

AVANT-PROPOS

Dans l'optique de l'engagement du Ministère à garantir l'application uniforme et cohérente du grand nombre de normes et de méthodes utilisées par les inspecteurs pour l'évaluation des produits finis, j'ai le plaisir de vous communiquer le Manuel des normes et méthodes pour les produits du poisson.

Ce manuel regroupe le nombre élevé de normes, de niveaux de tolérance et de méthodologies servant à déterminer l'acceptabilité des produits du poisson conformément aux dispositions du Règlement sur l'inspection du poisson. Il a pour objet de donner une description claire et précise des définitions, des critères d'examen et des méthodes appliqués par les inspecteurs pour l'examen des divers produits de la pêche au cours de leurs activités d'inspection courantes.

Le manuel sera l'outil utilisé pour communiquer à tous les inspecteurs du Ministère, à l'échelle nationale, les normes qui doivent être appliquées pour que l'inspection des produits du poisson soit conforme aux normes canadiennes. Le manuel sera aussi des plus utiles aux producteurs et aux importateurs en ce qu'il décrit les critères servant à l'évaluation de leurs produits. Conformément à l'engagement de transparence pris par le Ministère, le manuel sera mis à la disposition de tous ses clients.

La refonte des normes pour les produits du poisson visant les principaux produits manufacturés ou importés au Canada continuera d'être un objectif important et constant pour le Ministère. Le manuel sera élargi de par l'ajout d'autres normes à mesure que celles-ci feront l'objet d'une nouvelle présentation ou d'une révision, selon les besoins.

François Pouliot  
Sous-ministre adjoint principal