



Canadian Food  
Inspection Agency

Agence canadienne  
d'inspection des aliments

Ottawa, Ontario  
K1A 0Y9

Ottawa (Ontario)  
K1A 0Y9

June 23, 2006

Le 23 juin 2006

**MEAT HYGIENE DIRECTIVE:**

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

**2006 - 31**

**2006 - 31**

**SUBJECT:**

**OBJET :**

Chapter 11 - Section 11.7.3 - U.S.A

Chapitre 11 - Section 11.7.3 - É.U.A.

Update to Annex Q  
- Product exported from Brazil or Chile

Mise à jour de l'annexe Q  
- Produits provenant du Brésil ou du Chili

**ENGLISH VERSION**

**VERSION ANGLAISE**

Please replace pages 39 and 40 of Annex Q of Chapter 11 of your copy of the Manual of Procedures with the attached new pages.

Veillez remplacer les pages 39 et 40 de l'Annexe Q du chapitre 11 de votre copie du Manuel des méthodes avec les nouvelles pages ci-jointes.

**FRENCH VERSION**

**VERSION FRANÇAISE**

Please replace pages 42 and 43 of Annex Q of Chapter 11 of your copy of the Manual of Procedures with the attached new pages.

Veillez remplacer le page 42 et 43 de l'Annexe Q 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.

**Q.2.3 - Verification of controls over incoming products**

Each establishment listed in section 11.7.3 (2) (a)(5) must keep receiving (e.g, copy of the Official Meat Inspection Certificate (OMIC), shipping marks, receiving controls, marking of boxes, storage controls,), production and shipping records to ensure and demonstrate traceability i.e., that all USA-exported product is composed only of USA eligible meats. The establishment must describe their control procedures in writing and provide these well in advance to the IIC for review and approval. CFIA will periodically verify the establishment’s program to determine if it is effective. It is not necessary to verify the company’s system for each lot exported. The frequency of verifications remains at the discretion of the official veterinarian and should be based on the exporting plant’s compliance history. The CFIA inspector may select one or some exported lots at random and request to be shown the records corresponding to the meat used for that lot. In the case of veterinarians who do not routinely visit the exporting establishment, the verification shall be done by the IIC at the exporting establishment; confirmation of such verifications shall be provided to the veterinarian as per the procedure used for other similar export verifications.

Meat and meat products from foreign establishments cannot be directly re-exported to the USA. They can only be used in the fabrication of meat products exported to the USA provided that they originate from establishments meeting all USDA-FSIS requirements ( “Pathogen Reduction; HACCP Systems; Final Rule”, “water retention”, “*E. coli* O157:H7 reassessment” requirements and other requirements) established by FSIS.

Certain countries require that all meats exported to Canada meet also all USDA-FSIS requirements (see Table Q.2.3).

<b>Table Q.2.3 Countries that produce all meat exported to Canada also in accordance to USDA-FSIS requirements</b>
Australia
New Zealand
Uruguay*
Denmark*

\*Applicable to imported products certified as of June 20, 2003.

Other countries make the trading parties responsible for taking the necessary steps to obtain the required additional attestations. In this case, the importer is responsible to make the necessary arrangements to ensure that the required supplementary attestation is entered on the Official Meat Inspection Certificate (OMIC) issued by the exporting country. Attestations required are as follows:

For other countries except Brazil and Chile:

*“the meat product contained in the shipment has been produced in premises listed for export to the USA and is eligible for export to the USA.”*

For Brazil: Brazil has chosen to include the following attestation to all **beef** products certified for export to Canada.

*“ All the meat certified for export to Canada from Brazil is also eligible for export to USA from the point of view of USDA Final Rule on Pathogen Reduction and HACCP Systems ”*

Note: Given that only prepared cooked beef products are exported to Canada the declaration specific to Pathogen reduction and HACCP systems has been found acceptable.

For Chile: Chile has chosen to certify compliance with FSIS requirements on a case by case basis by providing the following attestation:

*"The pork meat products indicated on the certificate No CHL ....., come from the establishment ....., which is authorized to export to the United States (9CFR Part 327; RIN 0583-AD16) and are eligible for export to the USA.."*

### **Q.3 - Establishments which fail to comply with requirements**

#### **Q.3.1 Non-compliances identified MCAP and BCC inspection activities:**

When a CFIA inspector (IIC, VIC, Regional Representative, National Representative) finds that the establishment is not complying with a USDA "Pathogen Reduction and HACCP System; Final Rule" export requirement, the establishment's operator is to be immediately advised.

If the non-compliance can be corrected immediately, the operator is given the opportunity to correct it. The inspector is to complete the appropriate inspection report (MCAP, CFIA Form 1427, etc.) and indicate corrective actions taken by the operator

If the operator is unwilling or unable to take appropriate corrective action the inspector is to initiate the procedure for suspending USA export certification and to remove the establishment from the list of establishments eligible to export to the USA.(see Section Q.3.3).

#### **Q.3.2 Non-compliances identified through MCAP regulatory audit activities:**

When a CFIA inspector (IIC, VIC, Regional Representative, National Representative) finds as a result of MCAP audit activities that part of the establishment's HACCP System is not implemented as written and recognized, a Corrective Action Request (CAR) is issued and the FSEP protocol for dealing with Non-Conformities is initiated.

If the operator does not or cannot correct the non-conformities as per the procedure outlined in FSEP, Volume IV, this leads to the removal of CFIA's recognition of the establishment's HACCP System. In such cases, the procedure for suspension of USA export certification and removal of the establishments from the list of establishments eligible to export to the USA will apply. (see Section Q.3.3)

#### **Q.3.3 Procedure for suspension of USA export certification and removal of an establishment from the list of establishments eligible to export to the USA**

If, after being given the opportunity to correct a non-compliance, the establishment operator is unwilling or unable to comply with a USDA "Pathogen Reduction and HACCP System; Final Rule" requirement, the IIC/VIC is to immediately inform the Director, Program Network (DPN) of the non-compliance and related facts (phone call and faxed copy of inspection report(s)).

The DPN will gather all the required information to clarify and confirm the situation; further investigation and/or consultation with HQ may also be required. If the DPN confirms that USDA "Pathogen Reduction and HACCP System; Final Rule" export requirements are not being met, they are to instruct the CFIA Veterinarian/Inspector-in-Charge (V/IIC) to immediately suspend USA export certification. The following people are to be promptly notified by the DPN of this in writing:

- the operator of the non-compliant establishment;
- CFIA V/IIC of the non-compliant establishment; and
- Director, FAOD.

Upon receipt of the notification from the DPN, the director. FAOD, will remove the establishment from the list of establishments eligible to export to the USA.

#### **Q.3.4 Resumption of eligibility to export to the USA**

The operator of a plant removed from the list of establishments eligible to export to the USA, as provided in Q.3.3, may apply to regain export privileges once all necessary measures have been taken to comply with applicable requirements.

établissement, si l'on constate que des programmes écrits sont incomplets ou qu'un système HACCP n'est pas mis en oeuvre de la façon décrite dans les documents, l'exploitant dispose d'au plus dix (10) jours ouvrables pour mettre en oeuvre son programme écrit de la façon décrite dans les documents ou pour le modifier de manière qu'il reflète les activités ayant cours dans l'établissement, comme il est expliqué dans le PASA. Si l'exploitant n'apporte pas les modifications appropriées, le directeur, Division des aliments d'origine animale (DAOA), en est immédiatement informé par le directeur, Réseau de programmes, et l'établissement est radié de la liste des établissements admissibles figurant à la section 11.7.3(2) et ce, tant que les mesures nécessaires n'ont pas été prises pour remédier à la situation.

### Q.2.2 Vérification des établissements reconnus en vertu du PASA

Dans les établissements reconnus en vertu du PASA, les tâches d'inspection du PAM, la GECB et le formulaire CFIA/ACIA 1427 doivent toujours être remplis et ce, jusqu'à avis contraire.

Lorsqu'ils ont complété leur processus de reconnaissance en vertu du PASA, les établissements sont périodiquement soumis aux audits partiels réglementaires que prévoit le PASA. Chaque fois qu'un audit de ce genre est effectué, un rapport est produit en remplacement du formulaire CFIA/ACIA 1427 (Rapport d'inspection de l'établissement) et des parties applicables de la GECB (Partie 3).

### Q.2.3 Vérification des procédures de contrôle applicables aux produits reçus de l'extérieur

Chacun des établissements inscrits sur la liste figurant à la section 11.7.3(2)(a)(5) doit tenir des registres de réception (p. ex., copie du certificat officiel d'inspection des viandes, marques d'expédition, contrôles à la réception, marquage des boîtes, contrôles à l'entreposage), de même que des registres de production et d'expédition, de manière que l'on puisse retracer l'origine des produits et faire la preuve que tout produit exporté aux États-Unis ne comprend que des viandes admissibles à l'exportation aux États-Unis. L'établissement doit mettre par écrit ses procédures de contrôle et les remettre à l'avance à l'inspecteur responsable pour fins d'examen et d'approbation. L'ACIA vérifie régulièrement le programme écrit d'un établissement pour s'assurer de son efficacité. Elle n'a pas à vérifier le système de la compagnie pour chaque lot exporté. La fréquence des vérifications demeure à la discrétion du vétérinaire officiel et devrait être fondée sur les antécédents de conformité de l'établissement exportateur. L'inspecteur de l'ACIA peut choisir au hasard un ou certains lots exportés et demander à voir les registres indiquant la viande qui entre dans la composition de chaque lot. Dans le cas des vétérinaires qui ne visitent pas régulièrement l'établissement exportateur, la vérification est faite par l'inspecteur responsable de l'établissement exportateur. La confirmation de telles vérifications est fournie au vétérinaire conformément à la procédure utilisée pour d'autres vérifications à l'exportation similaires.

La viande et les produits de viande provenant d'établissements étrangers ne peuvent être réexportés directement aux États-Unis. Ils peuvent toutefois être utilisés pour la préparation de produits de viande destinés à être exportés aux États-Unis, sous réserve qu'ils proviennent d'un établissement qui répond aux exigences du USDA-FSIS ("Règlement final sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP", "rétention d'eau", "ré-évaluation des systèmes HACCP pour assurer le contrôle de *E. coli* O157:H7" et autre exigences) édictées par le USDA.

Certains pays exigent que toutes les viandes exportées au Canada respectent les exigences du USDA-FSIS (se reporter au tableau Q.2.3).

<b>Tableau Q.2.3</b> <b>Pays producteurs dont les viandes exportées au Canada</b> <b>respectent également les exigences édictées par le USDA-FSIS</b>
Australie
New Zealand
Uruguay *
Danemark *

\* Applicable aux produits importés certifiés à partir du 20 juin 2003.

Dans d'autres pays, la responsabilité d'effectuer les démarches pour obtenir l'attestation supplémentaire requise est laissée aux parties commerciales. En pareil cas, l'importateur est responsable de prendre les mesures pour que l'attestation requise apparaisse sur le certificat officiel d'inspection des viandes délivré par le pays exportateur. Les attestations suivantes sont requises:

Pays autres que le Brésil et le Chili

« Le produit de viande contenu dans l'envoi a été préparé dans un établissement inscrit sur la liste des établissements admissibles à l'exportation aux États-Unis et est éligible pour exportation aux États-Unis. »

Brésil: Le Brésil a opté pour ajouter la mention suivante aux certificats émis pour tous les produits de **boeuf** exportés au Canada

« *Tous les produits de viande certifiés pour exportation au Canada sont aussi habilités pour exporter aux États-Unis, du point de vue des Règles finales du USDA sur la Réduction de pathogènes et systèmes HACCP* » .

Note: Étant donné que le Brésil n'exporte que des produits de boeuf préparés cuits au Canada, la déclaration spécifique à la réduction de pathogènes et aux systèmes HACCP a été trouvée acceptable.

Chili: Le Chili a opté pour confirmer la conformité aux exigences du FSIS au cas par cas en fournissant la déclaration suivante:

« *Les produits de porc indiqués sur le certificat No CHL.....proviennent de l'établissement ....., lequel est autorisé à exporter aux États-Unis (9CFR Part 327; RIN 0583-AD16) et sont éligibles à l'exportation aux É.U.A* »

### Q.3 Établissements qui ne respectent pas les exigences prescrites

#### Q.3.1 Non-conformités relevées durant les activités d'inspection prévues dans le PAM et la GECB

Lorsqu'un inspecteur de l'ACIA (inspecteur responsable, vétérinaire en chef, représentant régional, représentant national) constate que l'établissement ne respecte pas les exigences du Règlement sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP édictées par le USDA, il doit en informer immédiatement l'exploitant de l'établissement.

Si la non-conformité peut être corrigée immédiatement, l'exploitant a la possibilité de le faire. L'inspecteur doit remplir le rapport d'inspection approprié (PAM, formulaire CFIA/ACIA 1427, etc.) et y indiquer les actions correctives prises par l'exploitant.

Si l'exploitant n'est pas disposé à exécuter une action corrective appropriée ou ne peut pas le faire, l'inspecteur doit amorcer le processus de suspension de la certification des exportations aux États-Unis et radier l'établissement de la liste des établissements admissibles à l'exportation aux États-Unis (voir Q.3.3).