

## Annexe Q Règlement final sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP – EXIGENCES GÉNÉRALES ET MISE EN OEUVRE

### Q.1 INTRODUCTION

Le Règlement final sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP (*Pathogen Reduction and HACCP Systems Final Rule*), publié le 25 juillet 1996, stipule les exigences que doivent respecter tous les établissements inspectés aux États-Unis par le *Food Safety and Inspection Service* (FSIS) du ministère de l'Agriculture des États-Unis (USDA). Ces exigences doivent aussi être respectées, d'une façon équivalente, par tous les établissements étrangers exportant des produits aux États-Unis. Voir la section 11.7.3(2) pour la liste des établissements canadiens admissibles.

#### Q.1.1 Exigences du Règlement final sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP

Pour être inscrits sur la liste des établissements admissibles à l'exportation aux États-Unis, les exploitants canadiens doivent respecter les exigences du Règlement final sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP (réf. *Federal Register*, vol. 61, n° 144) :

- Procédures d'assainissement normalisées (*Sanitation Standard Operating Procedures – SSOP*) : voir l'annexe R;
- Systèmes HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points – Analyse des dangers et maîtrise des points critiques*) : voir l'annexe S;
- Dépistage d'*Escherichia coli*, type générique (moyen pour vérifier les processus d'abattage et les CCP) : voir l'annexe T;
- Dépistage de *Salmonella* (moyen pour vérifier la capacité des systèmes HACCP de l'exploitant à atteindre les objectifs de réduction du nombre de pathogènes) : voir l'annexe U.

#### Q.1.2 Établissements canadiens agréés visés par les exigences édictées par le USDA

Les exigences susmentionnées s'appliquent aux établissements qui fabriquent des produits de viande visés par la réglementation du USDA/FSIS (documents requis : CFIA/ACIA 4546 et 9510-1) :

viandes rouges : bovine, porcine (incluant le sanglier), mouton, chèvre, cheval, mule et autres équins;  
volailles : poulet (poulet à griller, poulet à rôtir, poule, poulet des Cornouailles), dindon (incluant le dindon sauvage), canard, oie, ratite, pigeon et pintade.

Les établissements d'entreposage, y compris ceux où ont lieu des inspections à l'importation, ne sont pas tenus de satisfaire aux exigences HACCP (voir l'annexe S).

En outre, l'exploitant doit s'assurer que la viande et les produits de viande qu'il reçoit d'autres établissements agréés (canadiens et étrangers) en vue de les exporter aux États-Unis ou de les utiliser dans la préparation de produits de viande destinés à être exportés aux États-Unis ne proviennent que d'établissements qui respectent les exigences du Règlement final sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP.

**Nota :** Les exigences édictées par le USDA/FSIS ne s'appliquent pas aux produits de viande visés par la réglementation de la FDA (*Food and Drug Administration*), tels que les produits de viande issus d'une espèce non mentionnée précédemment ou d'autres produits de viande (non visés par les exigences édictées par le USDA/FSIS en raison de la faible quantité de viande qu'ils contiennent ou pour d'autres motifs). Les produits visés par la réglementation de la FDA peuvent être exportés à partir de tout établissement canadien agréé (document requis : CFIA/ACIA 1454).

## Q.2 Vérification de la conformité

*Approches employées par le USDA et l'ACIA pour intégrer les principes HACCP aux programmes réglementaires d'assurance de la salubrité des aliments.*

Suivant la publication du Règlement final sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP, en 1996, le USDA a délaissé ses tâches habituelles d'inspection des activités de transformation au profit de tâches d'inspection reposant sur les principes HACCP, tout en maintenant ses fréquences d'inspection habituelles. Au Canada, tous les établissements doivent s'engager à obtenir une reconnaissance en vertu du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) pour être inscrits sur la liste des établissements admissibles à l'exportation des produits de viande et de volaille visés par les exigences du Règlement final sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP édictées par le USDA. En vertu du PASA, l'ACIA remplacera éventuellement ses visites habituelles d'inspection des activités de transformation par des audits réglementaires des systèmes HACCP.

Comme l'ACIA doit maintenir la fréquence actuelle de ses visites d'inspection pour répondre aux exigences édictées par le USDA, il ne lui a pas été encore possible de mettre en place intégralement la démarche d'audit réglementaire des systèmes HACCP dans les établissements visés. Pour que cela soit possible, l'équivalence entre le PASA et le programme américain d'inspection des viandes du USDA devra être reconnue par le USDA.

En attendant l'aval du USDA, l'ACIA s'assure que les établissements inscrits sur la liste figurant à la section 11.7.3(2) respectent les exigences canadiennes et les exigences américaines à l'exportation en combinant l'exécution des activités suivantes : inspections habituelles; tâches d'inspection spéciales liées au Règlement final (HACCP) du USDA; processus de reconnaissance en vertu du PASA des systèmes HACCP mis en place par les établissements; audits partiels réglementaires en vertu du PASA.

### Q.2.1 Vérification des établissements non reconnus en vertu du PASA

L'inspecteur responsable continue d'exécuter les tâches d'inspection de routine prévues dans le Programme d'activités multisectorielles (PAM) [auparavant la Modernisation des systèmes d'inspection des établissements de transformation (MSIET)/le Programme d'inspection (PI)] pour vérifier les activités des établissements, dont celles portant sur l'assainissement et sur la maîtrise des processus. Ces activités d'inspection ne visent pas expressément à vérifier la conformité aux principes HACCP, mais, si une lacune est relevée, une action corrective est exigée de l'exploitant, et la situation est décrite sur les feuilles de travail et rapports du PAM ainsi que sur le formulaire CFIA/ACIA 1427.

En plus des tâches d'inspection du PAM précitées, d'autres tâches définies sur la Grille d'évaluation de la conformité de base (GECB) visent à vérifier si les établissements continuent de se conformer aux exigences HACCP à l'importation édictées par le USDA.

En raison de contraintes de temps, il a été décidé que les établissements qui ont soumis une demande de reconnaissance en vertu du PASA et qui attendent leur reconnaissance officielle n'ont qu'à se conformer à la GECB pour être initialement inscrits sur la liste figurant à la section 11.7.3(2). L'ACIA entreprend ses activités de reconnaissance dans chacun de ces établissements dès qu'elle dispose des ressources nécessaires. Les établissements sont informés de la date à laquelle l'ACIA est prête à amorcer leur processus de reconnaissance en vertu du PASA. Au cours du processus de reconnaissance d'un

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 GECEB 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 GECEB (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).

Tableau Q.2.3 Pays producteurs dont les viandes exportées au Canada respectent également les exigences édictées par le USDA-FSIS
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:

*"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."*  
(« 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

*" 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/ 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).

### **Q.3.2 Non-conformités relevées durant les activités d'audit réglementaire du PAM**

Lorsqu'un inspecteur de l'ACIA (inspecteur responsable, vétérinaire en chef, représentant régional, représentant national) constate, à la suite des activités d'audit du PAM, qu'une partie du système HACCP de l'établissement n'est pas mise en oeuvre conformément aux programmes écrits et reconnus, il doit émettre une demande d'action corrective (DAC), et le protocole prévu par le PASA concernant les non-conformités doit être mis en place.

Si l'exploitant n'est pas disposé à corriger les non-conformités conformément à la procédure décrite dans le PASA ou ne peut pas le faire, cela entraîne la perte de la reconnaissance HACCP octroyée par l'ACIA à l'établissement. En pareil cas, le processus de suspension de la certification des exportations aux États-Unis et de radiation de l'établissement de la liste des établissements admissibles à l'exportation aux États-Unis s'applique (voir Q.3.3).

### **Q.3.3 Processus de suspension de la certification des exportations aux États-Unis et de radiation de la liste des établissements admissibles à l'exportation aux États-Unis**

Si, après avoir eu la possibilité de corriger une non-conformité, l'exploitant d'un établissement n'est pas disposé à respecter les exigences du Règlement final sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP édictées par le USDA ou ne peut pas le faire, l'inspecteur responsable/le vétérinaire en chef doit informer immédiatement le directeur, Réseau de programmes, de la non-conformité et des faits connexes [téléphone et télécopie du (des) rapport(s) d'inspection].

Le directeur, Réseau de programmes, recueille les données nécessaires pour clarifier et confirmer la situation; une enquête plus poussée et/ou une consultation avec l'administration centrale peut être nécessaire. Si le directeur, Réseau de programmes, confirme le non-respect des exigences du Règlement final sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP édictées par le USDA, il doit demander au vétérinaire/inspecteur en chef (v/i-c) de suspendre immédiatement la certification des exportations aux États-Unis des produits visés. Le directeur, Réseau de programmes, doit rapidement informer de la situation les personnes suivantes, et ce, par écrit :

- l'exploitant de l'établissement non conforme;
- v/i-c de l'établissement non conforme;
- le directeur de la DAOA.

Sur réception de l'avis du directeur, Réseau de programmes, le directeur de la DAOA doit radier l'établissement de la liste des établissements admissibles à l'exportation aux États-Unis.

### **Q.3.4 Réactivation de l'admissibilité à l'exportation aux États-Unis**

L'exploitant d'un établissement qui est radié de la liste des établissements admissibles à l'exportation aux États-Unis, selon les dispositions de la section Q.3.3, peut demander à recouvrer ses privilèges d'exportation une fois qu'il aura pris toutes les mesures nécessaires pour satisfaire aux exigences applicables.

Lorsque le v/i-c est persuadé que l'établissement répond de nouveau aux exigences à l'exportation du Règlement final sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP édictées par le USDA, un avis écrit de conformité aux exigences applicables, accompagné de pièces justificatives (p. ex., motifs de la radiation, plan d'action de la compagnie, recommandation soumise par l'inspecteur responsable et le directeur, Réseau de programmes, à l'appui de la réactivation de l'admissibilité à l'exportation) doit être fourni au directeur de la DAOA. Sur réception de cet avis, ce dernier prend les mesures nécessaires auprès du USDA et modifie la liste des établissements admissibles à l'exportation aux États-Unis (voir l'annexe W).

#### Q.4 Grille d'évaluation de la conformité de base (GECB)

La Grille d'évaluation de la conformité de base (GECB) doit être remplie par le personnel de l'ACIA pour assurer le respect continu des exigences édictées par le USDA/FSIS.

La GECB comprend cinq parties.

Les parties 1 et 2 de la GECB sont remplies au moment de l'inscription initiale de l'établissement sur la liste figurant à la section 11.7.3(2). Elles permettent de s'assurer que le système HACCP de l'établissement répond à toutes les exigences du PASA et que les plans HACCP satisfont aux exigences HACCP de base édictées par le USDA.

La partie 3 est remplie une fois par mois (jour choisi au hasard). Elle sert à vérifier ce qui suit :

- les plans HACCP écrits continuent de répondre aux exigences de base;
- les plans HACCP sont modifiés et/ou réévalués au besoin;
- dans le cadre d'un examen sur place, les employés de l'établissement mettent adéquatement en oeuvre les procédures de surveillance, de rectification, de vérification et de tenue de registres applicables à des CCP sélectionnés au hasard;
- les préalables sont mis en oeuvre tel qu'écrits;
- l'établissement fait appel à des procédures de contrôle adéquates pour s'assurer que les produits reçus d'autres établissements sont admissibles à l'exportation aux États-Unis.

La partie 4 de la GECB permet de vérifier si l'établissement satisfait aux exigences relatives au dépistage de *Salmonella* édictées par le USDA. Elle est remplie une fois par an, en décembre, pour déterminer les produits qui seront échantillonnés par l'établissement au cours de l'année à venir **ET** au moins une fois par semaine, de façon aléatoire durant les tests de dépistage de *Salmonella*. Voir l'annexe U pour plus de détails.

La partie 5 de la GECB sert à vérifier si l'établissement répond aux exigences relatives au dépistage d'*E. coli* (biotype 1), type générique, édictées par le USDA. Elle est remplie une fois par mois, de façon aléatoire, dans tous les établissements d'abattage inscrits sur la liste figurant à la section 11.7.3(2).



Canadian Food  
Inspection Agency

Agence canadienne  
d'inspection des aliments

## GRILLE D'ÉVALUATION DE LA CONFORMITÉ DE BASE

### POUR LES ÉTABLISSEMENTS QUI APPARAISSENT SUR LA LISTE DES ÉTABLISSEMENTS ÉLIGIBLES À EXPORTER AUX ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

- Parties 1 et 2 : À remplir **une fois seulement** pour chaque établissement avant l'approbation
- Parties 3 et 5 : À remplir **initialement** en même temps que les parties 1 et 2, puis **une fois par mois**.
- Partie 4 : À remplir **une fois seulement** avant le début des prélèvements (section 4A), puis **une fois par semaine** pendant la période des prélèvements (section 4B).

N° d'agrément de l'établissement : \_\_\_\_\_

Date de l'inspection : \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(AAAA / MM / JJ)



Canadian Food  
Inspection Agency

Agence canadienne  
d'inspection des aliments

## GRILLE D'ÉVALUATION DE LA CONFORMITÉ DE BASE HACCP - PARTIE 1

- Lettre de demande de reconnaissance HACCP expédiée au bureau du Centre opérationnel? Oui  Non
- Ensemble des documents reçu par (inspecteur) : \_\_\_\_\_ Le (date) : \_\_\_\_\_

**L'ensemble des documents requis comprend ce qui suit :**

	Oui	Non
1.1 Lettre d'aval de la haute direction (section 3.1.1, volume IV). <ul style="list-style-type: none"> <li>• Signée par la haute direction de l'établissement.</li> <li>• Incluant une déclaration confirmant que l'information fournie dans les documents est exacte.</li> <li>• Incluant une déclaration confirmant le soutien et l'engagement de la haute direction envers la mise en oeuvre et la mise à jour des procédures, des cours de formation et des ressources mentionnées dans les documents requis.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 Nom du coordonnateur HACCP (agent de liaison nécessaire si le coordonnateur HACCP n'est pas sur place) (section 3.1.2, volume IV).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3 Liste des membres de l'équipe HACCP (le cas échéant) (section 3.1.2, volume IV). (Remarque : La taille de l'équipe HACCP peut varier. On peut faire appel à des consultants pour la conception des systèmes HACCP.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4 Auto-évaluation faite par la compagnie de ses programmes préalables (section 3.1.3, volume IV). <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprend les feuilles de travail remplies par la compagnie (volume IV, annexe II) et les renvois nécessaires au programme écrit.</li> <li>• Comprend le plan d'action de la compagnie à l'égard des lacunes (y compris les conditions identifiées sur le formulaire CFIA/ACIA1427).</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5 Liste des produits : (section 3.1.4, volume IV). <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tous les produits fabriqués dans l'établissement sont énumérés et regroupés dans leur plan HACCP respectif, incluant les gammes de produits non visés par un agrément.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6 Nombre total de plans HACCP nécessaires pour couvrir tous les procédés/produits, incluant les gammes de produits non visés par un agrément : (section 3.1.4, volume IV) N <sup>bre</sup> _____		
1.7 Plans HACCP, incluant les formules n <sup>os</sup> 1 à 10 (section 3.1.5, volume IV). (Remarque : Si un système autre que celui du PASA est utilisé comme équivalent, demander l'assistance du représentant du PASA de votre région/Centre opérationnel.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.8 Mise à jour du système HACCP (sections 2.5 et 3.1.6, volume IV). <ul style="list-style-type: none"> <li>• La compagnie a mis en place des procédures d'examen et de mise à jour du système HACCP et tient des registres à cet égard.</li> <li>• Un registre des modifications apportées au système HACCP a été créé.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PROGRAMMES PRÉALABLES ET PLANS HACCP		Oui	Non
1.9	La compagnie a élaboré six (6) programmes préalables écrits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.10	Tous les programmes préalables sont fonctionnels. Il suffit de s'assurer : <ul style="list-style-type: none"> <li>• que les programmes existent,</li> <li>• qu'ils sont fonctionnels dans l'établissement;</li> <li>• que les registres sont tenus de la manière prescrite dans les programmes préalables;</li> <li>• que l'exploitant exécute les actions correctives requises dans les programmes préalables.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
1.11	Tous les plans HACCP sont fonctionnels. Il suffit de s'assurer : <ul style="list-style-type: none"> <li>• que les plans HACCP existent;</li> <li>• qu'ils sont fonctionnels dans l'établissement;</li> <li>• que les registres sont tenus de la manière prescrite dans les plans HACCP;</li> <li>• que l'exploitant exécute les actions correctives requises dans les plans HACCP.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.12	Les employés ont reçu une formation sur les principes d'hygiène générale, sur certains aspects techniques (p. ex., les CCP dont ils sont responsables) ou sur toute autre activité ayant une incidence sur la salubrité des aliments (p. ex., l'assainissement, l'étalonnage de l'équipement, etc.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Par (inspecteur) : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_



Grille d'évaluation de la conformité de base	Oui	Non
<p>2.6 Le plan HACCP (formule n° 10 ou équivalent) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● énumère <u>tous</u> les CCP identifiés sur la formule « Établissement des CCP » (formule n° 8 ou équivalent)</li> <li>● inclut les limites critiques établies pour chaque CCP.</li> <li>● inclut les procédures de surveillance établies pour chaque CCP.</li> <li>● inclut les procédures de rectification établies pour chaque CCP, y compris les actions correctives et préventives et les données s'y rattachant.</li> <li>● inclut les procédures de vérification établies pour chaque CCP pour attester que le plan HACCP est mis en oeuvre de la manière indiquée.</li> <li>● indique les registres tenus pour chaque CCP sur les procédures de surveillance, de rectification et de vérification.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>2.7 L'établissement a <b>validé</b><sup>1</sup> ses plans HACCP pour faire la preuve de leur efficacité.</p> <p>REMARQUE 1 : Selon le FSIS, la validation des plans vise à s'assurer que les CCP permettent de maîtriser les dangers identifiés et consiste à « démontrer scientifiquement qu'un système HACCP peut, de par sa conception, maîtriser efficacement les dangers inhérents à la salubrité des aliments identifiés durant l'analyse des dangers » (réf. <i>Federal Register</i>, vol. 61, n° 144, page 38826).</p> <p>Aux fins de la validation des plans HACCP, on peut avoir recours à des CCP éprouvés scientifiquement ou présentés dans la documentation scientifique ou, encore, faire appel à des services de laboratoire ou à des personnes compétentes en la matière. Les abattoirs peuvent valider leurs plans HACCP en menant, d'une part, des tests de dépistage d'<i>E. coli</i> (biotype I), type générique, et de <i>Salmonella</i> et en respectant, d'autre part, les normes et lignes directrices établies. Les procédés de cuisson qui sont conformes aux exigences réglementaires seront considérés comme étant validés. Les procédés de fermentation des saucissons secs et semi-secs seront considérés comme étant validés si l'exploitant a indiqué par écrit à l'inspecteur responsable l'option choisie (parmi les cinq options possibles) pour démontrer que ses méthodes de fabrication entraînent une réduction de 5D d'<i>E. coli</i> O157:H7 ou l'équivalent.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

☞ **Si une case « Non »** est cochée dans les parties 1 et 2 de la Grille d'évaluation de la conformité de base, le v/i-c doit communiquer avec le représentant du PASA de sa région/son Centre opérationnel pour obtenir des directives et assurer le suivi.

Par (inspecteur) : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_



Canadian Food  
Inspection Agency

Agence canadienne  
d'inspection des aliments

N° d'agrément de l'établissement : \_\_\_\_\_

Date de l'inspection : \_\_\_\_\_  
(AAAA / MM / JJ)

## Tâche d'inspection mensuelle – Plans HACCP – PARTIE 3

Les tâches ci-après doivent être exécutées **chaque mois** par le vétérinaire/inspecteur en chef. Choisir au hasard **deux** (2) plans HACCP (si l'établissement a élaboré 2 plans HACCP ou plus) parmi ceux qui sont fonctionnels (c'est-à-dire pas uniquement les plans couvrant des produits destinés à être exportés aux États-Unis). Examiner en alternance les plans HACCP d'une inspection à l'autre. Une fois remplie, la présente partie doit être versée dans un dossier distinct et conservée dans le bureau de l'inspecteur. Si un établissement est jugé non conforme (au moins une case « Non » est cochée) le bureau régional/du Centre opérationnel doit en être immédiatement informé et une action appropriée doit être exécutée, conformément aux instructions figurant à la section Q.3.

Tâche	Oui		Non	
3.1 Tous les programmes préalables sont fonctionnels. Il suffit de s'assurer : <ul style="list-style-type: none"> <li>• que les programmes existent,</li> <li>• qu'ils sont fonctionnels dans l'établissement;</li> <li>• que les registres sont tenus de la manière prescrite dans les programmes préalables;</li> <li>• que l'exploitant exécute les actions correctives requises dans les programmes préalables.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<b>Plan n° 1</b>		<b>Plan n° 2</b>	
	<b>Oui</b>	<b>Non</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>
3.2 L'examen du plan HACCP indique que les dangers identifiés sont toujours pertinents (la maîtrise des processus est acceptable selon les résultats des tests de dépistage de <i>Salmonella</i> ou d' <i>E. coli</i> , les plaintes des consommateurs concernant la salubrité des aliments, les résultats des plans d'échantillonnage nationaux, etc.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3 L'examen de la formule « Établissement des CCP » (formule n° 8 ou l'équivalent) indique que les CCP ont été identifiés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4 L'examen du plan HACCP (formule n° 10 ou équivalent) indique que des limites critiques ont été établies pour chaque CCP.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5 L'examen du plan HACCP (formule n° 10 ou équivalent) indique que des procédures de surveillance ont été établies pour chaque CCP en vue d'assurer le respect des limites critiques établies.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6 L'examen du plan HACCP (formule n° 10 ou équivalent) indique que des procédures de rectification ont été établies pour chaque CCP. Ces procédures permettent d'éliminer la cause des écarts, de maîtriser les CCP, de prévenir les récurrences et d'empêcher la distribution de produits falsifiés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7 L'examen du plan HACCP (formule n° 10 ou équivalent) indique que des procédures de vérification ont été établies pour chaque CCP.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8 Des registres sont tenus sur les procédures de surveillance, de rectification et de vérification pour chaque CCP. L'examen d'un échantillon de ces registres indique que ceux-ci sont mis à jour en temps opportun, datés et signés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.9 Si les registres sont informatisés, l'intégrité des données est assurée (p. ex., au moyen d'un accès restreint, d'un mot de passe, etc.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<b>Plan n° 1</b>		<b>Plan n° 2</b>	
<b>Tâche</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>

3.10	Les registres sont accessibles pendant une période d'au moins 12 mois ou une période correspondant à la durée de conservation à l'étalage du produit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.11	Les modifications apportées au système HACCP sont datées et signées par le coordonnateur HACCP.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.12	L'établissement réévalue l'analyse des dangers lorsque sont apportées des modifications susceptibles d'avoir une incidence sur la salubrité des aliments (p. ex., changement apporté au procédé, à la formulation, à l'acheminement du produit); ces modifications sont inscrites dans le registre des modifications.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.13	Le coordonnateur HACCP réévalue le plan HACCP au moins une fois l'an (après une année d'exploitation en vertu du régime HACCP). Ces activités sont notées au registre des modifications.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.14	L'examen <u>sur place</u> montre que les employés exécutent les tâches indiquées dans les plans HACCP conformément aux procédures <u>écrites</u> de surveillance, de rectification (le cas échéant), de vérification et d'examen des registres pour tous les CCP du plan HACCP. (Des mesures peuvent être prises au besoin.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.15	Avant de fabriquer un nouveau produit en vue de le distribuer, l'établissement effectue une analyse des dangers et élabore un plan HACCP pertinent. Si le produit est en vente depuis plus de 90 jours, le plan HACCP a été validé.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.16	L'exploitant a mis en place un système de contrôle afin de s'assurer que tous ses fournisseurs de viande et de produits de viande destinés à être exportés aux États-Unis satisfont à toutes les exigences américaines (HACCP, <i>E. Coli</i> et <i>Salmonella</i> ). L'examen de ce système indique que celui-ci est mis en oeuvre et qu'il est fonctionnel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.17	Si des viandes ou des produits de viande non admissibles à l'exportation aux États-Unis se trouvent dans l'établissement, l'exploitant a mis en place un système de contrôle garantissant la ségrégation constante des produits admissibles et des produits non admissibles. L'examen de ce système indique que celui-ci est mis en oeuvre et qu'il est fonctionnel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Examen du plan HACCP n° 1 : \_\_\_\_\_ Examen du plan HACCP n° 2: \_\_\_\_\_

Signature : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_



Canadian Food  
Inspection Agency

Agence canadienne  
d'inspection des aliments

N° d'agrément de l'établissement : \_\_\_\_\_

Date de l'inspection : \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(AAAA / MM / JJ)

## Tâche d'inspection pour *Salmonella* – PARTIE 4

Les exigences énumérées dans la Grille d'évaluation de la conformité de base sont dérivées du Règlement final sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP – Partie 4 (exigences relatives au dépistage de *Salmonella*) du USDA.

<p><b>Partie A</b> – Remplir cette partie avant que l'établissement ne commence ses activités de dépistage de <i>Salmonella</i> durant l'année à venir. Une fois remplie, la présente partie doit être remise à l'exploitant de l'établissement pour attester que son évaluation pré-annuelle a été effectuée par le vétérinaire/inspecteur en chef. Si le programme est jugé insatisfaisant, l'établissement doit corriger les lacunes décelées avant la date limite et cette partie doit être remplie de nouveau. <b>AUCUN TEST NE PEUT COMMENCER TANT QUE LA PRÉSENTE PARTIE N'EST PAS REMPLIE.</b> Si l'exploitant n'est pas disposé à corriger les lacunes décelées ou ne peut le faire, communiquer avec le directeur, Réseau de programmes.</p>		
	<b>Oui</b>	<b>Non</b>
4A.1 L'exploitant a élaboré un programme écrit d'échantillonnage pour <i>Salmonella</i> .		
<p>4A.2 Le protocole écrit indique :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– la liste des produits fabriqués dans l'établissement qui doivent satisfaire à une norme de rendement (énumérés par catégorie de produits);</li> <li>– qui fait l'échantillonnage;</li> <li>– quand et où s'effectue l'échantillonnage;</li> <li>– comment on assure un échantillonnage aléatoire;</li> <li>– les préparatifs en vue de l'échantillonnage,</li> <li>– les procédures d'échantillonnage;</li> <li>– les mesures visant à prévenir la falsification des échantillons;</li> <li>– les procédures d'expédition;</li> <li>– le traitement des résultats des tests;</li> <li>– les actions correctives et les procédures de notification.</li> </ul> <p>(Voir le Manuel des méthodes – Hygiène des viandes, chapitre 11, États-Unis d'Amérique, annexe U, section U.2.1.)</p>		
<p>4A.3 L'établissement a obtenu une confirmation écrite (p. ex., lettre, entente contractuelle, etc.) selon laquelle le laboratoire responsable de l'analyse des échantillons :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– est accrédité à cette fin par l'ACIA;</li> <li>– répond aux exigences d'accréditation énoncées dans la section U.3;</li> <li>– utilise des méthodes appropriées pour le dépistage de <i>Salmonella</i>.</li> </ul>		
<p>4A.4 ACIA a avisé l'exploitant de la ou des catégories de produits à échantillonner basé sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– des catégories de produits fabriqués dans l'établissement;</li> <li>– des résultats de tests antérieurs de dépistage de <i>E. Coli</i>;</li> <li>– des résultats de tests antérieurs de dépistage de <i>Salmonella</i>;</li> <li>– des résultats de tests menés sur d'autres produits;</li> <li>– des instructions données à l'exploitant par l'ACIA.</li> </ul> <p>Catégorie(s) de produits à échantillonner : _____</p>		
<p>Cette année, le dépistage de <i>Salmonella</i> commencera le (date) : _____</p>		

Date: \_\_\_\_\_  
Vétérinaire/inspecteur en chef (V/i-c) \_\_\_\_\_

Les exigences énumérées dans la Grille d'évaluation de la conformité de base sont dérivées du Règlement final sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP – Partie 4 (exigences relatives au dépistage de *Salmonella*) du USDA.

<b>Partie B – Remplir cette partie à un moment choisi au hasard, au moins une fois par semaine, pour toute la durée des tests de dépistage de <i>Salmonella</i> visant à établir la conformité avec une norme de rendement.</b>			
SEMAINE : _____ Catégorie de produits échantillonnés :	Série de tests en cours (encercler le n° approprié)		
	1	2	3
	1	2	3
	1	2	3
<b>Pour chacune des tâches suivantes, cocher la réponse appropriée. (Voir le Manuel des méthodes – Hygiène des viandes, chapitre 11, 11.7.3, États-Unis d'Amérique, annexe U.)</b>	Oui	Non	
4B.1 Le taux/la fréquence d'échantillonnage correspond à la catégorie de produits (U.2.2).			
4B.2 L'échantillonnage et la manipulation des échantillons s'effectuent, selon les observations faites au hasard par l'inspecteur, en utilisant des procédures adéquates. Ainsi, l'exploitant utilise les procédures spécifiées pour : – les sites d'échantillonnage; – les techniques d'échantillonnage; – les préparatifs d'échantillonnage; – l'expédition. (voir U.2.3 à U.2.6.)			
4B.3 Les résultats des tests sont reçus en même temps par le vétérinaire/inspecteur en chef ainsi que par l'exploitant. Ils proviennent d'un laboratoire accrédité que l'exploitant a désigné. (U.4)			
4B.4 L'analyse des résultats des tests par l'exploitant est faite dans des délais opportuns et correspond à celle effectuée par le vétérinaire/inspecteur en chef. Les résultats sont conformes à une norme de rendement relative à <i>Salmonella</i> . S'ils ne le sont pas, voir U.2.2.4, 5 ou 6.			
4B.5 Le cas échéant, le vétérinaire/inspecteur en chef est informé quand le nombre de résultats positifs pour <i>Salmonella</i> dépasse le nombre maximal de tests positifs par série de tests (plus élevé que « c »). (En pareil cas, il faut communiquer avec le directeur, Réseau de programmes.)			
4B.6 Les résultats des tests de laboratoire et l'analyse de ces tests sont conservés par l'exploitant pendant au moins 24 mois.			

Date : \_\_\_\_\_

Vétérinaire/inspecteur en chef de l'ACIA : \_\_\_\_\_





Canadian Food  
Inspection Agency

Agence canadienne  
d'inspection des aliments

N° d'agrément de l'établissement : \_\_\_\_\_

Date de l'inspection : \_\_\_\_\_  
(AAAA / MM / JJ)

## Tâche d'inspection mensuelle pour *E. coli* – PARTIE 5

Les tâches ci-après doivent être exécutées **chaque mois** par le vétérinaire/inspecteur en chef des **abattoirs**. Une fois remplie, la présente partie doit être versée dans un dossier distinct et conservée dans le bureau de l'inspecteur. Si un établissement est jugé non conforme (au moins une case « Non » est cochée), le bureau régional/du Centre opérationnel doit en être immédiatement informé et une action appropriée doit être exécutée, conformément aux instructions figurant à l'annexe T - É.-U.A.

Tâche d'inspection mensuelle pour <i>E. coli</i> – États-Unis	Oui	Non
5.1 L'exploitant a élaboré une procédure écrite pour le dépistage d' <i>E. coli</i> . (biotype 1), type générique.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2 Les échantillons sont prélevés sur l'espèce abattue en plus grand nombre dans l'établissement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3 Le protocole écrit indique : qui fait l'échantillonnage, quand et où s'effectue l'échantillonnage, comment on assure un échantillonnage aléatoire, les préparatifs en vue de l'échantillonnage, les procédures d'échantillonnage, les mesures visant à prévenir la falsification des échantillons, les procédures d'expédition, le traitement des résultats des tests, les actions correctives et les procédures de notification (voir le Manuel des méthodes – Hygiène des viandes, chapitre 11, États-Unis d'Amérique, section T.2.1)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4 Les échantillons sont prélevés à une fréquence appropriée (voir le Manuel des méthodes – Hygiène des viandes, chapitre 11, États-Unis d'Amérique, section T.2.2).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5 Les procédures pour la sélection aléatoire des carcasses et les méthodes d'échantillonnage sont conformes aux exigences (voir le Manuel des méthodes – Hygiène des viandes, chapitre 11, États-Unis d'Amérique, sections T.2.4 et T.2.5).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6 Les échantillons sont manipulés, entreposés et expédiés adéquatement (voir le Manuel des méthodes – Hygiène des viandes, chapitre 11, États-Unis d'Amérique, section T.2.6). Les échantillons sont NON CONGELÉS.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.7 Le laboratoire utilise une méthode analytique acceptée par l' <i>Association of Analytical Chemists (AOAC)</i> ou une méthode équivalente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.8 Les échantillons sont analysés au plus tard la journée suivant leur prélèvement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.9 Les résultats des tests sont consignés sur un diagramme de contrôle du processus où sont inscrits les 13 plus récents résultats (fenêtre mobile) (voir le Manuel des méthodes – Hygiène des viandes, chapitre 11, États-Unis d'Amérique, section T.2.8).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.10 Les résultats de l'établissement satisfont aux lignes directrices sur <i>E. coli</i> si l'échantillonnage se fait par excision ou, encore, l'établissement a mis en place une méthode d'analyse statistique acceptable si l'échantillonnage par écouvillonnage est utilisé.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.11 Une action corrective est exécutée par l'exploitant lorsque le processus n'est plus maîtrisé, soit lorsque les résultats excèdent les valeurs indiquées dans les lignes directrices sur <i>E. coli</i> ou le seuil prescrit dans la méthode d'analyse statistique utilisée. (Voir le Manuel des méthodes – Hygiène des viandes, chapitre 11, États-Unis d'Amérique, section T.2.9.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.12 Les dossiers sur les résultats des tests et les diagrammes de contrôle du processus sont conservés dans l'établissement pendant au moins 12 mois.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Signature : \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_