

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