

**SUPPLEMENT TO APPLICATION FOR REGISTRATION
FOR LICENCE TO OPERATE A REGISTERED
ESTABLISHMENT
under the Meat Inspection Act And Regulations**

**SUPPLÉMENT À LA DEMANDE D'AGRÉMENT
D'EXPLOITANT
en vertu de la Loi et le règlement sur l'inspection des
viandes**

Operator Name Nom d'exploitant _____	Registration Number Numéro d'agrément de l'établissement _____
(must correspond to block no. 3 of form CFIA/ACIA 4155 - doit correspondre au numéro 3 du formulaire CFIA/ACIA 4155)	

The information you provide on this document is collected by the Canadian Food Inspection Agency under the authority of the *Meat Inspection Act and Regulations* for the purpose of registration of an establishment. Information may be accessible or protected as required under the provisions of the *Access to Information Act*.

Les renseignements que vous fournissez dans le présent document sont recueillis par l'Agence canadienne d'inspection des aliments en vertu de la *Loi et du règlement sur l'inspection des viandes* afin d'agréer un établissement. Renseignements peuvent être accessibles ou protégés selon ce que prescrit la *Loi sur l'accès à l'information*.

NATURE OF OPERATIONS / NATURE DES OPÉRATIONS

	Number per hour Nombre par heure	
1 <input type="checkbox"/> Slaughter / Abattage		6 <input type="checkbox"/> Other Processing / Autres activités de transformation
<input type="checkbox"/> a) Cattle / Bovins		<input type="checkbox"/> x) Red Meat / Viandes rouges <input type="checkbox"/> f) Poultry Meat / Viandes de volaille <input type="checkbox"/> g) Rabbit Meat / Viandes de lapin
<input type="checkbox"/> b) Calves / Veaux		Check applicable products prepared in this establishment Indiquer les produits qui sont préparé dans cet établissement
<input type="checkbox"/> c) Sheep, lambs and goats Moutons, agneaux et chèvres		<input type="checkbox"/> 1. Sausage (cooked) / Saucisse (cuite)
<input type="checkbox"/> d) Swine / Porcins		<input type="checkbox"/> 2. Sausage (uncooked) / Saucisse (cru)
<input type="checkbox"/> e) Horses / Chevaux		<input type="checkbox"/> 3. Cured Pork (cooked) / Porc saumuré (cuit)
<input type="checkbox"/> f) Poultry / Volailles		<input type="checkbox"/> 4. Cured Pork (uncooked) / Porc saumuré (cru)
<input type="checkbox"/> g) Rabbits / Lapins		<input type="checkbox"/> 5. Cooked Pork / Porc cuit
<input type="checkbox"/> h) Others / Autres _____		<input type="checkbox"/> 6. Dry Cured Products / Produits saumurés séchés
<input type="checkbox"/> _____		<input type="checkbox"/> 7. Dry Cured Fermented Products Produits saumurés séchés fermentés
<input type="checkbox"/> _____		<input type="checkbox"/> 8. Cured Beef (cooked) / Boeuf saumuré (cuit)
Please specify species e.g. Bison, Emu, Partridge, etc. Veuillez spécifier espèce par ex. Bison, Émeu, Perdrix, etc.		<input type="checkbox"/> 9. Cured Beef (uncooked) / Boeuf saumuré (cru)
<input type="checkbox"/> Ritual Slaughter / Abattage rituel		<input type="checkbox"/> 10. Cooked Beef / Boeuf cuit
<input type="checkbox"/> i) Halal		<input type="checkbox"/> 11. Cured Poultry (cooked) Volaille saumurée (cuite)
<input type="checkbox"/> j) Kosher / Kasher		<input type="checkbox"/> 12. Cured Poultry (uncooked) Volaille saumurée (cru)
2 <input type="checkbox"/> Canning / Mise en conserve		<input type="checkbox"/> 13. Cooked Poultry / Volaille cuite
<input type="checkbox"/> x) Red Meat / Viandes rouges		<input type="checkbox"/> 14. Tripe / Estomacs
<input type="checkbox"/> f) Poultry Meat / Viandes de volaille		<input type="checkbox"/> 15. Mechanically separated meat/Finely textured meat Viande séparée mécaniquement/Viande finement texturée
<input type="checkbox"/> g) Rabbit Meat / Viandes de lapin		<input type="checkbox"/> 16. Ground Meat / Viande hachée
3 <input type="checkbox"/> Boning and Cutting / Désossage et dépeçage		<input type="checkbox"/> 17. Pattie / Galette de viande hachée
<input type="checkbox"/> x) Red Meat / Viandes rouges		<input type="checkbox"/> 18. Burger, steakette, etc. (cooked) Burger de viande, steakette, etc. (cuit)
<input type="checkbox"/> f) Poultry Meat / Viandes de volaille		<input type="checkbox"/> 19. Burger, steakette, etc. (uncooked) Burger de viande, steakette, etc. (cru)
<input type="checkbox"/> g) Rabbit Meat / Viandes de lapin		<input type="checkbox"/> 20. Modified Atmosphere Packaging / C.O.V. Emballage C.O.V. / atmosphère modifiée
4 <input type="checkbox"/> Edible Rendering / Fonte des produits comestibles		<input type="checkbox"/> 20.1 "Sous-vide" M.A.P. Pasturized Foods Aliments pasteurisés sous-vide
5 <input type="checkbox"/> Casing Preparation / Préparation des boyaux		<input type="checkbox"/> 21. Acidified Products / Produits acidifiés
7 <input type="checkbox"/> Packaging, Storing and Labelling Emballage, entreposage et étiquetage (Do not check if codes 1 - 6 applies / Ne pas cocher si codes 1 à 6 s'appliquent)		<input type="checkbox"/> 22. Fish / Poisson
8 <input type="checkbox"/> Inedible Rendering / Fonte des produits non comestibles		<input type="checkbox"/> 23. Miscellaneous Meat Products (specify) Autre prép. de la viande (préciser)

**9 Facilities for Inspection of Detained or Imported Meat Products
Locaux pour l'inspection des produits de viandes retenus ou importés**

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> A. Imported, cooked frozen, boneless meat from South America

Boeuf cuit congelé et désossé qui est importé d'Amérique du Sud | <input type="checkbox"/> B. Meat products other than cooked, frozen, boneless beef from South America.

Produits de viande, autres que le boeuf cuit, congelé et désossé provenant de l'Amérique du Sud. | <input type="checkbox"/> C. Meat products not requiring refrigeration.

Produits de viande qui ne nécessitent pas de réfrigération. |
|---|---|--|

Shipments for Re-inspection / Chargement pour réinspection

- | | |
|--|--|
| i) Available staging area
i) Espace disponible pour l'inspection visuelle | Location: / Lieu : _____

Size / Dimension [SQ. M²]: _____ |
|--|--|

- ii) Type of meat product to be inspected
 ii) Indique le type de produit de viande qui sera inspecté
- _____
- _____

- 10** **Storage Only / Entrepôt seulement** ▶ A) Cold Storage / Entrepôt frigorifique B) Dry Storage / Entrepôt ordinaire

- | | |
|--|---|
| <p>11 Export Privileges
(In case of renewal only)</p> <p>I want to maintain my current export privileges for the following countries (specify).</p> | <p>Privileges d'exportation
(Applicable en cas de renouvellement seulement)</p> <p>Je souhaite conserver mes privilèges d'exportation pour les pays suivants (spécifier)</p> |
|--|---|
- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> A) Mexico / Mexique | <input type="checkbox"/> H) European Union* / Union Européenne* | <input type="checkbox"/> S) China / Chine |
| <input type="checkbox"/> B) Romania / Roumanie | <input type="checkbox"/> J) Argentina / Argentine | |
| <input type="checkbox"/> C) Japan / Japon | <input type="checkbox"/> K) Brazil / Brésil | |
| <input type="checkbox"/> D) United States / États-Unis | <input type="checkbox"/> M) Switzerland / Suisse | |
| <input type="checkbox"/> E) Costa Rica / Costa Rica | <input type="checkbox"/> N) Chile / Chili | |
| <input type="checkbox"/> F) Australia / Australie | <input type="checkbox"/> O) Malaysia / Malaisie | |
| <input type="checkbox"/> G) South Africa / Afrique du Sud | <input type="checkbox"/> R) Russia / Russie | |

* With the exception of St-Pierre et Miquelon * À l'exception de St-Pierre et Miquelon

12 **Trichina Treatment Facilities / Installations de traitement pour le contrôle des trichines**

Number of Production Employees / Nombre d'employé(e)s affecté(e) à la production

Male / Hommes _____ Female / Femmes _____ **TOTAL** _____

I, the undersigned, certify that the foregoing information is to the best of my knowledge, true and correct. Further, I hereby consent to the disclosure of the name, address, telephone number, designated code and the registration number of the establishment.

Je, soussigné, atteste que les renseignements donnés ci-dessus sont au meilleur de ma connaissance, vrais et exacts. Je consens aussi à ce que soient divulgués, le nom, l'adresse, le numéro de téléphone, les codes désignés et le numéro d'agrément de l'établissement.

Title of Official Capacity / Titre ou fonctions officielles

Date (YYYY/AAA-MM-DD/JJ)

Name (Print) / Nom (en lettres moulées)

Signature