



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

January 5, 2006

Le 5 janvier 2006

MEAT HYGIENE DIRECTIVE:

DIRECTIVE DE L'HYGIÈNE DES VIANDES :

2006 - 02

2006 - 02

SUBJECT:

OBJET :

Chapter 11 - United States of America - Section
11.7.3 - Annex D

Chapitre 11 - États Unis - Section 11.7.3 -
l'Annexe D

This is further to Meat Hygiene Directive 2005-58,
issued on December 19, 2005.

Ceci fait suite à la directive de l'hygiène des
viandes 2005-58, émise le 19 décembre 2005.

Correction of typo on the first page of Annex D
(English and French versions).

Correction d'une erreur sur la première page
de l'annexe D (versions anglaise et française).

ENGLISH VERSION

VERSION ANGLAISE

Please replace pages 14 and 15 of the United States
of Chapter 11 of your copy of the Manual of
Procedures with the attached new pages.

Veillez remplacer les pages 14 et 15 des
États-Unis du chapitre 11 de votre copie du
Manuel des méthodes avec les nouvelles
pages ci-jointes.

FRENCH VERSION

VERSION FRANÇAISE

Please replace pages 15 and 16 of the United States
of Chapter 11 of your copy of the Manual of
Procedures with the attached new pages.

Veillez remplacer les pages 15 et 16 des
États-Unis du chapitre 11 de votre copie du
Manuel des méthodes avec les nouvelles
pages ci-jointes.

Le Directeur
Division des aliments d'origine animale

ORIGINAL SIGNED BY/COPIE ORIGINALE SIGNÉE PAR

Dr. William R. Anderson
Director
Food of Animal Origin Division

Att./p.j.

Canada

**SUBJECT:**

Frequency of visits to free-standing meat processing plants eligible to export to the U.S.

The following procedures apply to all free-standing meat processing plants that are eligible to export to the U.S. This information was originally sent out in the form of a memorandum dated August 19, 2005.

1. Changes to the Frequency of inspection in registered meat processing establishments:

The United States Department of Agriculture (USDA), Food Safety and Inspection Service (FSIS) has indicated to the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) that it does not consider the CFIA Frequency of Inspection Level (FOIL) system to be equivalent to US measures. The FSIS has indicated to the CFIA that it does not consider that products produced under FOIL pose an increased public health risk - nonetheless, the FSIS is requiring daily visits in facilities because of a legal interpretation indicating that daily visits must be performed to satisfy the US regulatory requirement for 'continuous inspection'. Establishments where slaughter operations are taking place are considered to be under such inspection on days when slaughter takes place - on days where there is no slaughter, these plants are considered as free-standing processing plants and will need to have a CFIA visit.

The CFIA has been provided until August 22, 2005 to undertake action according to the following plan:

Immediate Action (upon receipt of this memorandum)

OBJET:

Fréquence de visites dans les établissements de transformation de la viande qui sont éligibles à exporter aux États-Unis.

Les procédures suivantes s'appliquent à tous les établissements qui sont éligibles à exporter aux États-Unis. Ces renseignements ont été à l'origine envoyés sous forme d'une note de service datée le 19 août, 2005.

1. Changement de la fréquence d'inspection des établissements de transformation de la viande agréés

Le Food Safety and Inspection Service (FSIS) du United States Department of Agriculture (USDA) a fait savoir à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) que le système canadien de fréquence d'inspection (FRIN) n'équivaut pas aux mesures américaines. Le FSIS a signalé à l'ACIA qu'il estime que les produits qui sont produits dans le cadre du FRIN **ne posent pas** un risque accru pour la santé publique; le FSIS exige toutefois des inspections quotidiennes en raison d'une interprétation des dispositions législatives selon laquelle il faut inspecter les établissements chaque jour pour satisfaire aux exigences de la réglementation américaine, laquelle prévoit une « inspection continue ». Les établissements où des animaux sont abattus sont visés par l'exigence de l'inspection continue les jours où des activités d'abattage y sont menées; les jours où aucun animal n'est abattu, ces établissements sont considérés comme des établissements uniquement transformateurs (ÉUT) et l'inspection de l'ACIA **s'avère alors** nécessaire.

L'ACIA doit avoir mis en œuvre le plan d'action décrit ci-après au plus tard le 22 août 2005.

Mesure d'application immédiate (dès l'arrivée de la présente note de service)

.../2

-CFIA inspectors in free-standing processing facilities to consult with their supervisor and, re-arrange their work schedules to increase the frequency of visits as much as possible to daily.

-Les inspecteurs de l'ACIA des ÉUT doivent consulter leur superviseur et revoir leur horaire de travail de façon à s'approcher autant que possible d'une fréquence quotidienne.

Short-term (by September 12th, 2005)

Mesures applicables à court terme (au plus tard le 12 septembre 2005)

-CFIA inspectors to be trained and begin use of streamlined Multi-Commodity Activities Program (MCAP) Inspection procedures. The changes will provide more flexibility for scheduling and reporting of inspection activities and visits.
-Daily inspection visits to take place in affected establishments, with limited exceptions, by this time.

-Les inspecteurs de l'ACIA doivent recevoir la formation nécessaire sur le Programme d'activités multi-sectorielles (PAM) rationalisé et commencer à en appliquer les nouvelles modalités. Les changements apportés assoupliront la planification des horaires et la préparation des rapports d'inspection.
-À ce stade, les établissements concernés, sauf quelques exceptions, doivent être inspectés quotidiennement.

Medium term (before January 2006)

Mesures applicables à moyen terme (avant janvier 2006)

-A critical review of MCAP-Inspection tasks to be performed - streamline and reduce tasks if possible and validate the number of hours required per week to inspect free-standing meat processing plants.

-Les tâches d'inspection du PAM doivent être revues; il s'agit de simplifier et de réduire si possible les tâches, et de valider le nombre d'heures nécessaires chaque semaine pour l'inspection des ÉUT.

Long term (no later than June 30, 2007)

Mesures applicables à long terme (au plus tard le 30 juin 2007)

-A scientific study will be designed and performed in order to provide the necessary evidence in support of less than daily inspections in free standing meat processing plants.

-On doit planifier et réaliser une étude scientifique afin de recueillir des données pour appuyer le bien-fondé d'une fréquence d'inspection moins élevée que l'inspection quotidienne pour les ÉUT.

2. Changes to the MCAP-Inspection Guide:

2. Changements apportés au guide d'inspection PAM

With regards to the proposed changes to the MCAP-Inspection Guide, these consist of:

On propose d'apporter les changements suivants au guide d'inspection PAM :

-The period of an individual MCAP inspections changes from a "per visit" to a "per week" basis. Thus, each inspection will now last the entire scheduled week (and, if necessary, any additional days of operation requested by the operator and approved by the CFIA) - note that the amount of time expected to be spent in the plant does NOT change as a result of this modification;

-Période des inspections individuelles PAM : changer « par visite » pour « par semaine ». Chaque inspection s'étend donc dorénavant sur la totalité de la semaine planifiée (et, au besoin, l'exploitant peut demander à l'ACIA d'approuver des jours d'exploitation additionnels); signalons qu'on s'attend à ce que la période de temps passée à l'établissement ne change PAS à la suite de cette modification;

.../3



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

ANNEXE D

SUBJECT:

Frequency of visits to free-standing meat processing plants eligible to export to the U.S.

The following procedures apply to all free-standing meat processing plants that are eligible to export to the U.S. This information was originally sent out in the form of a memorandum dated August 19, 2005.

1. Changes to the Frequency of inspection in registered meat processing establishments:

The United States Department of Agriculture (USDA), Food Safety and Inspection Service (FSIS) has indicated to the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) that it does not consider the CFIA Frequency of Inspection Level (FOIL) system to be equivalent to US measures. The FSIS has indicated to the CFIA that it does not consider that products produced under FOIL pose an increased public health risk - nonetheless, the FSIS is requiring daily visits in facilities because of a legal interpretation indicating that daily visits must be performed to satisfy the US regulatory requirement for 'continuous inspection'. Establishments where slaughter operations are taking place are considered to be under such inspection on days when slaughter takes place - on days where there is no slaughter, these plants are considered as free-standing processing plants and will need to have a CFIA visit.

The CFIA has been provided until August 22, 2005 to undertake action according to the following plan:

Immediate Action (upon receipt of this memorandum)

-CFIA inspectors in free-standing processing facilities to consult with their supervisor and, re-arrange their work schedules to increase the frequency of visits as much as possible to daily.

OBJET :

Fréquence de visites dans les établissements de transformation de la viande qui sont éligibles à exporter aux États-Unis.

Les procédures suivantes s'appliquent à tous les établissements qui sont éligibles à exporter aux États-Unis. Ces renseignements ont été à l'origine envoyés sous forme d'une note de service datée le 19 août, 2005.

1. Changement de la fréquence d'inspection des établissements de transformation de la viande agréés

Le Food Safety and Inspection Service (FSIS) du United States Department of Agriculture (USDA) a fait savoir à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) que le système canadien de fréquence d'inspection (FRIN) n'équivaut pas aux mesures américaines. Le FSIS a signalé à l'ACIA qu'il estime que les produits qui sont produits dans le cadre du FRIN **ne posent pas** un risque accru pour la santé publique; le FSIS exige toutefois des inspections quotidiennes en raison d'une interprétation des dispositions législatives selon laquelle il faut inspecter les établissements chaque jour pour satisfaire aux exigences de la réglementation américaine, laquelle prévoit une « inspection continue ». Les établissements où des animaux sont abattus sont visés par l'exigence de l'inspection continue les jours où des activités d'abattage y sont menées; les jours où aucun animal n'est abattu, ces établissements sont considérés comme des établissements uniquement transformateurs (ÉUT) et l'inspection de l'ACIA **s'avère alors** nécessaire.

L'ACIA doit avoir mis en œuvre le plan d'action décrit ci-après au plus tard le 22 août 2005.

Mesure d'application immédiate (dès l'arrivée de la présente note de service)

-Les inspecteurs de l'ACIA des ÉUT doivent consulter leur superviseur et revoir leur horaire de travail de façon à s'approcher autant que possible d'une fréquence quotidienne.

.../2

Short-term (by September 12th, 2005)

-CFIA inspectors to be trained and begin use of streamlined Multi-Commodity Activities Program (MCAP) Inspection procedures. The changes will provide more flexibility for scheduling and reporting of inspection activities and visits.
-Daily inspection visits to take place in affected establishments, with limited exceptions, by this time.

Medium term (before January 2006)

-A critical review of MCAP-Inspection tasks to be performed - streamline and reduce tasks if possible and validate the number of hours required per week to inspect free-standing meat processing plants.

Long term (no later than June 30, 2007)

-A scientific study will be designed and performed in order to provide the necessary evidence in support of less than daily inspections in free standing meat processing plants.

2. Changes to the MCAP-Inspection Guide:

With regards to the proposed changes to the MCAP-Inspection Guide, these consist of:

-The period of an individual MCAP inspections changes from a "per visit" to a "per week" basis. Thus, each inspection will now last the entire scheduled week (and, if necessary, any additional days of operation requested by the operator and approved by the CFIA) - note that the amount of time expected to be spent in the plant does NOT change as a result of this modification;

-MCAP tasks that are currently scheduled in meat processing plants as "once per visit" ("V" frequency) are now scheduled as "once per week" ("W1" frequency); the frequency of tasks scheduled less frequently [for ex., "once every 2 weeks", "once a month", etc.] does not change;

Mesures applicables à court terme (au plus tard le 12 septembre 2005)

-Les inspecteurs de l'ACIA doivent recevoir la formation nécessaire sur le Programme d'activités multi-sectorielles (PAM) rationalisé et commencer à en appliquer les nouvelles modalités. Les changements apportés assoupliront la planification des horaires et la préparation des rapports d'inspection.
-À ce stade, les établissements concernés, sauf quelques exceptions, doivent être inspectés quotidiennement.

Mesures applicables à moyen terme (avant janvier 2006)

-Les tâches d'inspection du PAM doivent être revues; il s'agit de simplifier et de réduire si possible les tâches, et de valider le nombre d'heures nécessaires chaque semaine pour l'inspection des ÉUT.

Mesures applicables à long terme (au plus tard le 30 juin 2007)

-On doit planifier et réaliser une étude scientifique afin de recueillir des données pour appuyer le bien-fondé d'une fréquence d'inspection moins élevée que l'inspection quotidienne pour les ÉUT.

2. Changements apportés au guide d'inspection PAM

On propose d'apporter les changements suivants au guide d'inspection PAM :

-Période des inspections individuelles PAM : changer « par visite » pour « par semaine ». Chaque inspection s'étend donc dorénavant sur la totalité de la semaine planifiée (et, au besoin, l'exploitant peut demander à l'ACIA d'approuver des jours d'exploitation additionnels); signalons qu'on s'attend à ce que la période de temps passée à l'établissement ne change PAS à la suite de cette modification;

-La fréquence des tâches PAM qui reviennent « une fois par visite » (fréquence « V ») devient « une fois par semaine » (fréquence « H 1 »); la fréquence des tâches qui reviennent moins souvent (ex. « une fois toutes les 2 semaines » ou « une fois par mois », etc.) ne change pas;

.../3