



Ottawa, Ontario  
K1A 0Y9

Ottawa (Ontario)  
K1A 0Y9

January 9, 2006

Le 9 janvier 2006

**MEAT HYGIENE DIRECTIVE:**

**DIRECTIVE DE L'HYGIÈNE DES VIANDES :**

**2006 - 04**

**2006 - 04**

**SUBJECT:**

**OBJET :**

Chapter 11 - Section 11.7.3 - USA

Chapitre 11 - Section 11.7.3 - États-Unis

1. Update to the FSIS labelling requirements (Stamping requirements for carcasses, halves, quarters, primal cuts and offal and labelling requirements for protective coverings).

1. Mise à jour des exigences d'étiquetage du FSIS (Exigence d'estampillage des carcasses, des demi-carcasses, coupes primaires et abats et d'étiquetage pour les emballages de protection).

2. Update to the list of establishments.

2. Mise à jour de la liste des établissements.

Please note that:

Veillez prendre note que:

**January 1<sup>st</sup>, 2006** is the deadline established by the FSIS for implementing the stamping requirements for carcasses, halves, quarters, primal cuts and offal. However, **until June 1, 2006**, FSIS will permit unmarked products (as defined by FSIS) to continue when directed for further processing at an FSIS-inspected establishment.

La date de mise en oeuvre établit par le FSIS pour l'exigence d'estampillage des carcasses, des demi-carcasses, coupes primaires et abats est le **1<sup>er</sup> janvier 2006**. Cependant, jusqu'au **1<sup>er</sup> juin 2006**, le FSIS permettra que les produits non-marqués (tel que défini par le FSIS) puissent continuer à être dirigés, pour transformation ultérieure, vers un établissement sous inspection du FSIS.

**ENGLISH VERSION**

**VERSION ANGLAISE**

Please replace pages 5, 6, 6 I, 6J, 7 and 8 and add 8A to Chapter 11 of your copy of the Manual of Procedures with the attached new pages.

Veillez remplacer les pages 5, 6, 6 I, 6J, 7 et 8 et ajouter 8A au Chapitre 11 de votre copie du Manuel des méthodes avec les nouvelles pages ci-jointes.

**FRENCH VERSION**

Please replace pages 6A, 6B, 6 I, 6J, 6K, 7, 8, and 9 and add 9A to Chapter 11 of your copy of the Manual of Procedures with the attached new pages.

**VERSION FRANÇAISE**

Veillez remplacer les pages 6A, 6B, 6 I, 6J, 6K, 7, 8 et 9 et ajouter 9A au 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.

**(5) Special marking and packaging requirements****(a) Weight**

The words "net weight" must be printed in full. The weight must be indicated on all containers and certificates in avoirdupois units (lb, oz). Standard weight must be printed, not handwritten. As long as avoirdupois indication is fulfilled, the weight can also be shown in the metric system.

**(b) Stamping requirements for carcasses, halves, quarters, primal cuts, and offal.**

Imported products that must be marked with the meat inspection legend include carcasses, each primal cuts of carcasses, beef liver, beef tongue and beef hearts. Primal cuts of carcasses include:

<b>Beef</b>	<b>Veal, mutton, goats</b>	<b>Pork</b>	<b>Equine</b>
Round	Leg	Ham	Round
Flank	Flank	Loin	Loin
Loin	Loin	Belly	Flank
Rib	Rack	Shoulder	Rib
Plate	Breast	Jowl	Plate
Briskets	Shoulder		Brisket
Chuck			Chuck
Shank			Shank

**Note:** Primal cuts in protective wrappings as defined in paragraph d) below bearing the inspection legend are deemed to be meeting the marking requirements.

**(c) Horsemeat**

The larger cuts of horsemeat must be stamped "horsemeat" with green ink. At least one stamp is required for each ten pounds of boneless meat in bulk.

**(d) Outside containers, alternative packaging and protective covering.****(i) General Requirements**

Approval by Washington of the outside containers for fresh meat is not required.

The label must bear the following information:

- product name,
- establishment number and country of origin,
- name and address of the manufacturer or distributor,
- net quantity of contents in avoirdupois (pounds and ounces) or liquid measure,
- list of ingredients,
- handling statements, if applicable, and
- maximum percentage of retained water in raw single ingredient products, as applicable (see section (2)(a)(iii) above for details).

## NOTE:

The following requirements apply regarding how to indicate the official establishment number of the establishment in which the product was processed:

- (1) the establishment number is indicated within the meat inspection legend; or
- (2) the establishment number is indicated outside the inspection legend elsewhere on the exterior of the container or its labelling, e.g., the lid of a can, if shown in a prominent and legible manner in a size sufficient to insure easy visibility and recognition and accompanied by the prefix "EST"; or
- (3) the establishment number is indicated off the exterior of the container, e.g., on a metal clip used to close casings or bags, or on the back of a paper label of a canned product, or on other packaging or labelling material in the container, e.g., on aluminum pans and trays placed within containers, when a statement of its location is printed contiguous to the official inspection legend, such as "EST. No. on Metal Clip" or "Est. No. on Pan", if shown in a prominent and legible manner in a size sufficient to insure easy visibility and recognition; or
- (4) the establishment number is indicated on an insert label placed under a transparent covering if clearly visible and legible and accompanied by the prefix "EST".

In the case of horsemeat marks must be printed, lithographed, or embossed on the containers. Labels attached to the container are not permitted.

The following information is required by the USDA on the end panels of outside containers and immediate containers which are shipping containers also:

- name of product,
- country of origin,
- establishment number,
- lot identification marks, i.e., the export stamp with the certificate number.

The intent of the above requirement is to ensure that an end panel of every carton on each pallet is accessible for examination by the USDA / FSIS inspector - without further handling. Therefore it is not mandatory to print both end panels provided the printed end faces the outside when the cartons are arranged on the pallet.

Note: It is not necessary to put this information on the end panels if pallets are made in such a way that the main panel (displaying all mandatory information) of every carton is visible to the import inspector.

One should pay special attention to the stamping of the lot identification marks on the boxes. The stamping must be fully and permanently legible and must not cover any other information or marks. Any unsatisfactory stamping could lead to the rejection of the shipment or extensive delay for its release.

Please note that, in addition to the above requirement, the main panels of these containers should have all the required features of a label in accordance with the existing U.S. regulations. The end panel may be the main panel.

(ii) Alternative Packaging Procedures

I. POLICY

Palletized, consumer packaged (including food service - hotel, restaurant or institution - HRI), fully marked and labelled meat and poultry products may be exported to the United States with the shipping marks and shipping container label applied to the outside of the pallet, rather than to individual tray packs or cartons. However, the pallet must move as an intact unit into distribution.

## II. PROVISIONS FOR ALTERNATIVE PACKAGING PROCEDURES

## Packaging and palletizing:

1. Fully marked and labelled, packaged products are placed on pallets, most commonly in cartons or trays. The trays may be stretch wrapped in groups or individually. The products must be secured sufficiently to allow efficient handling during import reinspection sample selection.
2. The trays or cartons are then palletized and subsequently stretch wrapped (or covered by corrugated material). The wrapped pallet is considered as one shipping container.
3. Only one type of product may be assembled on a pallet.

## A - Labelling

1. When a pallet is identified as a shipping container, one main shipping label is required.
2. A shipping container label must prominently and legibly display all required information.
3. The shipping mark (for Canadian exports, this is defined as the export stamp number) must be applied to the pallet. Individual trays need not be marked with the shipping marks. However, if the entire pallet does not move as an intact unit into distribution, then individual cartons or trays are considered shipping cartons and must bear the mandatory labelling requirements. Shipping marks must then be on the individual cartons or trays.

## B - Certification

1. **When the pallet is presented as a shipping container, all production codes present on the retail package (such as date codes imprinted on the can or package) in the shipment must be provided as an addendum to the export certificate. This information can be provided either by the foreign inspection service or the importer.**
2. In the event that production codes are missing, incorrect or completely illegible, or the addendum does not accurately reflect the code present on the product, then the product will not be permitted to move as an intact unit into the United States, until the information is provided. The importer can provide a corrected list of production codes associated with the product.

## III. IMPORTER RESPONSIBILITY

- When utilizing alternative packaging procedures, the importer is responsible for assuring that the entire pallet will be distributed to retail or the end user as an intact unit.
- FSIS requires that individual units distributed prior to retail or to an end user must be identified with the appropriate labelling features, including the shipping mark, and must comply with 9 CFR 327.26 (a) or (b) or 9 CFR 381. 204 (a) or (b), as applicable.
- If FSIS finds product in commerce that has not complied with these requirements, the product is subject to FSIS detention and/or seizure.
- If FSIS program officials determine that a company or importer consistently violates the provisions of this program, the establishment shall be removed from the program at the discretion of the Import Inspection Division (Deputy Director of Operations). The establishment will be notified through the Office of International Affairs that the plant has been suspended from the program. Establishments requesting program reinstatement must submit a letter, through the CFIA to FSIS, Office of International Affairs requesting reinstatement to the program. This correspondence must provide an explanation of which corrective actions have been taken to prevent future violations.

## IV. Import establishment responsibility

The import establishment will be responsible for presenting the lot in a manner so that each individual unit within the lot has an equal chance of being selected as a sample

(iii) Protective covering

Unprocessed meat products can be wrapped in protective covering (e.g., cryovac bag, plastic wrap, paper wrap) to protect them against soiling or excessive drying during transportation or storage. Protective covering can bear only the meat inspection legend and the establishment number and optional information which include company brand names, logo, trade marks, or code numbers but no other mandatory labelling information (e.g., safe handling instructions, product description) may be included unless all the mandatory labelling features required for immediate container under the USDA regulations are also included.

The display of any required labelling information besides the meat inspection legend, establishment number, company brand names, logo, trade marks, or code numbers on protecting covering causes that wrapping to be considered an "immediate container" rather than a "protective covering" and as such it must be fully labelled with all labelling information.

(e) Consumer packages

Containers of meat products (cartons, bags, labels, etc...) offered on the retail market must receive prior approval from the FSIS Food Labelling Division (FLD) in Washington.

Containers approved by the United States are not to be used in Canada unless they have also been registered by Ottawa in the usual manner. Requests for approval by Washington are to be directed by plant management to the following address:

Food Labelling Division  
Food Safety & Inspection Service (FSIS)  
Labelling Review Branch  
U.S. Department of Agriculture  
P.O. Box 7416  
Ben Franklin Station  
Washington, D.C. 20044-7416  
U.S.A.  
(202) 205-0623

A sample of the form for approval is shown on Annex O (Form FSIS 2234-1, Application for Approval of Labels, Markings or Service).

The use of FSIS approved labels is not permitted in Canada if they have not received approval from Ottawa as usual.

(f) Requirements for quality controls for certain products and products bearing labelling claims such as a reference to percentage lean

Labelling claims such as reference to percentage lean to be marked on cartons of boneless meat entering the United States is not permitted unless the producing plant has a quality control (QC) program which can verify box label claims and a label approved by the FLD in Washington.

Once the label approval has been received, a quality control program should be written, kept on file at the establishment, implemented by the operator and monitored by the operator and the inspection staff. No prior approval is needed, nor is it necessary to forward the program to Ottawa for transmittal to the U.S.A.

Certain other products such as mechanically separated meat or finely textured beef must also be produced under a quality control (QC) program to ensure that specific standards are met and confirm compliance. The operator is responsible to develop, implement and monitor the required QC programs.

The necessary elements of an adequate quality control system would be:

- (i) a sampling system statistically valid
- (ii) a recognized analytical method
- (iii) an acceptable record keeping system
- (iv) a detailed procedure for corrective action to be taken in case of process deviation

The criteria for acceptability are that the Quality Control must support the information shown on the label.

Production under adequate and effective HACCP system should meet the above requirements.

(g) Cured pork bellies

FSIS Meat Inspection Regulations require that cured pork bellies prepared for slicing and labelling as bacon must not exceed the weight of the fresh uncured pork bellies. Establishments that manufacture cured pork bellies that will be exported to the U.S. either as bellies or bacon must utilize processing procedures that will produce product that is in compliance with the applicable regulations.

To demonstrate compliance, the following information must be documented on a production lot basis as part of the establishment's quality control program:

1. Ingredients of cure (pickle formulation) by percentage;
2. Intended (target) pickle pick-up (pump/immersion) percentage;
3. Drain time if any;
4. Actual pickle pick-up (pump immersion) percentage;
5. Cooling shrink (smokehouse/water bath, etc.) percentage;
6. Cooler shrink percentage.

For bacon yield determination, the guidelines to be used can be found in the FSIS Directive FSIS 7310.6. A copy of the Directive has been sent to each area office so that it could be forwarded to each establishment manufacturing bacon for export to the USA. Please note that the requirement for prior approval of the Quality Control Program has been removed since the implementation of mandatory HACCP.

The CFIA inspector must monitor production procedures and plant records to determine compliance and must not certify shipments of cured pork bellies to be sliced or labelled as bacon for export to the U.S. unless the procedures and records outlined above have been complied with.

(h) Product designation - boneless beef

Designations such as "bull beef", "cow beef", "forequarter beef", "hindquarter beef", etc., are not permitted as markings. Proper designation is "boneless beef" followed by foreign country's name.

Exception! Cheek meat shall follow the proper designation such as "boneless beef - cheek meat" since it is a restricted material in certain products.

It should be noted that beef cheek includes lymph nodes and fat and beef cheek meat does not. Beef cheek should be described as followed: "beef cheek with lymph nodes and fat attached" or similar wording.

The same applies to salivary glands, e.g. "Beef salivary glands with lymph nodes and fat. Similar designation should be used for pork cheek meat and pork head meat.

**(i) Viande de gibier et gibier d'élevage**

Voir le paragraphe 4(a) ci-haut pour l'attestation de santé animale applicable.

Utiliser le formulaire CFIA-ACIA 1454 pour les produits d'espèces assujetties à l'inspection volontaire de l'USDA (bison, lapin, caille, etc.). Ces produits sont assujettis à l'inspection de la *Food and Drug Administration* (FDA) lors de l'entrée aux États-Unis.

Dans le cas de produits de viande de bison, l'annexe A-1 doit être émise.

**(ii) Boyaux naturels**

Utiliser le formulaire CFIA-ACIA 1454 et l'annexe C. Voir l'annexe Z dans le cas de boyaux d'ovins.

**(iii) Produits pour fins pharmaceutiques**

Voir le paragraphe 4(a) ci-haut pour l'attestation de santé animale applicable.

Voir la section 11.6.2

**(d) Pour les produits non comestibles**

(i) Voir le paragraphe 4(a) ci-haut pour l'attestation de santé animale applicable.

(ii) L'exportation de têtes et de pattes de volaille vers les États-Unis est permise pourvu que l'expédition soit accompagnée de l'attestation suivante reproduite sur du papier à en-tête du Ministère (Annexe F):

"The materials in this shipment are derived from birds of Canadian or U.S. origin and have been denatured under inspection supervision at an inspected Canadian plant. The product is destined for pet food."

*(Les produits transportés proviennent d'oiseaux d'origine canadienne ou américaine et ont été dénaturés sous la surveillance d'un inspecteur dans un établissement canadien. Le produit est destiné à la consommation animale.)*

(iii) On peut exporter vers les États-Unis des produits non comestibles de viande fraîche rouge, mais l'expédition doit être accompagnée d'un certificat reproduit sur du papier à en-tête du Ministère. Il doit porter le titre de: "certificat officiel d'inspection pour les viandes et les produits carnés frais non comestibles destinés à l'alimentation animale". (Annexe G)

(iv) Les deux certificats décrits ci-dessus doivent porter de façon évidente la mention "ORIGINAL".

(v) Pour l'exportation d'abats non comestibles d'origine bovine, ovine, caprine et de cervidé, voir l'Annexe Z pour les conditions.

(vi) Dénaturation

Tous les produits de viande exportés aux E.-U.A et identifiés pour alimentation animale doivent être dénaturés. Cependant, une dérogation peut être obtenue de l'USDA. Pour obtenir une dérogation il faut utiliser le formulaire "Application and permit for importation of undenatured inedible meat and poultry product" (annexe P). Les restrictions/conditions américaines applicables apparaissent sur le formulaire. Le permis d'importation doit accompagner l'envoi. La demande doit être envoyée à:

Office of International Affairs (OIA), Import Inspection Division  
Washington, DC

Téléphone: (202) 720-9904

Télécopieur : (202) 720-6050

Heures d'opération: 7h00 à 16h30, heure de l'Est, lundi au vendredi, excluant les jours fériés

**(5) Exigences spéciales de marquage et d'emballage****(a) Poids**

Les mots "net weight" doivent être imprimés en entier. Les poids doivent être déclarés sur tous les contenants et les certificats selon le système avoir du pois (lb, oz). Le poids, sur les contenants à poids uniforme, doit être imprimé et non écrit à la main. Pourvu qu'il apparaisse en système avoir du poids, le poids peut aussi apparaître en système métrique.

**(b) Exigence d'estampillage des carcasses, des demi-carcasses, coupes primaires et abats.**

Les produits importés devant être marqués avec l'estampille comprennent les carcasses, les coupes primaires, de même que le foie de bœuf, la langue de bœuf et le cœur de bœuf. Les coupes primaires sont définies comme suit:

<b>Bœuf</b>	<b>Veau, mouton, chèvre</b>	<b>Porc</b>	<b>Cheval</b>
Ronde	Gigot	Fesse	Ronde
Flanc	Flanc	Longe	Longe
Longe	Longe	Flanc	Flanc
Côte	Carré	Épaule	Côte
Poitrine	Poitrine	Bajoue	Poitrine
Pointe de poitrine	Épaule		Pointe de poitrine
Bloc d'épaule			Bloc d'épaule
Jarret			Jarret

Remarque: Les coupes primaires dans des emballages de protection tel que définis en d) plus bas, sont considérées comme conformes aux exigences d'estampillage.

**(c) Viande de cheval**

Il est obligatoire d'inscrire, à l'encre verte, la mention "horsemeat" (viande de cheval) sur les morceaux les plus gros. Il faut au moins une marque par dix livres de viande désossée et expédiée en vrac.

**(d) Contenants extérieurs, autres méthodes d'emballage et emballage de protection.****(i) Généralités**

Il n'est pas nécessaire de faire approuver par Washington les contenants extérieurs de viande fraîche.

Les étiquettes doivent porter l'information suivante :

- description du produit
- numéro d'agrément et pays d'origine
- poids net (système avoirdupois)
- liste d'ingrédients, s'il y a lieu
- nom et adresse du manufacturier ou distributeur
- instructions d'entreposage/manutention s'il y a lieu, et
- pourcentage maximal d'eau retenue dans le produit cru à ingrédient unique, s'il y a lieu (voir la section (2)(a)(iii) plus haut pour les détails)

REMARQUE : Le numéro officiel de l'établissement officiel où le produit a été transformé doit être indiqué de l'une ou l'autre des façons suivantes :

- 1) à l'intérieur de l'estampille d'inspection des viandes;
- 2) à l'extérieur de l'estampille d'inspection des viandes, c.-à-d. ailleurs sur l'extérieur du contenant ou sur son emballage (p. ex. couvercle d'une boîte de conserve), pourvu qu'il soit visible et lisible (hauteur des caractères suffisante pour qu'on puisse facilement le voir et le distinguer) et qu'il soit précédé de l'abréviation « EST »;

- 3) ailleurs que sur l'extérieur du contenant (p. ex. sur un crampon métallique employé pour fermer un boyau ou un sac, au verso de l'étiquette de papier d'un produit en conserve ou sur un autre type de matériaux d'emballage ou d'étiquetage se trouvant à l'intérieur du contenant (p. ex. plateaux ou assiettes en aluminium), pourvu que son emplacement soit indiqué à proximité de l'estampille officielle d'inspection des viandes (p. ex. ``EST. No. on Metal Clip" or ``Est. No. on Pan" - « n° d'ET sur crampon métallique » ou « n° d'ET sur assiette ») et qu'il soit visible et lisible (hauteur des caractères suffisante pour qu'on puisse facilement le voir et le distinguer);
- 4) sur une étiquette intérieure placée sous un emballage transparent, pourvu qu'il soit visible et lisible et précédé de l'abréviation « EST ».

Dans le cas de la viande de cheval, les marques apparaissant sur les contenants doivent être imprimées, lithographiées ou estampillées. L'application d'étiquettes n'est pas permise.

L'information suivante est requise par les Etats-Unis sur les **panneaux de bout** des contenants extérieurs et des contenants immédiats qui servent aussi de contenants d'expédition:

- nom du produit,
- pays d'origine,
- numéro de l'établissement,
- marques d'identification du lot, c.a.d. estampille d'exportation avec le numéro du certificat.

La raison de cette exigence est de permettre qu'un panneau de bout de chaque carton sur toutes les palettes soit à la portée immédiate de l'inspecteur américain pour examen sans autre manipulation. Il n'est donc pas obligatoire d'imprimer les deux panneaux de bout en autant que le bout imprimé soit à l'extérieur lorsque les cartons sont empilés sur les plateformes.

**Nota: Il n'est pas nécessaire de placer toute cette information sur l'un ou les deux panneaux de bout si les cartons sont empilés sur les palettes de façon telle que le panneau de côté principal (montrant toute l'information obligatoire) de chaque carton, est visible pour l'inspecteur à l'importation.**

Il faudra porter une attention spéciale lors de l'estampillage des marques d'identification du lot sur les boîtes. L'estampillage doit être entièrement lisible, le demeurer de façon permanente et ne pas couvrir d'autres informations ni d'autres marques. Tout estampillage insatisfaisant pourrait amener le refus de l'expédition ou occasionner de longs retards pour sa libération.

Veillez noter que, en plus des exigences ci-haut, les panneaux principaux de ces contenants doivent avoir toutes les caractéristiques exigées d'une étiquette en accord avec les règlements américains en cours. Le panneau de bout peut être le panneau principal.

## (ii) Autres méthodes d'emballage

### I. Politique

Dans le cas d'un envoi de produits de viande emballés en unités de vente au consommateur (incluant le service alimentaire - hôtel, restaurant, institution - HRI), palettisés et dûment marqués et étiquetés, qui est destiné à être acheminé dans le commerce de détail au titre d'une unité complète, l'étiquette d'identification du contenant d'expédition et les marques d'expédition peuvent être apposées sur l'extérieur de la palette, plutôt que sur les boîtes ou plateaux d'emballage individuels.

### II. Dispositions relatives aux autres procédures d'emballage

#### Emballage et palettisation

1. Les produits emballés, dûment marqués et étiquetés, sont placés sur une palette dans des boîtes ou des plateaux. Les plateaux peuvent être emballés sous film étirable de façon individuelle ou groupée. Ils doivent être suffisamment solides et assez hauts pour qu'on puisse facilement les manipuler durant la sélection des échantillons aux fins de l'inspection des importations.

2. Les boîtes ou les plateaux sont ensuite palettisés et emballés sous film étirable (ou recouverts d'un matériau ondulé). La palette emballée sous film étirable est considérée comme étant un seul contenant d'expédition.
3. Un seul type de produit peut être placé sur chaque palette.

#### A - Étiquetage

1. Lorsqu'une palette est présentée comme contenant d'expédition, une seule étiquette d'identification doit lui être apposée.
2. L'étiquette d'identification du contenant d'expédition doit afficher d'une manière lisible et visible toute l'information exigée.
3. La marque d'expédition (pour ce qui est des produits en provenance du Canada, celle-ci est le numéro d'estampille d'exportation) doit être apposée sur la palette, plutôt que sur les plateaux individuels. Cependant, si la palette n'est pas destinée à être acheminée dans le commerce de détail au titre d'une unité complète, les boîtes ou plateaux individuels sont considérés comme étant des contenants d'expédition et doivent donc être étiquetés individuellement.

#### B - Certification

1. **Lorsqu'une palette est présentée comme contenant d'expédition, il faut qu'un addendum au certificat d'exportation énumère tous les codes de production inscrits sur les unités de vente incluses dans l'envoi (comme les codes de date imprimés sur les emballages, ou le code de production sur les boîtes ou autres contenants). Cet addendum peut être fourni par l'ACIA ou l'importateur.**
2. Si des codes de production sont manquants, inexacts ou complètement illisibles sur l'addendum, l'envoi ne pourra être acheminé aux États-Unis au titre d'une unité complète jusqu'à ce que l'information ait été fournie ou corrigée. L'importateur peut fournir une liste corrigée des codes de production associés au produit.

#### III. Responsabilité de l'importateur

- . L'importateur doit s'assurer que la palette est acheminée dans sa totalité dans le commerce de détail au titre d'une unité complète..
- . Le FSIS exige que les unités individuelles distribuées avant le commerce de détail ou le dernier utilisateur doivent être dûment marquées et étiquetés incluant les marques d'expédition et doit être en règle avec 9 CFR 327.26 (a) ou (b) ou 9 CFR 381.204 (a) ou (b), selon ce qui s'applique.
- . Si le FSIS trouve un produit dans le commerce qui ne rencontre pas ces exigences, le produit est sujet à une détention et/ou une saisie.
- . Si un représentant de FSIS détermine qu'une entreprise ou un importateur ne respecte pas les exigences du programme de façon répétitive, l'établissement cessera d'être admissible à ce programme à la discrétion du Import Inspection Division (Deputy Director of Operation). L'établissement sera avisé à travers le Office of International Affairs que son admissibilité au programme a été suspendue. En pareil cas, l'établissement suspendu doit présenter une demande de réadmission au programme, au moyen d'une lettre adressée, par l'entremise de l'ACIA, au FSIS, Office of International Affairs. Cette lettre doit fournir des détails sur les actions correctives prises pour éviter de futures infractions.

#### IV Responsabilité de l'établissement d'importation

L'établissement importateur doit présenter le lot de telle manière que chacune de ses unités individuelles aura des chances égales d'être sélectionnée en tant qu'échantillon.

(iii) Emballage de protection

Les produits de viande non transformés peuvent être placés dans un emballage de protection (p. ex., sac Cryovac, enveloppe de plastique ou de papier) pour les protéger de la contamination ou du dessèchement lors du transport ou l'entreposage. Ce type d'emballage ne peut porter que l'estampille d'inspection des viandes et le numéro de l'établissement ainsi que les informations facultatives suivantes qui comprennent un nom commercial, un logo, une marque de commerce ou des numéros de code, mais aucun autre renseignement obligatoire en matière d'étiquetage (p. ex., les instructions de manutention sécuritaires, la description du produit) ne peut figurer sur l'emballage à moins que toutes les données d'étiquetage obligatoires visant le contenant immédiat en vertu de la réglementation des États-Unis (USDA) y figurent également.

L'affichage de tout renseignement obligatoire en matière d'étiquetage en plus de l'estampille d'inspection des viandes, du numéro de l'établissement, du nom commercial, du logo, de la marque de commerce ou de numéros de code sur l'emballage de protection fait en sorte que cet emballage est considéré comme un « contenant immédiat » plutôt qu'un « emballage de protection », et à ce titre l'emballage doit être dûment étiqueté et porter tous les renseignements exigés en matière d'étiquetage.

(e) Contenants pour vente au détail

Toutes les étiquettes pour les contenants de produits carnés préparés ou (boîtes, sacs, etc) destinés à la vente au détail doivent recevoir l'approbation préalable du FSIS Food Labelling Division (FLD) Washington.

Les demandes d'approbation par FLD doivent être envoyées par la direction de l'établissement à l'adresse suivante:

Food Labelling Division  
Food Safety & Inspection Service (FSIS)  
Labelling Review Branch  
U.S. Department of Agriculture  
P.O. Box 7416 Ben Franklin Station  
Washington, D.C. 20044 - 7416  
U.S.A.  
(202) 205-0623

Un échantillon du formulaire de demande d'approbation se trouve en annexe O. (Formulaire 7234-1, Application for approval of Labels, Markings or Device.)

L'usage d'emballages approuvés par les États-Unis n'est toutefois pas autorisé au Canada à moins qu'ils n'aient aussi reçu l'approbation d'Ottawa selon la procédure habituelle.

(f) Exigences pour des programmes de contrôle de la qualité pour certains produits et pour les produits dont l'étiquette porte une allégation comme une référence au pourcentage de maigre

Les allégations comme une référence au pourcentage de maigre sur les cartons de viande désossée entrant aux États-Unis n'est pas permise à moins que l'usine de production n'ait un programme de contrôle de la qualité (QC) qui puisse soutenir les déclarations présentées sur les boîtes. Les étiquettes portant des allégations doivent aussi être approuvées au préalable par le FLD à Washington.

Lorsque l'approbation de l'étiquette est reçue, un programme de contrôle de la qualité doit être élaboré, conservé en dossier à l'établissement, mis en vigueur par l'exploitant et vérifié par l'exploitant et l'inspecteur. L'approbation ou préalable du programme n'est pas requise. Il n'est pas nécessaire non plus de faire parvenir le programme à Ottawa pour le faire suivre aux É.-U.A.

Certain produits comme la viande séparée mécaniquement et la viande finement texturée doivent aussi être produits à l'aide d'un programme de contrôle de la qualité pour assurer que les normes spécifiques sont rencontrées et que le produit y est conforme. L'exploitant est responsable d'élaborer, de conduire et de vérifier le bon fonctionnement des programmes requis.

Les éléments principaux d'un système de contrôle de la qualité satisfaisant seraient:

- (i) un système d'échantillonnage statistiquement valable,
- (ii) une méthode d'analyse reconnue,
- (iii) la documentation du système et une tenue des dossiers acceptable,
- (iv) procédures de correction détaillées à suivre en cas de déviation dans le processus.

Le critère d'acceptabilité est que le programme Q.C. puisse endosser les mentions inscrites sur l'étiquette.

La production selon un système HACCP adéquat et efficace devrait permettre de rencontrer les exigences ci-dessus.

(g) Flancs salés de porc

Les règlements du FSIS exigent que les flancs salés de porc devant être tranchés et étiquetés comme bacon ne doivent pas excéder le poids des flancs frais non saumurés. Les établissements produisant des flancs de porc salés pour exportation aux États-Unis comme flancs ou comme bacon doivent utiliser des méthodes de transformation permettant une production en accord avec les règlements applicables.

Pour démontrer le respect des règlements l'information suivante doit être présentée, par lot dans le cadre du programme de contrôle de la qualité de l'établissement:

1. Ingrédients de saumurage (recette de la saumure), en pourcentage,
2. Pourcentage visé d'absorption de la saumure (injection/immersion),
3. Durée de l'égouttement, s'il y en a,
4. Pourcentage d'absorption véritable (injection/immersion),
5. Pourcentage de perte de poids (fumoir, bain, etc.) durant le refroidissement,
6. Pourcentage de perte de poids dans les chambres de refroidissement.

Pour déterminer le "rendement" du bacon (*bacon yield*), les lignes directrices à suivre se retrouvent dans la directive FSIS 7310.6. Une copie de la directive a été envoyée à tous les centres opérationnels pour que l'information puisse être acheminée à tous les établissements qui fabriquent du bacon pour exportation aux États-Unis d'Amérique. Veuillez prendre note que l'exigence relative à l'approbation au préalable d'un contrôle de la qualité (Q.C.) a été éliminée depuis l'entrée en vigueur du HACCP obligatoire.

L'inspecteur de l'ACIA devra surveiller les méthodes de production et vérifier les registres de l'établissement pour s'assurer de l'application des règlements et il ne doit pas certifier les expéditions de flancs salés de porc devant être tranchés ou étiquetés comme bacon pour exportation vers les États-Unis d'Amérique à moins que les méthodes et les registres mentionnés ci-haut soient conformes.

(h) Description du produit - boeuf désossé (en anglais)

Des descriptions telles que "bull beef", "cow beef", "forequarter beef", "hindquarter beef", etc., ne sont pas permises. La description appropriée est "boneless beef (boeuf désossé)" suivie du nom du pays d'origine.

Exception pour la viande de joue proprement identifiée: "boneless beef - cheek meat (viande de joue de boeuf désossée)" étant donné que cette viande est limitée à certains produits.

Il faudra se rappeler que les **joues de boeuf** comprennent les ganglions lymphatiques et le gras et que la **viande de joues de boeuf** n'en comprend pas. Les joues de boeuf doivent être décrites comme suit (en anglais): "joues de boeuf avec ganglions lymphatiques et gras", ou une description semblable.

La même chose s'applique aux glandes salivaires, ex: "glandes salivaires avec ganglions lymphatiques et gras".

Une description semblable s'applique pour la viande de joue de porc et la viande de tête de porc.

Les testicules de taureaux peuvent être exportés aux E.U. et doivent être décrits "testicules bovins". Ils doivent être estampillés.

Les coupes individuelles peuvent être identifiées sur les cartons par des noms particuliers reconnus: "intérieur de ronde", "extérieur de ronde", "pointe de surlonge", "pointe d'épaule", en combinaison avec les termes "boeuf désossé".

Le mot "Fresh" (frais) ne s'applique seulement qu'à la viande fraîche, non congelée, et doit être inclus dans la description du produit, tant sur les étiquettes que sur les certificats. Le mot "Fresh" (frais), cependant, ne doit pas être utilisé dans la description d'un produit contenant quelque peu de nitrate de sodium, de nitrite de sodium, de nitrate de potassium ou de nitrite de potassium ou qui a été salé en vue de sa conservation.

(j) Avant d'émettre un certificat relatif à des produits de viande transformés et destinés aux E.U., l'inspecteur doit s'assurer que les produits ont été préparés tel qu'approuvés par le "USDA". Le formulaire d'approbation du "USDA", ainsi que la recette, doivent pouvoir être présentés à l'inspecteur, pour vérification, chaque fois que celui-ci en fait la demande.

The following establishments are only eligible to export cooked poultry meat to the USA (restricted approval - see annex W-2 for details):

As of January 6, 2006 no establishment appeared in this category.

Inventory records must be maintained by the operator regarding the origin of the poultry meat present in the establishment and the destination of the poultry meat shipped from the establishment. These records should be made available to CFIA inspection personnel upon request.

**Note:**

- **Operators must be aware that the USDA has indicated that they will need to conduct a risk assessment prior make a decision to reinstate full export privileges to an establishment that became non eligible because it received prohibited poultry meat products.**

**(a) (2) "Pathogen Reduction and HACCP Systems; Final Rule" - 9 CFR 104 etc.**

Special procedures related to Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) systems as well as specific E. coli and Salmonella spp. testing programs are required because of the implementation of the "Pathogen Reduction and HACCP Systems; Final Rule" published July 25, 1996.

All establishments exporting to the USA must meet the requirements of the Final Rule. Furthermore, all product used in the fabrication of meat products exported to the USA must come from establishments which also meet these requirements.

Refer to Annexes Q thru U for specific information on "Pathogen Reduction and HACCP Systems; Final Rule" requirements which must be met in order to be eligible for product to be eligible for export to the USA.

**(a) (3) Establishments operating under the Modernized Poultry Inspection Program (MPIP)**

Special procedures must be implemented in establishments operating under MPIP in order to meet current FSIS import requirements. All establishments exporting to the USA must meet the requirements as indicated below. Furthermore, all meat ingredients used in the production of meat products destined to the USA must come from establishments which also meet the applicable requirements.

Operators wishing to process meat products eligible for export to the United States shall provide the VIC with a written request, as required by section 128 (3) of the Meat Inspection Fees Order, for an additional on-line carcass inspection station. Each evisceration line processing product for the United States requires one (1) on-line carcass inspection station staffed by CFIA inspectors. The applicable rate is fixed at \$24,657 per station per year. Operators shall specify whether they wish to have the additional export station located as occurs under CPIP or at the end of the evisceration line as follows:

**Option 1, CPIP location.**

The inspection station shall be positioned after evisceration but before the helper/trimmer such that the inspector can inspect each carcass, and if indicated, its corresponding viscera. The CFIA export inspector shall inspect each carcass exterior as performed under CPIP by the CFIA on-line carcass inspector. If any carcass is signaled for removal by the helper/trimmer, the corresponding viscera shall also be removed from the evisceration line.

**Option 2, FPS pre-chill location.**

A new station shall be installed at the end of the evisceration line at or near the pre-chill Finished Products Standards (FPS) location. The specific location shall be located between the inside/outside carcass washer and the carcass chiller. Each carcass shall be presented to the CFIA on-line export carcass inspector with the back facing the inspector. The inspector shall inspect each carcass (exterior) for processing and pathology defects. Carcasses with visible fecal contamination or affected with suspect Septicemia/Toxemia shall be identified for removal from the evisceration line.

The operator shall provide a method for such identified carcasses to be removed from the evisceration line. Corrective action shall be as specified by the operator's HACCP system and as included in the FPS program. The corresponding viscera shall be condemned for each carcass condemned for generalized pathology by the veterinarian. The operator shall have a written procedure, signed off by the VIC, and which assures that the viscera is segregated and condemned from each carcass condemned for pathology. All viscera in contact with the viscera from the carcass condemned for pathology shall also be condemned. The export carcass inspector shall inform the CFIA Evisceration Floor Inspector (EFI) of any localized carcass defects.

**(a) (4) Measures to address *E. coli* O157:H7 contamination:**

The Food Safety and Inspection Service (FSIS) is requiring raw beef manufacturers, under the FSIS hazard analysis and critical control point (HACCP) system regulations, to reassess their HACCP plans to ensure that they deal appropriately with *Escherichia coli* (*E. coli*) O157:H7.

Establishments are requested to reassess their HACCP plans for raw beef products in light of new available information and to determine whether *E. coli* O157:H7 contamination is a hazard reasonably likely to occur in their production process. FSIS considers that *E. coli* O157:H7 contamination is a food safety hazard reasonably likely to occur in establishments processing and selling raw intact and non-intact beef products. Therefore, it must be addressed in a HACCP plan.

This reassessment requirement applies to all U.S. domestic raw beef establishments **and to all beef establishments that are certified for export to the United States**. It involves HACCP plans for all raw beef products, including ground beef, other non-intact beef products, and intact beef products. Instead of establishing a CCP in their HACCP plan, establishments receiving product for grinding may have purchase specifications requiring their suppliers to have one or more critical control points (CCP's) validated to eliminate or to reduce *E. coli* O157:H7 below detectable levels. In such case, these establishments may determine that no additional CCPs are necessary in their production process to address products contamination with this pathogen. To be in line with the FSEP approach, establishments adopting this approach should incorporate these purchase specifications and their means of verifying that their specifications are being consistently met in their HACCP plans as a receiving control.

**(a) (5) LIST OF ESTABLISHMENTS ELIGIBLE TO EXPORT TO THE USA as of January 09, 2006 (see Annex W for details):**

1, 1A, 3, 4, 6, 7, 7A, 7B, 7F, 7KK, 7M, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 14C, 15, 16, 17, 18D, 19, 20, 22, 24, 25, 29, 32, 33, 35, 35A, 37, 38, 39, 39A, 39B, 39D, 39G, 39H, 39J, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 55B, 57, 60, 62, 63, 65, 68, 69, 69B, 74, 75, 77, 79, 80, 81, 82, 83, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 92, 92C, 92D, 93, 93A, 93B, 94, 95, 96, 97B, 99, 100, 101, 104, 110, 112, 113, 113A, 115, 116, 126, 129, 132, 134, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 144, 145, 146, 146A, 147, 147C, 148, 150, 152, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 161B, 162, 164, 166, 167, 168, 169, 169A, 170, 172, 173, 175, 176, 176A, 179, 180, 184, 185, 186, 190, 191, 192, 196, 197, 199, 200A, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208A, 209, 212, 212A, 213, 214, 215, 216, 217, 217A, 218, 219, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 229, 231, 232, 234, 235A, 237, 238, 243, 244, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252A, 254, 255, 256, 262, 263, 263A, 265, 266, 267, 269, 270, 270A, 271B, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 285, 286, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 295, 296, 297, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 309, 311, 314, 315, 316, 316A, 317, 319, 320, 321, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 330A, 331, 333, 335, 336, 337, 340, 341, 342, 344, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 352A, 353, 354, 356, 356A, 357, 358, 360, 361, 365, 366, 367, 368, 370, 371, 372, 375, 376, 378, 381, 382, 383, 385, 386, 387A, 388, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 399, 400, 401, 402, 409, 410, 411, 412, 413, 415, 416, 417, 419, 420, 421, 424, 424A, 425, 427, 429, 430, 431, 433, 435, 436, 437, 438, 439, 442, 444, 445, 449, 450, 451, 454, 455, 456, 457, 459, 460, 463, 464, 468, 470, 471, 472, 473, 473A, 474, 476, 476A, 479, 482, 484, 488, 489, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 501, 504, 506, 507, 508, 509, 510, 512, 513, 515, 516, 517, 520, 522, 523, 524, 525, 526, 528, 529, 530, 532, 533, 534, 537, 540, 541, 542, 544, 545, 546, 548, 550, 552, 554A, 555, 557A, 559, 560, 564, 566, 572, 574, 575, 577, 578, 579, 583, 588, 589, 592, 593, 594, 597, 598, 599, 600, 601, 601B, 601C, 602, 604, 606, 610, 611, 612, 614, 616, 618, 619, 622, 632, 665, 666, 677, 678, 681, 687, 711, 761

**(a) (4) Mesures pour lutter contre la contamination par *E. coli* O157:H7**

Dans le cadre de sa réglementation du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP), le *Food Safety and Inspection Service* (FSIS) exige que les fabricants de produits crus de viande de bœuf réévaluent leur plan HACCP pour assurer qu'il permet de lutter efficacement contre la bactérie *Escherichia coli* (*E. coli*) O157:H7.

Les établissements doivent réévaluer leur plan HACCP concernant les produits crus de viande de bœuf à la lumière des nouvelles informations disponibles et déterminer si la contamination par *E. coli* O157:H7 est un danger qui a un risque raisonnable de se produire au cours du processus de production. Le FSIS estime que la contamination par *E. coli* O157:H7 est un danger en matière de salubrité des aliments qui a un risque raisonnable de se produire dans les établissements qui transforment et vendent des produits crus de viande de bœuf, intacts et non intacts. Ce problème doit donc être maîtrisé par un plan HACCP.

Cette réévaluation vise tous les établissements de fabrication de produits crus de viande de bœuf des États-Unis **et tous les établissements de fabrication de produits de viande de bœuf qui sont certifiés pour exporter vers les États-Unis**. Elle touche les plans HACCP visant tous les produits crus de viande de bœuf, notamment le bœuf haché, d'autres produits de viande de bœuf non intacts et des produits de viande de bœuf intacts. Au lieu d'ajouter un CCP dans leur plan HACCP, les établissements qui reçoivent des produits destinés à être hachés peuvent avoir des spécifications d'achat précisant que leurs fournisseurs doivent avoir un ou plusieurs points critiques (CCP) validés de manière à éliminer les *E. coli* O157:H7 ou à en abaisser le taux en deçà du seuil de détection. Dans de tels cas, les établissements peuvent décider qu'aucun CCP additionnel n'est nécessaire pour maîtriser la contamination des produits par cet agent pathogène. Pour aller dans le sens de l'approche du PASA, le plan HACCP des établissements qui adoptent cette approche devrait intégrer, comme contrôle à la réception, ces spécifications d'achat ainsi que les moyens de vérifier qu'elles sont respectées de façon constante.

**(a) (5) Liste des établissements admis à exporter aux États-Unis en date du 09 janvier 2006 (voir l'annexe W pour plus de détails) :**

1, 1A, 3, 4, 6, 7, 7A, 7B, 7F, 7KK, 7M, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 14C, 15, 16, 17, 18D, 19, 20, 22, 24, 25, 29, 32, 33, 35, 35A, 37, 38, 39, 39A, 39B, 39D, 39G, 39H, 39J, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 55B, 57, 60, 62, 63, 65, 68, 69, 69B, 74, 75, 77, 79, 80, 81, 82, 83, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 92, 92C, 92D, 93, 93A, 93B, 94, 95, 96, 97B, 99, 100, 101, 104, 110, 112, 113, 113A, 115, 116, 126, 129, 132, 134, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 144, 145, 146, 146A, 147, 147C, 148, 150, 152, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 161B, 162, 164, 166, 167, 168, 169, 169A, 170, 172, 173, 175, 176, 176A, 179, 180, 184, 185, 186, 190, 191, 192, 196, 197, 199, 200A, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208A, 209, 212, 212A, 213, 214, 215, 216, 217, 217A, 218, 219, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 229, 231, 232, 234, 235A, 237, 238, 243, 244, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252A, 254, 255, 256, 262, 263, 263A, 265, 266, 267, 269, 270, 270A, 271B, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 285, 286, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 295, 296, 297, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 309, 311, 314, 315, 316, 316A, 317, 319, 320, 321, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 330A, 331, 333, 335, 336, 337, 340, 341, 342, 344, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 352A, 353, 354, 356, 356A, 357, 358, 360, 361, 365, 366, 367, 368, 370, 371, 372, 375, 376, 378, 381, 382, 383, 385, 386, 387A, 388, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 399, 400, 401, 402, 409, 410, 411, 412, 413, 415, 416, 417, 419, 420, 421, 424, 424A, 425, 427, 429, 430, 431, 433, 435, 436, 437, 438, 439, 442, 444, 445, 449, 450, 451, 454, 455, 456, 457, 459, 460, 463, 464, 468, 470, 471, 472, 473, 473A, 474, 476, 476A, 479, 482, 484, 488, 489, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 501, 504, 506, 507, 508, 509, 510, 512, 513, 515, 516, 517, 520, 522, 523, 524, 525, 526, 528, 529, 530, 532, 533, 534, 537, 540, 541, 542, 544, 545, 546, 548, 550, 552, 554A, 555, 557A, 559, 560, 564, 566, 572, 574, 575, 577, 578, 579, 583, 588, 589, 592, 593, 594, 597, 598, 599, 600, 601, 601B, 601C, 602, 604, 606, 610, 611, 612, 614, 616, 618, 619, 622, 632, 665, 666, 677, 678, 681, 687, 711, 761

Nota :

- Tous les entrepôts sont jugés admissibles à l'exportation.
- Dans le cas de la viande de volaille les listes aux sous-sections (2)(a)(1) ci-devant devraient être consultées pour déterminer l'admissibilité des établissements/produits.
- L'exploitant doit tenir un cahier de charge indiquant la provenance de la viande présente dans son établissement et la destination de la viande expédiée depuis son établissement. Les procédures de réception devraient être revues et mises à jour, au besoin (p. ex., de manière à inclure une lettre des fournisseurs garantissant qu'ils ne reçoivent pas des produits de viande de volaille interdits). Cette information doit être mise à la disposition de l'inspecteur responsable sur demande.
- Toute viande de volaille exportée doit être accompagnée d'une attestation sanitaire supplémentaire (voir la section 4).

Exception faite des restrictions de santé animale décrites en (2)(a)(1) ci-devant, un produit de viande produit ou transformé dans un établissement ne figurant pas sur la liste qui précède peut être exporté aux États-Unis, dans la mesure où :

- au moment de la production et/ou de la transformation, l'établissement était autorisé à exporter aux États-Unis;
- la date de production ou de transformation apparaît sur le contenant extérieur du produit;
- le certificat contient une déclaration stipulant qu'au moment de la production et/ou de la transformation (spécifier la date), l'établissement était autorisé à exporter aux États-Unis.

L'exploitant de l'établissement doit s'assurer que seuls des produits admissibles sont exportés ou utilisés dans la fabrication de produits destinés aux États-Unis.

En plus des restrictions décrites dans les sous-sections (2)(a)(1) plus haut, les exploitants des établissements figurant sur la liste qui précède où sont manutentionnés des produits admissibles et non admissibles doivent avoir en place des procédures écrites permettant d'assurer que les produits non admissibles puissent être distingués de ceux qui le sont pendant la réception, la transformation, l'expédition et la distribution. Le système de contrôle en place doit être fonctionnel, avoir été vérifié satisfaisant aux dispositions de la clause 3.16 de la Grille d'évaluation de la conformité de base.

Les procédures écrites doivent être revues et jugées satisfaisantes par l'inspecteur responsable. Par la suite, la responsabilité de l'inspecteur est de vérifier les mesures de contrôle mises en place par l'exploitant pour s'assurer que les procédures écrites sont bien suivies.

Les exploitants souhaitant voir leur établissement ajouté à la liste doivent en faire la demande écrite par l'entremise de leur inspecteur et de leur Centre opérationnel. Sur réception de la recommandation favorable du Centre opérationnel approprié, on certifiera à l'USDA que l'établissement satisfait à leurs exigences. L'annexe I de l'introduction doit être utilisée à cette fin.

**(a) (6) Politique du FSIS concernant les établissements jugés inacceptables ou qui ont reçu un avis d'intention de radiation de la liste**

**(A) Établissements jugés inacceptables**

L'USDA-FSIS nous a avisé de leur politique concernant les établissements rayés de la liste à la suite de leur audit. Lorsqu'un établissement est jugé inacceptable par le vérificateur du FSIS et est rayé de la liste à la suite de l'observation de problèmes pendant un audit, le FSIS ne considérera pas l'établissement comme autorisé à exporter de nouveau des produits tant que le gouvernement du Canada ne lui aura pas remis par écrit une description de toutes les actions correctives qui auront été exécutées.

Durant la visite de vérification, les écarts observés seront indiqués sur le formulaire CFIA-ACIA 1427 et incluront une remarque selon laquelle un plan d'action doit être élaboré par l'établissement qui souhaite rétablir sa conformité aux exigences et recouvrer ainsi ses privilèges d'exportation. On doit aussi émettre à l'exploitant l'annexe H de cette section dans ces cas. L'annexe H doit accompagner la documentation qui sera fournie pour confirmer que les mesures nécessaires ont été prises pour corriger les déficiences observées et instituer les mesures préventives qui s'imposeront.