

## ANNEX(E) F

**Exigences additionnelles applicables aux établissements admis à exporter des produits de bœuf au Japon****1. Exigences applicables à l'établissement****(a) Abattage et transformation**

Les exploitants d'établissements d'abattage et d'établissements de transformation intégrés doivent élaborer et mettre en œuvre des procédures écrites par lesquelles ils s'assurent :

- (1) que seuls des produits dérivés de bovins âgés de 20 mois ou moins sont préparés pour être exportés au Japon;
- (2) que tous les tissus dont l'exportation n'est pas permise sont enlevés de ces bovins d'une manière hygiénique pour prévenir toute contamination croisée et le mélange avec des produits de viande qui peuvent être exportés au Japon;
- (3) que les carcasses et produits de viande dérivés de ces bovins sont faciles à distinguer d'autres carcasses et produits de bœuf depuis l'emplacement où s'effectue la détermination de l'âge jusqu'à ce que les produits soient emballés et étiquetés correctement ou que la carcasse ait quitté l'établissement.

Les méthodes écrites doivent clairement décrire les mesures de contrôle qui seront mises en œuvre pour s'assurer que les exigences applicables sont satisfaites et que les produits dont l'exportation est permise peuvent être distingués facilement des produits dont l'exportation n'est pas permise, et ce, en tout temps. Les méthodes doivent être acceptables pour l'inspecteur responsable et doivent inclure des procédures de surveillance, de vérification, de tenue des dossiers et de rectification qui sont auditable et efficaces.

Les méthodes doivent tenir compte des points suivants, selon les besoins de vérification de l'établissement et de l'ACIA.

- détermination de l'âge des bovins au moyen d'une méthode jugée acceptable pour l'ACIA (voir la section 2 ci-après).
- depuis l'emplacement où s'effectue la détermination de l'âge, identification des bovins considérés comme étant âgés de 20 mois ou moins et/ou des carcasses, des abats et d'autres parties de la carcasse provenant de ces bovins.
- application d'une marque ou d'un dispositif identifiant clairement les demi-carcasses d'animaux âgés de 20 mois ou moins.
- enlèvement hygiénique de la tête (à l'exclusion de la langue et de la viande de bajoue), des amygdales palatines et linguales, de la moëlle épinière, de la dure-mère, de l'iléon distal et de la colonne vertébrale (incluant les ganglions spinaux). Tous les tissus dont l'exportation n'est pas permise, à l'exclusion de la colonne vertébrale et des ganglions spinaux, doivent être enlevés dans la salle d'abattage.
- découpage/désosage des carcasses dont l'exportation est permise en lots distincts, ces carcasses étant séparées (temps ou espace) des autres carcasses ou de leurs parties. Les activités de découpage/désosage doivent avoir lieu au début du quart de travail. Elle doivent être complétées avant le début des autres productions. Autrement, tous les produits provenant de carcasses non éligibles doivent être retirés de la chaîne de production avant le début de la production pour le Japon.
- étiquetage des boîtes renfermant des viandes ou des abats dont l'exportation est permise d'une manière qui permet de les distinguer facilement de celles renfermant des viandes ou des abats provenant d'autres bovins.
- élaboration de procédures de réception applicables aux produits dont l'exportation est permise dans le cas des établissements qui reçoivent des produits destinés au découpage/désosage, emballage ou à l'entreposage.
- activités de tenue des dossiers qui permettront à l'ACIA de consigner les résultats de ses

vérifications faites à l'égard de la production et du transfert de produits dont l'exportation est permise.

**(b) Détermination de l'âge**

Pour vérifier l'admissibilité de produits de bœuf à l'exportation au Japon, il faut déterminer l'âge des animaux à partir des dates de naissance saisies dans la base de données de l'Agence canadienne d'identification du bétail (ACIB) ou d'Agri-Traçabilité Québec (ATQ) et confirmer de cette manière que les animaux sont âgés de 20 mois ou moins au moment de l'abattage.

**(1) Avant la livraison à l'établissement**

Quand l'animal est prêt ou presque prêt à être conduit à l'abattoir, le numéro d'identification unique de l'ACIB ou d'ATQ de l'étiquette d'oreille est lu optiquement. Cette lecture se fait dans l'exploitation de l'éleveur ou au marché aux enchères où les animaux sont rassemblés pour la vente. Les éleveurs ou les exploitants du marché aux enchères interrogent la base de données de l'ACIB ou d'ATQ pour obtenir la date de naissance qui correspond au numéro d'identification de l'animal en question. Lorsque la date de naissance a permis de déterminer que les animaux sont âgés de 20 mois ou moins, ces animaux sont ensuite présentés à l'abattage en tant que groupe d'animaux dont on peut dériver des viandes ou des produits de viande dont l'exportation est permise au Japon. Ces animaux sont accompagnés à l'abattoir d'un rapport généré par le système de l'ACIB ou d'ATQ qui indique les numéros d'identification et les dates de naissance de ces animaux.

À l'abattoir, l'exploitant de l'établissement confirme l'âge des animaux présentés à l'abattage et garde les animaux dont l'âge a été confirmé comme étant de 20 mois ou moins dans des groupes distincts, à l'écart des animaux qui ont plus de 20 mois ou dont l'âge n'a pas été déterminé.

**(2) À l'établissement, avant l'inspection ante-mortem**

Dans les cas où l'âge des animaux arrivant à l'abattoir n'a pas été pré-déterminé, l'exploitant d'un établissement autorisé peut interroger la base de données de l'ACIB ou d'ATQ pour obtenir les dates de naissance des animaux afin de déterminer leur âge. Comme il est mentionné précédemment, les animaux âgés de 20 mois ou moins doivent être gardés à l'écart des animaux qui sont âgés de plus de 20 mois ou dont l'âge n'a pas été déterminé.

**(3) À l'établissement, après l'abattage**

Dans les situations où l'âge des animaux n'a pas été pré-déterminé, l'exploitant d'un établissement peut interroger l'ACIB ou ATQ après l'abattage pour obtenir les dates de naissance des animaux afin de déterminer leur âge. Les carcasses dérivées d'animaux âgés de 20 mois ou moins doivent être séparées des carcasses provenant d'animaux qui sont âgés de plus de 20 mois ou de celles provenant d'animaux dont l'âge n'a pas été déterminé. Tous les organes ou tous les tissus provenant de carcasses d'animaux âgés de 20 mois ou moins doivent être identifiés à ce titre pour que leur exportation soit permise au Japon.

Tout produit pouvant être exporté au Japon doit être transformé en conformité avec les exigences japonaises. Par exemple, lors de l'abattage d'un groupe d'animaux dans lequel certains ou tous peuvent être éligibles à l'exportation de produits de bœuf au Japon sur confirmation que leur âge est 20 mois ou moins, tous les animaux doivent être transformés selon les exigences japonaises, donc en retirant tous les tissus qui ne sont pas éligibles à l'exportation, incluant la moelle épinière, la dure-mère, les amygdales palatines et et linguales, etc.

**(c) Exigences applicables au transfert d'un établissement à un autre de produits dont l'exportation est permise**

L'annexe J (que l'on trouve à la suite de l'introduction du chapitre 11 du MDM) doit être utilisée pour le transfert d'un établissement à un autre de produits dont l'exportation est permise au Japon. Les produits éligibles doivent être séparés des autres produits.

**(d) Exigences applicables aux activités d'entreposage**

Les produits dont l'exportation est permise doivent être séparés des autres produits afin qu'ils puissent être faciles à identifier lorsqu'un certificat d'exportation est demandé.

Chaque lot doit être recouvert d'une Feuille de vérification pour le bœuf destiné au Japon (annexe I). Aucune vérification à l'exportation ne sera effectuée à moins que cette Feuille de vérification ne soit accessible pour attester de la conformité des produits en question aux exigences japonaises.

**2. Vérification de l'ACIA**

**Remarque: Lorsqu'il est impossible de vérifier si les conditions susmentionnées sont respectées, une certification du produit destiné à l'exportation au Japon n'est pas fournie. Lorsqu'un exploitant ne peut répondre aux exigences applicables ou corriger des écarts décelés, l'établissement est radié de la liste des établissements admis à exporter au Japon.**

**2.1 Supervision de la production de produits dont l'exportation est permise**

Le personnel d'inspection de l'ACIA doit vérifier si l'exploitant met en œuvre les exigences suivantes d'une manière exacte et/ou efficace durant chaque quart de travail où sont fabriqués des produits dont l'exportation est permise au Japon. Les activités de vérification ci-après doivent être consignées sur la Feuille de vérification pour le bœuf destiné au Japon (annexe I) de la présente section.

- détermination de l'âge (selon la base de données de l'ACIB ou d'ATQ) et identification des carcasses, des abats et d'autres parties dont l'exportation est permise.
- enlèvement des tissus dont l'exportation n'est pas permise, et méthodes hygiéniques connexes, incluant la vérification du retrait complet de la moelle épinière et de la dure-mère, de toutes les carcasses.
- distinction des carcasses, des abats et d'autres parties.
- étiquetage.
- programme d'assainissement (selon les tâches d'inspection régulières).

Pour mener la vérification requise, l'inspecteur de l'ACIA doit se trouver dans l'établissement durant toute la durée des activités de fabrication des produits de bœuf dont l'exportation au Japon est permise. Pour tous les aspects des activités exigeant une manipulation de ces produits (abattage, découpage/désossage et emballage), l'inspecteur doit vérifier que l'exploitant respecte les procédures dont il a été convenu lorsque l'établissement a été désigné en tant qu'établissement admis à exporter au Japon. Il remplira d'abord la Feuille de vérification pour le bœuf destiné au Japon pour y consigner l'information voulue sur les activités d'abattage; la Feuille de vérification doit accompagner le lot de produits dont l'exportation est permise lors des activités de découpage/désossage et/ou d'emballage. Cette Feuille de vérification doit être annexée à l'annexe J (que l'on trouve à la suite de l'introduction du chapitre 11 du MDM) lorsque des produits sont transférés dans un autre établissement aux fins de découpage/désossage, d'emballage ou d'entreposage en attendant l'exportation. Aucune vérification à l'exportation ne peut être effectuée en l'absence du Certificat de transfert pour produits de viande (annexe J trouvée à la suite de l'introduction du chapitre 11 du MDM) ou d'une Feuille de vérification pour le bœuf destiné au Japon (annexe I de la présente section), car ces documents serviront à établir l'admissibilité du produit.

**2.2 Visites de supervision dans les établissements admis à exporter**

Un examen mensuel du rendement de l'établissement est mené par le vétérinaire en chef ou l'inspecteur responsable de chaque établissement. Le rapport découlant de cet examen est soumis à l'officier vétérinaire régional (dans le cas d'un établissement d'abattage), qui s'assurera du suivi des éléments soulevés dans le rapport. Un examen trimestriel du rendement de l'établissement et des responsabilités de l'ACIA en matière de vérification est mené par un officier vétérinaire régional.

Le superviseur de l'ACIA doit effectuer une visite à l'improviste mensuelle dans les établissements d'abattage et les établissements réservés uniquement au découpage/désossage qui sont admis à exporter du bœuf au Japon. La visite doit avoir lieu au moment où sont transformés les produits

destinés au Japon. Comme le superviseur doit savoir quand a lieu la transformation de produits destinés à être exportés au Japon, il est entendu qu'une telle visite n'est pas totalement effectuée à l'improviste. Le rapport ou le formulaire à utiliser est la Liste de contrôle d'audit pour l'exportation – Bœuf destiné au Japon (annexe H). Une fois rempli, le rapport doit être transmis au directeur régional et au spécialiste du Réseau de programmes (Exportation)/bureau du Centre opérationnel. La visite de supervision ne sera effectuée que durant les mois où seront fabriqués des produits destinés à être exportés au Japon.