y/A 93 (1993); M 06 (juin); D/J 15)
3. Inscrire le numéro d'identification de dix chiffres du laboratoire (voir point 3, Appendice A de ce chapitre).
4. Inscrire la date d'apparition de la maladie (p. ex. Y/A 93; M 06; D/J 15).
5. Inscrire la date à laquelle la maladie a été signalée (p. ex. Y/A 93; M 06; D/J 15).
6. Inscrire le nombre de personnes touchées.
7. Inscrire le nombre total de personnes qui ont consommé la nourriture contenant du poisson ou des produits du poisson.
8. Cocher les symptômes signalés par le plaignant. Inscrire tout autre symptôme non mentionné, mais que présentait le plaignant.
9. Indiquer le laps de temps qui s'est écoulé entre la consommation du produit et l'apparition des symptômes.
10. Indiquer la durée de la maladie.
11. Cocher si un médecin a été consulté.
12. Inscrire le diagnostic du médecin.
13. Donner le nom, l'adresse et le numéro de téléphone au travail du médecin.
14. Cocher l'endroit où la nourriture a été consommée. S'il y a lieu, indiquer le nom de l'établissement public .
15. Cocher si le repas a été préparé par un traiteur.

modif.no.3 25/02/1994

16. Inscrire «voir ci-joint». Sur une feuille séparée ou plus, énumérer la nourriture consommée par le plaignant pendant 24 heures, soit tous les aliments et boissons, y compris la nourriture soupçonnée d'être la cause de l'intoxication alimentaire et tous les repas et les collations consommés immédiatement avant l'apparition de la maladie.

Nota : Les points 17 à 32 inclusivement portent surtout sur le poisson et ses produits préparés à la maison ou dans une autre résidence privée.

17. Cocher la forme sous laquelle le poisson ou le produit a été acheté.
18. Indiquer le temps écoulé entre l'achat et la consommation (en général, en heures pour les produits frais et en mois pour ceux en boîte ou congelés).
19. Indiquer le temps écoulé entre l'ouverture du contenant et la consommation (en heures).
20. Inscrire le temps de cuisson en heures et en minutes.
21. Inscrire la température de cuisson ou le niveau de puissance du four à micro-ondes.
22. Indiqué si le produit a été dégelé avant la cuisson.
23. Indiquer comment le produit a été dégelé.
24. Décrire l'apparence du produit avant la cuisson.
25. Inscrire la taille ou le poids approximatif des portions consommées.
26. Indiquer s'il y avait une mauvaise odeur avant la cuisson.
27. Noter la méthode de cuisson utilisée, cuit au four, grillé, frit, sauté, à la vapeur, etc.
28. Noter l'odeur du produit lorsqu'on l'a servi. Se référer aux exemples ci-après.

Gâté - odeur rance, anormale ou d'un produit contaminé.
Pourri - odeur de fruits, de légumes, aigre, de levure fermentée, d'ammoniac, putride ou de matières fécales.

modif.no.3 25/02/1994

29. Noter le temps écoulé en minutes, heures, jours, etc. entre la cuisson et la consommation.
30. Indiquer si le produit a été réfrigéré entre la cuisson et la consommation.
31. Indiquer le temps en minutes, heures, jours, etc., pendant lequel le produit a été réfrigéré.
32. Indiquer quels ingrédients ont été utilisés dans la préparation de la nourriture. Noter tout ingrédient spécial.
33. Indiquer si un échantillon du produit suspect a été prélevé pour analyse bactériologique ou chimique.
34. Noter la date à laquelle l'analyse a été faite (p. ex. Y/A 93; M 06; D/J 15).
35. Résumer les résultats des analyses et indiquer les agents responsables possibles. Joindre les feuilles de travail des analyses bactériologiques ou chimiques, si elles ont disponibles.
36. Évaluer la validité de la plainte et noter les mesures prises.
37. Inscrire la date du rapport (p. ex. Y/A 93; M 06; D/J 06).
38. Le fonctionnaire qui termine l'enquête doit inscrire son nom et son adresse en lettres moulées et signer le rapport.

CHAPITRE 12, SUJET 2

ÉVALUATION DE L'INTÉGRITÉ DES EMBALLAGES

1. PORTÉE

Le présent document traite d'une nouvelle catégorie d'évaluation portant sur l'intégrité de l'emballage des produits évalués selon les dispositions de l'article 7 du RIP mais qui ne sont pas emballés dans des récipients hermétiques et traités à la chaleur pour être stérilisés ou pasteurisés.

Les produits visés par les critères précités comprennent, sans toutefois s'y limiter :

- les sauces de poisson dans des bouteilles de verre ou de plastique; et
- les semi-conserves dans des récipients métalliques (mulets frits, anchois).

2. AUTORISATIONS

Règlement sur l'inspection du poisson (RIP), C.R.C., 1978, c.802, Partie I, Généralités.

Article 7

Le poisson doit être emballé dans des récipients neufs, propres et en bon état, à moins que le Ministre ne permette de faire autrement.

3. POLITIQUE/PROCÉDURES

- 3.1 Les produits qui sont évalués en vue de déterminer l'intégrité de l'emballage peuvent faire l'objet d'un échantillonnage par essai destructif; la taille de l'échantillon doit être conforme au plan d'échantillonnage N° 1 du Codex, niveau d'inspection I, NQA de 6.5 dans le cas d'une première inspection, et au plan d'échantillonnage N° 2 du Codex, niveau d'inspection II, NQA de 6.5 dans le cas d'une réinspection.
- 3.2 Une unité d'échantillonnage sera rejetée si le récipient est assez endommagé pour occasionner des fuites ou si le produit est exposé au milieu ambiant. Le lot sera rejeté si

le nombre d'unités d'échantillonnage rejetées est supérieur à celui prévu selon le critère d'acceptation le plus élevé dans le cas des produits gâtés ou malsains. À noter, si une unité d'échantillonnage renferme des éclats de verre, on doit alors rejeter le lot automatiquement à cause de la présence de matières étrangères critiques.

3.3 Les frais visant à recouvrer les coûts ne seront pas imposés avant la modification du barème des droits pour intégrer cette catégorie d'évaluation.

3.4 La base de données INIM et la liste des produits à inspection obligatoire (LPIO) seront modifiées en conséquence et il sera tenu compte au même titre dans cette liste, du processus d'évaluation des emballages que du processus d'évaluation de l'intégrité des récipients.

CHAPITRE 13, SUJET 1

ATELIERS SUR LES NORMES DE PRODUITS - GÉNÉRALITÉS

1. PORTÉE

Le présent document énonce les politiques et les procédures à être utilisées pour la tenue d'ateliers destinés à concevoir ou à réviser des normes de produits et à former et évaluer des inspecteurs, pour l'application de ces normes.

2. AUTORISATIONS

Loi sur l'inspection du poisson, L.R.C. (1985), ch. F-12, modifiée par L.R.C. (1985), ch. 31 (1^{er} supplément)

Règlement sur l'inspection du poisson (RIP), C.R.C. 1978, c. 802.

La Loi sur l'inspection du poisson et son règlement d'application ne font expressément mention d'ateliers sur les normes de produits; toutefois, la Loi donne le pouvoir de désigner des inspecteurs et de faire des règlements en vue de prescrire des normes. Par ailleurs, la Loi interdit d'importer ou d'exporter du poisson destiné à l'alimentation humaine qui soit gâté, pourri ou malsain. Le Règlement définit les termes «gâté», «pourri» et «malsain» et établit certaines normes de produits. Il prévoit également que tout poisson est soumis à l'inspection et qu'il est interdit d'importer ou d'exporter du poisson gâté, pourri ou malsain ou qui, de toute autre manière, ne répond pas aux exigences de ce règlement. Des normes particulières, non contenues dans le Règlement, donnent des interprétations et des définitions plus précises des termes «gâté», «pourri» et «malsain» et de l'expression «ne répond pas aux exigences du présent règlement».

NOTA : Les autorisations mentionnées ci-dessus s'appliquent à tous les sujets au présent chapitre.

3. DÉFINITIONS

Analyste - inspecteur de produits qui :

a) a fait la preuve de sa compétence pour l'application

d'une norme d'un produit donné en obtenant une note générale de 80 % ou plus et une note minimale de 75 % pour les échantillons refusés et les échantillons acceptables, lors de sa dernière évaluation;

- b) inspecte le produit régulièrement;
- c) a réussi un cours reconnu de techniques d'évaluation sensorielle.

Analyste expert - inspecteur de produits reconnu en tant qu'analyste sensoriel et qui :

- a) a fait la preuve d'une compétence exceptionnelle pour l'application d'une norme donnée après avoir obtenu une note générale de 85 % ou plus et une note minimale de 80 % pour les échantillons refusés et les échantillons acceptables, lors de sa dernière évaluation portant sur ce produit ou ce groupe de produits (cette note doit être obtenue à deux ateliers consécutifs, donnés dans une période d'au plus deux mois, et cette homologation est valable pour deux ans);
- b) inspecte le produit régulièrement et possède au moins deux années d'expérience dans l'inspection de ce produit ou de ce groupe de produits; et
- c) a réussi un cours reconnu en techniques d'évaluation sensorielle.

Comité d'experts - groupe de trois «analystes experts» qui prennent des décisions d'autorité au sujet d'échantillons présentés lors d'ateliers d'évaluation, d'habilitation ou d'autre nature, et qui peuvent justifier ces décisions fondées sur les propriétés sensorielles des produits.

Coordonnateur - inspecteur chargé de planifier, d'organiser, et de réaliser des ateliers sur les normes de produits, d'en analyser les données et d'en présenter les résultats. Lorsque cette personne possède les compétences requises, elle peut également faire office de moniteur pendant les ateliers.

Échantillon - unité de produit présentée à un atelier et pour laquelle un résultat donné est attendu. Il peut s'agir d'un ou de plusieurs morceaux de poisson ou produit de poisson ou encore d'un ou de plusieurs poissons entiers.

Échantillons témoins - échantillons de produits ou de groupes de produits dont les propriétés sensorielles, physiques ou chimiques sont connues et qui sont présentés à des inspecteurs en titre ou à des candidats inspecteurs, afin de contrôler ou d'évaluer leurs compétences.

Norme de produit - document établissant les qualités physiques et sensorielles minimales qu'un produit doit présenter pour être acceptable (c'est-à-dire ne pas être gâté, pourri ou malsain, et rencontrer d'autres exigences applicables, y compris des critères de classement), tel que prévu par le RIP, et les méthodes pour établir cette acceptabilité.

Norme de référence - norme utilisée pour définir une propriété ou l'intensité d'une propriété donnée.

4. POLITIQUE

4.1 Généralités

4.1.1 Les produits doivent être inspectés par des inspecteurs compétents.

4.1.2 Il faut recueillir des échantillons afin d'évaluer l'application des normes.

4.1.3 Les ateliers doivent se dérouler conformément aux politiques et aux procédures énoncées dans le présent document.

4.1.4 On peut organiser des ateliers pour :

- a) former des inspecteurs en application des normes de produits;
- b) élaborer des normes nouvelles ou réviser des normes existantes;
- c) évaluer l'aptitude des inspecteurs à interpréter et à appliquer des normes de produits; ou
- d) évaluer l'uniformité et la régularité de l'interprétation correcte des normes de produits.

4.1.5 Les ateliers peuvent se tenir à l'échelon national ou régional. Les ateliers nationaux doivent être coordonnés ou dirigés par un représentant de l'administration centrale

nationale (ACN). Les ateliers régionaux doivent être coordonnés par des inspecteurs désignés ou homologués coordonnateurs par le directeur régional de l'Inspection et l'ACN. Ces ateliers peuvent être coordonnés dans une région mais plusieurs régions peuvent se mettre ensemble pour organiser et réaliser des ateliers régionaux.

- 4.1.6 Les coordonnateurs techniques des ateliers régionaux doivent fournir à l'ACN le plan détaillé des ateliers régionaux au moins un mois avant leur tenue.
- 4.1.7 Les inspecteurs possédant une vaste expérience de certains poissons ou produits de poisson sont réputés compétents pour l'inspection de ces poissons ou produits, en attendant la vérification de leurs compétences par voie d'évaluation officielle. Tous les nouveaux inspecteurs doivent être évalués avant d'être admissibles au titre de classeur de produits ou groupes de produits donnés.
- 4.1.8 Tous les inspecteurs de produits doivent être évalués au moins une fois par trois ans, pour chaque catégorie de produits applicable à leurs fonctions, afin de montrer qu'ils conservent la capacité d'interpréter et d'appliquer les normes de ces produits. Trois ans sera la fréquence normale de réévaluation mais la fréquence pourra être prolongée dans certaines circonstances, avec l'approbation de l'ACN.
- 4.1.9 L'évaluation des inspecteurs peut se faire dans le cadre d'ateliers nationaux ou régionaux. Les ateliers régionaux doivent obéir à une formule similaire à celle des ateliers nationaux. Les procédures suivies dans le cadre des ateliers régionaux doivent être approuvées par l'ACN.
- 4.1.10 L'ACN est chargée de coordonner et de réaliser les évaluations de l'interprétation et de l'application des normes de produits, de désigner les inspecteurs habilités à faire partie de comités d'experts, lors d'ateliers d'évaluation, et de communiquer avec les représentants régionaux, pour les ateliers régionaux.

4.2 Sélection des analystes experts

Les analystes experts sont nommés lorsqu'il a été prouvé, dans le cadre d'ateliers d'évaluation, qu'ils sont capables de déterminer exactement et régulièrement la qualité d'un produit. Cette compétence est établie sur la foi de l'un ou de plusieurs de ces critères :

- a) concordance entre la décision de l'examiné et la décision d'un comité d'experts ayant déjà démontré leur compétence pour le groupe de produit en question; ou
- b) en l'absence d'un comité d'experts sur ce produit, capacité du candidat d'identifier régulièrement et correctement l'acceptabilité d'échantillons spécialement préparés dans des conditions uniformes de détérioration contrôlée, pendant des périodes connues, et de les classer par ordre de qualité; et
- c) concordance entre les résultats de l'examiné et les résultats de l'analyse chimique des mêmes échantillons, lorsque des indicateurs chimiques pertinents de la qualité existent.

4.3 Participants

- 4.3.1 Les participants aux ateliers nationaux doivent comporter au moins un inspecteur de chaque région où le produit est normalement inspecté ou pourrait l'être. Lorsque des produits ne se trouvent que dans une ou deux régions, au moins trois inspecteurs de ces régions doivent participer.
- 4.3.2 Le nombre d'inspecteurs participant à un atelier devrait être limité, afin que les produits puissent être évalués efficacement. Dans la mesure du possible, le nombre de participants ne devrait pas dépasser 10 personnes par moniteur ou comité d'experts, lorsque le produit est goûté. **Il ne doit jamais y avoir plus de 12 participants à un atelier.**
- 4.3.3 Les participants doivent être des inspecteurs qui inspectent régulièrement le ou les produits en question ou des inspecteurs qui inspecteront ce ou ces produits.
- 4.3.4 Les employés des services administratifs, les gestionnaires et d'autres personnes qui n'inspectent pas ordinairement le ou les produits peuvent assister aux ateliers, en tant qu'organisateur ou observateur, selon le cas, mais ne doivent normalement pas y participer à titre d'inspecteurs.

4.4 Échantillons

- 4.4.1 La nature et le nombre d'échantillons requis dépendent des objectifs de l'atelier. Généralement, les échantillons doivent représenter une gamme complète de produits, de la meilleure qualité à la plus mauvaise, y compris des

produits de qualité «limite». Chaque défaut courant devrait être représenté. Selon les objectifs de l'atelier, on peut utiliser des échantillons de lots ayant déjà été inspectés. Également, des échantillons témoins peuvent être présentés aux inspecteurs, si cela est jugé utile.

4.4.2 Les antécédents des échantillons utilisés pour chaque atelier doivent être bien documentés. Des échantillons de produits commerciaux peuvent être utilisés mais on doit aussi utiliser, dans la mesure du possible, des échantillons provenant de productions à détérioration contrôlée. (L'annexe A énonce les procédures de préparation d'échantillons à détérioration contrôlée de produits congelés.)

4.4.3 Dans la mesure du possible, les échantillons de l'atelier doivent faire l'objet d'analyses microbiologiques, chimiques et physiques appropriées, avant l'atelier. Les analyses chimiques des échantillons d'atelier doivent être effectuées par le Centre national des indicateurs de la qualité. À la demande de l'ACN, les laboratoires régionaux doivent collaborer à la collecte et à l'analyse des échantillons, à cette fin.

4.5 Installations

Tous les ateliers doivent être donnés dans des installations d'inspection appropriées.

4.6 Soutien

À la demande de l'ACN, le personnel régional doit participer à la collecte et à la préparation d'échantillons d'atelier et doit contribuer à la réalisation des ateliers, à l'analyse des échantillons et des données et à la préparation des rapports.

4.7 Rapports

4.7.1 L'ACN doit présenter aux directeurs régionaux un rapport sommaire des résultats de chaque atelier national.

4.7.2 Un rapport des résultats de chaque atelier régional d'évaluation ou de formation doit être préparé par le coordonnateur de l'atelier et envoyé au directeur régional ou à son mandataire, pour information et examen. De là, le rapport sera transmis à l'ACN.

4.8 Répertoire des experts et registre des données

- 4.8.1 Les coordonnateurs régionaux de la formation seront chargés de tenir un registre de la participation d'inspecteurs aux ateliers de formation et d'homologation. Ils devront fournir aux directeurs régionaux de l'Inspection des rapports sur la formation requise et les dates de fin d'homologation, selon le cas.
- 4.8.2 L'ACN tiendra un répertoire des analystes experts pour chaque produit.

5. PROCÉDURES

- 5.1 En temps normal, les ateliers comporteront un certain nombre de séances au cours desquelles les échantillons seront présentés aux participants, pour qu'ils les évaluent indépendamment. Voici comment ces séances devront se dérouler.
- 5.1.1 Le nombre d'échantillons présentés à chaque séance, les intervalles entre les séances et le nombre total d'échantillons examinés en une journée doivent être limités, de manière à éviter la fatigue sensorielle des participants. Pour faire ces choix, il faut tenir compte de facteurs comme les critères d'évaluation (odeur ou saveur), la qualité globale des échantillons, la taille des échantillons et l'expérience des candidats.
- 5.1.2 En règle générale, le nombre d'unités présentées à chaque séance doit se limiter à 15 lorsque, et la saveur et l'odeur, sont évaluées et à 20 lorsque seulement l'odeur est évaluée. Une pause d'au moins 15 minutes doit être prévue entre chaque séance.
- 5.2 Les consignes d'évaluation des échantillons doivent être suivies pour chaque séance. (L'annexe B énonce les consignes d'évaluation.)

6. FORMULES/DOCUMENTS

Annexe A - Procédures de préparation d'échantillons à détérioration contrôlée de produits congelés, pour utilisation en atelier

Annexe B - Consignes d'évaluation des échantillons au cours d'ateliers

ANNEXE A**Procédures de préparation d'échantillons à détérioration contrôlée de produits congelés, pour utilisation en atelier**

1. Établir l'objet et la portée de l'atelier.
2. Déterminer l'espèce et le type de produits (p.ex., filets de morue) à utiliser au cours de l'atelier. Choisir la présentation, la taille des unités, le nombre d'unités à présenter aux inspecteurs et le nombre total d'unités requises. Calculer la quantité de matière première requise.
3. Des analyses pour l'établissement d'indicateurs chimiques appropriés doivent être effectuées sur des échantillons d'atelier, dans le but de produire des renseignements additionnels sur leur qualité et de constituer une base d'information. Il n'est toutefois pas nécessaire d'analyser tous les échantillons d'atelier. Déterminer les contraintes de préparation, de conservation et d'identification des échantillons destinés à l'analyse chimique.
4. Obtenir la quantité requise de l'espèce voulue de poisson, à l'état très frais. Si le poisson est acheté d'un pêcheur local, l'inspecteur doit être présent à bord pour surveiller la capture et la manutention du poisson. Lorsque cela n'est pas possible, des instructions précises doivent être fournies au pêcheur, afin que le poisson soit correctement manipulé (p.ex., pas de fourche ni de gaffe), saigné et très correctement givré, afin de réduire au minimum la diminution de la qualité avant la réception au MPO.
5. Les échantillons du «jour zéro» doivent être préparés, emballés, identifiés et congelés sur réception. Les filets à congeler doivent l'être à plat. Tous les produits congelés doivent être emballés individuellement sous vide dans des conditionnements d'une qualité qui permettra de protéger le contenu contre toute détérioration pendant l'entreposage sous forme congelée. Le reste du poisson doit être correctement givré dans des caisses isolées (en utilisant de bonnes pratiques commerciales) et maintenu à une température de 0 à 4°C pendant toute la durée de la détérioration contrôlée. L'eau de fonte doit pouvoir s'écouler des caisses et on doit ajouter de la glace au besoin.

6. Du poisson doit être retiré et des échantillons doivent être préparés à intervalles réguliers, afin de produire une gamme complète d'échantillons de qualité acceptable et inacceptable. Le moment du prélèvement et le nombre d'unités à prélever dépendent du rythme de détérioration et peuvent être modifiés au cours de la production. Pour la morue fraîche correctement givrée, la fréquence de prélèvement suivante est recommandée : 0, 3, 6, 9, 12, 14, 16 et 18 jours. Tous les échantillons préparés doivent être congelés par contact au moyen d'un appareil capable d'abaisser la température au coeur d'un bloc de 25 mm d'épaisseur de filets non emballés, à -21°C en deux heures ou moins.
7. Un échantillon représentatif de poisson entier (et de filets, le cas échéant) doit être classé par un ou plusieurs experts, lors de la préparation de chaque groupe à traiter. Des échantillons représentatifs, pour analyse chimique, doivent également être prélevés pour chaque groupe à traiter.
8. Les échantillons d'atelier à détérioration contrôlée doivent ressembler à des échantillons commerciaux. Par exemple, dans le cas d'un atelier axé sur l'identification de filets de morue gâtés ou pourris, les filets doivent être parés, désossés et mirés.
9. Si l'atelier vise à évaluer la capacité de reconnaître les odeurs ou les saveurs du poisson gâté ou pourri, on doit faire un effort pour assurer l'homogénéité de chaque unité. Lorsque les participants auront démontré leur capacité d'identifier régulièrement ces odeurs et saveurs, on pourra présenter des unités d'échantillons aux propriétés variables.
10. Emballer chaque unité séparément, en retirant le maximum d'air de l'emballage avant de le sceller. Dans la mesure du possible, utiliser un appareillage de conditionnement sous vide. Indiquer de manière permanente sur chaque unité l'espèce et le groupe auquel elle appartient. Conserver les échantillons à une température maximale de -26°C, afin de réduire au minimum les changements pendant l'entreposage.
11. Ces instructions conviennent pour la préparation d'échantillons qui connaissent une décomposition typique avant la congélation. Or, suivant le type de produit à examiner ou l'objectif de l'atelier, il peut être utile de faire subir d'autres traitements aux produits, notamment

13 1 A-3

nouveau 05/05/95

une conservation à la température ambiante ou un mauvais traitement pendant l'entreposage congelé, afin de reproduire les différents types de détérioration constatés au cours des inspections courantes.

ANNEXE B**Consignes d'évaluation des échantillons au cours d'ateliers**

Voici les consignes générales à suivre pour examiner des échantillons au cours d'un atelier d'évaluation sensorielle.

1. Aucun inspecteur participant à un atelier ne doit souffrir d'un problème de santé susceptible de réduire sa capacité de procéder à l'évaluation olfactive d'un produit. Un inspecteur souffrant d'une affection respiratoire (rhume, allergie, etc.) doit en avertir le coordonnateur avant l'atelier ou pendant celui-ci, si les symptômes apparaissent à ce moment.
2. Les inspecteurs participant à un atelier ne doivent pas utiliser de parfum ni de lotion parfumée.
3. Les inspecteurs participant à un atelier doivent porter un sarrau blanc propre ou tout autre survêtement de protection propre, lequel doit être retiré en sortant de l'aire d'évaluation.
4. Pour des raisons d'hygiène, les inspecteurs doivent se laver et se rincer les mains correctement avant d'examiner le produit.
5. De l'eau inodore et insipide et des craquelins non salés seront fournis pour se rincer la bouche.
6. Tous les échantillons à goûter doivent être manipulés de façon hygiénique.
7. Les échantillons doivent être des portions individuelles de poisson ou de produit. Aucune information ne doit être fournie aux participants quant à la provenance des échantillons ni aux résultats d'inspections antérieures; d'autres informations nécessaires peuvent toutefois leur être fournies, au besoin.
8. Les échantillons doivent être évalués uniquement sur la foi de l'odeur et de la saveur; ils doivent être rejetés s'ils présentent des indicateurs distincts et persistants de chair gâtée ou pourrie.
9. Pour chaque séance, on doit fournir une feuille de travail sur laquelle les participants et les experts inscrivent leur verdict d'acceptation ou de rejet de chaque échantillon.

10. Les inspecteurs et les experts examinent le produit en même temps, se déplaçant d'un échantillon à un autre au hasard, à mesure que des places se libèrent.
11. Les inspecteurs ne doivent pas se parler pendant l'examen.
12. Il est permis de briser la surface de l'échantillon pour aider à la prise de décision; toutefois, en règle générale, les échantillons doivent être évalués d'une manière non destructive.
13. Tous les inspecteurs évalués doivent examiner chaque échantillon et déterminer, selon l'odeur ou la saveur, s'il est gâté ou pourri. Toute odeur ou saveur indiquant que l'échantillon est gâté ou pourri, même sur une petite portion, entraîne automatiquement le rejet de l'échantillon; ces odeurs doivent être distinctes et persistantes.
14. Pour chaque échantillon, l'inspecteur évalué inscrit sa décision en faisant une marque dans l'espace approprié. Pour indiquer qu'un échantillon est acceptable, il fait une marque dans la colonne «A»; pour indiquer qu'un échantillon est rejeté, il fait une marque dans la colonne «R».
15. Les inspecteurs évalués doivent indiquer le motif du rejet (par ex., «G», pour gâté, ou «P», pour pourri), à côté de la marque faite dans la colonne «R». D'autres informations peuvent être inscrites dans la colonne des «Observations».
16. Une description de l'odeur ou de la saveur qui a déterminé la décision devrait également être donnée dans l'espace approprié de la colonne «Observations».
17. Les inspecteurs doivent dire ce qu'ils pensent de la qualité de l'échantillon en indiquant l'«intensité» ou le «degré» de l'acceptation ou du refus de l'échantillon; pour ce faire, ils doivent faire un trait vertical sur l'échelle de 10 cm intégrée à la feuille de travail. À la gauche du point central de la ligne, un trait indique que l'échantillon est acceptable; à la droite, l'échantillon est rejeté. La qualité de l'échantillon diminue à mesure que l'on se déplace de la gauche vers la droite; on aura compris qu'il ne faut pas utiliser le point central de la ligne pour cette cotation.
18. Lorsque tous les échantillons ont été évalués, à la fin d'une séance, les feuilles de travail doivent être remises au coordonnateur. À ce moment, les inspecteurs quittent la

pièce et n'y reviennent que lorsqu'ils sont invités à rejoindre la prochaine séance. Si la séance porte aussi sur la collecte de données et comporte une discussion, les feuilles de travail doivent être conservées par les inspecteurs évalués jusqu'à la fin de cette partie de la séance, après quoi elles sont remises au coordonnateur, qui se charge de compiler les informations qu'elles contiennent. Les feuilles de travail sont remises à chaque participant à la fin de la séance. Sauf entente préalable contraire, les inspecteurs évalués ne doivent pas discuter des échantillons entre les séances.

19. Une pause d'au moins 15 minutes doit être accordée entre les séances.
20. Le nombre d'échantillons évalués en une journée ne doit pas dépasser 150.

CHAPITRE 13, SUJET 2

ATELIERS SUR LES NORMES DE PRODUITS - ATELIERS DE FORMATION

1. PORTÉE

Le présent document énonce les politiques et les procédures à être utilisées pour la tenue d'ateliers pour apprendre aux inspecteurs à appliquer correctement les normes de produits.

2. POLITIQUE

2.1 Généralités

Tous les ateliers de formation en normes de produits doivent être réalisés conformément aux politiques et aux procédures du Programme national de formation en inspection.

2.2 Participants

Voir sujet 1 du présent chapitre, section 4.3.

2.3 Moniteurs

2.3.1 Les moniteurs doivent être des analystes experts pour le produit ou le type de produits en question et doivent avoir réussi un cours reconnu en techniques d'évaluation sensorielle.

2.3.2 Les séances de formation doivent disposer de trois analystes experts qui peuvent prendre des décisions sensorielles; cependant, suivant la disponibilité de personnel, la nature du produit et les besoins des participants, un seul ou deux experts peuvent faire l'affaire.

2.3.3 Lorsque deux experts tiennent un atelier de formation, le verdict pour chaque échantillon doit être fondé sur la décision indépendante de chacun. En cas de désaccord, les deux experts doivent s'entendre.

2.3.4 Lorsque trois experts tiennent un atelier de formation, le verdict pour chaque échantillon doit être fondé sur la décision indépendante de chacun. En cas de désaccord, la

décision de la majorité est retenue.

2.4 Échantillons

Voir aussi sujet 1 du présent chapitre, section 4.4.

2.4.1 Les échantillons destinés aux ateliers sur les normes de produits et les ateliers de formation doivent principalement provenir de lots à détérioration contrôlée de poisson de l'espèce souhaitée et de la meilleure qualité. (L'annexe A, sujet 1 du présent chapitre donne des indications pour la préparation de ces échantillons.)

2.4.2 De bons exemples de différentes propriétés doivent être mis de côté, en vue d'ateliers, dans le cadre d'inspections régulières de produits canadiens et importés, et doivent être conservés dans la région. Une liste des produits et de leurs particularités devrait toutefois être communiquée au coordonnateur technique régional des ateliers de la région et au coordonnateur national des ateliers.

2.4.3 Idéalement, des échantillons qui présentent chacune des propriétés énumérées dans la norme du produit doivent être disponibles dans le cadre d'ateliers de formation.

2.4.4 Dans la mesure du possible, des normes de référence doivent être utilisées pour faciliter la définition d'une propriété et des différentes intensités d'une propriété donnée.

2.5 Installations

Voir sujet 1 du présent chapitre, section 4.5.

3. PROCÉDURES

3.1 Généralités

Les ateliers régionaux et nationaux de formation doivent se dérouler comme suit.

3.1.1 Avant le début de la séance, on doit passer les procédures en revue avec tous les participants; c'est-à-dire, les procédures régissant l'évaluation des propriétés de l'apparence, de l'odeur, du goût, et de la texture, les méthodes de manipulation des échantillons et de rinçage et les conditions générales et particulières de l'évaluation.

3.1.2 Les moniteurs doivent familiariser les participants avec les propriétés du poisson ou du produit de poisson, à l'aide de photographies, de diapositives, de transparents, de documentation ou de manuels; ou en permettant aux participants d'observer des opérations de transformation et de conditionnement du produit visé, en illustrant la transformation du produit à petite échelle, ou en présentant une série d'échantillons du produit.

3.1.3 Les coordonnateurs et les moniteurs doivent présenter la norme qui s'applique au poisson ou au produit de poisson en question.

Chaque exigence de la norme doit être définie et expliquée par la discussion; ce faisant, le moniteur a recours aux moyens énoncés en 3.1.2 ci-dessus (description ou démonstration des propriétés du produit) et en 3.1.4 ci-dessus (démonstration de la gamme de qualités). D'autres informations utiles tel que des exigences particulières concernant l'échantillonnage ou l'examen devraient être fournies.

3.1.4 Les moniteurs montrent aux participants les attributs d'une fourchette acceptable et inacceptable de produits, et en discutent avec eux.

Dans la mesure du possible, la variation de qualité normalement constatée doit être représentée. On doit utiliser des échantillons de qualité connue qui peuvent provenir de lots déjà inspectés, d'ateliers antérieurs, d'opérations de détérioration contrôlée, de normes de référence ou de projets réalisés à l'étranger.

3.1.5 Les moniteurs examinent les échantillons en même temps que les participants, afin de laisser à ces derniers l'occasion de se prononcer personnellement sur les échantillons et de comparer leurs résultats à ceux des moniteurs et des autres participants.

Cette partie de l'atelier doit comporter au moins trois ensembles d'échantillons et l'évaluation d'un ensemble doit être achevée avant que ne débute l'évaluation du prochain ensemble.

Les échantillons doivent être codés et présentés au hasard. Les moniteurs et les participants doivent examiner chaque échantillon au cours de la même période. Tous doivent se prononcer sur chaque échantillon et consigner leurs

observations sur la feuille de travail appropriée. Il ne doit y avoir aucune communication entre les moniteurs ou les participants avant que l'examen d'un ensemble d'échantillons soit terminé et que toutes les feuilles de travail aient été remises au coordonnateur.

Les décisions des moniteurs et des participants doivent être mises en tableaux et présentées à tous. Les feuilles de travail doivent être photocopiées et les originaux remis aux participants. Le coordonnateur doit conserver une copie de chaque feuille de travail. Une discussion libre des résultats doit être encouragée; c'est l'occasion pour les moniteurs de passer en revue et de justifier leurs décisions. Les échantillons présentant des propriétés particulièrement pertinentes doivent être mis en évidence; il faut discuter de ces échantillons et les réexaminer. Les informations relatives à des échantillons, et notamment des résultats d'inspections passées ou des résultats d'analyse chimique, doivent être fournies aux moniteurs et aux participants.

Suivant les résultats globaux des participants, il pourra être approprié d'ajouter des ensembles d'échantillons.

- 3.1.6 En vue d'évaluer l'efficacité de la formation et d'établir si une formation additionnelle est justifiée, des nouveaux ensembles doivent être évalués. Comme ci-dessus, les moniteurs examinent les échantillons en même temps que les participants.

Comme dans la section 3.1.5, cet examen doit porter sur au moins trois ensembles d'échantillons et l'examen d'un ensemble doit être achevé avant que ne débute l'examen d'un autre ensemble.

Les échantillons doivent être codés et présentés au hasard. Les moniteurs et les participants doivent examiner chaque échantillon au cours de la même période. Tous doivent se prononcer sur chaque échantillon et consigner leurs observations sur la feuille de travail appropriée. Il ne doit y avoir aucune communication entre les moniteurs ou les participants avant que l'examen d'un ensemble d'échantillons soit terminé et que toutes les feuilles de travail aient été remises au coordonnateur.

Le coordonnateur doit examiner les résultats avec les moniteurs afin d'évaluer le rendement de chaque participant (nombre de réponses correctes par rapport au nombre

d'échantillons présentés). Est jugée correcte une réponse qui correspond à la décision des moniteurs (consensus quand ils sont deux, majorité quand ils sont trois). Pour établir la note d'un participant, il faut tenir compte du nombre de réponses correctes d'acceptation et de refus, de même que du nombre de décisions correctes.

Les moniteurs discutent des résultats du cours en particulier, avec chaque participant, et recommandent la poursuite de la formation lorsque cela est nécessaire (notamment le travail en équipe avec un inspecteur reconnu pour le produit en question).

- 3.1.7 Il faut encourager les participants à donner leurs impressions sur n'importe quel aspect de l'atelier, pendant l'atelier et au terme de celui-ci. D'autres observations peuvent être fournies au coordonnateur, verbalement ou par écrit, après l'atelier. Ces observations doivent évidemment être présentées le plus tôt possible, puisqu'un résumé des commentaires est incorporé au rapport sur l'atelier.
- 3.1.8 Le coordonnateur doit fournir à l'ACN (dans le cas d'un atelier national de formation) ou au directeur régional de l'Inspection (dans le cas d'un atelier régional de formation) un rapport écrit des résultats de l'atelier.

Dans le cas d'ateliers nationaux de formation, l'ACN transmet un exemplaire du rapport de l'atelier et un exemplaire du rapport sur le rendement de chaque inspecteur aux directeurs régionaux de l'inspection intéressés.

En plus des résultats, les rapports d'ateliers doivent comporter des recommandations relatives à de la formation additionnelle ou à une évaluation officielle. Les résultats des ateliers doivent être conservés pour consultation future.

3.2 Commentaires

Les différentes étapes de la formation peuvent se présenter à la suite, mais cela n'est pas obligatoire. Chaque étape peut durer quelques heures ou comporter une série de séances tenues sur une période de semaines ou de mois entiers. Le temps utilisé par les moniteurs pour accomplir une étape dépend de l'avancement des participants et des résultats des ateliers d'évaluation.

13 2 6
nouveau 05/05/95

Lorsqu'un participant a réussi toutes les étapes de la formation relative à un produit ou à un type de produits, le coordonnateur le recommande pour une évaluation officielle en vue de l'homologation d'analyste pour ce produit ou ce type de produits.

CHAPITRE 13, SUJET 3

ATELIERS SUR LES NORMES DE PRODUITS - ATELIERS DE CONCEPTION OU DE RÉVISION DE NORMES DE PRODUITS

1. PORTÉE

Le présent document énonce les politiques et les procédures à être utilisées pour la tenue d'ateliers pour élaborer des critères d'évaluation sensorielle ou physique pour de nouvelles normes de produits et réviser ces critères pour des normes existantes.

2. POLITIQUE

2.1 Généralités

Le Règlement sur l'inspection du poisson interdit d'importer ou d'exporter du poisson gâté, pourri ou malsain ou qui, de toute autre manière, ne répond pas aux exigences du règlement et il définit les termes «gâté», «pourri» et «malsain». Les normes fournissent une description détaillée des défauts et des intensités auxquelles un échantillon est considéré gâté, pourri ou malsain ou ne se conforme pas à d'autres exigences du Règlement. Les normes expliquent également les méthodes utilisées pour évaluer le produit et les critères d'acceptation d'un lot.

On révisé régulièrement les normes existantes, afin de s'assurer de leur actualité, et on élabore de nouvelles normes pour actualiser les critères de classement et établir les exigences relatives à de nouveaux produits.

2.2 Participants

Voir aussi sujet 1 du présent chapitre, section 4.3.

Les participants aux ateliers de conception ou de révision de normes comportent au moins un représentant de l'ACN ou son mandataire et au moins un représentant de chaque région où le produit visé est produit ou est importé. Les inspecteurs participant à ces ateliers doivent très bien connaître le produit ou des produits similaires, doivent l'inspecter régulièrement et doivent bien comprendre le processus d'élaboration des normes.

2.3 Documentation

De la documentation sera mise à la disposition des participants pendant les ateliers. Cette documentation comprendra notamment des guides de classement ou des ébauches de normes jadis utilisées par le direction général d'Inspection, d'autres normes canadiennes, des normes de produits utilisées par le Codex ou dans d'autres pays et des normes pertinentes s'appliquant à d'autres types de produits.

2.4 Échantillons

Voir aussi sujet 1 du présent chapitre, section 4.4

- 2.4.1 Des échantillons de produits seront disponibles pour démonstration, inspection et discussion. Les échantillons représenteront tout le spectre des catégories de produits et des qualités, du premier choix à l'avarié, en passant par le douteux. Tous les produits utiles doivent être mis à la disposition des participants, pour discussion.
- 2.4.2 Il faut disposer d'échantillons qui présentent chacune des propriétés du produit.

2.3 Installations

Voir sujet 1 du présent chapitre, section 4.5.

3. PROCÉDURES

3.1 Généralités

- 3.1.1 Selon les objectifs de l'atelier, on pourra concevoir ou réviser une norme de produit en examinant les documents existants, en discutant et/ou en examinant le produit.
- 3.1.2 Plusieurs séances d'examen du produit, de révision et d'expérimentation de la norme (évaluation indépendante suivie d'une discussion des résultats) devront être organisées avant que tous les participants s'accordent à dire que la norme décrit adéquatement les critères d'évaluation du produit. Lorsque cela est utile et faisable, on doit utiliser des indicateurs chimiques avérés de détérioration.

3.2 Expérimentation de normes nouvelles ou révisées

- 3.2.1 Lorsque les participants estiment qu'une norme nouvelle ou révisée décrit adéquatement la qualité acceptable d'un produit, il faut que tous les participants examinent isolément des échantillons et que leurs résultats soient consignés et examinés. Une analyse chimique doit être effectuée, lorsque cela est utile et faisable, et les résultats doivent être comparés à ceux de l'analyse sensorielle. Les écarts doivent être examinés et expliqués.
- 3.2.2 La description de la ligne de démarcation entre qualité acceptable et qualité insuffisante se précise d'atelier en atelier, à mesure que les résultats des analyses sensorielles sont comparés aux indicateurs chimiques de détérioration, que les échantillons témoins sont évalués et que les participants acquièrent de l'expérience dans l'application des normes nouvelles ou révisées.

3.3 Commentaires

Les différentes étapes de la conception ou de révision peuvent se présenter à la suite, mais cela n'est pas obligatoire. Chaque étape peut durer quelques heures ou comporter une série de séances tenues au cours de semaines ou de mois entiers.

CHAPITRE 13, SUJET 4

ATELIERS SUR LES NORMES DE PRODUITS - ATELIERS D'ÉVALUATION

1. PORTÉE

Le présent document énonce les politiques et les procédures à être utilisées pour la tenue d'ateliers pour déterminer la capacité des inspecteurs d'interpréter et d'appliquer les normes des produits avec l'uniformité et la régularité.

2. POLITIQUE

2.1 Comité d'experts

Un comité de trois analystes experts, de préférence de trois régions, prend des décisions sensorielles expertes concernant des échantillons présentés à des ateliers nationaux d'évaluation. Dans le cas des ateliers régionaux d'évaluation, au moins l'un des trois analystes experts doit relever d'une région autre que celle où se tient l'atelier.

2.2 Candidats aux ateliers d'évaluation

2.2.1 Les ateliers d'évaluation sont réservés en priorité aux inspecteurs dont la période d'homologation tire à sa fin et dont les fonctions comportent l'inspection du produit en question.

2.2.2 Un inspecteur ne doit pas être évalué lorsqu'il souffre d'un rhume ou d'une allergie ou qu'il se trouve dans un état qui interdirait une évaluation objective de ses compétences. Il incombe à l'inspecteur intéressé d'avertir le coordonnateur de l'atelier d'une telle situation. Lorsqu'un inspecteur ne peut pas participer à une évaluation à cause d'une telle situation, l'évaluation doit se faire le plus tôt possible après la fin de cette situation. Les bureaux régionaux doivent s'assurer que les éventuels participants sont au fait de cette exigence, afin d'éviter des dépenses de voyage inutiles. Les bureaux régionaux doivent également indiquer au coordonnateur de l'atelier qu'un inspecteur ne pourra pas participer à l'atelier pour cause de maladie ou autre, de manière que la place libérée puisse être occupée par un autre.

2.3 Statut d'analyste

- 2.3.1 Un inspecteur est considéré comme un analyste habilité à inspecter un produit donné lorsqu'il
- a) a accumulé au moins six mois d'expérience en inspection dudit produit, en compagnie d'un autre inspecteur;
 - b) a obtenu une note moyenne d'au moins 80 % lors d'une évaluation portant sur ce produit ou ce type de produits, les résultats ayant été établis par un comité national ou régional d'experts comportant trois analystes experts ou, en l'absence d'un tel comité, a réussi à identifier et à classer, par ordre de qualité, 80 % des échantillons d'une production à détérioration contrôlée (dans les deux cas, il faut utiliser des indicateurs chimiques avérés de la détérioration, lorsque cela est utile et faisable); et
 - c) a identifié correctement au moins 75 % des échantillons acceptables et refusés lors de l'évaluation officielle mentionnée en b) ci-dessus. Comme en b), les résultats peuvent avoir été établis par un comité d'experts ou, à défaut, en fonction de la capacité de l'inspecteur d'identifier et de classer correctement, par ordre de qualité, les échantillons d'une production à détérioration contrôlée. (Ici encore, il faut utiliser des indicateurs chimiques avérés de la détérioration, lorsque cela est utile et faisable.)
- 2.3.2 Un inspecteur qui ne respecte pas les critères énumérés en 2.3.1 peut être réévalué après avoir acquis d'autre expérience, grâce à une formation en cours d'emploi dans l'inspection du produit ou du type de produits. Il incombe aux bureaux régionaux de s'assurer que ces inspecteurs reçoivent une formation additionnelle si l'inspection du produit ou du type de produits doit continuer de faire partie des tâches de l'inspecteur.
- 2.3.3 Il revient aux bureaux régionaux de voir à l'évaluation régulière des inspecteurs. Les inspecteurs qui n'ont pas été évalués au cours des trois dernières années perdent leur statut, pour le produit ou le type de produits en question, et doivent cesser d'en faire l'inspection. Les coordonnateurs doivent prévenir le plus tôt possible les intéressés de la tenue d'ateliers d'évaluation.

2.3.4 Si un analyste échoue à une évaluation, il faut établir les causes de cet échec. Cet inspecteur ne sera pas autorisé à inspecter le produit tant qu'il n'aura pas reçu une formation additionnelle dont l'efficacité aura été contrôlée par une évaluation. Les résultats de cette évaluation et les renseignements connexes devront être examinés à l'ACN.

2.4 Application des normes de produits et échantillons témoins

En bout de ligne, c'est l'ACN qui établit que les normes de produits ont été appliquées correctement. Afin d'évaluer l'application des normes de produits, l'ACN doit:

- a) demander que les régions conservent et fournissent des échantillons additionnels de lots inspectés et les produire sur demande, avec les résultats de l'inspection;
- b) prendre des dispositions pour une évaluation de ces échantillons par un comité d'experts lors d'un atelier national (cette évaluation peut comporter une analyse chimique); et
- c) préparer un rapport des résultats de cette évaluation et en transmettre une copie aux directeurs régionaux concernés.

2.5 Échantillons

Voir aussi sujet 1 du présent chapitre, section 4.4.

2.5.1 Lorsque cela est faisable, des échantillons de productions à détérioration contrôlée doivent être utilisés pendant les évaluations. Des échantillons de lots déjà inspectés doivent être utilisés pour contrôler l'application correcte des normes.

2.5.2 Le coordonnateur de l'atelier doit disposer des résultats de la première évaluation des échantillons déjà inspectés, mais les experts et les participants ne doivent pas en prendre connaissance. On doit faire un effort particulier pour avoir des échantillons déjà examinés par les inspecteurs évalués.

2.6 Installations

Voir aussi sujet 1 du présent chapitre, Section 4.5.

2.6.1 Dans la mesure du possible, on doit utiliser des isoaloirs pour les échantillons.

2.6.2 Un seul inspecteur peut examiner un échantillon ou se trouver à un isoaloir, à un moment donné.

2.7 Examen des procédures et des méthodes

Un représentant de l'ACN examinera les procédures et les méthodes utilisées pendant les inspections de produits. Il examinera également les rapports de laboratoire, les résumés de rapports et les procédures d'échantillonnage, afin d'établir que les normes ont été correctement appliquées.

3. PROCÉDURES

3.1 Généralités

Voir les procédures au sujet 1 du présent chapitre.

3.2 Échantillons

3.2.1 Les inspecteurs évalués doivent examiner au moins 100 échantillons à chaque atelier d'évaluation; lorsque le produit (p. ex., le thon en boîte) comporte plusieurs espèces, types et modes de conditionnement, il faut examiner au moins 150 échantillons. Les échantillons doivent être examinés au cours de plusieurs séances, conformément aux procédures décrites au sujet 1 du présent chapitre, section 5.

3.2.2 Les participants et les experts du comité ne doivent pas savoir d'où proviennent les échantillons utilisés. Les échantillons doivent être codés au moyen de nombres à trois chiffres choisis au hasard et être présentés dans un contenant normal propre au produit et non pas dans le conditionnement initial.

3.3 Explication des procédures

3.3.1 Avant le début de la séance, le coordonnateur doit expliquer le déroulement de l'atelier et notamment souligner les points suivants :

a) le nombre d'échantillons qui seront utilisés;

- b) le temps disponible;
- c) les propriétés à évaluer;
- d) le mode d'enregistrement des résultats;
- e) la méthode d'établissement des notes; et
- f) le moment de la remise des résultats.

L'examen des échantillons ne doit débiter que lorsque tous les participants ont indiqué qu'il comprennent bien les procédures.

3.4 Examen des échantillons

- 3.4.1 À chaque séance, les trois membres du comité d'experts et tous les participants examinent indépendamment chaque échantillon et déterminent s'il est acceptable ou doit être refusé, en fonction des propriétés à évaluer. Les résultats sont inscrits sur des feuilles de travail fournies par le coordonnateur. Quand tous les échantillons ont été examinés, au cours d'une séance, les feuilles de travail doivent être recueillies par le coordonnateur, qui se charge d'inscrire les résultats sur une formule générale.
- 3.4.2 Il ne doit pas y avoir d'échanges au sujet des résultats entre les membres du comité d'experts et les participants ni entre ces derniers avant la fin de la dernière séance d'une série portant sur un produit donné. Les échanges sur les résultats entre les membres du comité d'experts doivent se limiter à des points précis établis par le coordonnateur de l'atelier. Par exemple, le coordonnateur peut identifier les échantillons de qualité douteuse ou pour lesquels les verdicts des experts ou du comité et des participants ne s'accordent pas, afin de cerner les problèmes liés aux résultats ou d'identifier les échantillons qui ne devraient pas être utilisés pour l'évaluation. Après l'examen de chaque ensemble d'échantillons, le coordonnateur doit faire part de ces résultats au comité d'experts; les échantillons en question sont alors réexaminés par le comité qui débat de la situation et fournit au coordonnateur des informations qui lui permettent de se prononcer catégoriquement sur chaque échantillon (dans certains cas, il peut être décidé de ne pas utiliser un échantillon pour l'évaluation).

3.5 Analyse chimique

Le coordonnateur examine les résultats de l'analyse sensorielle. Lorsque des verdicts différents sont donnés par des membres du comité ou par le comité et les participants et que l'on dispose d'indicateurs chimiques avérés de la qualité pour ce produit, on peut procéder à l'analyse chimique de l'échantillon litigieux et comparer les résultats à ceux de l'analyse sensorielle. Si les résultats d'un indicateur chimique avéré donnent que l'unité doit être refusée, cette décision est habituellement retenue. Dans les autres cas, de tels résultats d'analyse chimique doivent être réfutés et c'est la décision du comité d'experts qui doit être retenue.

3.6 Établissement des résultats

3.6.1 Pour établir les résultats globaux d'un inspecteur, il faut :

- a) comparer ses résultats à ceux d'un comité d'experts; ou
- b) lorsque l'on a utilisé exclusivement des échantillons à détérioration contrôlée, comparer les résultats de l'inspecteur avec les antécédents connus de l'échantillon.

Dans un cas comme dans l'autre, on doit utiliser les résultats de l'analyse chimique pour faciliter l'interprétation des résultats de l'analyse sensorielle, lorsque des indicateurs chimiques avérés de la détérioration existent pour ce produit.

3.6.2 Lorsque les résultats sont établis par un comité d'experts,

- a) les participants doivent être notés à la majorité du comité d'experts, sauf lorsque le résultat probant d'un indicateur chimique avéré dément le verdict du comité d'experts ou révèle que des échantillons n'auraient pas dû servir pour l'évaluation. Lorsqu'il compile les résultats, le coordonnateur doit tenir un registre du nombre d'échantillons justement acceptés et refusés par chaque participant;
- b) on établit la note d'un participant en comptant le nombre de cas où sa décision correspond à la bonne décision pour chaque unité. Cette note doit être

exprimée en pourcentage et établie pour le pointage du participant relativement aux unités acceptées et refusées ainsi qu'à la moyenne de la moyenne des deux valeurs.

- 3.6.3 Lorsque des échantillons à détérioration contrôlée sont utilisés, on établit les résultats en calculant la capacité du participant d'identifier ou de classer correctement (acceptation ou refus) des échantillons. Cela suppose qu'une ligne de démarcation bien nette séparant les échantillons acceptables des échantillons à refuser a été établie pour cet ensemble d'échantillons, à un certain stade de détérioration. Cette limite peut avoir été confirmée par un comité d'experts ou par les résultats d'une analyse chimique.

3.7 Impressions des participants

À la fin de l'atelier, les participants pourront faire part de leurs impressions sur tous les aspects de l'atelier. Un résumé de ces observations est incorporé au rapport sur l'atelier.

3.8 Résultats et documents

- 3.8.1 Le coordonnateur doit communiquer par écrit aux participants, dès que possible après l'atelier, les résultats de l'évaluation. Le directeur régional de l'Inspection de chaque région doit être mis au courant des résultats de tous les participants de sa région.
- 3.8.2 Les documents de toutes les évaluations, y compris les feuilles de travail des participants et des experts, doivent être conservés par le coordonnateur, pour consultation ultérieure. Les participants qui en font la demande peuvent obtenir une copie de leur feuille de travail.
- 3.8.3 Les résultats de toutes les évaluations sont transmises à l'ACN.

CHAPITRE 14

DÉTERMINATION DU CONTENU NET

1. PORTÉE

Le présent document traite des règlements, de la politique et des procédures régissant la détermination du contenu net du poisson et des produits du poisson canadiens et importés.

2. AUTORISATIONS

Loi sur l'inspection du poisson, L.R.C., 1985, c. F-12; article 3, alinéa c).

Règlement sur l'inspection du poisson (RIP), C.R.C. 1978, c.802; Interprétation, article 2.

Règlement sur l'inspection du poisson (RIP), C.R.C., 1978, c. 802; Partie II, Étiquetage.

Article 25 (RIP)

(1) Toutes les boîtes de conserve de poisson, leur enveloppe ou leur étiquette doivent être correctement et lisiblement marquées en anglais ou en français, en plus de toute autre langue, de manière à indiquer

b) dans le cas de poissons autres que des mollusques et des crustacés, le poids net du contenu;

c) dans le cas de mollusques et de crustacés, le poids égoutté du contenu[.]

Article 26 (RIP)

(1) Dans le cas du poisson, sauf la conserve de poisson, tous les récipients ou leur étiquette doivent être correctement et lisiblement marqués, en anglais ou en français, en plus de toute autre langue, de manière à indiquer

b) le poids net du poisson à moins que,

(i) dans le cas de la chair non congelée d'huître et de clam, ne soit marqué sur le récipient ou sur

l'étiquette le contenu net exprimé en mesures pour liquides ou par le nombre d'huîtres ou de clams,

(ii) dans le cas des huîtres vendues en écailles, ne soit marquée sur le récipient ou sur l'étiquette le contenu exprimé en boisseaux ou en quarts de boisseaux ou par le nombre d'huîtres en écailles, ou

(iii) dans les cas mentionnés aux sous-alinéas (i) ou (ii), ne soit énoncé sur le récipient ou sur l'étiquette que le contenu doit être pesé au moment de la vente au détail[.]

Article 27 (RIP)

Il est interdit d'emballer du poisson ou de marquer ou d'étiqueter un récipient contenant du poisson d'une manière qui soit fausse, trompeuse ou mensongère.

Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation ou LEEPC)

Article 7 (LEEPC)

(3) La déclaration de quantité nette apposée à un produit préemballé est réputée ne pas être une information fausse ou trompeuse si la quantité nette réelle est, sous réserve de la tolérance réglementaire, au moins égale à la quantité nette déclarée et si, par ailleurs, la déclaration satisfait aux exigences de la présente loi et de ses règlements.

Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (REEPC), chapitre 417. Ce règlement ne vise que les produits de consommation préemballés.

Article 3 (REEPC)

(1) Les produits préemballés qui sont produits ou fabriqués pour le compte et l'usage d'entreprises ou d'établissements commerciaux ou industriels, et qui ne sont pas vendus par ceux-ci à d'autres consommateurs comme produits préemballés sont exemptés de toutes les dispositions de la Loi.

(2) Les produits préemballés qui sont produits ou fabriqués uniquement pour l'exportation ou pour la vente à une boutique hors-douane sont exemptés de toutes les

dispositions de la Loi.

Article 21 (REEPC)

Sous réserve des articles 22, 23 et 36, la déclaration de quantité nette des produits préemballés doit indiquer la quantité du produit

a) en volume, pour les produits liquides, gazeux ou pâteux, ou

b) en poids, pour les produits solides,

à moins que l'usage commercial ne soit d'exprimer la quantité nette du produit d'une autre manière, auquel cas la déclaration doit se conformer à l'usage commercial établi.

Article 22 (REEPC)

(2) La déclaration de quantité d'un produit préemballé mentionné dans le tableau du présent paragraphe doit indiquer la quantité nette du produit en termes du poids du contenu comestible de l'emballage, à l'exclusion du liquide ou de la (gelée) [glaçure].

Article	Produit
1	mollusques en conserve
2	crustacés en conserve
3	viandes* marinées ou saumurées
4	poisson congelé (en gelée) [glaçuré]

*Comprend le poisson et les produits du poisson.

Article 38 (REEPC)

(1) Pour l'application de l'annexe I, « produit à poids variable » s'entend d'un produit préemballé qui, en raison de sa nature, ne peut généralement être réparti en une quantité fixée d'avance et qui, en conséquence, est habituellement vendu en quantité variable.

(2) Les tolérances prescrites pour l'application du paragraphe 7(3) de la Loi sont celles prévues à la colonne II de la partie applicable de l'annexe I, selon les quantités nettes déclarées figurant à la colonne I.

Loi sur les poids et mesures (LMP) et Règlement sur les poids et mesures (RPM).

Remarque : Le présent règlement vise les marchandises qui sont emballées pour la vente à des établissements industriels, commerciaux ou institutionnels.

Article 49 (RPM)

(1) Sous réserve du paragraphe (2), les marges de tolérance prescrites pour l'application des articles 9 et 33 de la Loi sont celles prévues à la colonne II de la partie applicable de l'annexe II, selon les quantités indiquées figurant à la colonne I.

Article 52 (RPM)

(1) L'examen d'une quantité donnée de marchandises préemballées, à savoir un lot dont chaque unité est censée contenir la même quantité de marchandises, que l'inspecteur entreprend pour déterminer si le lot satisfait aux exigences de la Loi et du présent règlement relatives à l'indication de quantité se fait par le prélèvement et l'examen d'un échantillon du lot.

(4) Le lot duquel l'échantillon a été prélevé et examiné par l'inspecteur ne satisfait pas aux exigences de la Loi et du présent règlement relatives à l'indication de quantité si l'inspecteur détermine, selon le cas :

- a) que la quantité moyenne pondérée des unités de l'échantillon, calculée d'après la formule énoncée à la partie II de l'annexe III, est inférieure à la quantité indiquée;
- b) que le nombre d'unités de l'échantillon dont le contenu est inférieur à la quantité indiquée au delà de la marge de tolérance applicable prévue à l'annexe II est égal ou supérieur au nombre spécifié à la colonne II de la partie IV de l'annexe III, selon l'échantillon visé à la colonne I;
- c) que le contenu de deux unités ou plus de l'échantillon est inférieur à la quantité indiquée au delà de deux fois la marge de tolérance applicable prévue à l'annexe II.

*Loi des aliments et drogues (LAD). L.R.C., 1985, c. 2
paragraphe 5(1) et alinéa 30 b).*

Article 5 (LAD)

(1) Il est interdit d'étiqueter, d'emballer, de traiter, de préparer ou de vendre un aliment - ou d'en faire la publicité - de manière fausse, trompeuse ou mensongère ou susceptible de créer une fausse impression quant à sa nature, sa valeur, sa quantité, sa composition, ses avantages ou sa sûreté.

(2) L'aliment qui n'est pas étiqueté ou emballé ainsi que l'exigent les règlements ou dont l'étiquetage ou l'emballage n'est pas conforme aux règlements est réputé contrevenir au paragraphe (1).

3. DÉFINITIONS

Contenant : s'entend de tout genre de récipient ou d'emballage utilisé pour le conditionnement ou la commercialisation du poisson. (*Loi sur l'inspection du poisson*)

Emballage à sec : expression s'appliquant à la chair de homard ou de crustacé emballée sous vide, sans addition d'eau ou de saumure au produit final. Si le produit respecte le Règlement sur l'inspection du poisson, il est établi qu'il n'est pas nécessaire d'égoutter la chair de homard ou de crustacé emballée sous vide de cette manière.

Emballage en vrac : désigne un récipient contenant du poisson ou un produit du poisson qui n'est pas préemballé (c.-à-d. un poisson entier, des filets de poisson glaçurés, des crevettes glaçurées) ou un produit à poids variable préemballé ne portant aucune déclaration de contenu net sur l'étiquette et qui doit être pesé au moment de la vente.

Inspection destructrice : s'entend d'une inspection au cours de laquelle le contenant ou le produit est détruit, modifié ou rendu inutilisable. Exemple : les produits exigeant une déclaration de « Poids égoutté ».

Inspection non destructrice : s'entend d'une inspection au cours de laquelle le contenant n'est pas détruit. Exemple : les produits exigeant une déclaration de « Poids net » à l'exception de la chair de homard non congelée ou congelée.

Inspection sélective : désigne une inspection visant à sélectionner des lots de poisson ou de produits du poisson importés ou canadiens provenant d'importateurs ou de transformateurs qui ont un bon dossier de conformité en ce qui concerne la détermination du contenu net et à éviter qu'il soit nécessaire d'effectuer une inspection destructrice d'un grand nombre d'unités d'échantillonnage.

Instrument d'emballage : désigne un instrument qui, en tant qu'élément d'un système d'emballage mécanique, mesure une quantité déterminée de marchandise sans enregistrer la mesure de chaque quantité de marchandise qu'il mesure et sans être manoeuvré par une personne qui observe ou enregistre la mesure de chaque quantité de marchandise qu'il mesure.

Marges de tolérance : désigne l'écart maximal par rapport au contenu net (tolérance) permis pour un emballage individuel (unité). (RPM)

Moyenne pondérée : désigne la somme du contenu moyen d'un échantillon et un facteur statistique d'ajustement. Ce facteur d'ajustement prend en compte la taille de l'échantillon et l'écart-type afin d'assurer un niveau de confiance à 95 % (RPM) (se reporter à l'annexe C).

Poids égoutté : désigne le poids du contenu comestible d'un récipient sans l'eau, la saumure, la solution de marinage ou le glaçage.

Poids net : pour ce qui est de la chair de homard non congelée ou congelée, désigne le poids du contenu comestible d'un récipient, après égouttage suivant une méthode approuvée par le ministre et, pour ce qui est de toute autre espèce de poisson, le poids de tout le contenu comestible d'un récipient.

Produit à poids variable : s'entend d'un produit préemballé, qui en raison de sa nature, ne peut généralement être réparti en une quantité fixée d'avance et qui, en conséquence, est habituellement vendu en quantité variable.

Produit mesuré individuellement : s'entend d'une marchandise qui est mesurée par une méthode autre que par un instrument d'emballage. (RPM)

Produit préemballé : s'entend de tout produit conditionné de telle manière qu'il est ordinairement vendu au

consommateur ou à une entreprise commerciale, ou utilisé ou acheté par lui ou elle, dans son contenant d'origine.
(LEEPC)

T_1 : un calcul égal au poids déclaré moins la tolérance, telle qu'elle est déterminée à l'appendice A ou B.

T_2 : un calcul égal au poids déclaré moins deux fois la tolérance, telle qu'elle est déterminée à l'appendice A ou B.

4. POLITIQUE

- 4.1 Tout le poisson et tous les produits du poisson destinés à l'exportation ou à l'importation doivent satisfaire aux exigences de la *Loi* et du *Règlement sur l'inspection du poisson*.

Le pouvoir d'inspecter et d'échantillonner un lot de produits aux fins de détermination du contenu net découle de la *Loi* et du *Règlement sur l'inspection du poisson*. Agissant en vertu des pouvoirs conférés par la *Loi sur l'inspection du poisson* et son règlement d'application lorsque l'inspection d'un lot de produits vise la détermination du contenu net, on peut choisir le plan d'échantillonnage qui sera utilisé à cette fin et le définir dans une politique.

- 4.2 Lorsque l'échantillonnage d'un lot de produits vise la détermination du contenu net, il faut suivre le plan d'échantillonnage précisé dans l'annexe A du chapitre sur la politique et les méthodes d'échantillonnage du Manuel des normes et des méthodes pour les produits du poisson. Ce plan d'échantillonnage est utilisé pour obtenir un échantillon d'un lot qui fait l'objet d'une analyse destructrice ou non destructrice; l'échantillon obtenu à l'aide de ce plan constitue l'échantillon officiel.
- 4.3 Les inspecteurs ne sont tenus d'utiliser les plans d'échantillonnage associés au *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et au *Règlement sur les poids et mesures* que lorsqu'ils doivent en fait appliquer ces règlements et agir en vertu du pouvoir que ces règlements leur confèrent.
- 4.4 Le fait de désigner le plan d'échantillonnage qui sera utilisé par les inspecteurs agissant en vertu de la *Loi sur l'inspection du poisson* et de son règlement d'application

ne nous empêche pas d'adopter comme politique ou d'utiliser comme lignes de conduite les renseignements contenus dans la *Loi sur les poids et mesures* et son règlement d'application, ou la *Loi sur l'emballage ou l'étiquetage des produits de consommation* et son règlement d'application.

- 4.5 L'ACIA ne vérifie pas le contenu net du poisson ou des produits du poisson suivants :
- a) les produits d'un importateur ou d'un transformateur qui dessert une filiale ou un acheteur affilié au Canada, pourvu que la filiale ou l'acheteur affilié soit l'utilisateur du produit;
 - b) les produits qui sont destinés à une transformation ultérieure dans un établissement agréé auprès de l'ACIA.
- 4.6 À la demande de l'acheteur, du propriétaire ou de l'agent, un inspecteur échantillonnera et inspectera des lots de poisson ou de produits du poisson importés ou produits au Canada décrits aux points a) et b) ci-dessus pour assurer que les produits respectent les exigences relatives au contenu net. Dans ces cas, les droits applicables seront imposés à la personne qui fait la demande d'inspection conformément à la section concernant le recouvrement des coûts dans les Règlements sur l'inspection du poisson.
- 4.7 Les produits à poids variable peuvent être des produits préemballés placés dans une caisse de produit final, et c'est donc le contenu net de cette caisse qui sera vérifié (bandes de saumon fumé préemballées dans une caisse, le poids de chaque bande préemballée étant mesuré au point de vente au détail.)
- 4.8 Inspection sélective
- 4.8.1 Aux fins d'interprétation de l'expression « de manière fausse, trompeuse ou mensongère » en ce qui concerne le contenu net du poisson et des récipients visés par le Règlement sur l'inspection du poisson, une inspection sélective peut être effectuée pour les produits emballés en vrac pourvu que les critères suivants aient été respectés :
- a) dans le cas de produits canadiens, aucun lot provenant d'un même transformateur n'a été rejeté au chapitre du contenu net au cours des quatre dernières inspections effectuées par le transformateur selon son PGQ;

- b) dans le cas de produits importés, le nom du transformateur n'est pas inscrit sur la Liste des alertes à l'importation pour non-conformité aux exigences de contenu net pour le type de produit visé.
- 4.8.2 Une inspection sélective est autorisée seulement pour les produits emballés en vrac. Le nombre d'échantillons est de trois unités.
- 4.8.3 Une inspection sélective n'est pas autorisée lorsque :
- a) le produit a été refusé après détermination du contenu net;
 - b) le produit est inscrit sur la Liste des alertes à l'importation (LAI) après détermination du contenu net;
 - c) l'inspecteur, s'appuyant sur des vérifications de registres, les pratiques de l'établissement, la confiance dans le dossier d'exploitation et de conformité, a lieu de croire qu'une inspection sélective ne doit pas être autorisée.

5. CONFORMITÉ DU LOT

5.1 Inspection sélective

Lorsque le lot est refusé à l'inspection sélective, le propriétaire ou l'agent est avisé et le lot est soumis à une inspection initiale selon les critères de taille de l'échantillon, de tolérance et d'acceptation précisés dans le présent chapitre.

Lorsque le lot est refusé à l'inspection initiale, le propriétaire ou les agents peuvent se voir offrir une inspection suspendue ou une réinspection; dans ces cas, ils doivent suivre la politique et les procédures dans le présent Manuel.

Tous les lots pour lesquels une inspection suspendue ou une réinspection est accordée seront échantillonnés et vérifiés selon le critère de taille des échantillons, de tolérance et d'acceptation précisés dans le présent chapitre.

- 5.1.1 Les critères de tolérance et d'acceptation sont les mêmes que ceux de l'inspection initiale avec l'exception suivante; si le contenu net moyen de toutes les unités de

l'échantillon ne correspond pas au contenu net déclaré, alors la moyenne pondérée ne sera pas utilisée pour évaluer la conformité.

5.2 Inspection initiale

5.2.1 Produits préemballés

- a) Un lot de produits autres que des produits à poids variable faisant l'objet d'une détermination du contenu net est refusé à l'inspection lorsque :
- i) le nombre d'unités de l'échantillon dont le contenu net est inférieur à la quantité indiquée au-delà de la marge de tolérance prévue à la colonne II de la partie III ou IV de l'annexe I de l'appendice A est supérieur au nombre considéré comme critère d'acceptation dans le plan d'échantillonnage par attributs présenté au chapitre sur l'échantillonnage dans le Manuel des normes et des méthodes pour les produits du poisson et placé entre parenthèses sous (c); ou
 - ii) le contenu de deux unités ou plus de l'échantillon est inférieur à la quantité indiquée au-delà de deux fois la marge de tolérance prévue à la colonne II de la partie III ou IV de l'annexe I de l'appendice A; ou
 - iii) la quantité moyenne pondérée de toutes les unités de l'échantillon examinées, selon la formule indiquée à la partie II des annexes II et III de l'appendice C est inférieure à la quantité nette déclarée.
- b) Un lot de produits à poids variable faisant l'objet d'une vérification du contenu net est refusé à l'inspection lorsque :
- i) le nombre d'unités d'un échantillon dont le contenu net est inférieur à la quantité indiquée au-delà de la marge de tolérance prévue à la colonne II des parties I et II de l'annexe I de l'appendice A est supérieur au nombre considéré comme critère d'acceptation dans le plan d'échantillonnage par attributs présenté au chapitre sur l'échantillonnage dans le Manuel des normes et des méthodes pour les produits du poisson et placé entre parenthèses sous (c); ou

- ii) le contenu de deux unités ou plus de l'échantillon est inférieur à la quantité indiquée au-delà de deux fois la marge de tolérance prévue à la colonne II des parties I ou II de l'annexe I de l'appendice A; ou
- iii) la quantité moyenne pondérée de toutes les unités de l'échantillon examinées, selon la formule indiquée à la partie II des annexes II et III de l'appendice C est inférieure à la quantité nette déclarée.

5.2.2 Produits pour la vente à des établissements industriels, commerciaux ou institutionnels.

- a) Un lot de produits autres que des produits mesurés individuellement est refusé à l'inspection lorsque :
 - i) le nombre d'unités de l'échantillon dont le contenu net est inférieur à la quantité indiquée au-delà de la marge de tolérance prévue à la colonne II de la partie V ou VI de l'annexe II de l'appendice B, est supérieur au nombre considéré comme critère d'acceptation dans le plan d'échantillonnage par attributs présenté au chapitre sur l'échantillonnage dans le Manuel des normes et des méthodes pour les produits du poisson et placé entre parenthèses sous (c); ou
 - ii) le contenu de deux unités ou plus de l'échantillon est inférieur à la quantité indiquée au-delà de deux fois la marge de tolérance prévue à la colonne II de la partie V ou VI de l'annexe II de l'appendice B; ou
 - iii) la quantité moyenne pondérée de toutes les unités de l'échantillon examinées, selon la formule indiquée à la partie II des annexes II et III de l'appendice C est inférieure à la quantité nette déclarée.
- b) Un lot de produits mesurés individuellement est refusé à l'inspection lorsque :
 - i) le nombre d'unités de l'échantillon dont le contenu net est inférieur à la quantité indiquée au-delà de la marge de tolérance prévue à la colonne II des parties I et II de l'annexe II de l'appendice B est supérieur au nombre considéré

comme critère d'acceptation dans le plan d'échantillonnage par attributs présenté au chapitre sur l'échantillonnage dans le Manuel des normes et des méthodes pour les produits du poisson et placé entre parenthèses sous (c); ou

- ii) le contenu de deux unités ou plus de l'échantillon est inférieur à la quantité indiquée au-delà de deux fois la marge de tolérance prévue à la colonne II des parties I et II de l'annexe II de l'appendice B.
- iii) la quantité moyenne pondérée de toutes les unités de l'échantillon examinées, selon la formule indiquée à la partie II des annexes II et III de l'appendice C est inférieure à la quantité nette déclarée.

5.2.3 Lorsqu'un lot est refusé à l'inspection initiale, le propriétaire ou l'agent peut avoir droit à une inspection suspendue ou une réinspection; dans ces cas, il faut suivre la politique et les méthodes prévues dans le *Manuel d'inspection des produits du poisson*. Tous les lots pour lesquels une inspection suspendue ou une réinspection est accordée seront échantillonnés et vérifiés selon le plan d'échantillonnage précisé à l'Annexe A du chapitre sur l'échantillonnage dans le Manuel des normes et des méthodes pour les produits du poisson, et les critères de tolérance et d'acceptation indiqués dans le plan d'échantillonnage par attributs précisé dans le Manuel des normes et des méthodes pour les produits du poisson.

5.3 Inspection initiale, inspection suspendue et réinspection

Si le contenu net moyen de toutes les unités de l'échantillon ne correspond pas à la quantité déclarée, il faut calculer la moyenne pondérée du lot qui sera utilisée alors pour l'évaluation de la conformité.

5.4 Un lot de produit qui a été refusé après détermination du contenu net peut être réétiqueté par le transformateur ou l'importateur. Il reviendra au transformateur ou à l'importateur de déterminer le nouveau contenu net à indiquer sur l'étiquette.

L'ACIA vérifiera le contenu net figurant sur la nouvelle étiquette en effectuant les calculs de détermination du contenu net.

- Le nouveau contenu net devient le poids net déclaré du produit.
- D'après ce poids net déclaré, un seuil de tolérance est obtenu selon les données figurant à l'appendice A ou B.
- Les valeurs T_1 et T_2 sont calculées pour le poids déclaré (nouveau).
- Ces calculs de poids et le poids original des unités d'échantillonnage sont utilisés pour déterminer la conformité du produit conformément à la politique.

6. MÉTHODE : CONTENU TOTAL

6.1 Application

La présente méthode est applicable aux produits dont tout le contenu de l'emballage est jugé comestible.

Remarque : Se reporter à la section 9 pour l'évaluation des produits pour lesquels il faut déterminer le « poids égoutté lavé » aux fins du certificat d'exportation.

6.2 Préparation de l'échantillon

Aucune préparation préliminaire.

6.3 Calcul du poids

6.3.1 Inspection non destructive

a) Calculer et inscrire la tare réelle individuelle, la tare moyenne et la plage de tares selon la méthode suivante :

- i) prélever un minimum de dix contenants;
- ii) laver et sécher les contenants;
- iii) calculer le poids de chacun des contenants;
- iv) calculer la tare moyenne (\bar{t}) :

$$\bar{t} = \frac{\sum t}{n}$$

où $\sum t$ = poids total des contenants
 n = nombre de contenants

- v) calculer la plage des tares (R), c.-à-d. l'écart entre le contenant le plus lourd et le contenant le plus léger :

$$R = t_H - t_L$$

où R = plage des tares

t_H = poids du contenant le plus lourd

t_L = poids du contenant le plus léger

- b) Calculer et inscrire les valeurs de $T1 \pm \frac{1}{2}R$ et $T2 \pm \frac{1}{2}R$.
- c) Peser chaque unité non ouverte afin de déterminer le poids brut.
- d) Calculer et inscrire la valeur du contenu net de chaque unité d'échantillonnage en utilisant le calcul suivant :

contenu net = poids brut de l'unité d'échantillonnage non ouverte - tare moyenne

- e) Repérer tout contenant qui se trouve dans les plages de la valeur de $T1 \pm \frac{1}{2}R$ et de $T2 \pm \frac{1}{2}R$. Il faut peser de nouveau tout contenant dont la quantité se trouve dans ces plages en utilisant la tare réelle (inspection destructrice) du contenant.

6.3.2 Inspection destructrice

- a) Déterminer et inscrire le poids brut de chaque unité d'échantillonnage non ouverte.
- b) Déterminer et inscrire la tare individuelle de chaque unité d'échantillonnage.
- c) Calculer et inscrire le contenu net de chaque unité d'échantillonnage en utilisant le calcul suivant :

contenu net = poids brut de l'unité d'échantillonnage - tare de l'unité d'échantillonnage

- d) Déterminer et inscrire le nombre de contenants défectueux dépassant la marge de tolérance ou limite d'erreur au-delà d'une fois ($>T1$) et au-delà de deux fois ($>T2$). Remarque : chaque unité qui dépasse $T2$ dépasse automatiquement $T1$.

7. PROCÉDURE : CONTENU ÉGOUTTÉ

7.1 Les produits conditionnés dans de l'eau, de la saumure ou du vinaigre (beaucoup de produits en conserve et de semi-conserves appartiennent à cette catégorie)

7.1.1 Préparation de l'échantillon

Laisser les unités d'échantillonnage atteindre une température comprise entre 20 °C et 25 °C. Aucune autre préparation préliminaire du produit n'est nécessaire.

7.1.2 Calcul du poids

- a) Ouvrir le contenant, transférer le produit sur un tamis*, le répartir uniformément à la surface, incliner le tamis* de manière à former un angle de 20 à 30 degrés par rapport à l'horizontale, ou dans le cas de produit en conserve, incliner la boîte de manière à former un angle de 20 à 30 degrés par rapport à l'horizontale.
- b) Sans déplacer le produit, laisser égoutter pendant 2 minutes.
- c) Transférer le produit égoutté sur un plateau taré et le peser, ou peser la boîte et son contenu et tarer le poids de la boîte. La valeur obtenue est le contenu net de l'unité d'échantillonnage.

7.2 Produits congelés glaçurés (y compris les produits à base de mollusques et de crustacés glaçurés)

Il s'agit du poids égoutté parce que la glaçure est retirée du produit. Le produit reste congelé.

7.2.1 Préparation de l'échantillon

- a) Retirer l'emballage du lieu d'entreposage, l'ouvrir et l'asperger doucement d'eau froide.
- b) Remuer doucement, en aspergeant le produit jusqu'à ce que toute la glaçure visible ou palpable soit éliminée.

7.2.2 Calcul du poids

- a) Après déglaçage, transférer le produit sur un tamis*.

- b) Incliner le tamis* de manière à former un angle de 20 à 30 degrés par rapport à l'horizontale et laisser égoutter pendant 2 minutes. Cette méthode permet d'éliminer l'eau de rinçage du produit. Le produit demeure congelé durant cette étape.
- c) Transférer le produit égoutté sur un plateau taré et le peser. La valeur obtenue est le contenu net de l'unité d'échantillonnage.

7.3 Produits congelés de crustacés immergés dans l'eau ou la saumure (p.ex. homard-glaçon)

7.3.1 Préparation de l'échantillon

Dégeler l'unité d'échantillonnage en la plaçant dans de l'eau froide (courante ou circulante) jusqu'à ce que la température à coeur de la chair se situe entre 10 °C et 15 °C (50 °F et 59 °F). Pour ce faire, on peut utiliser un évier dont le robinet est ouvert ou un bain à circulation d'eau. Dans certaines conditions de décongélation, il peut être nécessaire de laisser le produit à la température ambiante jusqu'à ce qu'une température minimale à coeur de 10 °C (50 °F) soit atteinte.

7.3.2 Calcul du poids

- a) Lorsque le produit est dégelé (perte de la rigidité), le transférer sur un tamis*, le répartir uniformément sur la surface du tamis, ou dans le cas d'un produit en conserve, retourner la boîte sur un béccher.
- b) Sans déplacer le produit, incliner le tamis* ou la boîte de manière à former un angle de 20 à 30 degrés par rapport à l'horizontale et laisser égoutter pendant 2 minutes.
- c) Transférer le produit égoutté sur un plateau taré et le peser, ou peser l'emballage (boîte) et le contenu, puis tarer le poids de l'emballage (boîte). La valeur obtenue est le contenu net de l'unité d'échantillonnage.

7.4 Produits de crustacés ou chairs de mollusques congelés dans lesquels de l'eau ou de la saumure a été ajoutée au produit final (p. ex. chair de homard congelée en conserve)

7.4.1 Préparation de l'échantillon

- a) Ouvrir le contenant du produit congelé.
- b) Placer le contenu de chaque emballage dans un panier de mailles métalliques et le plonger dans un contenant d'eau douce à 26 ± 3 °C (80 ± 5 °F) de manière que le dessus du panier dépasse le niveau de l'eau. Le panier doit être suffisamment grand pour recevoir le contenu d'un emballage et ses ouvertures suffisamment petites pour retenir tous les morceaux du produit.
- c) Faire pénétrer de l'eau à la même température, 26 ± 3 °C (80 ± 5 °F), à la base du contenant à raison de 4 à 11 litres par minute.

7.4.2 Calcul du poids

- a) Dès que le produit est dégelé (perte de la rigidité), transférer tout le produit sur un tamis*, et le répartir uniformément.
- b) Sans déplacer le matériel, incliner le tamis* de manière à former un angle de 30 degrés par rapport à l'horizontale pour faciliter l'égouttage.
- c) Après deux minutes, transférer le produit sur un plateau taré et le peser. La valeur obtenue est le contenu net de l'unité d'échantillonnage.

* **Se reporter à l'appendice E: Désignation de la dimension des tamis.**

8. PROCÉDURE : MESURE DES LIQUIDES

8.1 Application

Tous les produits dont le contenu est exprimé en volume.

8.2 Préparation de l'échantillon

Laisser l'unité d'échantillonnage atteindre une température comprise entre 20 °C et 25 °C.

Laver et sécher les cylindres à col large en nombre égal au nombre de contenants à examiner. Les cylindres doivent être précis à 1 mL près.

8.3 Détermination de la mesure d'un liquide

- 8.3.1 Ouvrir le contenant et le laisser égoutter dans un cylindre pendant deux minutes. Dans le cas de produits visqueux qui ne s'égouttent pas complètement, utiliser une spatule en plastique de la taille appropriée pour transférer rigoureusement le contenu de chaque contenant dans son cylindre.
- 8.3.2 Mesurer et inscrire le volume de produit contenu dans chaque cylindre. La valeur obtenue est le contenu net de l'unité d'échantillonnage.

8.4 Détermination de la mesure des liquides - soupes épaisses et chaudières

8.4.1 Préparation de l'échantillon

Laisser l'unité d'échantillonnage atteindre une température de 20 °C.

S'assurer que le pycnomètre utilisé est bien calibré et certifié.

8.4.2 Détermination de la mesure du liquide

- a) Ouvrir le contenant et le vider dans un contenant propre et sec; à l'aide d'un mélangeur, homogénéiser le contenu jusqu'à obtention d'un mélange lisse et uniforme. Éliminer les bulles d'air en brassant lentement le contenu à l'aide d'une spatule.
- b) Tarer le poids du pycnomètre sur une balance, puis le remplir de produit jusqu'à capacité, placer le couvercle et essuyer l'excédent de produit. Peser le pycnomètre (tare) avec son contenu (M).
- c) Calculer la densité du produit à l'aide de la formule $D=M/V$ où V est la capacité calibrée du pycnomètre, et M, le poids du contenu du pycnomètre.
- d) Répéter toute la procédure deux autres fois et calculer la densité moyenne.
- e) Calculer le volume (V) des échantillons qui restent,

en pesant chaque échantillon, et en appliquant la formule $V=M/D$, où M est le poids de chaque échantillon et D, la densité moyenne calculée.

9. PROCÉDURE : POIDS DRAINÉ LAVÉ

9.1 Application

Ne s'applique qu'aux produits qui sont présentés pour la délivrance d'un certificat d'exportation vers des pays qui exigent spécifiquement que la détermination du contenu net soit effectuée comme mesure du « poids égoutté lavé ».

9.2 Préparation de l'échantillon

- a) Laisser l'unité d'échantillonnage atteindre une température comprise entre 20 °C et 25 °C.
- b) Ouvrir le contenant, l'incliner et laver le produit à l'eau chaude du robinet (environ 40 °C) pour éliminer la sauce. Transférer le contenu sur un tamis*, étaler uniformément sur la surface du tamis.

9.3 Calcul du poids

- a) Laver le contenu du tamis* à l'eau chaude jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce qui adhère au produit. Au besoin, enlever les ingrédients facultatifs (épices, légumes, fruits) à l'aide de brucelles.
- b) Sans déplacer le produit, incliner le tamis* de manière à former un angle de 20 à 30 degrés par rapport à l'horizontale et laisser égoutter pendant deux minutes.
- c) Transférer le produit égoutté sur un plateau taré et peser. La valeur obtenue est le contenu net de l'unité d'échantillonnage.

*** Se reporter à l'appendice E : Désignation de la dimension des tamis.**

10. FORMULES ET DOCUMENTS

Appendice A - Tolérances en vertu du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*

Annexe I

Partie I : Tolérances pour les quantités nettes déclarées en unités métriques de masse - Produits à poids variable.

Partie II : Tolérances pour les quantités nettes déclarées en unités canadiennes de masse ou de poids - Produits à poids variable.

Partie III : Tolérances pour les quantités nettes déclarées en unités métriques de masse ou de volume - Produits préemballés autres que les produits à poids variable.

Partie IV : Tolérances pour les quantités nettes déclarées en unités canadiennes de masse ou de poids - Produits préemballés autres que les produits à poids variable.

Appendice B - Marges de tolérance en vertu du *Règlement sur les poids et mesures*

Annexe II

Partie I : Marges de tolérance pour les quantités mesurées en unités métriques de masse - Marchandises mesurées individuellement.

Partie II : Marges de tolérance pour les quantités mesurées en unités canadiennes de masse ou de poids - Marchandises mesurées individuellement.

Partie V : Marges de tolérance pour les quantités mesurées en unités métriques de masse ou de volume - Marchandises autres que les marchandises mesurées individuellement.

Partie VI : Marges de tolérance pour les quantités mesurées en unités canadiennes de masse ou de volume - Marchandises autres que les marchandises mesurées individuellement.

- Appendice C - Formule pour calculer la quantité moyenne pondérée des unités d'un échantillon
- Appendice D - Méthode pour arrondir les valeurs calculées
- Appendice E - Désignation de la dimension des tamis
- Appendice F - Feuille de travail pour l'examine des produits - Contenu net
- Appendice G - Feuilles de travail :
- 1) Marge de tolérance et détermination des contenants défectueux par le rapport T1/T2.
 - 2) Calcul de la moyenne pondérée du lot.
- (Il s'agit de deux formulaires en Excel téléchargeables à l'adresse Internet : http://www.cfia-acia.agr.ca/francais/animal/fish_and_seafood/product/index.html)

APPENDICE A

Tolérances pour les quantités nettes déclarées en vertu du paragraphe 38(2) du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*.

**ANNEXE I
PARTIE I**Tolérances pour les quantités nettes déclarées en unités métriques de masse - Produits à poids variable

Article	Colonne I Quantité nette déclarée	Colonne II Tolérance %	grammes
	<u>grammes</u>		
1	plus de 0 jusqu'à 60	10	--
2	plus de 60 jusqu'à 600	--	6
3	plus de 600 jusqu'à 1 000	1	--
	<u>kilogrammes</u>		
4	plus de 1 jusqu'à 1,5	--	10
5	plus de 1,5 jusqu'à 3	0,66	--
6	plus de 3 jusqu'à 4	--	20
7	plus de 4 jusqu'à 10	0,5	--
8	plus de 10 jusqu'à 15	--	50
9	plus de 15 jusqu'à 250	0,33	--
10	plus de 250 jusqu'à 500	--	750
11	plus de 500	0,15	--

**ANNEXE I
PARTIE II**

Tolérances pour les quantités nettes déclarées en unités
canadiennes de masse ou de poids - Produits à poids variable

Article	Colonne I Quantité nette déclarée	Colonne II Tolérance %	onces
	<u>onces</u>		
1	plus de 0 jusqu'à 2	10	--
2	plus de 2 jusqu'à 20	--	0,2
	<u>livres</u>		
3	plus de 1,25 jusqu'à 2,2	1	--
4	plus de 2,2 jusqu'à 3,3	--	0,35
5	plus de 3,3 jusqu'à 6,6	0,66	--
6	plus de 6,6 jusqu'à 8,8	--	0,71
7	plus de 8,8 jusqu'à 22	0,5	--
8	plus de 22 jusqu'à 33	--	1,76
9	plus de 33 jusqu'à 550	0,33	--
10	plus de 550 jusqu'à 1 100	--	26,4
11	plus de 1 100	0,15	--

**ANNEXE I
PARTIE III**

Tolérances pour les quantités nettes déclarées en unités métriques
de masse ou de volume - Produits préemballés autres que
les produits à poids variable

Article	Colonne I Quantité nette déclarée	Colonne II Tolérance %	grammes ou millilitres
	<u>grammes ou millilitres</u>		
1	plus de 0 jusqu'à 50	9	--
2	plus de 50 jusqu'à 100	--	4,5
3	plus de 100 jusqu'à 200	4,5	--
4	plus de 200 jusqu'à 300	--	9
5	plus de 300 jusqu'à 500	3	--
6	plus de 500 jusqu'à 1 kilogramme ou litre	--	15
	<u>Kilogrammes ou litres</u>		
7	plus de 1 jusqu'à 10	1,5	--
8	plus de 10 jusqu'à 15	--	150
9	plus de 15	1	--

**ANNEXE I
PARTIE IV**

Tolérances pour les quantités nettes déclarées en unités
canadiennes de masse ou de poids - Produits préemballés autres que
les produits à poids variable

Article	Colonne I Quantité nette déclarée	Colonne II Tolérance %	onces
	<u>onces</u>		
1	plus de 0 jusqu'à 1,75	9	--
2	plus de 1,75 jusqu'à 3,5	--	0,16
3	plus de 3,5 jusqu'à 7	4,5	--
4	plus de 7 jusqu'à 10,6	--	0,32
5	plus de 10,6 jusqu'à 17,6	3	--
	<u>livres</u>		
6	plus de 1,1 jusqu'à 2,2	--	0,53
7	plus de 2,2 jusqu'à 22	1,5	--
8	plus de 22 jusqu'à 33	--	5,28
9	plus de 33	1	--

APPENDICE B

Marges de tolérance pour les quantités nettes déclarées en vertu du paragraphe 49(1) du *Règlement sur les poids et mesures*.

ANNEXE II
PARTIE I

Marges de tolérance pour les quantités mesurées en unités métriques de masse - Marchandises mesurées individuellement

Article	Colonne I	Colonne II	
	Quantité nette déclarée	Marges de tolérance %	grammes
	<u>grammes</u>		
1	plus de 0 jusqu'à 60	10	--
2	plus de 60 jusqu'à 600	--	6
3	plus de 600 jusqu'à 1 000	1	--
	<u>kilogrammes</u>		
4	plus de 1 jusqu'à 1,5	--	10
5	plus de 1,5 jusqu'à 3	0,66	--
6	plus de 3 jusqu'à 4	--	20
7	plus de 4 jusqu'à 10	0,5	--
8	plus de 10 jusqu'à 15	--	50
9	plus de 15 jusqu'à 250	0,33	--
10	plus de 250 jusqu'à 500	--	750
11	plus de 500	0,15	--

ANNEXE II
PARTIE II

Marges de tolérance pour les quantités mesurées en unités
canadiennes de masse ou de poids - Marchandises mesurées
individuellement

Article	Colonne I Quantité nette déclarée	Colonne II Marge de tolérance %	onces
	<u>onces</u>		
1	plus de 0 jusqu'à 2	10	--
2	plus de 2 jusqu'à 20	--	0,2
	<u>livres</u>		
3	plus de 1,25 jusqu'à 2,2	1	--
4	plus de 2,2 jusqu'à 3,3	--	0,35
5	plus de 3,3 jusqu'à 6,6	0,66	--
6	plus de 6,6 jusqu'à 8,8	--	0,71
7	plus de 8,8 jusqu'à 22	0,5	--
8	plus de 22 jusqu'à 33	--	1,76
9	plus de 33 jusqu'à 550	0,33	--
10	plus de 550 jusqu'à 1 100	--	26,4
11	plus de 1 100	0,15	--

ANNEXE II
PARTIE V

Marges de tolérance pour les quantités mesurées en unités métriques
de masse ou de volume - Marchandises autres que les marchandises
mesurées individuellement

Article	Colonne I Quantité nette déclarée	Colonne II Marge de tolérance %	grammes ou millilitres
	<u>grammes ou millilitres</u>		
1	plus de 0 jusqu'à 50	9	--
2	plus de 50 jusqu'à 100	--	4,5
3	plus de 100 jusqu'à 200	4,5	--
4	plus de 200 jusqu'à 300	--	9
5	plus de 300 jusqu'à 500	3	--
6	plus de 500 jusqu'à 1 000	--	15
7	plus de 1 000 jusqu'à 10 000	1,5	--
8	plus de 10 000 jusqu'à 15 000	--	150
9	plus de 15 000	1	--

**ANNEXE II
PARTIE VI**

Marges de tolérance pour les quantités mesurées en unités
canadiennes de masse ou de poids - Marchandises autres que les
marchandises mesurées individuellement

Article	Colonne I Quantité nette déclarée	Colonne II Marge de tolérance %	onces
	<u>onces</u>		
1	plus de 0 jusqu'à 1,75	9	--
2	plus de 1,75 jusqu'à 3,5	--	0,16
3	plus de 3,5 jusqu'à 7	4,5	--
4	plus de 7 jusqu'à 10,6	--	0,32
5	plus de 10,6 jusqu'à 17,6	3	--
	<u>livres</u>		
6	plus de 1,1 jusqu'à 2,2	--	0,53
7	plus de 2,2 jusqu'à 22	1,5	--
8	plus de 22 jusqu'à 33	--	5,28
9	plus de 33	1	--

APPENDICE C

FORMULE POUR CALCULER LA QUANTITÉ MOYENNE
PONDÉRÉE DES UNITÉS D'UN ÉCHANTILLONANNEXES II ET III
PARTIE II

Pour l'application de l'alinéa 38(4) a) du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et de l'alinéa 52(4) a) du *Règlement sur les poids et mesures*, la formule à utiliser pour ajuster la moyenne de l'échantillon en vue de déterminer la quantité moyenne pondérée des unités de l'échantillon est la suivante :

$$\bar{X}_a = \bar{x} + s(t \div \sqrt{n})^*$$

où :

\bar{X}_a est la quantité moyenne pondérée des unités de l'échantillon

\bar{x} est la moyenne de l'échantillon, calculée comme suit :

$$\bar{x} = \Sigma x \div n$$

Σx est la somme des quantités nettes de toutes les unités de l'échantillon

t est la valeur déterminée selon la partie III pour la taille d'échantillon choisie

n est le nombre d'unités dans l'échantillon

s est l'écart type de l'échantillon, calculé comme suit :

$$s = \sqrt{\frac{\Sigma (\bar{x} - x)^2}{(n-1)}}$$

$\Sigma (\bar{x} - x)^2$ est la somme des écarts, mis au carré, entre la moyenne de l'échantillon et la quantité nette de chaque unité de l'échantillon

Ces formules offrent une méthode statistique qui empêche que tout biais introduit par la sélection de l'échantillon ait un effet néfaste sur les résultats de l'inspection. La moyenne de l'échantillon est ajustée par un facteur qui est lié à la précision démontrée de l'emballage (écart type). Le fait de lier ainsi la moyenne de l'échantillon à la moyenne calculée du lot offre un niveau de confiance à 99,9 % que les bons lots ne seront pas refusés par erreur.

* La valeur de $(t \div \sqrt{n})$ peut, au lieu d'être calculée selon la présente partie, être déterminée d'après la valeur indiquée à la colonne III du tableau de la partie III.

PARTIE III

TABLEAU DES VALEURS DE t ET $(t \div \sqrt{n})$

Colonne I Échantillon (Nombre d'unités)	Colonne II t*	Colonne III $(t \div \sqrt{n})^*$	
2	63,657	45,01	<u>Interpolation linéaire des valeurs</u>
3	9,925	5,73	
4	5,841	2,92	Lorsque la taille de l'échantillon prélevé ne figure pas à la colonne I du présent tableau et comprend entre 32 et 125 unités, la valeur de t est établie par interpolation linéaire comme suit :
5	4,604	2,06	
6	4,032	1,65	
7	3,707	1,40	
8	3,499	1,24	
9	3,355	1,12	
10	3,250	1,03	
11	3,169	0,955	
12	3,106	0,897	
13	3,055	0,847	
14	3,012	0,805	
15	2,977	0,769	
16	2,947	0,737	
17	2,921	0,708	
18	2,898	0,683	
19	2,878	0,660	
20	2,861	0,640	
21	2,845	0,621	
22	2,831	0,604	
23	2,819	0,588	
24	2,807	0,573	
25	2,797	0,559	
26	2,787	0,547	
27	2,779	0,535	
28	2,771	0,524	
29	2,763	0,513	
30	2,756	0,503	
31	2,750	0,494	
32	2,746	0,485	
64	2,657	0,332	
96	2,643	0,269	
125	2,615	0,234	

$$t = a - \frac{(c-e)}{(c-d)} (a-b)$$

où :

a est la valeur de t pour l'échantillon inférieur le plus proche

b est la valeur de t pour l'échantillon supérieur le plus proche

c est le quotient de 120 divisé par l'échantillon inférieur le plus proche

d est le quotient de 120 divisé par l'échantillon supérieur le plus proche

e est le quotient de 120 divisé par l'échantillon prélevé

- * Lorsque toutes les unités d'un lot sont prélevées pour constituer l'échantillon, zéro doit être utilisé comme valeur de t et $(t \div \sqrt{n})$.

Étant donné que « t » sert à calculer la moyenne pondérée du lot à partir de la moyenne de l'échantillon, on ne l'utilise pas dans les cas où tous les emballages du lot sont vérifiés, et donc, comme l'indique la remarque ci-dessus, sa valeur est alors égale à zéro.

APPENDICE D

MÉTHODE POUR ARRONDIR LES VALEURS CALCULÉES

Comme les calculs demandent généralement que les résultats soient arrondis, il est important de savoir comment arrondir ces valeurs et quand le faire. La politique est de toujours arrondir en faveur du conditionneur.

Tare moyenne

Arrondir à la graduation inférieure suivante de l'échelle.

Exemples :

Tare moyenne calculée :	52,567 g
Graduations de l'échelle :	1 g
Tare moyenne à utiliser :	52 g
Tare moyenne calculée :	52,567
Graduations de l'échelle :	0,1 g
Tare moyenne à utiliser :	52,5 g

Moyenne de l'échantillon

Si pour des raisons pratiques il est nécessaire d'arrondir la moyenne de l'échantillon, arrondir au quatrième ou au cinquième chiffre significatif, comme ci-dessous.

Exemples :

Valeur moyenne de l'échantillon non arrondie	Nombre de chiffres importants à conserver
< 1 kg	4
1 kg et plus	5
Moyenne calculée de l'échantillon	Moyenne arrondie de l'échantillon
498,4564 g	498,5 g
2363,3045 g	2363,4 g
9,67432 kg	9,6744 kg
29,86542 kg	29,866 kg
857,4256 mL	857,5 mL

APPENDICE E

DÉSIGNATION DE LA DIMENSION DES TAMIS

Les numéros de tamis associés aux tamis utilisés pour la détermination du poids égoutté du produit ont été établis par l'« American Society for Testing and Materials » (ASTM). Ces numéros (8, 10, 20, 50, etc.) correspondent à la dimension nominale normalisée des mailles de la toile métallique servant à la fabrication du tamis (taille des mailles). La dimension des mailles est mesurée comme la distance entre les fils parallèles de la toile.

Le tableau ci-dessous indique les numéros des tamis et la taille correspondante des mailles de la toile utilisée pour la fabrication du tamis.

Numéro du tamis	Dimension de la maille (mm)
N° 4	4,75
N° 5	4
N° 6	3,35
N° 7	2,8
N° 8	2,36
N° 10	2
N° 12	1,7
N° 14	1,4
N° 16	1,18
N° 18	1
N° 20	0,85
N° 30	0,6
N° 50	0,3
N° 80	0,18
N° 200	0,075

Afin de laisser une certaine souplesse dans le document de politique, le numéro de tamis à utiliser pour la détermination du

nouveau

02/06/00

poids égoutté n'est pas indiqué. En fait, les analystes détermineront le numéro de tamis à utiliser en fonction de la taille des particules du produit.

On trouvera des instructions dans le *Codex alimentarius* et dans les documents de l'American Organization of Analytical Chemists (AOAC) en ce qui concerne la taille des tamis qui peuvent être utilisés pour un type de produit.

Références

Office des normes générales du Canada (ONGC)

- ▶ ONGC 8.1.88 : Tamis de contrôle en toile métallique, non métriques
- ▶ ONGC 8.2 M88 : Tamis de contrôle en toile métallique, métriques (Série canadienne de tamis métriques)

American Society For Testing And materials (ASTM)

- ▶ E11-95 Standards Specification For Wire Cloth And Sieves For Testing Purposes

Organisation internationale de normalisation (ISO)

- ▶ ISO 565:1990 Tamis de contrôle - Tissus métalliques, tôles métalliques perforées et feuilles électroformées - Dimensions nominales des ouvertures
- ▶ ISO 2395:1990 Tamis et tamisage de contrôle - Vocabulaire

14

F-1

nouveau

02/06/00

APPENDICE F

APPENDICE G

**DÉTERMINER LA QUANTITÉ MOYENNE PONDÉRÉE DES UNITÉS DANS UN ÉCHANTILLON
MARGE DE TOLÉRANCE ET DÉTERMINATION DES CONTENANTS
DÉFECTUEUX PAR LE RAPPORT T1/T2**

14

G-2

nouveau

02/06/00

CALCUL DE LA MOYENNE PONDÉRÉE DU LOT