



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

August 22, 2006

Le 22 août, 2006

MEAT HYGIENE DIRECTIVE:

2006 - 45

SUBJECT:

Chapter 11 - Hong-Kong

This Directive includes the following changes:
- New labelling requirements for prepackaged fresh meat.

ENGLISH VERSION

Please replace pages 1 and 2 to the section on Hong-Kong of Chapter 11 of your copy of the Manual of Procedures with the attached new pages.

FRENCH VERSION

Please replace pages 1 and 2 to the section on Hong-Kong of Chapter 11 of your copy of the Manual of Procedures with the attached new pages.

DIRECTIVE DE L'HYGIÈNE DES VIANDES :

2006 - 45

OBJET :

Chapitre 11 - Hong-Kong

Cette directive comprend les modifications suivantes :
- Nouvelles exigences d'étiquetage pour la viande fraîche préemballée.

VERSION ANGLAISE

Veillez remplacer les pages 1 et 2 de la section sur Hong-Kong du chapitre 11 de votre copie du Manuel des méthodes avec les nouvelles pages ci-jointes

VERSION FRANÇAISE

Veillez remplacer les pages 1 et 2 de la section sur Hong-Kong 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.

11.7.3 HONG KONG**11.7.3.1 General information**

Before exporting pig uteri or horsemeat, permission must be sought from the Food and Environmental Hygiene Department, Hong Kong. Permits are required for all importations of meat products.

11.7.3.2 Import prohibitions or restrictions

The following shall not be exported unless with prior written permission from the Food and Environmental Hygiene Department of Hong Kong;

- 2.1 meat which consists of scraps, trimmings or other pieces (whether with or without bone) of such shape or in such condition as to afford insufficient means of identification with a definite part of a carcass, or
- 2.2 meat comprising the wall of the thorax or abdomen from which there has been detached any part of the pleura or (save in the case of meat derived from a pig) the peritoneum, other than a part necessarily removed in preparing the meat, or
- 2.3 meat other than mutton and lamb, from which a lymphatic node, except a node necessarily removed in preparing the meat, has been taken out, or
- 2.4 the head of an animal without the maxillary lymph nodes.
- 2.5 Bovine meat must comply with the following requirements:
 - 2.5.1. be derived from animals less than 30 months of age, and
 - 2.5.2 comprise boneless skeletal muscle cuts or identifiable trimmings, excluding all parts of the diaphragm, cheek and head meat, trimmings from the vertebral column, mechanically separated meat and product from advanced meat recovery systems.
 - 2.5.3 The following establishments are eligible to export bovine meat to Hong Kong (as of **May 4, 2006**):

11, 38, 40, 42, 51, 93, 96, 152, 161B, 205, 235A, 283, 309, 395, 400, 401, **444**, 454, 523, 587, 597.
- 2.6 Pig uteri and horse meat must comply with the following requirements:
 - 2.6.1 the consignment **must** be conveyed under refrigeration,
 - 2.6.2 a report **must** be made to the Food and Environmental Hygiene Department of Hong Kong within 24 hours of the arrival of the consignment, stating the amount, description of the goods and the place of storage,
 - 2.6.3 on arrival, the consignment **must** be inspected by food officers of the Food and Environmental Hygiene Department of Hong Kong,
 - 2.6.4 an import permit must be obtained in advance, **and**
 - 2.6.5 in the case of pig uteri only non-gravid uteri are permitted.

11.7.3.3 Specific or additional inspection procedures

The accuracy and effectiveness of operator implementation of the applicable requirements listed in Part (2), above, and Part (6), below, must be routinely verified by **local inspection staff and are subject to regular external verification as per Chapter 1, Section 1.7.13 of this Manual.**

The inspection of pig uteri must be conducted as follows:

3.1 For gilts: Inspected visually and by palpation.

3.2 For sows: Inspected visually, by palpation and by incision.

Since pig uteri are highly vascular organs, care must be taken to ensure that they do not show any inflammatory changes and that, whenever possible, these pig uteri are not obtained from sows which have a high ratio of inflammation or congestion.

Uteri from post-parturient sows should be excluded from export, along with those from pigs in estrus.

11.7.3.4 Additional certification

Certification in English only.

4.1 In the case of pig uteri, form CFIA-ACIA 1454 shall be endorsed as follows:

I,, veterinary officer duly designated by the Government of Canada, certify that:

- the pig uteri of the consignment described above were derived from pigs which were inspected before and after slaughter by veterinary inspectors approved by the Government of Canada and are certified healthy,
- the pig uteri of the consignment described above are wholesome and free from disease and congestion.

Or an additional certificate may be attached to form CFIA-ACIA 1454, using the format shown in Annex A.

4.2 In the case of beef, the certificate shown in Annex B shall be used.

4.3 In the case of game, farmed game and farmed game bird meat, Annex C shall be used.

4.4 In the case of antlers form CFIA-ACIA 5246 (Annex D) shall be used.

4.5 It is illegal in Hong Kong to offer for sale for human consumption any fish, meat or poultry which contains synthetic growth promoting hormones. Since these hormones are also banned in Canada, it would be acceptable to certify their absence in meat products for export to Hong Kong, if requested to do so.

11.7.3.5 Special packaging and marking requirements

The label of fresh chilled meat products derived from beef, mutton and pork destined for retail sale (prepackaged products) must bear the name and address of the slaughterhouse and the date of slaughter of the animals from which the meat is derived.

11.7.3 HONG KONG**11.7.3.1 Généralités**

Avant d'exporter des utérus de porc ou de la viande de cheval, on doit obtenir la permission du "Food and Environmental Hygiene Department", Hong Kong. Des permis d'importation sont nécessaires pour toutes les importations de produits de viande.

11.7.3.2 Interdictions ou restrictions d'importation

Les produits ci-dessous ne doivent pas être exportés sauf si une permission écrite a été obtenue au préalable du "Food and Environmental Hygiene Department" de Hong Kong;

- 2.1 la viande consistant en fragments, en parures ou autres morceaux (avec ou sans os) d'une forme ou dans un état tel qu'il n'est pas possible de les distinguer anatomiquement, ou
- 2.2 la viande comprenant la paroi thoracique ou abdominale de laquelle une partie de la plèvre (sauf dans le cas de la viande de porc) ou du péritoine a été enlevée, autre que les parties nécessairement enlevées lors de la préparation de la viande, ou
- 2.3 la viande, autre que celle de mouton ou d'agneau, de laquelle un ganglion lymphatique, sauf les ganglions nécessairement enlevés lors de la préparation de la viande, a été enlevé, ou
- 2.4 la tête d'un animal sans les ganglions maxillaires.
- 2.5 La viande de bœuf doit être conforme aux exigences suivantes;
 - 2.5.1 provenir d'animaux âgés de moins de 30 mois, et
 - 2.5.2 comprendre des coupes de muscle squelettique sans os ou des parures identifiables, excluant toutes les parties du diaphragme, la viande provenant des joues ou de la tête, les parures de la colonne vertébrale, la viande séparée mécaniquement et tout produit préparé au moyen de systèmes évolués de récupération de la viande,
 - 2.5.3 provenir des établissements suivants approuvés pour exportation à Hong Kong (en date du 4 mai 2006):

11, 38, 40, 42, 51, 93, 96, 152, 161B, 205, 235A, 283, 309, 395, 400, 401, 444, 454, 523, 587, 597
- 2.6 On doit respecter les exigences suivantes lorsqu'on exporte des utérus de porc et de la viande de cheval;
 - 2.6.1 la marchandise doit être acheminée sous réfrigération,
 - 2.6.2 un rapport doit être fait au "Food and Environmental Hygiene Department" de Hong Kong dans les 24 heures suivant l'arrivée de la marchandise, indiquant la quantité, la description des produits et le lieu d'entreposage,
 - 2.6.3 à l'arrivée, la marchandise sera inspectée par les inspecteurs des aliments du "Food and Environmental Hygiene Department" de Hong Kong,
 - 2.6.4 un permis d'importation doit être obtenu d'avance,
 - 2.6.5 dans le cas des utérus de porc, seuls les utérus non gravides seront acceptés.

11.7.3.3 Modalités particulières ou supplémentaires d'inspection

L'exactitude et l'efficacité de la mise en œuvre par l'exploitant des exigences énumérées dans la section 2, ci-dessus, et dans la section 6, ci-dessous, doivent être vérifiées régulièrement par **le personnel local d'inspection et sont sujettes à des vérifications externes régulières en vertu du chapitre 1, section 1.7.13 du présent Manuel.**

L'inspection des utérus de porc doit être faite comme suit:

3.1 Jeunes truies: Inspection visuelle et palpation.

3.2 Truies adultes: Inspection visuelle, palpation et incision.

Les utérus de porc étant des organes fortement vascularisés, on doit s'assurer qu'ils ne présentent pas de réaction inflammatoire et, dans la mesure du possible, que ces utérus ne proviennent pas de truies présentant un haut degré d'inflammation ou de congestion.

Les utérus provenant de truies qui étaient en période d'œstrus ou de post-partum ne peuvent être exportés.

11.7.3.4 Exigences supplémentaires de certification

Les certificats doivent être rédigés en anglais. La traduction qui suit n'est présentée qu'à titre d'information.

4.1 Dans le cas d'utérus de porc, utiliser le formulaire CFIA-ACIA 1454:

Je,, officier vétérinaire désigné par le gouvernement du Canada, certifie que;

- les utérus de porc de l'envoi décrit ci-haut proviennent de porcs qui ont été inspectés avant et après l'abattage par des inspecteurs vétérinaires agréés du gouvernement du Canada et qui ont été déclarés sains,
- les utérus de porc de l'envoi décrit ci-haut sont sains et exempts de maladie et de congestion.

Ou encore un certificat supplémentaire, tel qu'illustré dans l'annexe A, peut être joint au formulaire CFIA-ACIA 1454.

4.2 Dans le cas du bœuf, utiliser le certificat illustré à l'annexe B.

4.3 Dans le cas de la viande de gibier sauvage, de gibier d'élevage et de gibier à plumes, utiliser l'annexe C.

4.4 Dans le cas des andouillers (merrain), utiliser le formulaire CFIA-ACIA 5246 (annexe D).

4.5 À Hong Kong, il est illégal de vendre pour consommation humaine tout poisson, viande ou volaille contenant des hormones de croissance synthétiques. Étant donné que ces hormones sont aussi interdites au Canada, il est acceptable, lorsque requis, de certifier leur absence dans des produits de viande destinés à l'exportation vers Hong Kong.

11.7.3.5 Exigences spéciales de marquage et d'emballage

L'étiquette des produits de viande frais réfrigérés provenant du boeuf, mouton et porc destinés à la vente au détail (produits pré-emballés) doit porter le nom et l'adresse de l'abattoir et la date d'abattage des animaux d'où provient la viande.