



CANADA

CONSOLIDATION

CODIFICATION

Fish Inspection Regulations

Règlement sur l'inspection du poisson

C.R.C., c. 802

C.R.C., ch. 802

Current to June 10, 2013

À jour au 10 juin 2013

Last amended on April 26, 2013

Dernière modification le 26 avril 2013

Published by the Minister of Justice at the following address:
<http://laws-lois.justice.gc.ca>

Publié par le ministre de la Justice à l'adresse suivante :
<http://lois-laws.justice.gc.ca>

OFFICIAL STATUS
OF CONSOLIDATIONS

CARACTÈRE OFFICIEL
DES CODIFICATIONS

Subsections 31(1) and (3) of the *Legislation Revision and Consolidation Act*, in force on June 1, 2009, provide as follows:

Les paragraphes 31(1) et (3) de la *Loi sur la révision et la codification des textes législatifs*, en vigueur le 1^{er} juin 2009, prévoient ce qui suit:

Published
consolidation is
evidence

31. (1) Every copy of a consolidated statute or consolidated regulation published by the Minister under this Act in either print or electronic form is evidence of that statute or regulation and of its contents and every copy purporting to be published by the Minister is deemed to be so published, unless the contrary is shown.

31. (1) Tout exemplaire d'une loi codifiée ou d'un règlement codifié, publié par le ministre en vertu de la présente loi sur support papier ou sur support électronique, fait foi de cette loi ou de ce règlement et de son contenu. Tout exemplaire donné comme publié par le ministre est réputé avoir été ainsi publié, sauf preuve contraire.

Codifications
comme élément
de preuve

...

[...]

Inconsistencies
in regulations

(3) In the event of an inconsistency between a consolidated regulation published by the Minister under this Act and the original regulation or a subsequent amendment as registered by the Clerk of the Privy Council under the *Statutory Instruments Act*, the original regulation or amendment prevails to the extent of the inconsistency.

(3) Les dispositions du règlement d'origine avec ses modifications subséquentes enregistrées par le greffier du Conseil privé en vertu de la *Loi sur les textes réglementaires* l'emportent sur les dispositions incompatibles du règlement codifié publié par le ministre en vertu de la présente loi.

Incompatibilité
— règlements

NOTE

This consolidation is current to June 10, 2013. The last amendments came into force on April 26, 2013. Any amendments that were not in force as of June 10, 2013 are set out at the end of this document under the heading “Amendments Not in Force”.

NOTE

Cette codification est à jour au 10 juin 2013. Les dernières modifications sont entrées en vigueur le 26 avril 2013. Toutes modifications qui n'étaient pas en vigueur au 10 juin 2013 sont énoncées à la fin de ce document sous le titre « Modifications non en vigueur ».

TABLE OF PROVISIONS

TABLE ANALYTIQUE

Section	Page	Article	Page
Regulations Respecting The Inspection of Processed Fish and Processing Establishments		Règlement concernant l'inspection du poisson traité et des établissements de traitement	
1	1	1	1
2	1	2	1
3		3	
PART I		PARTIE I	
GENERAL	10	DISPOSITIONS GÉNÉRALES	10
25		25	
PART II		PARTIE II	
LABELLING	40	ÉTIQUETAGE	40
31		31	
PART III		PARTIE III	
CODE MARKINGS	43	MARQUES CODÉES	43
34		34	
PART IV		PARTIE IV	
CANNED FISH	44	CONSERVES DE POISSON	44
37	46	37	46
CLAMS, MUSSELS AND OYSTERS		CLAMS, MOULES ET HUÎTRES	
38	46	38	46
LOBSTER COCKTAIL		COQUETEL AU HOMARD	
39	46	39	46
TOMALLEY		TOMALLI	
40	47	40	47
LOBSTER PASTE		PÂTE DE HOMARD	
41	47	41	47
SALMON		SAUMON	
47	48	47	48
TUNA		THON	
50	49	50	49
SARDINES		SARDINES	
51		51	
PART V		PARTIE V	
FRESH OR FROZEN FISH	50	POISSON FRAIS OU CONGELÉ	50
51	50	51	50
BREADED FISH		POISSON PANÉ	
54	51	54	51
LOBSTER MEAT		CHAIR DE HOMARD	
61	53	61	53
OYSTERS		HUÎTRES	
66.1	53	66.1	53
PACIFIC SALMON		SAUMON DU PACIFIQUE	
67	54	67	54
SCALLOPS		PÉTONCLES	
72	55	72	55
SHRIMP COCKTAIL		COQUETEL DE CREVETTES	
73	55	73	55
SMELTS		ÉPERLAN	
74	56	74	56
WHITEFISH		POISSON BLANC OU CORÉGONE ET CISCO	
78		78	
PART VI		PARTIE VI	
PICKLED, SPICED AND MARINATED FISH	56	POISSON SAUMURÉ, ÉPICÉ ET MARINÉ	56
78	56	78	56
GENERAL		DISPOSITIONS GÉNÉRALES	

Section	Page	Article	Page		
81	TYPES, CLASSES AND GRADES FOR PICKLED FISH	57	81	TYPES, CLASSES ET QUALITÉS DE POISSON SAUMURÉ	57
82	PICKLED SPLIT HERRING	58	82	HARENG FENDU ET SAUMURÉ	58
85	PICKLED HEADLESS SPLIT HERRING	58	85	HARENG FENDU, ÉTÊTÉ ET SAUMURÉ	58
86	PICKLED DRESSED HERRING	59	86	HARENG HABILLÉ ET SAUMURÉ	59
87	PICKLED HERRING FILLETS	59	87	FILETS DE HARENG SAUMURÉ	59
88	SCOTCH CURE	59	88	HARENG SAUMURÉ À L'ÉCOSSAISE	59
89	PICKLED SPLIT TURBOT	60	89	TURBOT FENDU ET SAUMURÉ	60
90	PICKLED SPLIT SPRING MACKEREL	60	90	MAQUEREAU DE PRINTEMPS FENDU ET SAUMURÉ	60
91	PICKLED SPLIT SUMMER MACKEREL	60	91	MAQUEREAU D'ÉTÉ SAUMURÉ ET FENDU	60
92	PICKLED SPLIT FALL MACKEREL	61	92	MAQUEREAU D'AUTOMNE FENDU ET SAUMURÉ	61
93	PICKLED MACKEREL FILLETS	61	93	FILETS DE MAQUEREAU SAUMURÉ	61
94	PICKLED HEADLESS OR PICKLED TRIMMED MACKEREL	62	94	MAQUEREAU ÉTÊTÉ ET SAUMURÉ OU MAQUEREAU PARÉ ET SAUMURÉ	62
95	PICKLED SPLIT ARCTIC CHAR	62	95	OMBLE DE L'ARCTIQUE FENDU ET SAUMURÉ	62
96	PICKLED SPLIT ATLANTIC SALMON	62	96	SAUMON DE L'ATLANTIQUE FENDU ET SAUMURÉ	62
97	SIZES FOR PICKLED FISH	63	97	TAILLES DU POISSON SAUMURÉ	63
98	PART VII BLOATERS AND BLOATER FILLETS	64	98	PARTIE VII BOUFFIS ET FILETS DE BOUFFIS	64
99	GRADES	64	99	QUALITÉS	64
102	SIZES FOR BLOATERS	65	102	TAILLE DES BOUFFIS	65
103	PART VIII SALTED FISH	66	103	PARTIE VIII POISSON SALÉ	66
122	PART IX DRIED SQUID SCHEDULE I ESTABLISHMENT CONSTRUCTION AND EQUIPMENT REQUIREMENTS	68 68 69	122	PARTIE IX CALMAR SÉCHÉ ANNEXE I EXIGENCES RELATIVES À LA CONSTRUCTION D'ÉTABLISSEMENTS ET À LEUR ÉQUIPEMENT	68 68 69

Section	Page	Article	Page
SCHEDULE II		ANNEXE II	
ESTABLISHMENT SANITATION REQUIREMENTS	77	EXIGENCES RELATIVES À LA SALUBRITÉ DES ÉTABLISSEMENTS	77
SCHEDULE III		ANNEXE III	
REQUIREMENTS FOR VESSELS USED FOR FISHING OR TRANSPORTING FISH	80	EXIGENCES APPLICABLES AUX BATEAUX UTILISÉS POUR LA PÊCHE OU LE TRANSPORT DU POISSON	80
SCHEDULE IV	82	ANNEXE IV	82
SCHEDULE V		ANNEXE V	
REQUIREMENTS FOR CONVEYANCES AND EQUIPMENT USED FOR UNLOADING, HANDLING, HOLDING AND TRANSPORTING FRESH FISH	83	EXIGENCES APPLICABLES AUX VÉHICULES ET À L'ÉQUIPEMENT SERVANT AU DÉCHARGEMENT, À LA MANUTENTION, À L'ENTREPOSAGE ET AU TRANSPORT DU POISSON FRAIS	83
SCHEDULE VI	84	ANNEXE VI	84

CHAPTER 802

FISH INSPECTION ACT

Fish Inspection Regulations

REGULATIONS RESPECTING THE INSPECTION OF PROCESSED FISH AND PROCESSING ESTABLISHMENTS

SHORT TITLE

1. These Regulations may be cited as the *Fish Inspection Regulations*.

INTERPRETATION

2. In these Regulations,

“Act” means the *Fish Inspection Act*; (*Loi*)

“additive” means a food additive as defined in section B.01.001 of the *Food and Drug Regulations*; (*additif*)

“Agency” means the Canadian Food Inspection Agency established pursuant to section 3 of the *Canadian Food Inspection Agency Act*; (*Agence*)

“bloaters” means salted, smoked, round herring; (*bouffis*)

“bloaters fillets” means fillets of salted, smoked, round herring; (*filets de bouffis*)

“breaded fish” means fish or fish flesh that is coated with batter and breading; (*poisson pané*)

“brine” means a solution of common salt (sodium chloride) and fresh water, or sea water with or without the addition of salt; (*saumure*)

“can” means any hermetically sealed container; (*boîte*)

“Canadian Shellfish Sanitation Program Manual” means the *Canadian Shellfish Sanitation Program Manual* published by the Department of Fisheries and Oceans and the Department of the Environment in 1992, as amended from time to time; (*Manuel du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques*)

“canned fish” means any fish that is sealed in a can and is sterilized; (*conserves de poisson*)

CHAPITRE 802

LOI SUR L'INSPECTION DU POISSON

Règlement sur l'inspection du poisson

RÈGLEMENT CONCERNANT L'INSPECTION DU POISSON TRAITÉ ET DES ÉTABLISSEMENTS DE TRAITEMENT

TITRE ABRÉGÉ

1. Le présent règlement peut être cité sous le titre: *Règlement sur l'inspection du poisson*.

INTERPRÉTATION

2. Dans le présent règlement,

«additif» Additif alimentaire au sens de l'article B.01.001 du *Règlement sur les aliments et drogues*. (*additif*)

«Agence» L'Agence canadienne d'inspection des aliments constituée par l'article 3 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. (*Agence*)

«aire de transformation» Toute aire d'un établissement agréé servant à la transformation ou à l'entreposage du poisson et tout autre espace ainsi désigné dans un programme de gestion de la qualité. (*processing area*)

«aire connexe» Toute aire d'un établissement agréé autre qu'une aire de transformation. La présente définition vise également les aires désignées comme aires connexes dans le programme de gestion de la qualité de l'établissement et celles servant :

a) à l'entreposage des matières et ingrédients utilisés pour la transformation du poisson;

b) à la tenue des registres du programme de gestion de la qualité;

c) à l'hygiène personnelle des employés ou au dépôt de leurs vêtements. (*support area*)

«autorité reconnue en matière de procédés thermiques» Personne ou organisme reconnu par l'Agence comme ayant la compétence voulue pour développer et évaluer des procédés thermiques. (*process authority*)

“cannery” means an establishment where canned fish is produced for human consumption; (*conserverie*)

“certificate of registration” means a certificate issued in accordance with subsection 15(6); (*certificat d’agrément*)

“chicken haddie” means canned haddock, cod, cusk or hake, or any combination thereof, that has not been ground, but does not include dark or sow hake; (*miettes de gades*)

“comminuted fish” [Repealed, SOR/82-845, s. 1]

“conveyance” means any vessel, aircraft, train, motor vehicle, cargo container, trailer or other means of transportation of fish or containers of fish; (*véhicule*)

“corrective action” means the procedure that is to be followed whenever a deviation from a critical limit in a HACCP plan occurs or whenever the results of monitoring procedures in respect of a prerequisite program plan, a regulatory action point plan or a quality management program for the importing of fish show that there is non-compliance with these Regulations; (*mesures correctives*)

“critical control point” means a point in a process operation at which control is to be applied in order to prevent or eliminate a hazard or reduce it to an acceptable level; (*point de contrôle critique*)

“critical limit” means the maximum or minimum value to which a hazard must be controlled at a critical control point; (*limite critique*)

“crustaceans” means all species of the class *Crustacea*; (*crustacés*)

“decomposed”, with respect to fish, means fish that has an offensive or objectionable odour, flavour, colour, texture or substance associated with spoilage; (*pourri*)

“Department” [Repealed, SOR/2000-184, s. 58]

“drained weight” means the weight of the edible contents of a container of fish after the liquid has been drained by a method approved by the President of the Agency; (*poids égoutté*)

«boîte» Tout récipient scellé hermétiquement. (*can*)

«bouffis» désigne du hareng entier, salé et fumé; (*bloaters*)

«certificat d’agrément» Certificat délivré conformément au paragraphe 15(6). (*certificate of registration*)

«certificat d’enregistrement» [Abrogée, DORS/99-169, art. 1]

«charge» désigne

a) de la fleur ou de la farine provenant de céréales ou de pommes de terre,

b) de la farine de blé traité et contenant au moins l’équivalent de 80 pour cent de dextrose, suivant un procédé de dosage approuvé par le président de l’Agence,

c) du pain, des biscuits et d’autres produits de boulangerie, sauf ceux qui contiennent de la farine de légumineuse ou qui sont fabriqués avec de la farine de légumineuse, ou

d) de la poudre de lait, de la poudre de lait écrémé, de la poudre de lait de beurre et de la poudre de petit-lait; (*filler*)

«conserves de poisson» désigne du poisson mis en boîte et stérilisé; (*canned fish*)

«conserverie» désigne un établissement où sont fabriquées des conserves de poisson pour la consommation humaine; (*cannery*)

«contamination grave» Toute situation ou tout défaut qui présente ou est susceptible de présenter un risque inacceptable pour le consommateur ou qui rend ou est susceptible de rendre le poisson avarié, pourri ou malsain. (*serious contamination*)

«coquetel au homard» désigne du homard mis en conserve avec de la morue, de l’aiglefin, de la merluche ou du brochet ou avec un mélange de ces espèces; (*lobster cocktail*)

«coquetel de crevettes» désigne de la chair de crevettes mise en boîte avec de la sauce, des épices, des assaisonn-

“echinoderms” means all species of the *phylum Echinodermata*; (*échinodermes*)

“export” means ship from Canada to any other country or from any province to any other province; (*exporter*)

“Facilities Manual” means the *Facilities Inspection Manual* published by the Department of Fisheries and Oceans in 1988, as amended from time to time; (*Manuel des installations*)

“filler” means

- (a) flour or meal prepared from grain or potatoes,
- (b) processed wheat flour containing not less than the equivalent of 80 per cent dextrose, as determined by a method approved by the President of the Agency,
- (c) bread, biscuit or bakery products, except those containing or made with a legume, or
- (d) milk powder, skim milk powder, buttermilk powder or whey powder; (*charge*)

“fillets” means

- (a) slices of fish flesh of irregular size and shape that have been removed from the carcass of a fish by cuts made parallel to the backbone, or
- (b) slices of fish flesh described in paragraph (a) that have been cut into sections

and from which all internal organs, head, fins, bones, except intramuscular or lateral bones, and all discoloured flesh have been removed; (*filets*)

“finfish” [Repealed, SOR/2009-314, s. 1]

“fish export licence” means a licence issued under section 15.1; (*permis d’exportation de poisson*)

“fisher-packer” means a fisher who is licenced to catch fish under the *Fisheries Act* and who processes their catch as whole or dressed unfrozen fish or as salted or pickled fish

- (a) on board their vessel; or
- (b) on shore in an establishment that is owned or leased by the fisher-packer, without assistance from

nements ou des condiments, ou avec un mélange de ces ingrédients; (*shrimp cocktail*)

«crustacés» Toutes les espèces de la classe *Crustacea*. (*crustaceans*)

«danger» Tout agent ou facteur biologique, chimique ou physique susceptible de causer une maladie ou une blessure aux humains s’il n’est pas contrôlé. (*hazard*)

«description du produit» Formulaire dans lequel sont consignées les caractéristiques d’un produit du poisson, notamment :

- a) son nom;
- b) la provenance de la matière première utilisée dans sa production;
- c) les caractéristiques qui influent sur son innocuité et qui peuvent favoriser le développement d’agents pathogènes causant des maladies;
- d) les ingrédients ajoutés au produit;
- e) l’emballage du produit;
- f) le cas échéant, les instructions aux consommateurs sur la préparation du produit avant consommation ou une mention portant que le produit est prêt à manger;
- g) la durée de conservation du produit;
- h) l’endroit où le produit doit être vendu;
- i) le cas échéant, les instructions d’étiquetage du produit visant sa distribution et son entreposage sécuritaires. (*product description*)

«échinodermes» Toutes les espèces du *phylum Echinodermata* (*echinoderms*)

«établissement agréé» Navire usine-congélateur, barge, usine située à terre, bâtiment ou endroit où du poisson est transformé ou entreposé en vue d’être exporté et qui est agréé aux termes du paragraphe 15(6). (*registered establishment*)

«exporter» signifie expédier du Canada à l’étranger ou d’une province à une autre; (*export*)

«filets» désigne

- any person who did not participate in the catching of the fish; (*pêcheur emballeur*)
- “fish import licence” means a licence issued in accordance with subsection 6.1(1); (*permis d’importation de poisson*)
- “HACCP plan” means a hazard analysis critical control point plan that is prepared in accordance with the principles of hazard analysis critical control point inspection as specified in the Facilities Manual to ensure control of hazards during the processing of fish; (*plan HACCP*)
- “hazard” means a biological, chemical or physical agent or factor that has the potential to cause illness or injury to humans in the absence of its control; (*danger*)
- “herring” means fish of the species *Clupea harengus* or *Clupea pallasii*; (*hareng*)
- “high risk products” means products that, if not properly prepared or processed, may pose a serious risk to human health and safety; (*produits à haut risque*)
- “import” means ship into Canada from any other country, or into any province from any other province; (*importer*)
- “import licence” means a fish import licence or quality management program import licence issued in accordance with these Regulations; (*permis d’importation*)
- “Inspection Manual” means the *Fish Products Inspection Manual*, published by the Department of Fisheries and Oceans in 1988, as amended from time to time; (*Manuel d’inspection*)
- “lobster cocktail” means lobster canned in combination with cod, haddock, hake or cusk or any combination thereof; (*coquetel au homard*)
- “lot” with respect to fish, other than fresh fish, means a shipment or part of a shipment of fish that is of the same species, is processed in the same manner by the same producer, is packaged in the same size of container and bears the same label; (*lot*)
- “mandatory inspection list” [Repealed, SOR/96-364, s. 1]
- a) des bandes de chair de poisson de grandeur et de forme irrégulières, levées parallèlement à la colonne vertébrale, ou
- b) des bandes de chair de poisson décrites à l’alinéa a) et tronçonnées,
- qui ont été débarrassées des entrailles, de la tête, des nageoires, des arêtes, sauf les arêtes intramusculaires ou latérales, et de toute chair colorée; (*fillets*)
- «filets de bouffis» désigne des filets de hareng entier, salé et fumé; (*bloater fillets*)
- «gâté», pour ce qui concerne le poisson, s’entend du poisson rance ou dont l’odeur ou la saveur sont anormales; (*tainted*)
- «hareng» désigne les espèces de poisson *Clupea harengus* et *Clupea pallasii*; (*herring*)
- «importer» signifie introduire au Canada des produits en provenance de l’étranger ou, dans une province, des produits en provenance d’une autre province; (*import*)
- «limite critique» Valeur minimale ou maximale à laquelle un danger doit être contrôlé à un point de contrôle critique. (*critical limit*)
- «liste des produits à inspection obligatoire» [Abrogée, DORS/96-364, art. 1]
- «Loi» signifie la *Loi sur l’inspection du poisson*; (*Act*)
- «longueur hors tout» désigne la distance horizontale entre deux lignes perpendiculaires tirées aux extrémités extérieures de la coque principale d’un bateau; (*overall length*)
- «lot» À l’égard du poisson autre que du poisson frais, envoi ou partie d’un envoi de poisson constitué de poisson de la même espèce, transformé de la même façon par le même transformateur, emballé dans des contenants de même taille et portant la même étiquette. (*lot*)
- «malsain», pour ce qui concerne le poisson, s’entend du poisson qui contient ou sur lequel se trouvent des bactéries dangereuses pour la santé publique ou des substances toxiques ou déplaisantes du point de vue esthétique; (*unwholesome*)

“mechanical screening” means a mechanical process by which cans of fish are inspected to ensure that hermetic seals are properly formed; (*tri mécanique*)

“minced fish” means particles of fish flesh that have been separated from clean sound fish material free from internal organs, heads, and discoloured flesh; (*poisson haché*)

“net weight”, with respect to unfrozen or frozen lobster meat, means the weight of the edible contents of a container after the liquid has been drained from the container by a method approved by the President of the Agency and, with respect to any other fish, means the total weight of the edible contents of a container; (*poids net*)

“overall length” means the horizontal distance measured between perpendicular lines drawn at the extreme ends of the outside of the main hull of a vessel; (*longueur hors tout*)

“prerequisite program plan” means a series of steps, measures or procedures that are to be applied to ensure compliance with the Act and these Regulations in respect of

- (a) establishment construction and equipment,
- (b) establishment operation and sanitation,
- (c) the cleaning, sanitizing, lubricating and maintenance of establishment equipment and facilities, and insect and animal pest control,
- (d) fish packaging, labelling or ingredient storage rooms or areas in the establishment, and
- (e) the system for tracing fish to its first destination; (*plan des programmes préalables*)

“process authority” means any person or organization that has been recognized by the Agency as being competent in developing and evaluating thermal processes; (*autorité reconnue en matière de procédés thermiques*)

“processing” [Repealed, SOR/92-75, s. 1]

“processing area” means an area of a registered establishment that is used for the processing or storage of fish

«Manuel des installations» Le *Manuel d'inspection des installations*, publié en 1988 par le ministère des Pêches et des Océans, avec ses modifications successives. (*Facilities Manual*)

«Manuel d'inspection» *Manuel d'inspection des produits du poisson*, publié en 1988 par le ministère des Pêches et des Océans, avec ses modifications successives. (*Inspection Manual*)

«Manuel du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques» Le *Manuel concernant le Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques*, publié en 1992 par le ministère des Pêches et des Océans et le ministère de l'Environnement, avec ses modifications successives. (*Canadian Shellfish Sanitation Program Manual*)

«mesures correctives» Procédure à suivre en cas d'écart par rapport à une limite critique prévue au plan HACCP ou lorsque les résultats de l'application des méthodes de surveillance du plan des programmes préalables, du plan des points d'intervention réglementaire ou du programme de gestion de la qualité aux fins de l'importation du poisson démontrent une contravention au présent règlement. (*corrective action*)

«miettes de gades» désigne une conserve d'aiglefin, de morue, de brosmes ou de merluches, ou encore tout mélange non haché de ces poissons, à l'exclusion de la merluche «foncée» ou «noire»; (*chicken haddie*)

«ministère» [Abrogée, DORS/2000-184, art. 58]

«mollusques» Les espèces de mollusques bivalves de la classe *Bivalvia* et les espèces carnivores d'origine marine de la classe *Gastropoda*, écaillés ou non, entiers ou non, sauf le muscle adducteur des pétoncles et la chair des panopes. (*shellfish*)

«opération de transformation» Les opérations de transformation du poisson suivantes :

- a) mise en conserve du poisson;
- b) transformation en poisson prêt-à-manger;
- c) transformation de mollusques;

and any other area designated as a processing area in a quality management program; (*aire de transformation*)

“process operation” means any of the following fish process operations:

- (a) canning fish,
- (b) processing ready-to-eat fish,
- (c) processing shellfish,
- (d) pickling, spicing or marinating fish,
- (e) salting or drying fish,
- (f) processing fresh or frozen fish or semi-preserves, and
- (g) any other type of process operation; (*opération de transformation*)

“producer” means the last person who processed fish prior to its importation into Canada; (*producteur*)

“product description” means a form on which are recorded the characteristics of a particular fish product, including

- (a) the product name,
- (b) the source of the raw material used in producing the product,
- (c) those characteristics that affect safety and may influence the growth of disease-causing pathogens,
- (d) the ingredients that are added to the product,
- (e) the packaging of the product,
- (f) if applicable, directions to the consumer as to the preparation required for consumption or whether the product is ready-to-eat,
- (g) the product’s shelf life,
- (h) where the product is intended to be sold, and
 - (i) labelling instructions as may be applicable for safe product distribution and storage; (*description du produit*)

“product preservation process” means a process such as thermal processing, depuration or irradiation, that con-

d) transformation en poisson saumuré, mariné ou épicé;

e) transformation en poisson salé ou séché;

f) transformation en poisson frais ou congelé ou en semi-conserve;

g) tout autre type d’opération de transformation. (*process operation*)

«pêcheur emballer» Pêcheur qui est autorisé à prendre du poisson aux termes de la *Loi sur les pêches* et qui transforme ce poisson en poisson non congelé entier ou habillé ou en poisson salé ou saumuré:

a) soit à bord de son navire;

b) soit sur terre dans un établissement dont il est propriétaire ou qu’il loue, sans l’aide de quiconque n’a pas participé à la prise du poisson. (*fisher-packer*)

«permis d’exportation de poisson» Permis délivré en vertu de l’article 15.1. (*fish export licence*)

«permis d’importation» Permis d’importation de poisson ou permis d’importation avec programme de gestion de la qualité délivré en vertu du présent règlement. (*import licence*)

«permis d’importation avec programme de gestion de la qualité» Permis délivré en vertu du paragraphe 6.1(1.1). (*quality management program import licence*)

«permis d’importation de poisson» Permis délivré en vertu du paragraphe 6.1(1). (*fish import licence*)

«plan des points d’intervention réglementaire» Série d’étapes, de mesures ou de procédures destinées à assurer la conformité des points suivants à la Loi et au présent règlement:

a) le poisson destiné à la transformation, le poisson en cours de transformation, le poisson entreposé ou exporté, pour veiller à ce que le poisson ne soit ni gâté, pourri ou malsain;

b) l’adjonction d’ingrédients, d’additifs et d’autres matières utilisées pour la transformation du poisson;

trols known hazards and which, if not performed in accordance with the Facilities Manual or the Canadian Shellfish Program Sanitation Manual, as the case may be, may result in the production of fish that are unsafe for human consumption; (*procédé de conservation*)

“quality management program” means a fish inspection and control system, that includes procedures, inspections and records, for the purpose of verifying and documenting the processing of fish and the safety and quality of fish processed in, exported from or imported into Canada; (*programme de gestion de la qualité*)

“quality management program import licence” means a licence issued in accordance with subsection 6.1(1.1); (*permis d’importation avec programme de gestion de la qualité*)

“ready-to-eat fish” means any fish, other than canned fish and live shellfish, that does not require preparation except thawing or reheating before consumption; (*poisson prêt-à-manger*)

“registered establishment” means a freezer-factory vessel, barge, onshore plant, building or premise where fish are processed or stored for export and that is registered pursuant to subsection 15(6); (*établissement agréé*)

“registration certificate” [Repealed, SOR/99-169, s. 1]

“regulatory action point plan” means a series of steps, measures or procedures that are to be applied to ensure compliance with the Act and these Regulations in respect of

- (a) fish intended for processing, being processed, stored or exported to ensure that the fish is not tainted, decomposed or unwholesome;
- (b) the addition of ingredients, additives and other substances in the processing of fish; and
- (c) the packaging and labelling of fish. (*plan des points d’intervention réglementaire*)

“sanitation program” means a written program developed in respect of a registered establishment or in respect of the establishment, conveyance or equipment of a holder of a fish export licence to ensure that the employ-

c) l’emballage et l’étiquetage du poisson. (*regulatory action point plan*)

«plan des programmes préalables» Série d’étapes, de mesures ou de procédures destinées à assurer la conformité des points suivants à la Loi et au présent règlement :

- a) la construction de l’établissement et son équipement;
- b) l’exploitation et la salubrité de l’établissement;
- c) le nettoyage, la désinfection, la lubrification et l’entretien de l’équipement et des installations de l’établissement, et la lutte contre les insectes et animaux nuisibles;
- d) les locaux et les aires de l’établissement servant à l’emballage ou à l’étiquetage du poisson ou à l’entreposage d’ingrédients;
- e) le système utilisé pour retrouver la première destination du poisson. (*prerequisite program plan*)

«plan HACCP» Plan d’analyse des dangers et de maîtrise des points de contrôle critiques établi conformément aux principes de l’inspection axée sur l’analyse des dangers et la maîtrise des points de contrôle critiques, précisés dans le Manuel des installations, pour assurer le contrôle des dangers lors de la transformation du poisson. (*HACCP plan*)

«poids égoutté» désigne le poids du contenu comestible d’un récipient qui contient du poisson, après égouttage suivant une méthode approuvée par le président de l’Agence; (*drained weight*)

«poids net», pour ce qui est de la chair de homard non congelée ou congelée, désigne le poids du contenu comestible d’un récipient, après égouttage suivant une méthode approuvée par le président de l’Agence et, pour ce qui est de toute autre espèce de poisson, le poids de tout le contenu comestible d’un récipient; (*net weight*)

«point de contrôle critique» Étape d’une opération de transformation où un contrôle doit être effectué en vue de prévenir un danger, de l’éliminer ou de le réduire à un niveau acceptable. (*critical control point*)

ees of the establishment or the users of the conveyance or equipment, as the case may be, use proper sanitation and hygiene practices, and that the establishment, grounds or conveyance under the control of the operator or the equipment and conveyances of the holder are maintained in a clean and sanitary condition and free from serious contamination and insect and animal pests; (*programme sanitaire*)

“semi-preserves” means fish that has been prepared by salting or pickling in brine, vinegar, sugar, spices or any combination thereof and packed so that it may be kept fit for human consumption for a minimum of six months by means of refrigeration without freezing; (*semi-serve*)

“serious contamination” means any condition or deficiency that results, or is likely to result, in an unacceptable risk to the consumer or in tainted, decomposed or unwholesome fish; (*contamination grave*)

“shellfish” means all species of bivalve molluscs of the class *Bivalvia* and all marine, carnivorous species of the class *Gastropoda*, either shucked or in the shell, in whole or in part, excluding the adductor muscles of scallops and the meat of geoducks; (*mollusques*)

“shrimp cocktail” means shrimp meat packed with sauce, spices, seasonings or flavourings or any combination thereof; (*coquetel de crevettes*)

“sterilized”, with respect to canned fish, means fish that has been treated with heat to prevent spoilage and to destroy all pathogenic organisms; (*stérilisé*)

“support area” means an area of a registered establishment that is not a processing area and any other area designated as a support area in a quality management program, or an area that is used for

- (a) the storage of materials and ingredients used in fish processing;
- (b) the maintenance of records for a quality management program;
- (c) employee sanitation, personal hygiene or a change room. (*aire connexe*)

«poisson blanc» ou «corégone et cisco» désigne les espèces de poisson *Coregonus clupeaformis*, *Coregonus nasus* et *Prosopium cylindraceum*; (*whitefish*)

«poisson haché» désigne des particules de chair prélevées sur un poisson propre et sain, débarrassé des viscères, de la tête et de toute chair colorée; (*minced fish*)

«poisson haché fin» [Abrogée, DORS/82-845, art. 1]

«poisson osseux» [Abrogée, DORS/2009-314, art. 1]

«poisson pané» désigne du poisson ou de la chair de poisson enrobés de pâte à frire et de panure; (*breaded fish*)

«poisson prêt-à-manger» Poisson, autre que le poisson en conserve et les mollusques vivants, qui n’a pas besoin d’être préparé, sauf décongelé ou réchauffé, avant d’être consommé. (*ready-to-eat fish*)

«pourri», appliqué au mot poisson, désigne du poisson dont l’odeur, la saveur, la couleur, la texture ou les substances reliées à la détérioration sont désagréables ou douteuses; (*decomposed*)

«procédé de conservation» Procédé, notamment le traitement thermique, la dépuration et l’irradiation, qui contrôle des dangers connus et qui, s’il n’est pas employé conformément au Manuel des installations ou au Manuel du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques, selon le cas, peut entraîner la production de poisson impropre à la consommation humaine. (*product preservation process*)

«producteur» désigne la dernière personne qui traite du poisson en vue de son importation au Canada; (*producer*)

«produits à haut risque» Produits qui, s’ils ne sont pas préparés ou transformés correctement, peuvent présenter un grave danger pour la santé et la sécurité humaines. (*high risk products*)

«programme de gestion de la qualité» Système d’inspection et de contrôle du poisson, y compris des procédures, des inspections et des registres, destiné à contrôler et à documenter la transformation du poisson et la qualité et l’innocuité du poisson transformé, du poisson desti-

“tainted”, with respect to fish, means fish that is rancid or has an abnormal odour or flavour; (*gâté*)

“tomalley” means an edible by-product of lobster, the ingredients of which have not been ground to a smooth consistency; (*tomalli*)

“unwholesome”, with respect to fish, means fish that has in or upon it bacteria of public health significance or substances toxic or aesthetically offensive to man; (*mal-sain*)

“whitefish” means fish of the species *Coregonus clupeaformis*, *Coregonus nasus* or *Prosopium cylindraceum*. (*poisson blanc*)

SOR/80-360, s. 1; SOR/82-829, s. 1; SOR/82-845, s. 1; SOR/86-213, s. 1; SOR/92-75, s. 1; SOR/96-364, s. 1; SOR/98-2, s. 1; SOR/99-169, s. 1; SOR/2000-184, ss. 58, 59; SOR/2000-317, s. 16(F); SOR/2002-124, s. 1; SOR/2002-354, s. 18; SOR/2009-314, s. 1; SOR/2012-286, s. 3(F).

né à l’exportation et du poisson importé au Canada. (*quality management program*)

«programme sanitaire» Programme écrit élaboré à l’égard d’un établissement agréé ou de l’établissement, du véhicule ou de l’équipement du titulaire d’un permis d’exportation de poisson pour que les employés de l’établissement ou les utilisateurs de l’équipement ou du véhicule aient de bonnes pratiques en matière de propreté et d’hygiène et pour que l’établissement ou tout terrain, équipement ou véhicule dont l’exploitant ou le titulaire a la charge soit maintenu dans un état propre et salubre et exempt de contamination grave ainsi que d’insectes et d’animaux nuisibles. (*sanitation program*)

«saumure» désigne une solution de sel commun (chlorure de sodium) et d’eau douce, ou de l’eau de mer additionnée ou non de sel; (*brine*)

«semi-conserve» désigne du poisson traité par salage ou saumurage ou traité au vinaigre, au sucre ou aux épices ou à tout mélange de ces ingrédients, et mis en boîte de façon qu’il puisse se conserver propre à la consommation humaine au moins six mois, par réfrigération sans congélation; (*semi-preserves*)

«stérilisé», en ce qui concerne une conserve de poisson, s’entend du poisson qui a été traité par la chaleur pour empêcher qu’il ne se gâte et pour détruire tous les organismes pathogènes qu’il peut contenir; (*sterilized*)

«tomalli» désigne un sous-produit comestible du homard dont les éléments n’ont pas été hachés jusqu’à consistance lisse. (*tomalley*)

«traitement» [Abrogée, DORS/92-75, art. 1]

«tri mécanique» Procédé mécanique permettant d’inspecter les boîtes de conserve de poisson afin de s’assurer que leurs joints hermétiques sont bien formés. (*mechanical screening*)

«véhicule» Navire, aéronef, train, véhicule automobile, conteneur, remorque ou autre moyen de transport de poisson ou de contenants de poisson. (*conveyance*)

DORS/80-360, art. 1; DORS/82-829, art. 1; DORS/82-845, art. 1; DORS/86-213, art. 1; DORS/92-75, art. 1; DORS/96-364, art. 1; DORS/98-2, art. 1; DORS/99-169, art. 1; DORS/2000-184, art. 58 et 59; DORS/2000-317, art.

PART I

GENERAL

3. (1) Subject to subsection (2), these Regulations apply only in respect of fish and containers intended for export or import.

(2) Subject to subsections (3) and 6(4), these Regulations do not apply to

(a) fish that is imported or exported for personal consumption or use; or

(b) a food that meets the following specifications, namely,

(i) the food is a mixture of a fish product and a meat product,

(ii) the food is commonly recognized as a meat product, having regard to

(A) the relative proportions and type of the fish and meat ingredients present in the food,

(B) the common name of the food,

(C) the type of processing applied to the fish and meat ingredients, and

(D) the historical recognition of the food as a meat product,

(iii) the food is processed in an establishment registered in accordance with the *Meat Inspection Regulations, 1990* or a foreign establishment authorized to export meat products to Canada in accordance with those Regulations, and

(iv) the fish product used in the preparation of the food originates from an establishment registered in accordance with these Regulations or the fish product has been imported into Canada in compliance with these Regulations.

(3) Section 9.1 applies to fish that has been caught in accordance with a recreational or sport fishing licence issued under the *Fisheries Act* and that is to be exported

PARTIE I

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

3. (1) Sous réserve du paragraphe (2), le présent règlement ne s'applique qu'aux poissons et aux récipients destinés à l'exportation ou à l'importation.

(2) Sous réserve des paragraphes (3) et 6(4), le présent règlement ne s'applique pas :

a) au poisson qui est importé ou exporté pour consommation ou usage personnels;

b) à l'aliment qui possède les caractéristiques suivantes :

(i) il résulte du mélange d'un produit de poisson et d'un produit de viande,

(ii) il est communément reconnu comme un produit de viande, pour ce qui est :

(A) des proportions relatives et des types de poisson et de viande qui entrent dans sa composition,

(B) de son nom usuel,

(C) du procédé de transformation du poisson et de la viande,

(D) du fait qu'il a toujours été reconnu comme un produit de viande,

(iii) il est transformé dans un établissement agréé en vertu du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes* ou un établissement étranger autorisé à exporter des produits de viande vers le Canada conformément à ce règlement,

(iv) le produit de poisson utilisé dans sa transformation provient d'un établissement agréé en vertu du présent règlement ou a été importé au Canada conformément au présent règlement.

(3) L'article 9.1 s'applique au poisson qui a été pêché en vertu d'un permis de pêche récréative ou sportive délivré en vertu de la *Loi sur les pêches* et qui est destiné à

for personal consumption or use to an importing country that requires that the fish be accompanied by an inspection certificate issued by the exporting country.

SOR/86-213, s. 2; SOR/98-2, s. 2; SOR/2002-435, s. 1; SOR/2009-314, s. 2.

3.1 No person shall prepare in a registered establishment a food that is a mixture of a fish product and a meat product unless

(a) the establishment is also registered in accordance with the *Meat Inspection Regulations, 1990*; or

(b) the food is exempt from the application of sections 7 to 9 of the *Meat Inspection Act* because of paragraph 3(1)(l) of the *Meat Inspection Regulations, 1990*.

SOR/2002-435, s. 2.

4. All fish are subject to inspection and an inspector may take samples of fish free of charge for the purpose of inspection.

5. The owner of fish or a person acting on his behalf shall make readily accessible to an inspector any fish or containers for which inspection or reinspection is required under these Regulations.

6. (1) No person shall import, export or process for export or attempt to import, export or process for export

(a) any fish that is tainted, decomposed or unwholesome or otherwise fails to meet the requirements of these Regulations; or

(b) live oysters, clams, mussels or other molluscs (except scallops) or raw products derived therefrom, whether frozen or unfrozen, unless the President of the Agency is satisfied on the basis of information submitted to him that the waters from which such shellfish are taken and the premises in which they are handled and processed are of such a nature as will ensure that the shellfish are wholesome.

l'exportation pour consommation ou usage personnels vers un pays d'importation exigeant qu'il soit accompagné d'un certificat d'inspection délivré par le pays d'exportation.

DORS/86-213, art. 2; DORS/98-2, art. 2; DORS/2002-435, art. 1; DORS/2009-314, art. 2.

3.1 Il est interdit de transformer, dans un établissement agréé, un aliment qui résulte du mélange d'un produit de poisson et d'un produit de viande, sauf dans l'un ou l'autre des cas suivants :

a) l'établissement est aussi un établissement agréé en vertu du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*;

b) les articles 7 à 9 de la *Loi sur l'inspection des viandes* ne s'appliquent pas à l'aliment par l'effet de l'alinéa 3(1)l) du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*.

DORS/2002-435, art. 2.

4. Tout poisson est soumis à l'inspection et un inspecteur peut prélever gratuitement des échantillons de poisson aux fins d'inspection.

5. Le propriétaire de poisson ou toute autre personne agissant au nom d'un tel propriétaire est tenu de mettre à la disposition d'un inspecteur le poisson ou les récipients dont le présent règlement prescrit l'inspection ou la réinspection.

6. (1) Il est interdit d'importer, d'exporter ou de traiter en vue de l'exportation, ou de tenter d'importer, d'exporter ou de traiter en vue de l'exportation,

a) tout poisson gâté, pourri ou malsain ou qui, de toute autre manière, ne répond pas aux exigences du présent règlement; ou

b) des huîtres, des clams, des moules ou autres mollusques (sauf les pétoncles) vivants, ou des produits crus qui en dérivent, qu'ils soient congelés ou non, à moins que le président de l'Agence ne soit convaincu, d'après les renseignements qui lui sont fournis, que la qualité des eaux dans lesquelles ces mollusques sont pris et des lieux où ils sont manipulés et traités assurent que les mollusques sont sains.

(2) No person shall import into Canada or attempt to import into Canada any fish unless

- (a) the identity of the establishment at which the fish is packed and the day, month and year of packing are legibly marked on one end of the carton or case in which the containers of fish are shipped;
- (b) in the case of high risk products, a list indicating the establishment and the number of containers for each production code is provided to an inspector on request;
- (c) each container has a label on which the name of the country of origin is clearly identified; and
- (d) that person is the holder of an import licence; and
- (e) written notification of each shipment of fish to be imported or that is imported is provided to an inspector either prior to the importation or within 48 hours following the importation.

(2.1) The notification referred to in paragraph (2)(e) shall set out, in respect of each shipment of fish imported or to be imported into Canada and each type of fish contained in that shipment,

- (a) the quantity;
- (b) the producer;
- (c) the country of origin;
- (d) the place where the fish shall be held or stored on its entry into Canada; and
- (e) the name, address and telephone number of the importer importing the fish into Canada as declared to Revenue Canada, Customs, the import licence number of the importer and if applicable, of the agent providing the notification.

(2.2) Subject to subsection (2.3), no person shall move or attempt to move fish that has been imported into Canada from the place indicated in the notification referred to in paragraph (2)(e) unless

(2) Il est interdit d'importer ou de tenter d'importer du poisson au Canada, à moins

- a) que le nom de l'établissement qui a emballé le poisson de même que le jour, le mois et l'année d'emballage ne soient indiqués lisiblement sur l'un des bouts de la boîte ou de la caisse servant à l'expédition des récipients contenant le poisson;
- b) que, pour les produits à haut risque, une liste indiquant le nom de l'établissement et le nombre de contenants pour chaque code de production ne soit fournie sur demande à un inspecteur;
- c) que chaque récipient n'ait une étiquette sur laquelle le nom du pays d'origine est clairement indiqué;
- d) que cette personne soit la titulaire du permis d'importation; et
- e) qu'un avis écrit de tout envoi de poisson importé ou destiné à être importé soit communiqué à un inspecteur avant l'importation ou dans les 48 heures suivant celle-ci.

(2.1) L'avis mentionné à l'alinéa (2)e) doit, pour chaque envoi de poisson importé ou destiné à être importé au Canada et pour chaque type de poisson, indiquer :

- a) la quantité;
- b) le nom du producteur;
- c) le pays d'origine;
- d) le lieu où le poisson sera gardé ou entreposé à son entrée au Canada;
- e) les nom, adresse et numéro de téléphone de l'importateur du poisson selon ses déclarations aux services des Douanes, Revenu Canada, le numéro de son permis d'importation et, le cas échéant, ceux du mandataire qui communique l'avis.

(2.2) Sous réserve du paragraphe (2.3), nul ne peut déplacer ou tenter de déplacer du poisson qui a été importé au Canada du lieu indiqué sur l'avis mentionné à l'alinéa (2)e), sauf si, selon le cas :

(a) the person is the holder of a quality management program import licence;

(b) an inspector determines the fish meets the requirements of the Act and these Regulations; or

(c) the person is notified by an inspector that the fish does not need to be inspected.

(2.3) A person may, with the permission of an inspector, move fish that has been imported into Canada from the place indicated in the notification referred to in subsection (2)(e) to a place specified by the inspector.

(3) No person shall import into Canada or attempt to import into Canada any canned fish unless the cans are embossed or otherwise permanently marked in a code that identifies the name of the establishment and day, month and year of processing.

(4) No person shall import into Canada or attempt to import into Canada any of the following species:

(a) live freshwater mitten crab of the genus *Eriocheir*; and

(b) puffer fish of the family *Tetraodontidae*.

SOR/83-907, s. 1; SOR/86-213, s. 3; SOR/89-559, s. 1; SOR/96-364, s. 2; SOR/98-2, s. 3; SOR/2000-184, s. 59; SOR/2002-354, s. 19(F).

6.01 (1) A person who has imported, exported or processed fish for export and who receives information that questions the safety of fish shall investigate the information.

(2) If the results of the investigation indicate that the fish constitutes a hazard to the public, a person shall notify the Agency within 24 hours.

SOR/98-2, s. 4.

6.1 (1) The President of the Agency shall issue a fish import licence on receiving an application and the applicant paying the applicable fee fixed by the *Canadian Food Inspection Agency Fees Notice* unless the President of the Agency has reasonable grounds to believe

a) la personne est titulaire d'un permis d'importation avec programme de gestion de la qualité;

b) un inspecteur a déterminé que le poisson satisfait aux exigences de la Loi et du présent règlement;

c) un inspecteur a avisé la personne que le poisson n'a pas besoin d'être inspecté.

(2.3) Une personne peut, avec la permission d'un inspecteur, déplacer du poisson du lieu indiqué sur l'avis mentionné à l'alinéa (2)e) à un lieu spécifié par celui-ci.

(3) Il est interdit d'importer ou de tenter d'importer au Canada du poisson en conserve, à moins que les boîtes ne soient estampées ou autrement marquées de façon permanente d'un code indiquant le nom de l'établissement ainsi que le jour, le mois et l'année de traitement.

(4) Il est interdit d'importer au Canada ou de tenter d'y importer :

a) tout spécimen vivant d'une espèce de crabe chinois appartenant au genre *Eriocheir*;

b) tout poisson-globe appartenant à la famille *Tetraodontidae*.

DORS/83-907, art. 1; DORS/86-213, art. 3; DORS/89-559, art. 1; DORS/96-364, art. 2; DORS/98-2, art. 3; DORS/2000-184, art. 59; DORS/2002-354, art. 19(F).

6.01 (1) Toute personne qui a importé ou exporté du poisson ou l'a transformé pour son exportation et qui reçoit des renseignements qui mettent en doute son innocuité doit mener une enquête pour déterminer le bien-fondé des renseignements.

(2) Si les résultats de l'enquête montrent que le poisson constitue un risque pour le public, la personne visée au paragraphe (1) doit en aviser l'Agence dans les 24 heures suivant le moment où elle prend connaissance du risque.

DORS/98-2, art. 4.

6.1 (1) Le président de l'Agence délivre un permis d'importation de poisson à quiconque présente une demande et paie le prix applicable prévu dans l'*Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, sauf s'il a des motifs raisonnables de croire que le de-

that the applicant will not comply with the Act or these Regulations.

(1.1) The President of the Agency shall issue a quality management program import licence at the shared level or enhanced level on receiving an application, unless the President of the Agency has reasonable grounds to believe that the applicant will not comply with the Act or these Regulations, and if

- (a) the applicant pays the applicable fee fixed by the *Canadian Food Inspection Agency Fees Notice*;
- (b) the applicant has a quality management program in respect of the importing of fish; and
- (c) the quality management program meets the applicable requirements set out in the Inspection Manual.

(2) An import licence is not assignable and expires one year after the date of issue indicated on the licence.

(3) An importer of fish shall maintain, at an address in Canada and for not less than three years, a record in English or French of

- (a) the name and address of the person to whom each shipment of fish was shipped from the importer and the date on which the fish was shipped;
- (b) the date and time of all information received that questions the safety of fish imported by the holder of the licence;
 - (b.1) if the information is validated on investigation, a description of the information, the date and time it was received, the name, address and telephone number of the informant, the method of investigation and the results obtained, the corrective actions taken and the date and time the Agency was notified in accordance with subsection 6.01(2);
- (c) with respect to canned fish,
 - (i) the name, address and telephone number of the process authority who developed the thermal process used,

mandeur ne se conformera pas à la Loi ou au présent règlement.

(1.1) Le président de l'Agence délivre un permis d'importation avec programme de gestion de la qualité, à application partagée ou à application complète, à qui-conque présente une demande, sauf s'il a des motifs raisonnables de croire que le demandeur ne se conformera pas à la Loi ou au présent règlement, si les conditions suivantes sont réunies :

- a) le demandeur paie le prix applicable prévu dans l'*Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments*;
- b) il a établi un programme de gestion de la qualité aux fins de l'importation du poisson;
- c) le programme de gestion de la qualité est conforme aux exigences applicables du Manuel d'inspection.

(2) Le permis d'importation est inassignable et expire un an après la date de délivrance qui y est indiquée.

(3) L'importateur de poisson tient des registres en français ou en anglais, qu'il garde pendant au moins trois ans à un endroit au Canada, comportant les renseignements suivants :

- a) pour chaque envoi, le nom et l'adresse de la personne à qui le poisson a été livré et la date de la livraison;
- b) l'heure et la date auxquelles tous les renseignements mettant en doute l'innocuité du poisson importé ont été reçus;
 - b.1) si les résultats de l'enquête ont montré que les renseignements reçus étaient bien fondés, une mention des renseignements, l'heure et la date auxquelles ils ont été reçus, les nom, adresse et numéro de téléphone de la personne qui les a fournis, le type d'enquête menée, y compris ses résultats, les mesures correctives prises et l'heure et la date auxquelles l'Agence a été avisée conformément au paragraphe 6.01(2);
- c) dans le cas du poisson en conserve :

- (ii) the container type, size and specifications, style of pack, species packed and if the thermal process utilized has not been published described in scientific literature recognized by the Minister, the sterilizing value (F_0) of the thermal process,
 - (iii) a statement in writing signed by the representative of the process authority that attests that the thermal process results in the production of commercially sterile and safe fish products;
- (d) with respect to ready-to-eat fish,
- (i) for a period of one year after the day of the coming into force of these Regulations, evidence of adequate processing, and
 - (ii) after the end of the period referred to in subparagraph (i)
 - (A) the name, address and telephone number of the person who developed the process used,
 - (B) the container type and size, style of pack, the species packed, the type of process, the description of the process,
 - (C) a statement in writing signed by the person who developed the process or that person's representative that attests that the process results in the production of safe fish products; and
- (e) if the importer is the holder of a quality management program import licence,
- (i) the name, business address, business telephone number and title of the person responsible for the quality management program for that importer,
 - (ii) the location of all files and records for the quality management program,
 - (iii) a description of the standards, monitoring and inspection procedures, analyses and tests that are used in product evaluations, and the evidence acceptable to an inspector that they meet or are equivalent to those in place in the Agency,
- (i) les nom, adresse et numéro de téléphone de l'autorité reconnue en matière de procédés thermiques qui a développé le procédé thermique utilisé,
 - (ii) le type, la taille et les caractéristiques des contenants, le type d'emballage, l'espèce ainsi emballée et, si le procédé thermique n'a pas été publié dans une publication scientifique reconnue par le ministre, le pouvoir stérilisant (F_0) de ce procédé,
 - (iii) une déclaration, signée par le représentant de l'autorité reconnue en matière de procédés thermiques, portant que le procédé thermique permet d'obtenir la stérilité commerciale et l'innocuité des produits du poisson;
- d) dans le cas du poisson prêt-à-manger :
- (i) pour la période d'un an suivant le jour d'entrée en vigueur du présent règlement, la preuve qu'il a subi les transformations nécessaires,
 - (ii) à compter du jour suivant la fin de la période visée au sous-alinéa (i) :
 - (A) les nom, adresse et numéro de téléphone de la personne qui a développé le procédé utilisé,
 - (B) le type et la taille des contenants, le type d'emballage, l'espèce ainsi emballée, le type de procédé utilisé et sa description,
 - (C) une déclaration, signée par la personne qui a développé le procédé ou son représentant, portant que le procédé permet d'obtenir l'innocuité des produits du poisson;
- e) lorsque l'importateur est titulaire d'un permis d'importation avec programme de gestion de la qualité :
- (i) les nom, adresse commerciale, numéro de téléphone commercial et titre de la personne responsable du programme de gestion de la qualité pour cet importateur,
 - (ii) le lieu où sont gardés tous les dossiers et registres du programme de gestion de la qualité,

(iv) the frequency of monitoring importations of fish and evidence that they meet or are equivalent to those in place in the Agency,

(v) samples of the forms that are used during evaluations and of the forms that are used to record corrective actions,

(vi) a description of the corrective action plans developed,

(vii) for each importation of fish,

(A) a description of the fish by species, form of processing, producer, size and type of container and the label,

(B) all the evaluations conducted and whether or not the product was acceptable, and

(C) any corrective actions taken in respect of product rejections,

(viii) in respect of ingredients and additives,

(A) all the ingredients and additives that are added to the fish, and

(B) documentation that clearly establishes that each ingredient or additive meets all applicable requirements of any Act of Parliament, or the results of any tests done by or for the importer that verify that the ingredient or additive complies with those requirements,

(ix) in respect of packaging materials,

(A) all the packaging materials used, and

(B) documentation that clearly establishes that the packaging materials meet all applicable requirements of any Act of Parliament,

(x) in respect of labels used on packaged fish, all the labels from products that are imported, the means by which the importer reviews labels to ensure their compliance, and documentation that clearly establishes that the labels meet all applicable requirements of any Act of Parliament,

(iii) une description des normes, des méthodes de surveillance et d'inspection, des analyses et des tests qui servent à évaluer les produits et des preuves établissant à la satisfaction de l'inspecteur qu'ils sont semblables ou équivalents à ceux de l'Agence,

(iv) la fréquence des contrôles des importations de poisson et des preuves établissant que ceux-ci sont semblables ou équivalents à ceux de l'Agence,

(v) des exemplaires des formules utilisées lors des évaluations et de celles servant à consigner les mesures correctives prises,

(vi) les plans d'actions correctives établis,

(vii) pour chaque importation de poisson :

(A) une description du poisson selon l'espèce, le mode de transformation, le producteur, la taille et le type de contenant et l'étiquette,

(B) toutes les évaluations de l'acceptabilité du produit,

(C) toutes les mesures correctives prises à l'égard des produits rejetés,

(viii) quant aux ingrédients et additifs :

(A) une liste de tous les ingrédients et additifs ajoutés au poisson,

(B) des documents démontrant clairement que chaque ingrédient ou additif répond à toutes les exigences applicables des lois fédérales, ou les résultats des tests effectués par l'importateur ou pour son compte qui confirment la conformité de l'ingrédient ou de l'additif à ces exigences,

(ix) quant aux matériaux d'emballage :

(A) la liste de tous les matériaux d'emballage,

(B) des documents démontrant clairement que ces matériaux répondent à toutes les exigences applicables des lois fédérales,

(x) quant aux étiquettes apposées sur le poisson emballé, une liste de toutes les étiquettes des pro-

(xi) in respect of fish shipped by an importer, a description of the system used to trace fish to its first destination, and

(xii) in respect of any person responsible for any aspect of the quality management program for the importer, evidence of their training or qualifications in fish or food processing or quality control.

(3.1) Paragraphs (3)(c) and (d) do not apply to fish imported from a country with which Canada has entered into an agreement regarding the import and export of fish if the agreement contains provisions by which Canada

(a) recognizes that the fish inspection and control systems in place in that country are equivalent to those required by these Regulations in respect of canned and ready to eat fish; and

(b) has access to all information and records that are equivalent to those required by paragraphs (3)(c) and (d) and that are held by the fish inspection agency in that country.

(3.2) The holder of a quality management import licence shall send to the Agency at least every 6 months a listing of all evaluations conducted on products and the results obtained in a form acceptable to the Agency.

(4) The holder of a quality management program import licence shall

(a) implement and comply with their quality management program;

(b) if the licence is issued at the enhanced level, conduct in accordance with their quality management program all of the relevant inspections set out in the table to section 6.5;

duits importés, la description de la façon dont l'importateur vérifie les étiquettes pour veiller à leur conformité et des documents démontrant clairement que les étiquettes répondent à toutes les exigences applicables des lois fédérales,

(xi) quant au poisson qu'il expédie, une description du système qui sert à retrouver sa première destination,

(xii) des preuves de la formation et des qualifications professionnelles en matière de transformation de poisson ou d'aliments ou de contrôle de la qualité de toute personne responsable d'un aspect du programme de gestion de la qualité pour cet importateur.

(3.1) Les alinéas (3)c) et d) ne s'appliquent pas au poisson importé d'un pays avec lequel le Canada a conclu un accord concernant l'importation et l'exportation de poisson si, en vertu de l'accord, le Canada :

a) reconnaît que les systèmes d'inspection et de contrôle du poisson de ce pays sont équivalents à ceux prévus au présent règlement relativement au poisson en conserve et au poisson prêt-à-manger;

b) a accès à tous les renseignements et documents équivalents à ceux décrits aux alinéas (3)c) et d) qui sont conservés par l'agence d'inspection du poisson de ce pays.

(3.2) Le titulaire d'un permis d'importation avec programme de gestion de la qualité doit transmettre à l'Agence dans une forme que celle-ci juge acceptable, au moins tous les six mois, une liste de toutes les évaluations du produit ainsi que leurs résultats.

(4) Le titulaire d'un permis d'importation avec programme de gestion de la qualité est tenu :

a) d'implanter le programme de gestion de la qualité et de s'y conformer;

b) si le permis est à application complète, d'effectuer conformément au programme de gestion de la qualité les inspections pertinentes visées au tableau de l'article 6.5;

(c) if the licence is issued at the shared level, conduct in accordance with their quality management program all of the relevant inspections set out in items 1 to 5 of the table to section 6.5;

(d) submit any amendments to their quality management program to an inspector; and

(e) conduct, as a minimum, an annual review of the quality management program to verify that the program continues to meet the applicable requirements of the Inspection Manual.

SOR/86-213, s. 4; SOR/88-265, s. 1; SOR/90-773, s. 1; SOR/96-364, s. 3; SOR/98-2, s. 5; SOR/2000-184, s. 59; SOR/2002-124, s. 2.

6.2 (1) The President of the Agency may suspend, revoke or refuse to issue an import licence where the President of the Agency believes on reasonable grounds that the holder of, or the applicant for, the licence

(a) has provided false information to the President of the Agency for the purpose of obtaining a licence;

(b) has failed to provide a written notification required pursuant to paragraph 6(2)(e);

(c) has provided false information to an inspector in a written notification required pursuant to paragraph 6(2)(e);

(d) has failed to maintain a record in accordance with subsection 6.1(3);

(e) has not paid any of the fees set out in the *Canadian Food Inspection Agency Fees Notice* that are payable under these Regulations;

(f) has failed to comply with the requirements of section 6.01;

(g) is not operating the quality management program in accordance with the applicable requirements of the Inspection Manual; or

(h) has otherwise failed to meet the applicable requirements of the Act or these Regulations.

(2) Where the President of the Agency has suspended or revoked an import licence pursuant to subsection (1), the importer may, within 60 days after that suspension or

c) si le permis est à application partagée, d'effectuer conformément au programme de gestion de la qualité les inspections pertinentes visées aux articles 1 à 5 du tableau de l'article 6.5;

d) soumettre à un inspecteur toute modification apportée au programme de gestion de la qualité;

e) d'effectuer au moins une fois par année un examen du programme de gestion de la qualité pour vérifier qu'il demeure conforme aux exigences applicables du Manuel d'inspection.

DORS/86-213, art. 4; DORS/88-265, art. 1; DORS/90-773, art. 1; DORS/96-364, art. 3; DORS/98-2, art. 5; DORS/2000-184, art. 59; DORS/2002-124, art. 2.

6.2 (1) Le président de l'Agence peut suspendre ou révoquer un permis d'importation, ou refuser d'en délivrer un, s'il a des motifs raisonnables de croire que, selon le cas :

a) l'intéressé lui a fourni de faux renseignements afin d'obtenir un permis;

b) il a omis de fournir l'avis écrit visé à l'alinéa 6(2)e);

c) il a fourni de faux renseignements à l'inspecteur dans l'avis écrit visé à l'alinéa 6(2)e);

d) il a omis de tenir des registres conformément au paragraphe 6.1(3);

e) il n'a pas payé tout prix qu'il doit aux termes du présent règlement et qui est prévu dans *l'Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments*;

f) il ne s'est pas conformé aux exigences prévues à l'article 6.01;

g) il n'applique pas le programme de gestion de la qualité conformément aux exigences applicables du Manuel d'inspection;

h) il ne respecte pas par ailleurs les exigences applicables de la Loi ou du présent règlement.

(2) Lorsque le président de l'Agence a suspendu ou révoqué un permis d'importation aux termes du paragraphe (1), l'importateur peut, dans les 60 jours suivant

revocation, request in writing the President of the Agency to determine whether the licence should be reinstated.

(3) The importer shall pay the applicable fee fixed by the *Canadian Food Inspection Agency Fees Notice* for each inspection that is carried out in the course of a determination under subsection (2).

(4) The determination referred to in subsection (2) is final.

SOR/86-213, s. 4; SOR/90-773, s. 2; SOR/96-364, s. 3; SOR/98-2, s. 6; SOR/2000-184, s. 59; SOR/2002-124, s. 3.

6.3 [Repealed, SOR/98-2, s. 7]

6.4 The fees to be paid for inspection services provided with regard to fish imported into Canada are those that are fixed by the *Canadian Food Inspection Agency Fees Notice*.

SOR/96-364, s. 3; SOR/98-2, s. 8; SOR/99-169, s. 2; SOR/2002-124, s. 4.

6.5 (1) Subject to subsections (2) to (4), any fish imported by the holder of a fish import licence into Canada may be subjected on a random basis to an inspection, by an inspector, of a type set out in the table to this section.

(2) Where a type of fish produced by a producer fails to pass a type of inspection set out in the table to this section,

(a) the type of fish, the name of the producer and the type of inspection shall be

(i) recorded by the inspector on the mandatory import alert list, or

(ii) reported within 5 days by the holder of a quality management import licence to an inspector for the purpose of inclusion on the mandatory import alert list; and

(b) shipments or lots of that type of fish that are produced by that producer and subsequently imported into Canada shall undergo the same type of inspection until four consecutive shipments or lots have passed that type of inspection.

la suspension ou la révocation, demander par écrit au président de l'Agence de déterminer s'il y a lieu de rétablir son permis.

(3) L'importateur paie le prix applicable prévu dans l'*Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments* pour chaque inspection menée dans le cadre de la détermination effectuée aux termes du paragraphe (2).

(4) La détermination faite par le président de l'Agence est finale.

DORS/86-213, art. 4; DORS/90-773, art. 2; DORS/96-364, art. 3; DORS/98-2, art. 6; DORS/2000-184, art. 59; DORS/2002-124, art. 3.

6.3 [Abrogé, DORS/98-2, art. 7]

6.4 Le prix à payer pour les services d'inspection fournis à l'égard du poisson importé au Canada est celui prévu dans l'*Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments*.

DORS/96-364, art. 3; DORS/98-2, art. 8; DORS/99-169, art. 2; DORS/2002-124, art. 4.

6.5 (1) Sous réserve des paragraphes (2) à (4), tout poisson importé au Canada par le titulaire d'un permis d'importation de poisson peut faire l'objet, par un inspecteur, d'une inspection au hasard d'un type prévu au tableau du présent article.

(2) Lorsqu'un type de poisson provenant d'un producteur ne satisfait pas à une inspection d'un type visé au tableau du présent article :

a) le type de poisson, le nom de son producteur et le type d'inspection sont :

(i) soit inscrits par un inspecteur sur la liste des importations faisant l'objet d'une alerte,

(ii) soit signalés dans les cinq jours à un inspecteur par le titulaire d'un permis d'importation avec programme de gestion de la qualité afin d'être inscrits sur la liste des importations faisant l'objet d'une alerte;

b) les envois ou lots de poisson de ce type provenant du même producteur qui sont subséquemment importés au Canada doivent faire l'objet de ce type d'ins-

(3) Where a type of fish that is produced by a producer fails to pass a label evaluation inspection, lots of that type of fish that are produced by that producer and subsequently imported into Canada shall undergo a label evaluation inspection until one lot passes the inspection.

(4) Where a type of fish that is produced by a producer is imported into Canada, and that type of fish produced by that producer has not been imported into Canada within the previous two years, that importation shall undergo every type of inspection applicable to that type of fish.

(5) [Repealed, SOR/2002-124, s. 5]

TABLE

Item	Type of Inspection
1.	Sensory evaluation
2.	Net content determination
3.	Label evaluation
4.	Container integrity evaluation
5.	Fish content of battered or breaded products
6.	Histamine
7.	<i>E. Coli</i>
8.	Faecal coliforms
9.	<i>Listeria monocytogenes</i>
10.	<i>Salmonella</i> species
11.	Standard plate count
12.	<i>Staph. Aureus</i>
13.	<i>Vibrio</i> species
14.	Electrophoresis species identification
15.	Food additives
16.	Sodium and potassium
17.	Heavy metals, other than mercury
18.	Mercury
19.	Moisture content
20.	Pesticides and PCBs

pection jusqu'à ce que quatre envois ou lots consécutifs aient satisfait à l'inspection.

(3) Lorsqu'un type de poisson provenant d'un producteur ne satisfait pas à une évaluation de l'étiquette, les lots de poisson de ce type provenant du même producteur qui sont subséquentement importés au Canada doivent faire l'objet d'une évaluation de l'étiquette jusqu'à ce qu'un lot ait satisfait à l'évaluation.

(4) Lorsqu'un type de poisson provenant d'un producteur n'a pas été importé au Canada depuis deux ans, toute importation de ce type de poisson doit faire l'objet de toutes les inspections applicables à ce type de poisson.

(5) [Abrogé, DORS/2002-124, art. 5]

TABLEAU

Article	Type d'inspection
1.	Évaluation sensorielle
2.	Détermination de la teneur nette
3.	Évaluation de l'étiquette
4.	Évaluation de l'intégrité du contenant
5.	Teneur en poisson des produits en pâte ou panés
6.	Histamine
7.	<i>E. Coli</i>
8.	Coliformes fécaux
9.	<i>Listeria monocytogenes</i>
10.	<i>Salmonella</i> — espèces
11.	Numérotation standard sur plaques
12.	<i>Staph. Aureus</i>
13.	<i>Vibrio</i> — espèces
14.	Identification de l'espèce par électrophorèse
15.	Additifs alimentaires
16.	Sodium et potassium
17.	Métaux lourds autres que le mercure
18.	Mercuré
19.	Teneur en eau
20.	Pesticides et BPC

Item	Type of Inspection
21.	Salt content
22.	Marine toxins
23.	Drug residues
24.	pH
25.	Water activity
26.	Sterility
27.	Quality indices
28.	Tuna colour

SOR/96-364, s. 3; SOR/98-2, s. 9; SOR/2002-124, s. 5.

6.6 No person who is the holder of a quality management import licence shall use a laboratory for the purpose of implementing and complying with their quality management program unless it has been recognized by the President of the Agency as being competent to conduct those services or has been accredited by the *Standards Council of Canada*.

SOR/98-2, s. 10; SOR/2009-314, s. 3(E).

7. Unless otherwise permitted by the President of the Agency, fish shall be packed in new, clean, sound containers.

SOR/2000-184, s. 59.

8. (1) For the purpose of preserving the identity of any fish, an inspector may detain the fish by attaching to any of the fish or any container thereof a numbered tag upon which shall be clearly written

- (a) the word “held”;
- (b) an identification number;
- (c) a brief description of the lot detained;
- (d) the date; and
- (e) the signature of the inspector.

(2) Where any fish is detained pursuant to subsection (1), the inspector shall deliver or mail to the owner or his agent a duly completed notice of detention.

(3) Where any fish is detained pursuant to subsection (1) on premises owned by a person who is not the owner

Article	Type d’inspection
21.	Teneur en sel
22.	Toxines marines
23.	Résidus de médicaments
24.	pH
25.	Activité de l’eau
26.	Stérilité
27.	Indices de la qualité
28.	Thon — couleur

DORS/96-364, art. 3; DORS/98-2, art. 9; DORS/2002-124, art. 5.

6.6 Le titulaire d’un permis d’importation avec programme de gestion de la qualité ne peut avoir recours, pour implanter son programme de gestion de la qualité et s’y conformer, qu’à un laboratoire reconnu par le président de l’Agence comme ayant la compétence voulue pour fournir de tels services ou accrédité par le *Conseil canadien des normes*.

DORS/98-2, art. 10; DORS/2009-314, art. 3(A).

7. Le poisson doit être emballé dans des récipients neufs, propres et en bon état, à moins que le président de l’Agence ne permette de faire autrement.

DORS/2000-184, art. 59.

8. (1) Afin d’assurer l’identification d’un lot de poisson, un inspecteur peut détenir le poisson en mettant sur le poisson même ou sur le récipient qui le contient une étiquette numérotée qui doit porter, clairement inscrits

- a) le mot « retenu »;
- b) un numéro d’identification;
- c) une courte description du lot détenu;
- d) la date; et
- e) la signature de l’inspecteur.

(2) Lorsque du poisson est détenu en vertu du paragraphe (1), l’inspecteur doit remettre ou expédier par la poste, au propriétaire du poisson ou à son mandataire, un avis de détention dûment rempli.

(3) Lorsque du poisson est détenu en vertu du paragraphe (1) dans des locaux qui appartiennent à une autre personne que le propriétaire du poisson, copie de l’avis

of the fish, a copy of the notice of detention shall be delivered or mailed to that person.

(4) No person shall alter, deface or remove a tag attached to any fish or container thereof pursuant to subsection (1) or move, sell or dispose of any such fish or container thereof unless he has obtained a release from an inspector.

(4.1) Notwithstanding subsection (4), where it is necessary for any fish or container thereof referred to in that subsection to be moved from one warehouse to another, or the owner of the fish or container or his agent has made a reasonable request for the fish or container to be moved under detention, an inspector may permit such fish or container thereof to be moved accordingly.

(5) Where an inspector is satisfied that any fish detained pursuant to subsection (1) meets the requirements of these Regulations, he shall prepare a notice of release and deliver or mail one copy thereof to the owner of the fish or his agent and one copy to the person, if any, on whose premises the fish was found.

SOR/80-65, s. 1.

9. (1) Subject to section 9.1, if a person requests an inspection certificate for fish, an inspector shall

(a) if the person operates a registered establishment and the fish was processed in that establishment, evaluate, based on a review of the establishment's compliance with its quality management program, the Act and these Regulations, whether an inspection of the fish is required and, if it is required, inspect the fish;

(a.1) if the person holds a fish export licence, evaluate, based on a review of the person's compliance with the conditions of the licence, the Act and these Regulations, whether an inspection of the fish is required and, if it is required, inspect the fish; and

(b) in any other case, inspect the fish.

de détention doit être remise ou expédiée par la poste à cette personne.

(4) Il est interdit de modifier, d'endommager ou d'enlever une étiquette qui a été mise sur du poisson ou sur le récipient qui le contient conformément au paragraphe (1), de déplacer ou de vendre ce poisson ou ce récipient ou d'en disposer de quelque autre façon à moins d'en avoir obtenu la libération par un inspecteur.

(4.1) Nonobstant le paragraphe (4), s'il s'avère nécessaire de changer d'entrepôt le poisson ou le récipient visé au paragraphe (4) ou que leur propriétaire ou son mandataire a présenté, pour une raison valable, une demande en ce sens, un inspecteur peut autoriser le déplacement du poisson ou du récipient.

(5) Lorsqu'un inspecteur est convaincu que du poisson détenu conformément au paragraphe (1) répond aux exigences du présent règlement, il doit préparer un avis de libération et en remettre ou expédier par la poste un exemplaire au propriétaire du poisson ou à son mandataire, et un exemplaire au propriétaire des locaux où le poisson a été trouvé.

DORS/80-65, art. 1.

9. (1) Sous réserve de l'article 9.1, si un certificat d'inspection de poisson est demandé, l'inspecteur :

a) dans le cas où le demandeur exploite un établissement agréé et que le poisson y a été transformé, évalue la nécessité d'une inspection du poisson en fonction du respect par l'établissement de son programme de gestion de la qualité, de la Loi et du présent règlement et, au besoin, effectue l'inspection;

a.1) dans le cas où le demandeur est titulaire d'un permis d'exportation de poisson, évalue la nécessité d'une inspection du poisson en fonction du respect par le demandeur des conditions de son permis, de la Loi et du présent règlement et, au besoin, effectue l'inspection;

b) dans les autres cas, effectue l'inspection du poisson.

(2) An inspector shall issue an inspection certificate for fish where

- (a) the inspector determines that an inspection of the fish is not required; or
- (b) the inspector determines, following an inspection of the fish, that the fish meets the requirements of the Act and these Regulations.

(3) A person who requests an inspection certificate for fish shall pay the applicable inspection service fee fixed by the *Canadian Food Inspection Agency Fees Notice*.

(4) [Repealed, SOR/2002-124, s. 6]

SOR/96-364, s. 4; SOR/2002-124, s. 6; SOR/2009-314, s. 4.

9.1 If an inspection certificate is requested for fish that has been caught in accordance with a recreational or sport fishing licence issued under the *Fisheries Act* and that is to be exported for personal consumption or use to an importing country that requires that the fish be accompanied by an inspection certificate issued by the exporting country, an inspector shall issue the inspection certificate for the fish if

- (a) the fish was not prepared for export in a registered establishment or by a person who holds a fish export licence; and
- (b) the applicant provides the following information and documents:
 - (i) a copy of the fishing licence or the fishing licence number,
 - (ii) a description of the fish, including the species of the fish and its weight,
 - (iii) the date on which the fish was caught,
 - (iv) the business name and address of the establishment where the fish was prepared for export or the name and address of the person who prepared the fish for export, and
 - (v) evidence to substantiate that the fish was eviscerated and packaged under sanitary conditions.

SOR/2009-314, s. 5.

(2) L'inspecteur délivre un certificat d'inspection de poisson dans les cas suivants :

- a) il détermine qu'une inspection du poisson n'est pas requise;
- b) à la suite d'une inspection, il détermine que le poisson répond aux exigences de la Loi et du présent règlement.

(3) Quiconque demande un certificat d'inspection de poisson doit payer, pour les services d'inspection, le prix applicable prévu dans l'*Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments*.

(4) [Abrogé, DORS/2002-124, art. 6]

DORS/96-364, art. 4; DORS/2002-124, art. 6; DORS/2009-314, art. 4.

9.1 Si un certificat d'inspection est demandé à l'égard du poisson qui a été pêché en vertu d'un permis de pêche récréative ou sportive délivré en vertu de la *Loi sur les pêches* et qui est destiné à l'exportation pour consommation ou usage personnels vers un pays d'importation exigeant qu'il soit accompagné d'un certificat d'inspection délivré par le pays d'exportation, l'inspecteur délivre le certificat d'inspection si les conditions suivantes sont réunies :

- a) le poisson n'a pas été préparé pour son exportation dans un établissement agréé ou par un titulaire de permis d'exportation de poisson;
- b) le demandeur fournit les renseignements et documents suivants :
 - (i) une copie du permis de pêche ou le numéro de celui-ci,
 - (ii) une description du poisson, notamment l'espèce à laquelle il appartient et son poids,
 - (iii) la date de prise,
 - (iv) le nom commercial et l'adresse de l'établissement où le poisson a été préparé pour son exportation ou les nom et adresse de la personne qui l'a ainsi préparé,

10. (1) Where a person interested in a decision of an inspector in respect of any inspection, grading, marking or other matter under Part I of the Act or these Regulations is not satisfied with that decision, the person may, within 30 days after such decision, by notice in writing, appeal the decision to the President of the Agency who shall, subject to section 11, order a reinspection.

(2) Where a reinspection is made pursuant to subsection (1) and the President of the Agency makes a decision as a result thereof, that decision shall be final.

SOR/88-265, s. 4; SOR/2000-184, s. 59.

10.1 A person who appeals a decision under subsection 10(1) shall pay the applicable fee fixed by the *Canadian Food Inspection Agency Fees Notice* for any of the following types of reinspection that is ordered under that subsection:

- (a) sensory evaluation;
- (b) net content determination;
- (c) label evaluation;
- (d) container integrity evaluation;
- (e) fish content of battered or breaded product;
- (f) histamine;
- (g) electrophoresis species identification;
- (h) food additives;
- (i) sodium and potassium;
- (j) moisture content;
- (k) salt content;
- (l) pH;
- (m) quality indices;
- (n) water activity; and
- (o) tuna colour.

SOR/86-213, s. 5; SOR/87-277, s. 2; SOR/88-265, s. 4; SOR/90-773, s. 4; SOR/96-364, s. 5; SOR/2002-124, s. 7.

(v) une preuve établissant que le poisson a été éviscéré et emballé dans des conditions hygiéniques.

DORS/2009-314, art. 5.

10. (1) Toute personne intéressée qui n'est pas satisfaite de la décision rendue par un inspecteur en matière d'inspection, de classement ou de marquage ou sur toute autre question prévue à la partie I de la Loi ou au présent règlement peut, par un avis écrit, dans les 30 jours qui suivent la décision, en appeler au président de l'Agence qui, sous réserve de l'article 11, ordonne une réinspection.

(2) Lorsqu'une réinspection est faite en application du paragraphe (1) et que le président de l'Agence rend une décision à cet égard, cette décision est finale.

DORS/88-265, art. 4; DORS/2000-184, art. 59.

10.1 Toute personne qui, aux termes du paragraphe 10(1), en appelle de la décision de l'inspecteur doit payer le droit applicable prévu dans l'*Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments* pour tout type de réinspection énuméré ci-après ordonné en vertu de ce paragraphe :

- a) évaluation sensorielle;
- b) détermination de la teneur nette;
- c) évaluation de l'étiquette;
- d) évaluation de l'intégrité du contenant;
- e) teneur en poisson des produits en pâte ou panés;
- f) histamine;
- g) électrophorèse — identification de l'espèce;
- h) additifs alimentaires;
- i) sodium et potassium;
- j) teneur en eau;
- k) teneur en sel;
- l) pH;
- m) indices de la qualité;
- n) activité de l'eau;

11. A reinspection shall not be ordered pursuant to subsection 10(1) where

- (a) the identity of the fish or containers of fish in dispute has not been preserved;
- (b) the request for reinspection was not made within 30 days after the disputed inspection;
- (c) the fish or containers of fish have in or upon them any poisonous or harmful substance; or
- (d) the fish or containers of fish have been previously reinspected.

SOR/86-213, s. 6; SOR/88-265, s. 5.

12. Where an inspector has reasonable grounds to believe that fish has deteriorated after the date on which it was inspected or that it otherwise fails to meet the requirements of these Regulations, he may again inspect such fish.

12.1 [Repealed, SOR/98-2, s. 11]

13. (1) Where an inspection is made under section 12 and the fish is found not to be of the grade marked on the container, any inspection marks and quality designations on the container shall be removed or obliterated and any inspection certificate that may have been issued for the fish is void.

(2) No person shall use an inspection certificate if he knows that the certificate is void.

14. (1) For the purposes of this section, processing does not include

- (a) the washing, icing or boxing of live, whole or dressed unfrozen fish other than
 - (i) shellfish and echinoderms,
 - (ii) fish raised in an aquaculture operation, or
 - (iii) crustaceans, excluding live lobster or live crab;

o) thon-couleur.

DORS/86-213, art. 5; DORS/87-277, art. 2; DORS/88-265, art. 4; DORS/90-773, art. 4; DORS/96-364, art. 5; DORS/2002-124, art. 7.

11. Aucune réinspection ne peut être ordonnée en vertu du paragraphe 10(1) dans les cas suivants :

- a*) l'identification du poisson ou des récipients faisant l'objet d'un litige n'a pas été assurée;
- b*) la demande de réinspection n'a pas été faite dans les 30 jours qui ont suivi l'inspection contestée;
- c*) le poisson ou les récipients de poisson portent ou contiennent une substance toxique ou nocive;
- d*) le poisson ou les récipients de poisson ont déjà été réinspectés.

DORS/86-213, art. 6; DORS/88-265, art. 5.

12. Lorsqu'un inspecteur a de bonnes raisons de croire que du poisson s'est altéré après la date d'inspection ou lorsque, pour toute autre raison, le poisson ne répond pas aux exigences du présent règlement, il peut inspecter ce poisson de nouveau.

12.1 [Abrogé, DORS/98-2, art. 11]

13. (1) Lorsqu'une inspection faite aux termes de l'article 12 révèle que le poisson n'est pas de la qualité marquée sur le récipient, toutes les marques d'inspection et les désignations de qualité sur les récipients doivent être enlevées ou oblitérées et tout certificat d'inspection qui a pu être délivré à l'égard de ce poisson devient nul et non avenu.

(2) Il est interdit à quiconque d'utiliser un certificat d'inspection sachant que ce certificat est nul et non avenu.

14. (1) Pour l'application du présent article, ne constituent pas une transformation les opérations suivantes :

- a*) le lavage, le glaçage ou la mise en bac de poisson vivant ou de poisson non congelé entier ou habillé, à l'exception :
 - (i) des mollusques et des échinodermes,
 - (ii) du poisson provenant d'une entreprise aquicole,

(b) the freezing on board a vessel of whole or dressed fish that are destined for further processing in a registered establishment, other than shellfish, echinoderms or crustaceans, excluding shrimp;

(c) the shucking of scallops to remove adductor muscles with or without roe attached, if carried out on board a vessel;

(d) the evisceration of whole unfrozen fish or the salting or pickling of whole, split or dressed unfrozen fish, by fisher-packers, other than shellfish, echinoderms or crustaceans; or

(e) actions taken by fishers or processors at the time or point of catching, unloading, handling, holding or transporting fish to preserve its quality and safety before delivery to a registered establishment for the purpose of processing, storage or inspection before export, if those actions are taken in accordance with these Regulations.

(2) Any person who processes or stores fish for export must do so in a registered establishment unless the person holds a fish export licence.

(3) No person shall export fish unless

(a) all the processing and storage of the fish is carried out in a registered establishment; or

(b) the person holds a fish export licence.

(4) Subsection (3) does not apply in respect of

(a) fish that are imported into Canada by a holder of an import licence and that are intended for direct sale to consumers without further processing; or

(b) final products that are produced in a registered establishment and that, before being marketed, exported

(iii) des crustacés autres que le homard et le crabe vivants;

b) la congélation à bord d'un navire de poisson entier ou habillé destiné à subir une transformation ultérieure dans un établissement agréé, à l'exception des mollusques, des échinodermes et des crustacés autres que les crevettes;

c) l'écaillage de pétoncles, à bord d'un navire, pour en retirer le muscle adducteur, avec ou sans les œufs;

d) l'éviscération de poisson non congelé entier ou le salage ou saumurage de poisson non congelé entier, fendu ou habillé — à l'exception des mollusques, des échinodermes et des crustacés — effectués par les pêcheurs emballeurs;

e) si elles sont exercées conformément au présent règlement, les opérations exercées par les pêcheurs ou les transformateurs au moment ou au lieu de la prise, du déchargement, de la manutention, de la garde ou du transport du poisson pour en conserver la qualité et l'innocuité, avant que celui-ci soit livré à un établissement agréé pour y être transformé, entreposé ou inspecté avant l'exportation.

(2) À moins d'être titulaire d'un permis d'exportation de poisson, quiconque transforme ou entrepose du poisson pour son exportation doit le faire dans un établissement agréé.

(3) Il est interdit d'exporter du poisson, à moins, selon le cas :

a) que le poisson ait été transformé et entreposé dans un établissement agréé;

b) d'être titulaire d'un permis d'exportation de poisson.

(4) Le paragraphe (3) ne s'applique pas aux produits suivants :

a) le poisson qui est importé au Canada par le titulaire d'un permis d'importation et qui est destiné à être vendu directement aux consommateurs, sans subir de transformation ultérieure;

or made available to consumers, are temporarily stored in a cold-storage warehouse or other location that is not a registered establishment.

SOR/89-218, s. 1; SOR/92-75, s. 2(F); SOR/94-58, s. 1; SOR/99-169, s. 3; SOR/2009-314, s. 6.

14.1 No person shall operate a registered establishment unless it meets the requirements of these Regulations.

SOR/99-169, s. 3.

14.2 No person shall, unless they have job experience or qualifications that meet the applicable requirements set out in the Facilities Manual,

- (a) perform or supervise a product preservation process; or
- (b) supervise the development or implementation of a quality management program.

SOR/99-169, s. 3.

14.3 No person shall use a vessel for fishing or for transporting fish unless the vessel meets the applicable requirements of Schedule III.

SOR/99-169, s. 3.

14.4 If the President of the Agency, in writing, informs a fisher-packer who carries out an activity described in paragraph 14(1)(d) that there is serious contamination in the place where the activity is carried out, whether on board the vessel or onshore in the establishment where that activity is carried out, no person shall

- (a) process any fish on board that vessel or onshore in that establishment; or
- (b) export or attempt to export any fish that has been processed on board that vessel or in that establishment.

SOR/99-169, s. 3; SOR/2009-314, s. 7.

14.5 [Repealed, SOR/2009-314, s. 8]

b) les produits finis qui ont été produits dans un établissement agréé et qui, avant d'être commercialisés, exportés ou mis à la disposition des consommateurs, sont temporairement entreposés dans un entrepôt frigorifique ou dans un endroit autre qu'un établissement agréé.

DORS/89-218, art. 1; DORS/92-75, art. 2(F); DORS/94-58, art. 1; DORS/99-169, art. 3; DORS/2009-314, art. 6.

14.1 Il est interdit d'exploiter un établissement agréé à moins que celui-ci ne soit conforme aux exigences du présent règlement.

DORS/99-169, art. 3.

14.2 Il est interdit, à moins de posséder une expérience ou des qualifications professionnelles qui répondent aux exigences applicables du Manuel des installations:

- a) d'employer ou de superviser un procédé de conservation;
- b) de superviser l'élaboration ou l'implantation d'un programme de gestion de la qualité.

DORS/99-169, art. 3.

14.3 Il est interdit d'utiliser un navire pour pêcher ou pour transporter du poisson, à moins que le navire ne soit conforme aux exigences applicables de l'annexe III.

DORS/99-169, art. 3.

14.4 Si le pêcheur emballeur qui exerce une activité visée à l'alinéa 14(1)d) reçoit du président de l'Agence un avis écrit l'informant qu'il y a contamination grave à l'endroit où il exerce cette activité — à bord d'un navire ou sur terre dans un établissement — il est interdit:

- a) de transformer du poisson à bord de ce navire ou dans cet établissement;
- b) d'exporter ou de tenter d'exporter du poisson qui y a été transformé.

DORS/99-169, art. 3; DORS/2009-314, art. 7.

14.5 [Abrogé, DORS/2009-314, art. 8]

15. (1) An application for a certificate of registration for an establishment shall be made to the President of the Agency, be accompanied by the applicable fee fixed by the *Canadian Food Inspection Agency Fees Notice* and, subject to subsection (2), contain

- (a) the full business name, business address and business telephone number of the applicant and, if applicable, the full names of partners or officers of the company;
- (b) a description of the types of process operations intended to be conducted;
- (c) the types of fish products intended to be produced, stored or exported;
- (d) a product description of each type of fish product intended to be produced, stored or exported;
- (e) a process flow diagram that identifies each step in the process operation for each type of fish product; and
- (f) a detailed diagram of the establishment.

(2) The applicant is not required to include in the application the information referred to in paragraphs (1)(c) to (f) if the applicant has previously provided the President of the Agency with that information, there has been no change to the information and there is a mention to that effect in the application.

(3) to (5) [Repealed, SOR/2002-124, s. 8]

(6) The President of the Agency shall issue a certificate of registration to an establishment if

- (a) the establishment and its processing and support areas meet the requirements set out in Schedules I and II;
- (b) the establishment is free from serious contamination;
- (c) the applicant has a quality management program that meets the requirements of subsection (8) in respect of the processing, storing or exporting of fish; and

15. (1) La demande d'agrément d'un établissement est présentée au président de l'Agence accompagnée du prix applicable prévu dans l'*Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments* et, sous réserve du paragraphe (2), contient les renseignements suivants :

- a) la dénomination sociale complète du demandeur, son adresse commerciale, son numéro de téléphone commercial et, s'il y a lieu, les noms au complet de ses associés ou des dirigeants de la société;
- b) une description des types d'opérations de transformation que le demandeur entend effectuer;
- c) les types de produits du poisson que le demandeur entend produire, entreposer ou exporter;
- d) une description du produit pour chaque type de produit du poisson que le demandeur entend produire, entreposer ou exporter;
- e) le diagramme de fabrication indiquant toutes les étapes des opérations de transformation pour chaque type de produit du poisson;
- f) un plan détaillé de l'établissement.

(2) Le demandeur n'est pas tenu d'inclure dans sa demande les renseignements visés aux alinéas (1)c) à f) s'ils ont déjà été fournis au président de l'Agence, qu'ils demeurent inchangés et qu'une mention à cet effet est indiquée dans sa demande.

(3) à (5) [Abrogés, DORS/2002-124, art. 8]

(6) Le président de l'Agence délivre un certificat d'agrément si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'établissement, ses aires de transformation et ses aires connexes sont conformes aux exigences des annexes I et II;
- b) l'établissement est exempt de contamination grave;
- c) le demandeur dispose à l'établissement d'un programme de gestion de la qualité aux fins de la transformation, de l'entreposage ou de l'exportation du poisson et ce programme est conforme aux exigences du paragraphe (8);

(d) the President of the Agency has no reasonable grounds to believe that the applicant will not comply with the Act or these Regulations.

(7) Despite subsection (6), the President of the Agency shall issue a certificate of registration to an establishment that is a food processing facility if all of the following conditions are met:

(a) it is registered in accordance with regulations made under the *Meat Inspection Act* or the *Canada Agricultural Products Act* or any other Act of Parliament;

(b) the establishment has a food inspection and control program that is equivalent to a quality management program;

(c) the requirements set out in subsection (1) and paragraphs (6)(a), (b) and (d) are met.

(8) A quality management program referred to in paragraph (6)(c) for use in an establishment shall

(a) comprise

(i) a prerequisite program plan,

(ii) a regulatory action point plan,

(iii) a hazard analysis that identifies each hazard that is likely to occur for each type of fish product intended to be produced in each process operation,

(iv) if the hazard analysis has identified hazards, a HACCP plan in which all critical control points, critical limits, monitoring procedures used at critical control points, frequencies of monitoring procedures and corrective actions are specified, and

(v) a sanitation program that includes requirements regarding the protective clothing to be worn by employees for the tasks they perform;

(b) meet the applicable requirements set out in the *Facilities Manual*; and

(c) if the applicant intends to conduct a shellfish process operation, meet the applicable requirements set out in the *Canadian Shellfish Sanitation Program Manual*.

d) le président de l'Agence n'a aucun motif raisonnable de croire que le demandeur ne se conformera pas à la Loi ou au présent règlement.

(7) Malgré le paragraphe (6), le président délivre un certificat d'agrément à l'égard d'un établissement de transformation de produits alimentaires si les conditions suivantes sont réunies :

a) l'établissement est déjà agréé conformément à un règlement d'application de la *Loi sur l'inspection des viandes*, de la *Loi sur les produits agricoles au Canada* ou d'une autre loi fédérale;

b) l'établissement a un programme d'inspection et de contrôle des aliments équivalent à un programme de gestion de la qualité;

c) les conditions prévues au paragraphe (1) et aux alinéas (6)a), b) et d) sont remplies.

(8) Le programme de gestion de la qualité visé à l'alinéa (6)c) doit :

a) comprendre :

(i) un plan des programmes préalables,

(ii) un plan des points d'intervention réglementaire,

(iii) une analyse des dangers signalant tous les dangers susceptibles de se présenter, pour chaque type de produit du poisson que le demandeur entend produire lors de chaque opération de transformation,

(iv) lorsque l'analyse des dangers a signalé des dangers, un plan HACCP précisant tous les points de contrôle critiques, les limites critiques, les méthodes de surveillance employées aux points de contrôle critiques, la fréquence d'emploi des méthodes de surveillance et les mesures correctives,

(v) un programme sanitaire, y compris les exigences relatives aux vêtements de protection des employés en fonction de leurs tâches;

b) être conforme aux exigences applicables du *Manuel des installations*;

c) si le demandeur entend effectuer une opération de transformation de mollusques, être conforme aux exi-

(9) An operator of a registered establishment shall

(a) comply with all the applicable provisions of the Act and these Regulations;

(b) implement and comply with the quality management program;

(c) adhere to all the conditions of the certificate of registration;

(d) ensure that the establishment's quality management program meets the applicable requirements set out in the Facilities Manual;

(e) in the case of an establishment conducting a shellfish process operation, ensure that the establishment's quality management program meets the applicable requirements set out in the Canadian Shellfish Sanitation Program Manual;

(f) on request of an inspector, make available to an inspector in a readily accessible location a copy of the quality management program and all records of, and amendments to, the quality management program; and

(g) conduct a review of the quality management program each time it is found to be not in compliance with subsection (8) and, in any case, at least once per year.

(10) An operator of a registered establishment shall maintain, at an address in Canada and for not less than three years, a record in English or French of

(a) the name, business address, business telephone number and title of the person responsible for the quality management program at the establishment;

(b) the location of all files and records in respect of the quality management program;

(c) in respect of each critical control point specified in the HACCP plan,

gences applicables du Manuel du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques.

(9) L'exploitant d'un établissement agréé est tenu :

a) de se conformer à toutes les exigences applicables de la Loi et du présent règlement;

b) d'implanter le programme de gestion de la qualité et de s'y conformer;

c) de respecter toutes les conditions du certificat d'agrément;

d) de s'assurer que le programme de gestion de la qualité de l'établissement est conforme aux exigences applicables du Manuel des installations;

e) lorsqu'une opération de transformation de mollusques est effectuée dans l'établissement, de s'assurer que le programme de gestion de la qualité de l'établissement est conforme aux exigences applicables du Manuel du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques;

f) à la demande d'un inspecteur, de mettre à la disposition de celui-ci, dans un endroit facilement accessible, une copie du programme de gestion de la qualité et des modifications qui y ont été apportées ainsi que les registres du programme;

g) d'effectuer un examen du programme de gestion de la qualité chaque fois qu'il est trouvé non conforme au paragraphe (8) et, dans tous les cas, au moins une fois par année.

(10) L'exploitant d'un établissement agréé doit tenir, à une adresse située au Canada et pendant au moins trois ans, des registres en français ou en anglais contenant les renseignements suivants :

a) les nom, adresse commerciale, numéro de téléphone commercial et titre de la personne responsable du programme de gestion de la qualité à l'établissement;

b) le lieu où sont gardés tous les dossiers et registres du programme de gestion de la qualité;

- (i) a description of the critical limits, monitoring procedures and verification procedures that are used,
 - (ii) the frequency of the monitoring and verification procedures,
 - (iii) samples of the forms that are used during inspections and of the forms that are used to record corrective actions,
 - (iv) the corrective actions,
 - (v) the results of every inspection conducted in accordance with monitoring and verification procedures and any corrective actions taken,
 - (vi) the product preservation processes to be used and, for each process the expected results as specified in the quality management program, and
 - (vii) the results obtained by each product preservation process;
- (d) in respect of shellfish,
- (i) the common name of the shellfish,
 - (ii) the quantity by weight of the shellfish delivered to the establishment,
 - (iii) the location where the shellfish was harvested,
 - (iv) the date on which the shellfish was harvested,
 - (v) the name, address and telephone number of the person who harvested the shellfish,
 - (vi) the method of transport and the date on which the shellfish was delivered to the establishment, including details of the method and conditions of storage before and after delivery,
 - (vii) the manner in which, and the date on which, the shellfish was processed in the establishment, and
 - (viii) the date on which the shellfish was shipped from the establishment and the name and address of the person to whom it was shipped;
- (e) in respect of every prerequisite program plan and regulatory action point plan,
- c) pour chaque point de contrôle critique mentionné dans le plan HACCP :
- (i) une description des limites critiques et des méthodes de surveillance et de vérification employées,
 - (ii) la fréquence d'emploi des méthodes de surveillance et de vérification,
 - (iii) un spécimen des formules utilisées lors des inspections et des formules servant à consigner les mesures correctives,
 - (iv) les mesures correctives,
 - (v) les résultats de toutes les inspections effectuées conformément aux méthodes de surveillance et de vérification et les mesures correctives prises,
 - (vi) les procédés de conservation à employer et, pour chacun, les résultats escomptés selon le programme de gestion de la qualité,
 - (vii) pour chaque procédé de conservation, les résultats obtenus;
- d) relativement aux mollusques :
- (i) le nom usuel,
 - (ii) la quantité livrée à l'établissement, exprimée en poids,
 - (iii) l'endroit où ils ont été récoltés,
 - (iv) la date de la récolte,
 - (v) les nom, adresse et numéro de téléphone de la personne qui les a récoltés,
 - (vi) le mode de transport et la date de réception par l'établissement, y compris la méthode et les conditions d'entreposage avant et après la livraison,
 - (vii) le mode et la date de transformation dans l'établissement,
 - (viii) la date à laquelle ils ont été expédiés de l'établissement et les nom et adresse du destinataire;
- e) pour chaque plan des programmes préalables et chaque plan des points d'intervention réglementaire :

- (i) a description of the plans and monitoring procedures that are used,
 - (ii) the frequency of the monitoring procedures, and
 - (iii) the corrective actions taken;
- (f) a description of the system used to trace fish to their first shipping destination;
- (g) in respect of each shipment of fish,
- (i) the name and address of the person to whom each shipment was sent,
 - (ii) the type of fish,
 - (iii) the quantity of fish,
 - (iv) the method of transportation, including manifest and container numbers or other information that is sufficient to identify or trace the location of the fish,
 - (v) the date on which the fish was shipped, and
 - (vi) the date on which the fish was processed;
- (h) the date and time when the operator of the registered establishment received information questioning the safety of fish processed or exported by the operator;
- (i) if the information referred to in paragraph (h) is validated on investigation, a description of the information, the date and time when it was received, the date and time the information was validated, the name, address and telephone number of the informant, the method of investigation and the results obtained, the corrective actions taken, and the date and time when the Agency was notified under subsection 6.01(2);
- (j) in respect of every person responsible for supervising the development or implementation of the quality management program or performing or supervising a product preservation process, documentary evidence of their training, qualifications or job experience in fish or food processing or quality control; and
- (i) une description du plan et des méthodes de surveillance employées,
 - (ii) la fréquence d'emploi des méthodes de surveillance,
 - (iii) les mesures correctives prises;
- f) une description du système utilisé pour retrouver la première destination du poisson;
- g) pour chaque envoi de poisson :
- (i) les nom et adresse du destinataire,
 - (ii) le type de poisson expédié,
 - (iii) la quantité de poisson expédiée,
 - (iv) le mode de transport utilisé, y compris le numéro des manifestes et des conteneurs ou tout autre renseignement qui peut permettre d'identifier ou de retrouver l'endroit où le poisson est expédié,
 - (v) la date d'expédition,
 - (vi) la date à laquelle le poisson a été transformé;
- h) la date et l'heure auxquelles il a reçu des renseignements mettant en doute l'innocuité du poisson qu'il a transformé ou exporté;
- i) si les résultats de l'enquête ont montré que les renseignements visés à l'alinéa h) étaient bien fondés, une mention de ces renseignements, la date et l'heure auxquelles ils ont été reçus, la date et l'heure auxquelles ils ont été trouvés bien fondés, les nom, adresse et numéro de téléphone de la personne qui les a fournis, le type d'enquête menée et ses résultats, les mesures correctives prises ainsi que la date et l'heure auxquelles l'Agence a été avisée conformément au paragraphe 6.01(2);
- j) pour chaque personne chargée de superviser l'élaboration ou l'implantation du programme de gestion de la qualité et chaque personne qui emploie ou supervise un procédé de conservation, une preuve documentaire de la formation, des qualifications ou de l'expérience professionnelle en matière de transformation de poisson ou d'aliments ou de contrôle de la qualité;

(k) a list of all amendments made to the quality management program.

TABLES 1 TO 3

[REPEALED, SOR/2002-124, s. 8]

SOR/83-110, s. 1; SOR/92-75, s. 3; SOR/96-364, s. 7; SOR/99-169, s. 3; SOR/2000-317, s. 17; SOR/2002-124, s. 8; SOR/2002-437, s. 1(E); SOR/2009-314, s. 9.

15.1 (1) The President of the Agency, at no charge, shall issue a fish export licence to any person who operates an establishment, other than a registered establishment, authorizing the person to be engaged as a principal or agent in the export of fish if

(a) the person submits an application to the President, on a form provided by the Agency, that contains

(i) the legal name and business name of the applicant, as well as the name, address, telephone number, fax number and email address of the applicant's establishment that is referred to in the application,

(ii) a detailed diagram of the establishment,

(iii) a description of the activities to be carried out at the establishment,

(iv) a description of the controls to be implemented to ensure compliance with the Act and these Regulations, and

(v) a declaration from the applicant confirming that the information provided in subparagraphs (i) to (iv) is complete and true;

(b) it is reasonable to expect that the implementation of those controls will be adequate to maintain compliance with the Act and these Regulations in the establishment;

(c) the establishment is free from serious contamination; and

(d) the information provided by the applicant is complete and true and there are no reasonable grounds to believe that the applicant will not comply with the Act and these Regulations.

k) la liste de toutes les modifications apportées au programme de gestion de la qualité.

TABLEAUX 1 À 3

[ABROGÉS, DORS/2002-124, ART. 8]

DORS/83-110, art. 1; DORS/92-75, art. 3; DORS/96-364, art. 7; DORS/99-169, art. 3; DORS/2000-317, art. 17; DORS/2002-124, art. 8; DORS/2002-437, art. 1(A); DORS/2009-314, art. 9.

15.1 (1) Le président de l'Agence délivre sans frais un permis d'exportation de poisson — autorisant l'exportation du poisson à titre de commettant ou de mandataire — à toute personne qui exploite un établissement autre qu'un établissement agréé, si les conditions suivantes sont réunies :

a) une demande contenant les renseignements ci-après lui est présentée par la personne sur le formulaire fourni par l'Agence :

(i) les nom et nom commercial du demandeur ainsi que les adresse, numéro de téléphone, numéro de télécopieur et adresse électronique de l'établissement visé par la demande,

(ii) un plan détaillé de l'établissement,

(iii) une description des activités qui seront menées dans l'établissement,

(iv) une description des mesures de contrôles qui seront mises en œuvre pour s'assurer du respect de la Loi et du présent règlement,

(v) une déclaration du demandeur selon laquelle les renseignements fournis conformément aux sous-alinéas (i) à (iv) sont complets et exacts;

b) il est raisonnable de croire que la mise en œuvre de ces mesures de contrôle assureront le respect de la Loi et du présent règlement;

c) l'établissement est exempt de contamination grave;

d) les renseignements fournis par le demandeur sont complets et exacts et il n'existe aucun motif raisonnable de croire que le demandeur ne se conformera pas à la Loi ou au présent règlement.

(2) The applicant is not required to include in the application the information referred to in subparagraphs (1)(a)(ii) and (iv) if the applicant has previously provided the President of the Agency with that information, there has been no change to the information and there is a mention to that effect in the application.

SOR/99-169, s. 3; SOR/2002-437, s. 2; SOR/2009-314, s. 10.

16. A certificate of registration or fish export licence is not assignable and expires one year after the date of issuance indicated on it.

SOR/92-75, s. 3; SOR/96-364, s. 8; SOR/99-169, s. 3.

16.1 (1) The President of the Agency may, on application by an operator of a registered establishment or the holder of a fish export licence, amend a certificate of registration or a fish export licence if every applicable requirement of these Regulations is met, including the payment of the applicable fee fixed by the *Canadian Food Inspection Agency Fees Notice*.

(2) The expiry date of an amended certificate of registration or fish export licence is the date indicated on the original certificate or licence.

SOR/99-169, s. 3; SOR/2002-124, s. 9.

16.2 (1) The President of the Agency may, on application by an operator of a registered establishment, inactivate the certificate of registration, if all applicable fees fixed by the *Canadian Food Inspection Agency Fees Notice* have been paid in respect of it.

(2) The operator of a registered establishment in respect of which a certificate of registration has been inactivated shall not process any fish for export.

(3) The President of the Agency may, on application by the operator of a registered establishment, reactivate the certificate of registration if an inspector has determined that the establishment meets the conditions of the certificate, the applicable requirements of the Act and these Regulations.

SOR/99-169, s. 3; SOR/2002-124, s. 10.

16.3 A certificate of registration or fish export licence is void on the day that any of the following occur:

(2) Le demandeur n'est pas tenu d'inclure dans sa demande les renseignements visés aux sous-alinéas (1)a)(ii) et (iv) s'ils ont déjà été fournis au président de l'Agence, qu'ils demeurent inchangés et qu'une mention à cet effet est indiquée dans sa demande.

DORS/99-169, art. 3; DORS/2002-437, art. 2; DORS/2009-314, art. 10.

16. Le certificat d'agrément et le permis d'exportation de poisson sont inassignables et expirent un an après la date de délivrance qui y est indiquée.

DORS/92-75, art. 3; DORS/96-364, art. 8; DORS/99-169, art. 3.

16.1 (1) Le président de l'Agence peut, à la demande de l'exploitant d'un établissement agréé ou du titulaire d'un permis d'exportation de poisson, modifier le certificat d'agrément ou le permis si toutes les exigences applicables du présent règlement sont respectées, y compris le paiement du prix applicable prévu dans l'*Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments*.

(2) La date d'expiration du certificat d'agrément ou du permis d'exportation de poisson modifié est celle indiquée sur le certificat ou le permis original.

DORS/99-169, art. 3; DORS/2002-124, art. 9.

16.2 (1) Le président de l'Agence peut, à la demande de l'exploitant d'un établissement agréé, désactiver le certificat d'agrément si tout prix prévu dans l'*Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments* applicable à son égard a été payé.

(2) L'exploitant de l'établissement agréé dont le certificat d'agrément a été désactivé ne peut transformer du poisson en vue de son exportation.

(3) Le président de l'Agence peut, à la demande de l'exploitant de l'établissement agréé, réactiver le certificat d'agrément si un inspecteur détermine que l'établissement est conforme aux conditions du certificat et aux exigences applicables de la Loi et du présent règlement.

DORS/99-169, art. 3; DORS/2002-124, art. 10.

16.3 Le certificat d'agrément et le permis d'exportation de poisson deviennent nuls le jour où survient l'une des situations suivantes :

- (a) effective control or effective direction of the registered establishment or of the business of the holder of the fish export licence is transferred to the control or direction of any other person, body corporate, partnership, cooperative, association, trustee, executor or legal representative;
- (b) the registered establishment or the establishment, equipment or conveyance of the holder of a fish export licence is destroyed or damaged to an extent that the processing or the conduct of operations without a risk of serious contamination is determined by an inspector not to be possible;
- (c) the operator of the registered establishment or the holder of a fish export licence is subject to a receivership or makes an assignment in bankruptcy; or
- (d) the operator of the registered establishment or the holder of a fish export licence ceases to operate the registered establishment or its business or surrenders the certificate of registration or fish export licence.

SOR/99-169, s. 3.

16.4 (1) The President of the Agency may, on application, issue a temporary certificate of registration in respect of an establishment whose operator is subject to a receivership or has made an assignment in bankruptcy if all of the following conditions are met:

- (a) the applicant for the certificate is the authorized receiver or trustee in bankruptcy of the operator of the establishment;
- (b) the application contains the information required by subsection 15(1); and
- (c) the establishment meets the requirements of the Act and these Regulations.

(2) A temporary certificate of registration expires on the earlier of

- (a) 240 days from its date of issue, or
- (b) the day stated on the temporary certificate or on any amendments made thereto.

- a) le contrôle réel ou l'administration réelle de l'établissement agréé ou de l'entreprise du titulaire du permis est transféré à toute autre personne physique ou morale, société, coopérative ou association ou à tout syndic, exécuteur ou représentant légal;
- b) l'établissement agréé ou l'établissement, le véhicule ou l'équipement du titulaire du permis est détruit ou endommagé à un point tel que, de l'avis d'un inspecteur, la transformation du poisson ou les activités du titulaire du permis ne sont plus possibles sans risque de contamination grave;
- c) l'exploitant de l'établissement agréé ou le titulaire du permis fait l'objet d'une mise sous séquestre ou fait une cession dans le cadre d'une faillite;
- d) l'exploitant de l'établissement agréé ou le titulaire du permis cesse d'exploiter son établissement ou son entreprise ou rend son certificat d'agrément ou son permis.

DORS/99-169, art. 3.

16.4 (1) Le président de l'Agence peut, sur demande, délivrer un certificat d'agrément temporaire à l'égard d'un établissement dont l'exploitant fait l'objet d'une mise sous séquestre ou a fait une cession dans le cadre d'une faillite, si les conditions suivantes sont réunies :

- a) le demandeur est autorisé à agir comme séquestre ou syndic de faillite à l'égard de l'exploitant;
- b) la demande contient les renseignements exigés par le paragraphe 15(1);
- c) l'établissement est conforme aux exigences de la Loi et du présent règlement.

(2) Le certificat d'agrément temporaire expire au premier en date des jours suivants :

- a) le 240^e jour suivant la date de sa délivrance;
- b) le jour indiqué sur le certificat temporaire original ou modifié.

(3) No fees are payable in respect of the application for, or the issuance of a temporary certificate of registration.

SOR/99-169, s. 3; SOR/2009-314, s. 11(E).

16.5 The President of the Agency may revoke a certificate of registration or a fish export licence if an inspector, using all reasonable means, cannot contact the operator of the registered establishment or the holder of the licence for a period of 90 days.

SOR/99-169, s. 3.

17. (1) The President of the Agency may suspend, revoke or refuse to issue a certificate of registration or a fish export licence if

(a) the President has reasonable grounds to believe that the operator of a registered establishment, the holder of the licence or the applicant has provided false information to the President for the purpose of obtaining a certificate or licence;

(b) the registered establishment or the establishment, equipment or conveyances of the holder of the licence are not free from serious contamination;

(c) the establishment is not operated in accordance with the quality management program;

(d) the operator of the registered establishment or the holder of the licence has failed to comply with the requirements of section 6.01; or

(e) the operator of the registered establishment, the holder of the licence or the applicant otherwise fails to comply with these Regulations or a condition of the certificate or licence or fails to pay the applicable fee fixed by the *Canadian Food Inspection Agency Fees Notice*.

(2) If a certificate of registration has been suspended or revoked, the operator of the registered establishment may, within 30 days after the suspension or revocation, request in writing that the President of the Agency determine whether the certificate should be reinstated.

(3) Aucun droit n'est exigé pour la demande ou la délivrance d'un certificat d'agrément temporaire.

DORS/99-169, art. 3; DORS/2009-314, art. 11(A).

16.5 Le président de l'Agence peut révoquer un certificat d'agrément ou un permis d'exportation de poisson si un inspecteur, en utilisant tous les moyens raisonnables pour y parvenir, ne peut communiquer avec l'exploitant de l'établissement agréé ou le titulaire du permis durant une période de 90 jours.

DORS/99-169, art. 3.

17. (1) Le président de l'Agence peut suspendre ou révoquer un certificat d'agrément ou un permis d'exportation de poisson ou refuser d'en délivrer un nouveau si, selon le cas :

a) il a des motifs raisonnables de croire que l'exploitant de l'établissement agréé, le titulaire du permis ou le demandeur lui a fourni de faux renseignements en vue d'obtenir le certificat ou le permis;

b) l'établissement agréé ou l'établissement, le véhicule ou l'équipement du titulaire du permis n'est pas exempt de contamination grave;

c) l'établissement n'est pas exploité conformément au programme de gestion de la qualité;

d) l'exploitant de l'établissement agréé ou le titulaire du permis ne s'est pas conformé aux exigences de l'article 6.01;

e) l'exploitant de l'établissement agréé, le titulaire du permis ou le demandeur n'a pas respecté les autres exigences du présent règlement ou une condition du certificat ou du permis, ou n'a pas payé le prix applicable prévu dans l'*Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments*.

(2) Lorsqu'un certificat d'agrément a été suspendu ou révoqué, l'exploitant de l'établissement peut, dans les 30 jours suivant la suspension ou la révocation, demander par écrit au président de l'Agence de déterminer s'il y a lieu de rétablir le certificat d'agrément.

(3) The fee payable for each inspection that is carried out for the purpose of determining whether a certificate of registration should be reinstated is the amount fixed by the *Canadian Food Inspection Agency Fees Notice*.

(4) A determination referred to in subsection (2) is final.

SOR/92-75, s. 3; SOR/96-364, s. 9; SOR/99-169, s. 3; SOR/2002-124, s. 11.

17.1 Any person who requests an inspection, other than an inspection referred to in subsection 17(3), to determine whether his or her establishment meets the applicable requirements of Schedule I or a quality management program, shall pay the applicable fee fixed by the *Canadian Food Inspection Agency Fees Notice*.

SOR/99-169, s. 3; SOR/2002-124, s. 12.

18. (1) Despite anything in these Regulations and subject to subsection (2), the President of the Agency may, on receiving an application, issue a permit to allow, during the period stated in the permit,

- (a) the production or marketing of experimental or test products;
- (b) the reworking, reconditioning, processing, culling or salvaging of fish at a registered establishment to enable the fish to meet the applicable requirements of the Act or these Regulations;
- (c) the construction or utilization of areas that do not comply with the Act or these Regulations;
- (d) equipment that is used in a vessel or an establishment constructed before the coming into force of this section that does not comply with the Act or these Regulations to continue to be used or to operate;
- (e) the marketing, possession, use or disposal of tainted, decomposed or unwholesome fish not intended for human consumption;
- (f) the re-use of containers or the use of labels that do not meet the applicable requirements of these Regulations;

(3) Le prix à payer pour chaque inspection menée dans le cadre de la détermination effectuée aux termes du paragraphe (2) est celui prévu dans l'*Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments*.

(4) La détermination faite par le président de l'Agence visée au paragraphe (2) est définitive.

DORS/92-75, art. 3; DORS/96-364, art. 9; DORS/99-169, art. 3; DORS/2002-124, art. 11.

17.1 Quiconque demande une inspection, autre qu'une inspection visée au paragraphe 17(3), pour déterminer si son établissement est conforme aux exigences applicables de l'annexe I ou au programme de gestion de la qualité doit payer le prix applicable prévu dans l'*Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments*.

DORS/99-169, art. 3; DORS/2002-124, art. 12.

18. (1) Malgré toute autre disposition du présent règlement et sous réserve du paragraphe (2), le président de l'Agence peut, sur réception d'une demande en ce sens, délivrer une autorisation permettant, durant la période qui y est indiquée, l'une ou l'autre des activités suivantes :

- a) la production ou la commercialisation de produits expérimentaux ou d'essai;
- b) le retraitement, le reconditionnement, la transformation, le tri ou la récupération du poisson dans un établissement agréé pour qu'il satisfasse aux exigences applicables de la Loi ou du présent règlement;
- c) la construction ou l'utilisation d'aires qui ne sont pas conformes à la Loi ou au présent règlement;
- d) l'utilisation à bord d'un navire du même équipement qu'avant l'entrée en vigueur du présent article, ou le maintien de l'exploitation d'un établissement construit avant celle-ci, même si le navire ou l'établissement n'est pas conforme à la Loi et au présent règlement;
- e) la commercialisation, la possession, l'utilisation ou l'élimination de poisson gâté, pourri ou malsain qui n'est pas destiné à la consommation humaine;

- (g) the labelling of products to accommodate particular cultural communities in Canada;
- (h) the importing, exporting or marketing of fish for charitable purposes, international events or national festivities, if the lot size is less than 1 000 kg;
- (i) the production and supply of food in a national emergency or for international aid; or
- (j) the exporting to another country of fish or containers that do not meet the applicable requirements of the Act or these Regulations.

(2) The President of the Agency may on reasonable grounds refuse to issue a permit if, in the President's opinion, the issuance of the permit

- (a) would result in a risk to public health or safety or otherwise diminish consumer protection;
- (b) may result in the marketing to consumers of fish that does not comply with subsection 6(1) or section 27 or the requirements of other countries; or
- (c) may damage the reputation of Canada's fish processing industry.

(3) The President of the Agency may revoke or refuse to issue a permit if

- (a) the President has reasonable grounds to believe that the holder of the permit or the applicant has provided false information to the President for the purpose of obtaining the permit; or
- (b) the holder of the permit or the applicant has contravened a condition of the permit or a provision of the Act or these Regulations.

SOR/82-829, s. 2; SOR/99-169, s. 3.

18.1 The President of the Agency may, from time to time, attach any conditions to a registration certificate,

f) le recyclage des contenants ou l'utilisation d'étiquettes non conformes aux exigences applicables du présent règlement;

g) l'étiquetage de produits pour satisfaire aux besoins de certaines communautés culturelles au Canada;

h) l'importation, l'exportation ou la commercialisation de poisson à des fins caritatives ou pour des événements internationaux ou des fêtes nationales, lorsque le poids du lot est inférieur à 1 000 kg;

i) la production et la distribution de nourriture destinée aux secours d'urgence ou à l'aide internationale;

j) l'exportation vers un pays étranger de poisson ou de contenants qui ne satisfont pas aux exigences applicables de la Loi et du présent règlement.

(2) Le président de l'Agence peut refuser de délivrer un permis s'il a des motifs raisonnables de croire que la délivrance de celui-ci, selon le cas :

a) présenterait un risque pour la santé ou la sécurité publiques ou autrement réduirait la protection des consommateurs;

b) risque de mettre sur le marché des consommateurs du poisson qui ne satisfait pas aux exigences du paragraphe 6(1) ou de l'article 27 ou à celles d'autres pays;

c) risque de nuire à la réputation de l'industrie canadienne de transformation de poisson.

(3) Le président de l'Agence peut révoquer un permis ou refuser d'en délivrer un nouveau dans les cas suivants :

a) il a des motifs raisonnables de croire que le titulaire du permis ou le demandeur lui a fourni de faux renseignements en vue d'obtenir le permis;

b) le titulaire ou le demandeur n'a pas respecté une condition du permis ou une disposition de la Loi ou du présent règlement.

DORS/82-829, art. 2; DORS/99-169, art. 3.

18.1 Le président de l'Agence peut, à tout moment, assortir de conditions un certificat d'agrément, un permis

licence or permit issued under these Regulations if the President is satisfied that those conditions are necessary to ensure that the import or export of fish complies with these Regulations.

SOR/99-169, s. 3.

19. [Repealed, SOR/99-169, s. 4]

20. No person shall unload, handle, hold or transport fresh fish intended for processing unless the unloading, handling, holding or transportation meets the requirements of Schedule V.

SOR/82-829, s. 3.

21. No person shall export, process for export or attempt to process for export any fresh fish unless the unloading, handling, holding and transportation have been conducted in accordance with Schedule V.

SOR/82-829, s. 3.

22. (1) Processed fish shall be protected from contamination and the weather during loading, unloading and transportation.

(2) Fresh fish and semi-preserves, while under the control of a carrier, shall be kept properly chilled.

(3) Frozen fish, while under the control of a carrier, shall be kept refrigerated in such a manner that, when it is delivered to its destination, the temperature of such fish will not have increased more than 5.5°C from the temperature at the time it was loaded.

SOR/81-374, s. 1; SOR/82-829, s. 4.

23. No person shall

(a) process crabs, lobsters, clams, oysters, mussels or whelks that are not alive; or

(b) pack, sell, export or import clams, oysters, mussels or whelks in any form unless such molluscs are free from shellfish toxin when tested by a method approved by the President of the Agency.

SOR/2000-184, s. 59.

24. No person shall export or import or attempt to export or import cans of fish

ou une licence délivré aux termes du présent règlement, s'il est convaincu que ces conditions sont nécessaires pour que l'importation ou l'exportation de poisson soit effectuée conformément au présent règlement.

DORS/99-169, art. 3.

19. [Abrogé, DORS/99-169, art. 4]

20. Il est interdit de décharger, de manipuler, d'entreposer ou de transporter du poisson frais destiné au traitement sans se conformer aux exigences de l'annexe V.

DORS/82-829, art. 3.

21. Il est interdit d'exporter du poisson frais, de le traiter en vue de l'exportation ou de tenter de le traiter en vue de l'exportation, sans se conformer aux exigences de l'annexe V.

DORS/82-829, art. 3.

22. (1) Le poisson traité doit être protégé contre la contamination et les intempéries durant le chargement, le déchargement et le transport.

(2) Le poisson frais et les semi-conserves de poisson doivent être convenablement frigorifiés tant qu'ils sont sous la surveillance d'un transporteur.

(3) Le poisson congelé, tant qu'il est sous la surveillance d'un transporteur, doit être réfrigéré de manière que, lorsqu'il est livré à destination, la température du poisson n'ait pas augmenté de plus de 5,5 °C par rapport à sa température au moment du chargement.

DORS/81-374, art. 1; DORS/82-829, art. 4.

23. Il est interdit

a) de traiter le crabe, le homard, les clams, les huîtres, les moules ou les buccins qui ne sont pas vivants; ou

b) d'emballer, de vendre, d'exporter ou d'importer des clams, des huîtres, des moules ou des buccins sous n'importe quelle forme, sauf si un essai approuvé par le président de l'Agence montre que ces mollusques sont exempts de la toxine de mollusques et crustacés.

DORS/2000-184, art. 59.

24. Il est interdit d'exporter ou d'importer, ou de tenter d'exporter ou d'importer, des boîtes de poisson

- (a) that have not been properly sealed;
- (b) the tops or bottoms of which have been distorted outwards; or
- (c) that are otherwise defective.

24.1 Every person who exports fish from an establishment shall keep a record of the name and address of the person to whom, and the date on which, the fish is shipped from the establishment.

SOR/92-75, s. 4.

PART II

LABELLING

25. (1) In the case of canned fish, every can of fish or the wrapper or label thereon shall be correctly and legibly marked in English or French, in addition to any other language, to indicate

- (a) the common name of the fish;
- (b) in the case of fish other than shellfish and crustaceans, the net weight of the contents;
- (c) in the case of shellfish and crustaceans, the drained weight of the contents;
- (d) the name and address of the person by whom or for whom the fish is processed or by whom it is distributed; and
- (e) the ingredients in each can, where there is more than one ingredient therein,
 - (i) by listing them in descending order of their proportion in the can, or
 - (ii) by stating the proportion of each ingredient in the can.

(2) The information required pursuant to subsection (1) shall be shown in such a manner that

- (a) the common name of the fish and the stated weight thereof appear on the main body or face of the can or on the main panel of the label thereon;

- a) qui n'ont pas été bien scellées;
- b) dont le couvercle ou le fond sont devenus convexes; ou
- c) qui sont autrement défectueuses.

24.1 Quiconque exporte du poisson à partir d'un établissement doit tenir un registre indiquant la date d'expédition du poisson de cet établissement ainsi que les nom et adresse du destinataire.

DORS/92-75, art. 4.

PARTIE II

ÉTIQUETAGE

25. (1) Toutes les boîtes de conserve de poisson, leur enveloppe ou leur étiquette doivent être correctement et lisiblement marquées en anglais ou en français, en plus de toute autre langue, de manière à indiquer

- a) le nom courant du poisson;
- b) dans le cas de poissons autres que des mollusques et des crustacés, le poids net du contenu;
- c) dans le cas de mollusques et de crustacés, le poids égoutté du contenu;
- d) le nom et l'adresse de la personne par qui ou pour qui le poisson est traité ou de la personne qui le distribue; et
- e) les ingrédients que contient chaque boîte, lorsqu'il s'agit d'une boîte qui en contient plusieurs,
 - (i) soit en les énumérant dans l'ordre décroissant de leur proportion dans la boîte, ou
 - (ii) soit en donnant la proportion de chaque ingrédient que contient la boîte.

(2) Les renseignements exigés par le paragraphe (1) doivent être présentés de manière que

- a) le nom courant du poisson et le poids déclaré de ce poisson figurent sur la partie ou face principale de la boîte ou sur la partie principale de l'étiquette;
- b) le nom courant du poisson paraisse en caractères de même corps et indique si le produit a été préparé

(b) the common name of the fish is shown in letters of equal height and prominence and indicates whether the product has been prepared

- (i) by mincing, flaking or other special process,
- (ii) from selected parts of fish, or
- (iii) for dietetic use; and

(c) the printing used to indicate the weight of fish is not less than 3.2 mm in height.

(3) Where descriptive terms are used in addition to the wording required by subsection (1), such terms shall be printed in letters not less than one-half the height of the letters used for the common name of the fish.

SOR/81-374, s. 2.

26. (1) In the case of fish, other than canned fish, every container or the label thereon shall be correctly and legibly marked in English or French, in addition to any other language, to indicate

- (a) the common name of the fish;
- (b) the net weight of the fish unless,
 - (i) in the case of oyster and clam meats that are not frozen, the container or label is marked with a statement of net contents in terms of fluid measure or by count,
 - (ii) in the case of oysters that are marketed in the shell, the container or label is marked with a statement of the contents in terms of bushels or pecks or by count, or
 - (iii) in any case not referred to in subparagraph (i) or (ii), the container or label states that the contents are to be weighed at the time of retail sale;

(c) the grade, size, class, count and moisture content as follows:

- (i) in the case of pickled fish, with the grade, class and size of the fish,
- (ii) [Repealed, SOR/2007-18, s. 1]

(i) en hachant le poisson, en l'émiettant ou en le traitant par un autre procédé spécial,

- (ii) à partir de morceaux choisis de poisson, ou
- (iii) à des fins diététiques; et

c) les caractères employés pour indiquer le poids du poisson ne mesurent pas moins de 3,2 mm de haut.

(3) Lorsque des termes descriptifs sont ajoutés aux renseignements exigés par le paragraphe (1), ces termes descriptifs doivent être imprimés en caractères d'une hauteur équivalant à la moitié de celle des caractères utilisés pour imprimer le nom courant du poisson.

DORS/81-374, art. 2.

26. (1) Dans le cas de poisson, sauf la conserve de poisson, tous les récipients ou leur étiquette doivent être correctement et lisiblement marqués en anglais ou en français, en plus de toute autre langue, de manière à indiquer

- a) le nom courant du poisson;
- b) le poids net du poisson à moins que,
 - (i) dans le cas de la chair non congelée d'huître et de clam, ne soit marqué sur le récipient ou sur l'étiquette le contenu net exprimé en mesures pour liquides ou par le nombre d'huîtres ou de clams,
 - (ii) dans le cas des huîtres vendues en écailles, ne soit marqué sur le récipient ou sur l'étiquette le contenu exprimé en boisseaux ou en quarts de boisseaux ou par le nombre d'huîtres en écailles, ou
 - (iii) dans les cas non mentionnés aux sous-alinéas (i) ou (ii), ne soit énoncé sur le récipient ou sur l'étiquette que le contenu doit être pesé au moment de la vente au détail;

c) la qualité, la taille, la classe, le nombre et la teneur en eau, ainsi qu'il suit :

- (i) dans le cas du poisson saumuré, la qualité, la classe et la taille du poisson,

(iii) in the case of bloaters, with the grade and count of the fish,

(iv) in the case of bloater fillets, with the grade of the fish,

(v) in the case of frozen Atlantic smelts, with the size of the fish,

(vi) [Repealed, SOR/2007-18, s. 1]

(vii) in the case of Atlantic oysters in the shell, with the shape designation, and

(viii) in the case of dried squid, with the grade designation;

(d) the name and address of the person by whom or for whom the fish is processed or by whom it is distributed;

(e) the ingredients in each container, where there is more than one ingredient therein,

(i) by listing them in descending order of their proportion in the container, or

(ii) by stating the proportion of each ingredient in the container; and

(f) in the case of bivalve molluscs in the shell, the date of processing and the location from which the bivalve molluscs were harvested.

(2) The markings referred to in paragraph (1)(a) to (c) shall be shown on the main panel of every container containing 900 g or less of fish and shall be not less than 3.2 mm in height.

(3) Cartons and cases are exempt from paragraphs (1)(b) to (e) where they contain containers of fish that are marked in accordance with subsections (1) and (2).

SOR/81-374, s. 3; SOR/83-110, s. 2; SOR/89-375, s. 1; SOR/2007-18, s. 1.

27. No person shall package any fish or mark or label any container of fish in a manner that is false, misleading or deceptive.

(ii) [Abrogé, DORS/2007-18, art. 1]

(iii) dans le cas de bouffis, la qualité du poisson et le nombre de poissons,

(iv) dans le cas de filets de bouffis, la qualité du poisson,

(v) dans le cas de l'éperlan de l'Atlantique congelé, la taille du poisson,

(vi) [Abrogé, DORS/2007-18, art. 1]

(vii) dans le cas des huîtres de l'Atlantique en écailles, la forme selon la désignation établie, et

(viii) dans le cas du calmar séché, la désignation de qualité;

d) le nom et l'adresse de la personne par qui ou pour qui le poisson est traité ou qui le distribue;

e) les ingrédients que contient chaque récipient, lorsqu'il s'agit d'un récipient qui en contient plusieurs,

(i) soit en les énumérant dans l'ordre décroissant de leur proportion dans le récipient,

(ii) soit en donnant la proportion de chaque ingrédient que contient le récipient;

f) dans le cas de mollusques bivalves en écaille, la date de traitement et l'endroit de la récolte.

(2) Les marques mentionnées aux alinéas (1)a) à c) doivent figurer sur la partie principale de tout récipient qui contient au plus 900 g de poisson, et doivent être imprimées en caractères d'au moins 3,2 mm de haut.

(3) Les cartons et les caisses sont soustraits à l'application des alinéas (1)b) à e) lorsqu'ils renferment des récipients de poisson qui sont marqués conformément aux dispositions des paragraphes (1) et (2).

DORS/81-374, art. 3; DORS/83-110, art. 2; DORS/89-375, art. 1; DORS/2007-18, art. 1.

27. Il est interdit d'emballer du poisson ou de marquer ou d'étiqueter un récipient contenant du poisson d'une manière qui soit fausse, trompeuse ou mensongère.

28. No person shall mark or label any fish or container of fish with the designation “Processed under Government Supervision” or “Canada Inspected” or “Approved for further processing” without the consent of the President of the Agency.

SOR/2000-184, s. 59.

29. No person shall mark or label a container of fish with a quality designation or sell a container of fish that is so marked or labelled unless

- (a) a standard for that quality has been specified in these Regulations; and
- (b) the fish in that container meets that standard.

30. [Repealed, SOR/99-169, s. 5]

PART III

CODE MARKINGS

31. (1) Every carton and case in which containers of fish are packed at an establishment shall be legibly marked on one end in such a manner that the name of the establishment and the day, month and year of processing can be determined by an inspector.

(2) Every container in which pickled, spiced or marinated fish are packed at an establishment shall be legibly marked in such a manner that the name of the establishment and the day, month and year of processing can be determined by an inspector.

32. (1) Every can of canned fish that is packed in a registered establishment shall be embossed or otherwise marked in a manner that is visible, permanent and legible with code markings that

- (a) identify the establishment;
- (b) indicate the day, month and year of processing; and

28. Il est interdit de marquer ou d'étiqueter du poisson ou un récipient contenant du poisson par la désignation «Conditionné sous le contrôle du gouvernement», «Inspection officielle — Canada», ou «Pour traitement ultérieur», sans le consentement du président de l'Agence.

DORS/2000-184, art. 59.

29. Il est interdit de marquer ou d'étiqueter un récipient contenant du poisson par une désignation de qualité ou de vendre un tel récipient ainsi marqué ou étiqueté à moins

- a) qu'une norme précise n'ait été établie pour cette qualité dans le présent règlement; et
- b) que le poisson contenu dans le récipient ne soit conforme à cette norme.

30. [Abrogé, DORS/99-169, art. 5]

PARTIE III

MARQUES CODÉES

31. (1) Tous les cartons et caisses dans lesquels des récipients contenant du poisson sont emballés à un établissement doivent être lisiblement marqués sur l'un des bouts, de manière qu'un inspecteur puisse vérifier le nom de l'établissement ainsi que le jour, le mois et l'année où le poisson a été traité.

(2) Les récipients dans lesquels le poisson saumuré, épicé ou mariné est emballé dans un établissement doivent être lisiblement marqués de manière qu'un inspecteur puisse vérifier le nom de l'établissement ainsi que le jour, le mois et l'année de traitement.

32. (1) Toutes les boîtes de conserve de poisson provenant d'un établissement agréé doivent être estampées ou autrement marquées de façon permanente, visible et lisible au moyen de codes qui :

- a) permettent de reconnaître l'établissement;
- b) indiquent la date (jour, mois, année) du traitement; et

(c) identify the product contained therein in accordance with the table to this subsection.

TABLE

Product	First letters of code marking
1. Salmon	
Blueback	B
Chum	K
Coho	C
Pink	P
Sockeye	S
Spring	T
Steelhead	H
Mixed species of minced salmon	M
2. Lobster	L
3. Tomalley or lobster paste	LT
4. Lobster cocktail	LC

(2) A copy of the key to every code marking required by this section shall be sent to the President of the Agency each year before the commencement of processing operations.

SOR/99-169, s. 6; SOR/2000-184, s. 59; SOR/2002-354, s. 20(F).

33. Notwithstanding subsection 32(1), any hermetically sealed glass container containing fish is exempt from the embossing requirement referred to in that subsection, if such container or the label affixed thereto is otherwise permanently marked with the code markings required by that subsection.

PART IV

CANNED FISH

34. (1) Canned fish shall be sterilized by a method approved by the President of the Agency.

(2) All registered establishments that conduct canning process operations shall comply with all thermal process requirements set out in the Facilities Manual.

SOR/99-169, s. 7.

35. All canned fish, except canned fish packed in flat drawn cans, shall have sufficient vacuum to ensure that

c) permettent de reconnaître le produit que contient ces boîtes, suivant le tableau ci-après :

TABLEAU

Produit	Premières lettres des marques codées
1. Saumon	
à dos bleu	B
keta	K
coho	C
rose	P
sockeye	S
quinnat	T
arc-en-ciel (<i>Steelhead</i>)	H
mélange d'espèces de saumon haché	M
2. Homard	L
3. Tomalli ou pâte de homard	LT
4. Coquetel au homard	LC

(2) Un exemplaire du code des marques prescrites par le présent article doit être adressé au président de l'Agence chaque année avant le début des opérations de traitement.

DORS/99-169, art. 6; DORS/2000-184, art. 59; DORS/2002-354, art. 20(F).

33. Nonobstant le paragraphe 32(1), un récipient de verre scellé hermétiquement et contenant du poisson peut être exempté de l'estampage prévu par ce paragraphe, à la condition que le récipient ou l'étiquette qui y est apposée soient revêtus en permanence des marques codées prescrites par ce paragraphe.

PARTIE IV

CONSERVES DE POISSON

34. (1) Le poisson mis en conserve doit être stérilisé au moyen d'une méthode approuvée par le président de l'Agence.

(2) Les établissements agréés qui effectuent de la mise en conserve doivent se conformer aux exigences relatives aux processus thermiques prévues au Manuel des installations.

DORS/99-169, art. 7.

35. Toutes les conserves de poisson, sauf les conserves de poisson en boîtes plates, doivent avoir un

can ends do not bulge when the product is heated to a temperature of 35°C.

SOR/81-374, s. 4.

36. (1) Where fish listed in the table to this subsection are packed as canned fish, they shall be packed in cans having the dimensions set out in the table in respect of that fish and the contents of each can shall have not less than the net weight and drained weight set out in the table in respect of that can.

vide suffisant pour empêcher les bouts de bomber lorsque le produit est chauffé à une température de 35 °C.

DORS/81-374, art. 4.

36. (1) Lorsque le poisson ou l'un des produits énumérés au tableau ci-après sont mis en conserve, ils doivent l'être dans des boîtes du format établi dans le tableau à l'égard de ce poisson ou de ce produit et le poids du contenu de chaque boîte ne doit pas être inférieur au poids net ni au poids égoutté établis dans le tableau pour cette boîte.

TABLE

Product	Can Dimensions		Net Weight	Drained Weight
1. Lobster	76.2 × 39.7	(300 × 109*)	—	71 g
	87.3 × 50.8	(307 × 200)	—	142 g
	108.0 × 60.3	(404 × 206)	—	283 g
2. Chicken Haddie	87.3 × 50.8	(307 × 200)	198 g	184 g
	108.0 × 60.3	(404 × 206)	397 g	369 g

TABLEAU

Produit	Format de la boîte		Poids net	Poids égoutté
1. Homard	76,2 × 39,7	(300 × 109*)	—	71 g
	87,3 × 50,8	(307 × 200)	—	142 g
	108,0 × 60,3	(404 × 206)	—	283 g
2. Miettes de gades	87,3 × 50,8	(307 × 200)	198 g	184 g
	108,0 × 60,3	(404 × 206)	397 g	369 g

* Overall dimensions are expressed in the manner used in the industry, e.g. "109" means 1 9/16 inches (39.7 mm).

* L'encombrement est exprimé selon la méthode employée dans l'industrie; ainsi, « 109 » veut dire 1 9/16 pouce (39,7 mm).

(2) The President of the Agency may, upon written request,

(2) Le président de l'Agence peut, sur demande présentée par écrit,

(a) authorize the use of can sizes other than those referred to in subsection (1); and

a) autoriser l'usage de boîtes d'autres formats que ceux qui sont mentionnés au paragraphe (1); et

(b) establish the net weight and drained weight of the contents thereof.

b) établir le poids net et le poids égoutté du contenu de ces boîtes d'autres formats.

(3) Where samples from any lot of canned lobster or chicken haddie are found to contain less than the net weight or drained weight prescribed by these Regula-

(3) Lorsqu'il est établi que le contenu de boîte-échantillons provenant d'un lot de conserves de homard ou de miettes de gades pèse moins que le poids net ou le poids

tions, each can in the lot or the label thereon shall be plainly marked with the words “Contents...grams short-weight”.

(4) In the case of canned mackerel or canned mackerel fillets that are packed without the addition of water, brine or vinegar solution, where the drained weight of the product is less than 80 per cent of the declared net quantity, the can or the label thereon shall show the drained weight of the product.

SOR/81-374, s. 5; SOR/2000-184, s. 59.

CLAMS, MUSSELS AND OYSTERS

37. (1) Canned clams, mussels and oysters shall not contain excessive green algae and shall be free from sand, gravel, pearls, discoloration and shell pieces.

(2) Canned soft-shelled clams shall have the dark-coloured portion of the siphon and all of the mantle cover removed.

(3) Canned butter clams shall have the black portion of the siphon removed.

LOBSTER COCKTAIL

38. (1) Lobster cocktail shall be prepared from fresh, well-washed fish in combination with sound lobster meat that is free from inedible parts.

(2) More than 50 per cent of the drained weight of the contents of a can of lobster cocktail shall be lobster meat.

TOMALLEY

39. (1) Tomalley shall be prepared from clean, sound roe, green liver and lobster meat free from inedible parts.

(2) No can of tomalley shall contain filler or any other ingredient.

égoutté prescrit par le présent règlement, chaque boîte du lot ou l'étiquette de chaque boîte doit être marquée clairement ainsi : «...grammes de manque».

(4) Lorsque le poids égoutté du produit, dans le cas de maquereau ou de filets de maquereau en conserve emballés sans addition d'eau, de saumure ou de solution vinaigrée, est inférieur à 80 pour cent de la quantité nette déclarée, la boîte ou l'étiquette de la boîte doit indiquer le poids égoutté du produit.

DORS/81-374, art. 5; DORS/2000-184, art. 59.

CLAMS, MOULES ET HÙITRES

37. (1) Les conserves de clams, de moules et d'huîtres ne doivent pas renfermer trop d'algues vertes et doivent être exemptes de sable, de gravier, de perles, de coloration et de morceaux d'écaillés.

(2) Les conserves de myes ne doivent renfermer ni la partie foncée du siphon ni le manteau.

(3) Les conserves de palourdes jaunes ne doivent pas renfermer la partie noire du siphon.

COQUETEL AU HOMARD

38. (1) Le coquetel au homard doit être fabriqué de poisson frais, bien lavé et mélangé à de la chair saine et exempte de parties non comestibles.

(2) La chair de homard doit compter pour 50 pour cent du poids égoutté du contenu d'une boîte de coquetel au homard.

TOMALLI

39. (1) Le tomalli doit être fabriqué d'œufs propres et sains, de foie vert et de chair de homard exempte de parties non comestibles.

(2) Il est interdit de mettre une charge ou un autre ingrédient dans une boîte de tomalli.

LOBSTER PASTE

40. (1) Lobster paste shall be prepared from those parts of lobsters used in the preparation of tomalley.

(2) Lobster paste shall be ground to a smooth consistency, shall be uniform in colour and may contain spices, artificial colouring and filler not exceeding a maximum of two per cent by weight of the finished paste.

SALMON

41. [Repealed, SOR/96-364, s. 10]

42. (1) Salmon of a species named in Column I of an item of the table to this subsection shall be designated, after it has been canned, by the appropriate common name set out in Column II of that item.

TABLE

Column I	Column II
1. <i>Oncorhynchus nerka</i>	Sockeye Salmon Red Sockeye Salmon Red Salmon
2. <i>Oncorhynchus tshawytscha</i>	Spring Salmon King Salmon Chinook Salmon
3. <i>Oncorhynchus kisutch</i>	Coho Salmon Medium Red Coho Salmon
4. <i>Oncorhynchus gorbuscha</i>	Pink Salmon
5. <i>Oncorhynchus keta</i>	Chum Salmon Keta Salmon
6. <i>Salmo gairdnerii</i>	Steelhead Salmon Deep Sea Trout
7. <i>Salmo salar</i>	Salmon Atlantic Salmon

(2) In addition to the appropriate common name in Column II of the table to subsection (1), canned salmon of the species *Oncorhynchus tshawytscha* may be designated as “red”, “pink” or “white” to indicate the colour

PÂTE DE HOMARD

40. (1) La pâte de homard doit être fabriquée avec les mêmes parties du homard que celles qui servent à la fabrication du tomalli.

(2) La pâte de homard doit être broyée jusqu’à consistance lisse, elle doit être de couleur uniforme et elle peut contenir des épices, des colorants artificiels et une charge dont le poids ne doit pas dépasser deux pour cent du poids de la pâte finie.

SAUMON

41. [Abrogé, DORS/96-364, art. 10]

42. (1) Le saumon d’une espèce mentionnée à la colonne I, en regard d’un article du tableau ci-après, doit être désigné, après qu’il a été mis en conserve, par le nom courant approprié qui est établi à la colonne II en regard de cet article.

TABLEAU

Colonne I	Colonne II
1. <i>Oncorhynchus nerka</i>	Saumon sockeye Saumon sockeye rouge Saumon rouge
2. <i>Oncorhynchus tshawytscha</i>	Saumon de printemps Saumon roi Saumon quinnat
3. <i>Oncorhynchus kisutch</i>	Saumon coho Saumon coho rouge moyen
4. <i>Oncorhynchus gorbuscha</i>	Saumon rose
5. <i>Oncorhynchus keta</i>	Saumon chum Saumon keta
6. <i>Salmo gairdnerii</i>	Saumon arc-en-ciel Omble de mer
7. <i>Salmo salar</i>	Saumon Saumon de l’Atlantique

(2) Le saumon en conserve, de l’espèce *Oncorhynchus tshawytscha* peut, en plus d’être désigné par les noms courants établis à la colonne II du tableau du paragraphe (1), être désigné sous les noms de « saumon de printemps rouge », « saumon de printemps

of the flesh in accordance with standards approved by the Minister.

(3) Notwithstanding subsection (1),

(a) immature coho salmon (*Oncorhynchus kisutch*) may be designated as “Blueback Salmon” if it meets the colour standard approved by the Minister; and

(b) cans of minced salmon containing mixed species shall be designated as “Minced Salmon”.

43. Regular-pack canned salmon, which consists of sections of flesh that are cut transversely from the fish and are nearly equal in length to the height of the can, shall be packed so that the cut surfaces are parallel with the ends of the can.

44. Regular-pack canned salmon described in section 43 shall be designated skinless and boneless canned salmon if it is salmon from which the skin and the vertebrae have been removed.

45. Each can containing minced salmon or trimmings from the tail and nape sections of a salmon or other small pieces of salmon shall be embossed with the words “Minced” or “Salmon Tips”, as appropriate, or such other designation as may be approved by the President of the Agency.

SOR/2000-184, s. 59.

46. [Repealed, SOR/96-364, s. 11]

TUNA

47. Fish of a species named in the table to this section shall be designated as tuna after it has been canned.

TABLE

1.	<i>Euthynnus alletteratus</i> (Atlantic little tunny or Atlantic black skipjack)
2.	<i>Euthynnus lineatus</i> (little tunny or black skipjack)
3.	<i>Euthynnus yaito</i> or <i>Euthynnus affinis</i> (kawakawa or little tuna)
4.	<i>Katsuwonus pelamis</i> or <i>Euthynnus pelamis</i> (skipjack)
5.	<i>Thunnus albacares</i> or <i>Neothunnus macropterus</i> (yellowfin tuna)

rose » ou « saumon de printemps blanc », pour indiquer la couleur de la chair du saumon selon les normes approuvées par le ministre.

(3) Nonobstant le paragraphe (1),

a) le saumon coho (*Oncorhynchus kisutch*) immature peut être désigné sous le nom de « saumon à dos bleu », à la condition que sa couleur soit conforme à la norme de couleur approuvée par le ministre; et

b) les boîtes de saumon haché contenant un mélange d'espèces doivent porter la désignation « saumon haché ».

43. La conserve ordinaire de saumon, qui consiste en tronçons de chair dont la longueur est presque égale à la hauteur de la boîte, doit être emballée de façon que les surfaces de coupe soient parallèles aux bouts de la boîte.

44. La conserve ordinaire de saumon décrite à l'article 43 doit être désignée comme étant une conserve de saumon sans peau et sans os s'il s'agit de saumon dont la peau et les vertèbres ont été enlevées.

45. Les désignations « saumon haché » ou « bouts de saumon » ou toute autre désignation que peut approuver le président de l'Agence doivent être estampées sur chaque boîte contenant, selon le cas, du saumon haché ou des parures provenant de la queue et du collet du saumon ou d'autres petits morceaux de saumon.

DORS/2000-184, art. 59.

46. [Abrogé, DORS/96-364, art. 11]

THON

47. Le poisson d'une espèce mentionnée au tableau ci-après doit être désigné comme étant du thon, lorsqu'il est mis en conserve :

TABEAU

1.	<i>Euthynnus alletteratus</i> (thonine)
2.	<i>Euthynnus lineatus</i> (thonine noire)
3.	<i>Euthynnus yaito</i> ou <i>Euthynnus affinis</i> (yaito)
4.	<i>Katsuwonus pelamis</i> ou <i>Euthynnus pelamis</i> (thonine à ventre rayé ou listao)

6. *Thunnus tonggol* or *Neothunnus rarus* (tonggol tuna or longtailed tuna)
7. *Thunnus obesus* or *Parathunnus mebachi* (bigeye tuna)
8. *Thunnus atlanticus* (blackfin tuna)
9. *Thunnus alalunga* or *Thunnus germo* (albacore)
10. *Thunnus maccoyii* (southern bluefin tuna)
11. *Thunnus thynnus orientalis* (oriental tuna)
12. *Thunnus thynnus thynnus* or *Thunnus thynnus* (Atlantic bluefin tuna)

SOR/90-268, s. 1.

48. The species of fish *Sarda Chiliensis* or *Sarda Lineolata*, after it has been canned, shall be designates as “Bonito” or “Bonito Tuna”.

49. In addition to the requirements of section 25, the labels on all cans of tuna shall indicate the colour of the fish flesh in accordance with the following colour classifications:

- (a) “White Meat Tuna” or “White Tuna” is canned tuna of the species *Thunnus alalunga* or *Thunnus germo* that has a diffuse luminous reflectance of not less than 33.7 per cent that of magnesium oxide;
- (b) “Light Meat Tuna” or “Light Tuna” is canned tuna that has a diffuse luminous reflectance of not less than 22.6 per cent that of magnesium oxide when that reflectance is measured by a method prescribed by the President of the Agency; and
- (c) “Dark Meat Tuna” or “Dark Tuna” is canned tuna that does not meet the colour requirements of “Light Meat Tuna”.

SOR/90-268, s. 2; SOR/2000-184, s. 59.

SARDINES

50. Only canned fish that are produced from small clupeoid fish may be designated as “sardines”.

5. *Thunnus albacares* or *Neothunnus macropterus* (albacore)
6. *Thunnus tonggol* ou *Neothunnus rarus* (tonggol)
7. *Thunnus obesus* ou *Parathunnus mebachi* (thon ventru ou patudo)
8. *Thunnus atlanticus* (thon à nageoires noires)
9. *Thunnus alalunga* ou *Thunnus germo* (thon blanc ou germon)
10. *Thunnus maccoyii* (thon rouge du sud)
11. *Thunnus thynnus orientalis* (thon rouge du Pacifique)
12. *Thunnus thynnus thynnus* ou *Thunnus thynnus* (thon rouge de l’Atlantique)

DORS/90-268, art. 1.

48. L’espèce de poisson *Sarda chiliensis* ou *Sarda lineolata*, en conserve, doit être désignée sous le nom de «bonite» ou de «thon bonite».

49. Outre les exigences de l’article 25, les étiquettes sur toutes les boîtes de thon doivent indiquer la couleur de la chair, conformément à la classification suivante des couleurs :

- a) la «chair de thon blanc» ou «thon blanc» est une conserve de thon de l’espèce *Thunnus alalunga* ou *Thunnus germo* qui a une réflectance diffuse d’au moins 33,7 pour cent de celle de l’oxyde de magnésium;
- b) la «chair pâle de thon» ou «thon pâle» est une conserve de thon qui a une réflectance diffuse d’au moins 22,6 pour cent de celle de l’oxyde de magnésium, lorsque cette réflectance est mesurée selon une méthode prescrite par le président de l’Agence; et
- c) la «chair foncée de thon» ou «thon foncé» est une conserve de thon qui ne répond pas aux exigences relatives à la couleur et applicables à la «chair pâle de thon».

DORS/90-268, art. 2; DORS/2000-184, art. 59.

SARDINES

50. Seules les conserves de petits poissons de la famille des clupéidés peuvent être désignées sous le nom de «sardines».

PART V

FRESH OR FROZEN FISH

BREADED FISH

51. (1) In this section “fish stick” means a uniform rectangular portion of breaded fish flesh that weighs not less than 25 g and not more than 50 g.

(2) Fish sticks for sale in Canada shall be not less than 10 mm thick and shaped so that the length is not less than three times the greatest width and shall

(a) if cooked, contain a minimum of 60 per cent by weight of fish flesh; and

(b) if uncooked, contain a minimum of 67 per cent by weight of fish flesh.

(3) Uniform rectangular portions of breaded fish flesh for sale in Canada that weigh more than 50 g shall

(a) if cooked, contain a minimum of 66 2/3 per cent by weight of fish flesh; and

(b) if uncooked, contain a minimum of 75 per cent by weight of fish flesh.

(4) Fish sticks and other uniform rectangular portions of breaded fish flesh for sale in Canada that are prepared from minced fish shall have a descriptive term on the container or label thereof, in close proximity to the common name and in letters not less than half the height of the letters in the common name and in any case not less than 1.6 mm in height, declaring that the product is produced from minced fish.

SOR/81-374, s. 7; SOR/82-845, s. 2.

52. (1) Prepackaged fish and chips for sale in Canada shall contain fish that is batter-coated and when inspected by a method approved by the President of the Agency

(a) the batter-coated fish shall be not less than 45 per cent of the declared weight of the product; and

PARTIE V

POISSON FRAIS OU CONGELÉ

POISSON PANÉ

51. (1) Aux fins du présent article, «bâtonnet de poisson» désigne une portion rectangulaire uniforme de chair de poisson panée pesant au moins 25 g et au plus 50 g.

(2) Les bâtonnets de poisson en vente au Canada doivent avoir au moins 10 mm d'épaisseur et être formés de sorte que la longueur de chaque bâtonnet ne soit pas inférieure à trois fois sa plus grande largeur; ils doivent également,

a) s'ils sont cuits, contenir au moins 60 pour cent de chair de poisson, au poids; et

b) s'ils ne sont pas cuits, contenir au moins 67 pour cent de chair de poisson, au poids.

(3) Les portions rectangulaires uniformes de chair de poisson panée en vente au Canada qui pèsent plus de 50 g doivent,

a) si elles sont cuites, contenir au moins 66 2/3 pour cent de chair de poisson, au poids; et

b) si elles ne sont pas cuites, contenir au moins 75 pour cent de chair de poisson, au poids.

(4) Les bâtonnets de poisson et les autres portions rectangulaires uniformes de chair de poisson panée en vente au Canada qui ont été préparés à partir de poisson haché doivent porter, sur leur contenant ou leur étiquette, près du nom commun et en lettres dont la hauteur a au moins la moitié de la hauteur des lettres du nom commun sans être inférieure à 1,6 mm, un énoncé descriptif indiquant que le produit est fait de poisson haché.

DORS/81-374, art. 7; DORS/82-845, art. 2.

52. (1) Les poissons et frites préemballés pour la vente au Canada doivent contenir du poisson enrobé de pâte à frire et, lorsqu'ils sont inspectés selon une méthode approuvée par le président de l'Agence,

(b) the fish content of the batter-coated fish shall be not less than 25 per cent of the declared weight of the product.

(2) French-fried potatoes in prepackaged fish and chips referred to in subsection (1) shall be of the grade required by the *Processed Products Regulations* for french-fried potatoes.

SOR/2000-184, s. 59; SOR/2002-354, s. 21.

53. Breaded scallops for sale in Canada shall,

(a) if cooked, contain a minimum of 60 per cent by weight of scallop meat; and

(b) if uncooked, contain a minimum of 67.5 per cent by weight of scallop meat.

SOR/83-906, s. 1; SOR/86-213, s. 8(F).

LOBSTER MEAT

54. Unfrozen lobster meat and frozen lobster meat shall be free from the stomach, intestinal tract, gills, cartilage, shell particles, liver, roe and any other part that is not lobster flesh.

55. (1) Unfrozen lobster meat and frozen lobster meat to which pickle or brine has been added shall be packed in containers having the dimensions set out in an item of Column I of the table to this section, which containers shall be marked or labelled with a statement of the net weight of the lobster meat.

(2) Each container of unfrozen lobster meat to which pickle or brine has been added, having the dimensions set out in an item of Column I of the table to this section, shall contain not less than the net weight set out in Column II of the table opposite that item.

(3) Each container of frozen lobster meat to which pickle or brine has been added, having the dimensions set out in an item of Column I of the table to this section,

a) le poisson pané doit représenter au moins 45 pour cent du poids déclaré du produit; et

b) le contenu en poisson du poisson pané doit représenter au moins 25 pour cent du poids déclaré du produit.

(2) Les pommes de terre frites contenues dans les paquets de poisson et frites préemballés visés au paragraphe (1) doivent être de la catégorie requise par le *Règlement sur les produits transformés* en ce qui a trait aux pommes de terre frites.

DORS/2000-184, art. 59; DORS/2002-354, art. 21.

53. Les pétoncles panés destinés à la vente au Canada doivent,

a) s'ils sont cuits, contenir au moins 60 pour cent de chair de pétoncles, au poids; et

b) s'ils sont crus, contenir au moins 67,5 pour cent de chair de pétoncle, au poids.

DORS/83-906, art. 1; DORS/86-213, art. 8(F).

CHAIR DE HOMARD

54. La chair de homard, congelée ou non, doit exclure l'estomac, l'appareil intestinal, les branchies, le foie, les œufs ou tout fragment de cartilage et de carapace et toute autre partie qui n'est pas de la chair de homard.

55. (1) La chair de homard, congelée ou non, additionnée de saumure, doit être emballée dans des récipients dont le format est établi à l'un des articles de la colonne I du tableau ci-après, et le poids net de la chair de homard doit être marqué sur chaque récipient ou sur chaque étiquette.

(2) Chaque récipient contenant de la chair de homard non congelée et additionnée de saumure, et dont le format est établi à l'un des articles de la colonne I du tableau ci-après ne doit pas contenir moins que le poids net établi à la colonne II du tableau, en regard dudit article.

(3) Chaque récipient contenant de la chair de homard congelée et additionnée de saumure, et dont le format est établi à l'un des articles de la colonne I du tableau ci-après ne doit pas contenir moins de 95 pour cent du

shall contain not less than 95 per cent of the net weight set out in Column II of the table opposite that item.

TABLE

Column I	Column II
Container Dimensions	Net Weight
1. 87.3 × 44.5 (307 × 112)	142 g
2. 87.3 × 46.0 (307 × 113)	142 g
3. 108.0 × 47.6 (404 × 114)	227 g
4. 108.0 × 60.3 (404 × 206)	340 g
5. 108.0 × 61.1 (404 × 206.5)	340 g
6. 108.0 × 139.7 (404 × 508)	907 g
7. 157.2 × 133.4 (603 × 504)	1.70 kg
8. 157.2 × 177.8 (603 × 700)	2.27 kg

SOR/81-374, s. 8.

56. The President of the Agency may, upon written request,

(a) authorize the use of container sizes other than those referred to in subsection 55(1); and

(b) establish the net weight of the contents thereof.

SOR/2000-184, s. 59.

57. Containers in which unfrozen lobster meat has been packed without the addition of pickle or brine shall be marked or labelled with the words “dry pack”.

58. Containers of frozen lobster meat shall be marked or labelled with the words “Frozen Lobster Meat”.

59. Where cooked lobster meat is processed for sale as unfrozen lobster meat, it shall, after being packed, be chilled immediately to, and maintained at, a temperature between 0°C and 2°C.

SOR/81-374, s. 9.

60. Where cooked lobster meat is processed for sale as frozen lobster meat, it shall be frozen immediately after it has been packed and shall be stored at a temperature of -26°C or lower.

SOR/81-374, s. 9.

poids net établi à la colonne II du tableau, en regard dudit article.

TABEAU

Colonne I	Colonne II
Format du récipient	Poids net
1. 87,3 × 44,5 (307 × 112)	142 g
2. 87,3 × 46,0 (307 × 113)	142 g
3. 108,0 × 47,6 (404 × 114)	227 g
4. 108,0 × 60,3 (404 × 206)	340 g
5. 108,0 × 61,1 (404 × 206,5)	340 g
6. 108,0 × 139,7 (404 × 508)	907 g
7. 157,2 × 133,4 (603 × 504)	1,70 kg
8. 157,2 × 177,8 (603 × 700)	2,27 kg

DORS/81-374, art. 8.

56. Le président de l'Agence peut, sur demande présentée par écrit,

a) autoriser l'utilisation de récipients d'autres formats que ceux dont il est question au paragraphe 55(1); et

b) établir le poids net du contenu desdits récipients.

DORS/2000-184, art. 59.

57. Les récipients contenant de la chair fraîche de homard non additionnée de saumure doivent être marqués ou étiquetés « emballage à sec ».

58. Les récipients contenant de la chair de homard congelée doivent être marqués ou étiquetés « chair de homard congelée ».

59. Lorsque la chair de homard cuite est traitée en vue d'être offerte sur le marché à titre de chair de homard non congelée, elle doit, après emballage, être immédiatement refroidie et gardée à une température de 0 °C à 2 °C.

DORS/81-374, art. 9.

60. Lorsque la chair de homard cuite est traitée en vue d'être vendue à titre de chair de homard congelée, elle doit, immédiatement après emballage, être congelée immédiatement et gardée à une température de -26 °C ou à une température plus basse.

DORS/81-374, art. 9.

OYSTERS

61. [Repealed, SOR/94-58, s. 2]

62. Oysters in the shell shall be live, individual, undamaged oysters that are free from mussels, limpets, stones, mud and other extraneous material.

63. Each container of Atlantic oysters in the shell shall be legibly marked in such a manner that the area from which the oysters were harvested can be determined to the satisfaction of an inspector.

64. [Repealed, SOR/96-364, s. 12]

65. Atlantic oysters in the shell shall be graded and packed according to the following shapes:

(a) “Fancy Shape”, if the length of the oyster does not exceed one and one-half times its greatest width and it is not abnormally flat, thin-lipped or malformed;

(b) “Choice Shape”, if the length of the oyster does not exceed one and three-quarters times its greatest width and it is not abnormally flat, thin-lipped or malformed;

(c) “Standard Shape”, if the length of the oyster does not exceed twice its greatest width and it is not abnormally flat, thin-lipped or malformed; or

(d) “Commercial Shape”, if the oyster does not meet the requirements of paragraph (a), (b) or (c).

66. Each container of “Fancy Shape” and “Choice Shape” Atlantic oysters in the shell shall be

(a) packed with oysters varying not more than 25 mm in length; and

(b) legibly marked to show the minimum count of oysters contained therein.

SOR/81-374, s. 10.

PACIFIC SALMON

66.1 No person shall mark or label any frozen gutted Pacific Salmon or any container thereof with a grade set

HUÎTRES

61. [Abrogé, DORS/94-58, art. 2]

62. Les huîtres en écailles doivent être vivantes, séparées, non endommagées, exemptes de moules, de patelles, de pierres, de vase ou d’autres substances étrangères.

63. Chaque récipient d’huîtres de l’Atlantique en écailles doit être lisiblement marqué de telle manière que le secteur d’origine des huîtres puisse être déterminé à la satisfaction d’un inspecteur.

64. [Abrogé, DORS/96-364, art. 12]

65. Les huîtres de l’Atlantique en écailles doivent être classées et emballées selon les formes suivantes :

a) «de luxe», lorsqu’il s’agit d’huîtres dont la longueur ne dépasse pas une fois et demie sa plus grande largeur et qui n’est ni trop plate, ni trop mal formée ou qui n’a pas les lèvres trop minces;

b) «de choix» lorsqu’il s’agit d’huîtres dont la longueur ne dépasse pas une fois et trois quarts sa plus grande largeur et qui n’est ni trop plate, ni trop mal formée ou qui n’a pas les lèvres trop minces;

c) «normale», lorsqu’il s’agit d’huîtres dont la longueur ne dépasse pas deux fois sa plus grande largeur et qui n’est ni trop plate, ni trop mal formée ou qui n’a pas les lèvres trop minces; ou

d) «commerciale», lorsqu’il s’agit d’huîtres qui ne répondent pas aux exigences de l’alinéa a), b) ou c).

66. Tout récipient d’huîtres de l’Atlantique en écailles «de luxe» ou «de choix» doit

a) contenir des huîtres dont la longueur ne varie pas de plus de 25 mm; et

b) être lisiblement marqué de façon à indiquer le nombre minimum d’huîtres qu’il contient.

DORS/81-374, art. 10.

SAUMON DU PACIFIQUE

66.1 Il est interdit de marquer ou d’étiqueter de l’une des désignations décrites à l’article 66.2 du saumon du

out in section 66.2 unless the salmon conforms to the standard prescribed for the grade in that section.

SOR/83-227, s. 1.

66.2 Frozen gutted Pacific Salmon shall be graded as

(a) “Grade A”, if it is whole, head on or head off, properly cut and cleaned and is free from all entrails, physical damage, bellyburn and signs of advanced sexual maturity;

(b) “Standard”, if it is whole, head on or head off, properly cut and cleaned and is reasonably free from entrails, physical damage, bellyburn and signs of advanced sexual maturity; or

(c) “Utility”, if it is whole, head on or head off, eviscerated and not tainted, decomposed or unwholesome.

SOR/83-227, s. 1; SOR/86-213, s. 9(E); SOR/88-265, s. 6.

66.3 Frozen gutted Pacific Salmon shall be protected from oxidation and dehydration by a glaze of ice or a tightly wrapped membrane.

SOR/83-227, s. 1.

SCALLOPS

67. Where scallops are shucked on a fishing vessel, the scallop meat shall be washed and held in containers of a kind approved by the President of the Agency.

SOR/2000-184, s. 59.

68. No person shall pack, sell, export or import any unfrozen scallop meat unless that meat is packed in a container of a kind approved by the President of the Agency.

SOR/2000-184, s. 59.

69. Sea water or three per cent brine made with fresh water obtained from a source approved by the President of the Agency shall be used for washing scallop meat.

SOR/2000-184, s. 59.

Pacifique vidé et congelé ou un récipient contenant de ce saumon à moins que le saumon rencontre les normes correspondantes prescrites audit article.

DORS/83-227, art. 1.

66.2 Le saumon du Pacifique vidé et congelé doit être classé de la façon suivante :

a) « qualité A », s’il s’agit de saumon entier, étêté ou non, qui est bien coupé, bien éviscéré et bien nettoyé et qui ne présente pas de signes de détérioration, de ventre cuit ou de maturité sexuelle avancée;

b) « normale », s’il s’agit de saumon entier, étêté ou non, qui est bien coupé et bien nettoyé, qui est assez bien éviscéré et qui ne présente pas trop de signes de détérioration, de ventre cuit ou de maturité sexuelle avancée;

c) « utilité », s’il s’agit de saumon entier, étêté ou non, éviscéré et qui n’est pas gâté, pourri ni malsain.

DORS/83-227, art. 1; DORS/86-213, art. 9(A); DORS/88-265, art. 6.

66.3 Le saumon du Pacifique vidé et congelé doit être protégé de l’oxydation et de la déshydratation au moyen de givre, de glace ou d’une pellicule d’emballage hermétique.

DORS/83-227, art. 1.

PÉTONCLES

67. Lorsque les pétoncles sont écaillés à bord d’un bateau de pêche, la chair des pétoncles doit être lavée et gardée dans des récipients qui agréent au président de l’Agence.

DORS/2000-184, art. 59.

68. Il est interdit d’emballer, de vendre, d’exporter ou d’importer de la chair fraîche de pétoncles à moins que cette chair ne soit emballée dans un récipient qui agréé au président de l’Agence.

DORS/2000-184, art. 59.

69. L’eau de mer ou une saumure à trois pour cent faite d’eau douce provenant d’une source qui agréé au président de l’Agence doit être utilisée pour le lavage de la chair de pétoncles.

DORS/2000-184, art. 59.

70. No person shall pack, sell, export or import

(a) any unfrozen scallop meat unless the meat is free from organoleptically detectable spoilage;

(b) any frozen or breaded scallop meat that does not meet the requirements of these Regulations; or

(c) any unfrozen, frozen or breaded scallop meat unless the meat is free from pieces of roe, gut, shell particles, sand or other extraneous material.

71. Despite paragraph 70(c), scallops taken from an area approved by the President of the Agency may be packed, sold, exported or imported whole in the shell or with roe attached.

SOR/99-169, s. 8.

SHRIMP COCKTAIL

72. (1) Shrimp cocktail shall be prepared from sound, cooked, peeled shrimp meat.

(2) No person shall export or import any container of shrimp cocktail unless the weight of the shrimp, either expressed as a percentage of the net weight of edible contents in the container or as a declaration of the total weight of shrimp in the container, is declared on the label.

SOR/98-2, s. 12.

SMELTS

73. (1) Unless otherwise permitted by the President of the Agency, containers of frozen Atlantic smelts shall be packed in accordance with the table to this subsection.

TABLE

Markings on Containers	Length of Smelts in Containers
1. Small size	under 100 mm
2. Medium size	100 mm but less than 140 mm
3. No. 1 size	140 mm but less than 180 mm
4. Extra size	180 mm and over

70. Il est interdit d'emballer, de vendre, d'exporter ou d'importer

a) de la chair non congelée de pétoncles, à moins que cette chair ne soit exempte de toute trace d'altération organoleptiquement manifeste;

b) de la chair de pétoncles, congelée ou panée, qui ne répond pas aux exigences du présent règlement; ou

c) de la chair de pétoncles, non congelée, congelée ou panée, à moins que cette chair ne soit exempte d'œufs, de viscères, d'écailles, de sable ou d'autres substances étrangères.

71. Malgré l'alinéa 70c), les pétoncles pris dans un secteur de récolte approuvé par le président de l'Agence peuvent être emballés, vendus, exportés ou importés, en entier dans leur écaille ou avec leurs œufs.

DORS/99-169, art. 8.

COQUETEL DE CREVETTES

72. (1) Le coquetel de crevettes doit être fait de chair de crevettes saines, cuites et décortiquées.

(2) Il est interdit d'importer ou d'exporter un contenant de coquetel de crevettes à moins que le poids des crevettes, exprimé en pourcentage du poids net du contenu comestible du contenant ou en poids total des crevettes du contenant, ne soit indiqué sur l'étiquette.

DORS/98-2, art. 12.

ÉPERLAN

73. (1) À moins que le président de l'Agence ne permette de faire autrement, l'éperlan de l'Atlantique congelé doit être emballé conformément au tableau ci-après.

TABLEAU

Marque sur les récipients	Longueur des éperlans dans les récipients
1. Petit	moins de 100 mm
2. Moyen	de 100 mm à 140 mm exclusivement
3. n° 1	de 140 mm à 180 mm exclusivement
4. Extra	180 mm et plus

(2) The length of a frozen Atlantic smelt shall be determined by measuring from the tip of the nose to the round of the tail of the smelt.

SOR/81-374, s. 11; SOR/2000-184, s. 59.

WHITEFISH

74. [Repealed, SOR/96-364, s. 13]

75. In addition to the requirements of section 26, a container of whitefish shall be correctly and legibly marked in English or French to show

- (a) the name of the lake of origin of the whitefish, including the name of the province; and
- (b) the words “dressed whitefish” or “round whitefish” or “whitefish fillets”, as the case may be.

76. If graded for size, containers of whitefish shall be packed and marked in accordance with the Table to this section.

TABLE

Markings on Containers	Weight of Whitefish in Containers
1. Small	under 680 g
2. Medium	680 g but less than 1.35 kg
3. Large	1.35 kg but less than 1.80 kg
4. Jumbo	1.80 kg and over

SOR/81-374, s. 12.

77. Containers in which whitefish is packed for export from Canada may be exempted by the President of the Agency from any or all of the provisions of sections 75 and 76.

SOR/2000-184, s. 59.

PART VI

PICKLED, SPICED AND MARINATED FISH

GENERAL

78. (1) No person shall cure fish for export as pickled, spiced or marinated fish unless the fish prior to curing

(2) Pour déterminer la longueur de l'éperlan de l'Atlantique congelé, il suffit de mesurer le poisson, du bout du museau jusqu'à la nageoire caudale exclusivement.

DORS/81-374, art. 11; DORS/2000-184, art. 59.

POISSON BLANC OU CORÉGONE ET CISCO

74. [Abrogé, DORS/96-364, art. 13]

75. En plus de répondre aux exigences de l'article 26, un récipient qui contient du poisson blanc doit être marqué correctement et lisiblement en anglais ou en français de manière à indiquer

- a) le nom du lac d'où provient le poisson blanc et le nom de la province où ce lac se trouve; et
- b) les mots «poisson blanc habillé», «poisson blanc entier», ou «filets de poisson blanc», selon le cas.

76. S'il est classé quant à la taille, le poisson blanc doit être emballé et son récipient marqué conformément au tableau ci-après.

TABLEAU

Marque sur les récipients	Poids du poisson blanc dans les récipients
1. Petit	moins 680 g
2. Moyen	de 680 g à 1,35 kg exclusivement
3. Gros	de 1,35 kg à 1,80 kg exclusivement
4. Extra gros	1,80 kg et plus

DORS/81-374, art. 12.

77. Les récipients dans lesquels le poisson blanc est emballé pour l'exportation à l'étranger peuvent être soustraits par le président de l'Agence à l'application de toutes les dispositions des articles 75 et 76.

DORS/2000-184, art. 59.

PARTIE VI

POISSON SAUMURÉ, ÉPICÉ ET MARINÉ

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

78. (1) Il est interdit de préparer du poisson, en vue de l'exportation, pour en faire du poisson saumuré, épicé ou mariné, à moins que, avant la préparation, le poisson

- (a) are free from organoleptically detectable spoilage, bruises and other discolorations;
- (b) are clean, firm and properly prepared for the particular style of pack;
- (c) are free from all damaging feed or stomach contents; and
- (d) subject to subsection (2), contain not less than 13 per cent fat.

(2) Fish having a fat content of less than 13 per cent may be packed for export from Canada where a lower fat content is specified by a buyer in the importing country.

79. No person shall export pickled, spiced or marinated fish unless

- (a) the containers in which they are packed do not leak;
- (b) the fish are completely covered with the curing solution;
- (c) the fish are properly cured;
- (d) the fish contain a reasonable amount of fat;
- (e) the fish are free from organoleptically detectable spoilage, bruises and other discolorations;
- (f) the fish are properly headed, where required, with a clean cut behind the collar bone; and
- (g) the ingredients used in the curing mixtures are of a type acceptable to the President of the Agency.

SOR/2000-184, s. 59.

80. [Repealed, SOR/96-364, s. 14]

TYPES, CLASSES AND GRADES FOR PICKLED FISH

81. Pickled fish shall be thoroughly cured and properly packed according to its type, class and grade as set forth in sections 82 to 96.

- a) ne présente aucune altération, aucune meurtrissure ni aucune autre coloration organoleptiquement repérables;
- b) ne soit bien nettoyé, ferme et correctement préparé pour le type d'emballage employé;
- c) n'a pas d'aliment ou de substance nuisible dans l'estomac; et
- d) sous réserve du paragraphe (2), ne contienne pas moins de 13 pour cent de graisse.

(2) Du poisson contenant moins de 13 pour cent de graisse peut être emballé en vue de l'exportation lorsque l'acheteur en pays importateur a spécifié une teneur en graisse moins élevée.

79. Il est interdit d'exporter du poisson saumuré, épicé ou mariné, à moins que

- a) les récipients dans lesquels le poisson est emballé ne soient étanches;
- b) le poisson ne soit complètement recouvert de la solution servant à la préparation;
- c) le poisson ne soit correctement préparé;
- d) le poisson ne contienne une quantité raisonnable de graisse;
- e) le poisson ne présente aucune altération, aucune meurtrissure ni aucune coloration organoleptiquement repérables;
- f) le poisson ne soit correctement étêté, au besoin, en le tranchant nettement derrière la clavicule; et que
- g) les ingrédients utilisés dans les mélanges servant à la préparation ne soient d'un type qui agréé au président de l'Agence.

DORS/2000-184, art. 59.

80. [Abrogé, DORS/96-364, art. 14]

TYPES, CLASSES ET QUALITÉS DE POISSON SAUMURÉ

81. Le poisson saumuré doit être parfaitement préparé et convenablement emballé selon son type, sa classe et sa qualité aux termes des articles 82 à 96.

PICKLED SPLIT HERRING

82. A class A pickled split herring, which is a pickled split herring that contains a reasonable amount of fat, shall be graded as

- (a) “Fat”, if it is a clean, properly split herring that has the blood removed from the backbone and is free from rust;
- (b) “Fat tropic”, if it is a clean, properly split herring that is free from rust; or
- (c) “No. 4 Fat”, if it is a split herring that does not meet the requirements of paragraph (a) or (b).

83. A class B pickled split herring, which is a pickled split herring that contains no fat or only a small amount of fat, shall be graded as

- (a) “Bright”, if it is a clean, properly split herring that has the blood removed from the backbone, is free from rust and is reasonably white inside;
- (b) “Tropic”, if it is a clean, properly split herring that is free from rust; or
- (c) “No. 4 Tropic”, if it is a split herring that does not meet the requirements of paragraph (a) or (b).

84. Notwithstanding sections 82 and 83, a pickled split herring may be graded as

- (a) “No. 1”, if it is a clean firm, properly split herring that is bright in colour and that has the entrails removed and the blood removed from the backbone; or
- (b) “Seconds”, if it is a split herring that does not meet the requirements of paragraph (a).

PICKLED HEADLESS SPLIT HERRING

85. A pickled headless split herring shall be graded as

- (a) “Headless Split”, if it is a firm, white-bellied, properly split headless herring that is bright in colour

HARENG FENDU ET SAUMURÉ

82. Le hareng fendu et saumuré de la classe A ou qui contient une quantité raisonnable de graisse doit être classé ainsi qu’il suit

- a) « gras », lorsqu’il s’agit de hareng bien nettoyé et convenablement fendu, dont la colonne vertébrale a été débarrassée du sang et qui est exempt de rouille;
- b) « gras tropical », lorsqu’il s’agit de hareng bien nettoyé, convenablement fendu et qui est exempt de rouille; ou
- c) « gras n° 4 », lorsqu’il s’agit de hareng fendu qui ne répond pas aux exigences des alinéas a) ou b).

83. Le hareng fendu et saumuré de la classe B ou qui contient peu ou pas de graisse doit être classé ainsi qu’il suit

- a) « brillant », lorsqu’il s’agit de hareng bien nettoyé, convenablement fendu, dont la colonne vertébrale a été débarrassée du sang, qui est exempt de rouille et dont la chair est raisonnablement blanche;
- b) « tropical », lorsqu’il s’agit de hareng bien nettoyé, convenablement fendu, et qui est exempt de rouille; ou
- c) « tropical n° 4 », lorsqu’il s’agit de hareng fendu qui ne répond pas aux exigences des alinéas a) ou b).

84. Nonobstant les articles 82 et 83, le hareng fendu et saumuré peut être classé ainsi qu’il suit

- a) « qualité n° 1 », lorsqu’il s’agit de hareng bien nettoyé, ferme, convenablement fendu, éviscéré, de couleur vive et dont la colonne vertébrale a été débarrassée du sang; ou
- b) « qualité n° 2 », lorsqu’il s’agit de hareng fendu qui ne répond pas aux exigences de l’alinéa a).

HARENG FENDU, ÉTÊTÉ ET SAUMURÉ

85. Le hareng fendu, étêté et saumuré doit être classé ainsi qu’il suit

- a) « étêté et fendu », lorsqu’il s’agit de hareng ferme, à ventre blanc, étêté et convenablement fendu, éviscéré-

and from which all entrails and the blood along the backbone have been removed; or

(b) “Substandard Headless Split”, if it is a split headless herring that does not meet the requirements of paragraph (a).

PICKLED DRESSED HERRING

86. A pickled dressed herring shall be graded as

(a) “Dressed”, if it is a firm, headless herring that is bright in colour and from which the entrails and a strip of belly, extending from the neck to the anal fin, have been removed in such a manner that no bones protrude; or

(b) “Substandard”, if it is a dressed, headless herring that does not meet the requirements of paragraph (a).

PICKLED HERRING FILLETS

87. A pickled herring fillet shall be graded as

(a) “No. 1”, if it is a clean, firm, bright herring fillet that is free from rust and discoloration and from which the backbone and fins have been removed; or

(b) “No. 2”, if it is a herring fillet that does not meet the requirements of paragraph (a).

SCOTCH CURE

88. A scotch cure pickled herring shall be graded as

(a) “Full”, if it is a properly gutted, firm herring that is bright in colour and shows the roe or the milt at the throat; or

(b) “Fillings”, if it is a properly gutted, firm herring that is bright in colour and does not show the roe or the milt at the throat.

ré, de couleur vive et dont la colonne vertébrale a été débarrassée de sang; ou

b) «étêté et fendu de qualité sous-normale», lorsqu’il s’agit de hareng étêté et fendu qui ne répond pas aux exigences de l’alinéa a).

HARENG HABILÉ ET SAUMURÉ

86. Le hareng habillé et saumuré doit être classé ainsi qu’il suit

a) «habillé» lorsqu’il s’agit de hareng étêté, ferme, éviscéré et de couleur vive, et dont toutes les entrailles ainsi qu’une languette du ventre allant de la tête à la nageoire anale ont été enlevées de manière à empêcher que les arêtes ne saillent; ou

b) «qualité sous-normale», lorsqu’il s’agit de hareng étêté et habillé qui ne répond pas aux exigences de l’alinéa a).

FILETS DE HARENG SAUMURÉ

87. Les filets de hareng saumuré doivent être classés ainsi qu’il suit

a) «qualité n° 1», lorsqu’il s’agit de filets de hareng bien nettoyés, fermes, brillants, exempts de rouille et d’autres colorations et dont la colonne vertébrale et les nageoires ont été enlevées; ou

b) «qualité n° 2», lorsqu’il s’agit de filets de hareng qui ne répondent pas aux exigences de l’alinéa a).

HARENG SAUMURÉ À L’ÉCOSSAISE

88. Le hareng saumuré à l’écossaise doit être classé ainsi qu’il suit

a) «plein», lorsqu’il s’agit de hareng bien vidé, ferme et de couleur vive, avec les œufs ou la laitance à la gorge; ou

b) «guai», lorsqu’il s’agit de hareng ferme, bien vidé et de couleur vive, mais sans œufs ni laitance à la gorge.

PICKLED SPLIT TURBOT

89. A pickled split turbot shall be graded as

(a) “No. 1”, if it is a white, properly split turbot that is clean on the back and face and free from blood along the backbone; or

(b) “No. 2”, if it is a split turbot that does not meet the requirements of paragraph (a) and is not sour, “pink” or “red”, rusty or heavily sunburned.

PICKLED SPLIT SPRING MACKEREL

90. A pickled split spring mackerel, which is a pickled split mackerel that has no fat or only a small amount of fat, shall be graded as

(a) “Bright Spring”, if it is a clean, smooth-faced, properly split mackerel that has the blood removed from the backbone, is reasonably bright in colour, and is free from rust;

(b) “Spring”, if it is a clean, reasonably smooth-faced, properly split mackerel that is free from rust; or

(c) “No. 4 Spring”, if it is a split mackerel that does not meet the requirements of paragraph (a) or (b).

PICKLED SPLIT SUMMER MACKEREL

91. A pickled split summer mackerel, which is a pickled split mackerel that contains a reasonable amount of fat, shall be graded as

(a) “Choice”, if it is a clean, smooth-faced, properly split mackerel that has the blood removed from the backbone, is white in colour and is free from rust and blood stains;

(b) “Summer”, if it is a clean, well split mackerel that has the blood removed from the backbone, is of good colour and is free from rust and blood stains, whether or not it is slightly rough in appearance;

TURBOT FENDU ET SAUMURÉ

89. Le turbot fendu et saumuré doit être classé ainsi qu’il suit

a) «qualité n° 1», lorsqu’il s’agit de turbot blanc, convenablement fendu, à dos et à face propres, exempt de sang le long de la colonne vertébrale; ou

b) «qualité n° 2», lorsqu’il s’agit de turbot fendu qui ne répond pas aux exigences de l’alinéa a) et qui n’est ni sur, ni «rose» ou «rouge», ni rouillé, ni très brûlé par le soleil.

MAQUEREAU DE PRINTEMPS FENDU ET SAUMURÉ

90. Le maquereau de printemps, fendu et saumuré, ou maquereau fendu et saumuré qui contient peu ou pas de graisse, doit être classé ainsi qu’il suit

a) «de printemps (brillant)», lorsqu’il s’agit de maquereau convenablement fendu, bien nettoyé, à surface lisse, de couleur assez vive, exempt de rouille et dont la colonne vertébrale a été débarrassée de sang;

b) «de printemps», lorsqu’il s’agit de maquereau convenablement fendu, bien nettoyé, à surface assez lisse et exempt de rouille; ou

c) «de printemps n° 4», lorsqu’il s’agit de maquereau fendu qui ne répond pas aux exigences des alinéas a) ou b).

MAQUEREAU D’ÉTÉ SAUMURÉ ET FENDU

91. Le maquereau d’été saumuré et fendu ou maquereau saumuré et fendu qui contient une quantité raisonnable de graisse, doit être classé ainsi qu’il suit

a) «de choix», lorsqu’il s’agit de maquereau convenablement fendu, bien nettoyé, à surface lisse, dont la colonne vertébrale a été débarrassée de sang, à chair blanche, exempt de rouille et de taches de sang;

b) «d’été», lorsqu’il s’agit de maquereau bien fendu et bien nettoyé, dont la colonne vertébrale a été débarrassée de sang, dont la chair est d’une belle couleur, qui est exempt de rouille et de taches de sang que son apparence soit on non légèrement rugueuse;

(c) “Dark Summer”, if it is a clean, fairly well split mackerel that is of good colour and is free from rust, whether or not it is slightly rough in appearance; or

(d) “No. 4 Summer”, if it is a split mackerel that does not meet the requirements of paragraph (a), (b) or (c).

PICKLED SPLIT FALL MACKEREL

92. A pickled split fall mackerel, which is a pickled split mackerel that contains a substantial amount of fat, shall be graded as

(a) “Choice Fall”, if it is a clean, smooth-faced, properly split mackerel that has the blood removed from the backbone, is white in colour and is free from rust and blood stains;

(b) “Fall”, if it is a clean, well split mackerel that has the blood removed from the backbone, is of good colour and is free from rust and blood stains, whether or not it is slightly rough in appearance;

(c) “Dark Fall”, if it is a clean, fairly well split mackerel that is of good colour and is free from rust, whether or not it is slightly rough in appearance; or

(d) “No. 4 Fall”, if it is a split mackerel that does not meet the requirements of paragraph (a), (b) or (c).

PICKLED MACKEREL FILLETS

93. The types and grades for pickled mackerel filets shall be those types and grades set out in sections 90 to 92 for pickled split mackerel except that, where reference is made to the removal of blood from the backbone, the reference does not apply.

c) « foncé d’été », lorsqu’il s’agit de maquereau assez bien fendu, bien nettoyé, de belle couleur, exempt de rouille, que son apparence soit ou non légèrement rugueuse; ou

d) « d’été n° 4 », lorsqu’il s’agit de maquereau fendu qui ne répond pas aux exigences des alinéas a), b) ou c).

MAQUEREAU D’AUTOMNE FENDU ET SAUMURÉ

92. Le maquereau d’automne fendu et saumuré ou maquereau fendu et saumuré qui contient une quantité considérable de graisse, doit être classé ainsi qu’il suit

a) « d’automne de choix », lorsqu’il s’agit de maquereau bien nettoyé, convenablement fendu, à surface lisse, dont la colonne vertébrale a été débarrassée de sang, à chair blanche et exempt de rouille et de taches de sang;

b) « d’automne », lorsqu’il s’agit de maquereau bien nettoyé, bien fendu, dont la colonne vertébrale a été débarrassée de sang, de belle couleur et exempt de rouille et de taches de sang, que son apparence soit ou non légèrement rugueuse;

c) « foncé d’automne », lorsqu’il s’agit de maquereau bien nettoyé, assez bien fendu, de belle couleur, exempt de rouille, que son apparence soit ou non légèrement rugueuse; ou

d) « d’automne n° 4 », lorsqu’il s’agit de maquereau fendu qui ne répond pas aux exigences des alinéas a), b) ou c).

FILETS DE MAQUEREAU SAUMURÉ

93. Les types et les qualités applicables aux filets de maquereau saumuré sont les types et les qualités établis aux articles 90 à 92 pour le maquereau fendu et saumuré, sauf que toute mention portant sur l’enlèvement du sang de la colonne vertébrale ne s’applique pas.

PICKLED HEADLESS OR PICKLED TRIMMED MACKEREL

94. The types and grades for pickled headless and pickled trimmed mackerel shall be those types and grades set out in sections 90 to 92 for pickled split mackerel.

PICKLED SPLIT ARCTIC CHAR

95. A pickled split Arctic char shall be graded as

- (a) “Choice Red”, if it is a red fleshed, clean, firm, properly split Arctic char that has the blood removed from the backbone and is free from rust, blood stains and other discolorations;
- (b) “Choice Pink”, if it is a pink fleshed, clean, firm, properly split Arctic char that has the blood removed from the backbone and is free from rust, blood stains and other discolorations;
- (c) “Prime Mixed”, if it is a red or pink fleshed, clean, firm, fairly well split Arctic char that has the blood removed from the backbone and is free from rust, whether or not it shows slight blood stains or is slightly rough in appearance; or
- (d) “Commercial”, if it is a red, pink or white fleshed split Arctic char that does not meet the requirements of paragraph (a), (b) or (c).

PICKLED SPLIT ATLANTIC SALMON

96. A pickled split Atlantic salmon shall be graded as

- (a) “Choice”, if it is a red or pink fleshed, clean, firm, smooth-faced, properly split Atlantic salmon that has the blood removed from the backbone and is free from rust, blood stains and other discolorations;
- (b) “Prime”, if it is a red or pink fleshed, clean, firm, fairly well split Atlantic salmon that has the blood removed from the backbone and is free from rust,

MAQUEREAU ÉTÊTÉ ET SAUMURÉ OU MAQUEREAU PARÉ ET SAUMURÉ

94. Les types et les qualités applicables au maquereau étêté et saumuré ou maquereau paré et saumuré sont les types et les qualités établis aux articles 90 à 92 pour le maquereau fendu et saumuré.

OMBLE DE L'ARCTIQUE FENDU ET SAUMURÉ

95. L'omble de l'Arctique fendu et saumuré doit être classé ainsi qu'il suit

- a) «rouge de choix», lorsqu'il s'agit d'omble de l'Arctique à chair rouge, bien nettoyé, ferme, convenablement fendu, dont la colonne vertébrale a été débarrassée de sang et qui est exempt de rouille, de taches de sang et d'autres colorations;
- b) «rose de choix», lorsqu'il s'agit d'omble de l'Arctique à chair rose, bien nettoyé, ferme, convenablement fendu, dont la colonne vertébrale a été débarrassée de sang et qui est exempt de rouille, de taches de sang et d'autres colorations;
- c) «mélange supérieur», lorsqu'il s'agit d'omble de l'Arctique à chair rouge ou rose, bien nettoyé, ferme, assez bien fendu, dont la colonne vertébrale a été débarrassée de sang et qui est exempt de rouille, qu'il présente ou non de légères taches de sang ou que son apparence soit ou non légèrement rugueuse; ou
- d) «commerciale», lorsqu'il s'agit d'omble de l'Arctique fendu, à chair rouge, rose ou blanche, qui ne répond pas aux exigences des alinéas a), b) ou c).

SAUMON DE L'ATLANTIQUE FENDU ET SAUMURÉ

96. Le saumon de l'Atlantique fendu et saumuré doit être classé ainsi qu'il suit

- a) «de choix», lorsqu'il s'agit de saumon de l'Atlantique à chair rouge ou rose, bien nettoyé, ferme, à surface lisse, convenablement fendu, dont la colonne vertébrale a été débarrassée de sang et qui est exempt de rouille, de taches de sang et d'autres colorations;
- b) «supérieur», lorsqu'il s'agit de saumon de l'Atlantique à chair rouge ou rose, bien nettoyé, ferme, assez

whether or not it shows slight blood stains or is slightly rough in appearance; or

(c) “Commercial”, if it is a red or pink or white fleshed split Atlantic salmon that does not meet the requirements of paragraph (a) or (b).

bien fendu, dont la colonne vertébrale a été débarrassée de sang et qui est exempt de rouille, qu’il présente ou non de légères taches de sang ou que son apparence soit ou non légèrement rugueuse; ou

c) « commerciale », lorsqu’il s’agit de saumon de l’Atlantique fendu, à chair rouge, rose ou blanche, qui ne répond pas aux exigences des alinéas a) ou b).

SIZES FOR PICKLED FISH

97. (1) Containers of pickled fish shall be packed according to the length of the fish in accordance with Table I to this section or according to the count of the fish in accordance with Table II to this section.

(2) The longest fish in any container marked “extra small”, “small” or “small medium” in accordance with Table II to this subsection shall not be more than 25 mm longer than the shortest fish in that container.

TAILLES DU POISSON SAUMURÉ

97. (1) Le poisson saumuré doit être mis en boîte selon la taille des poissons conformément au tableau I du présent article ou selon leur nombre conformément au tableau II du présent article.

(2) La différence de taille entre le poisson le plus long et le poisson le plus court contenus dans un récipient marqué « très petit », « petit » ou « moyen petit » conformément au tableau II du présent paragraphe, ne doit pas dépasser 25 mm.

TABLE I

Length in Millimetres

(measured from tip of nose to round of tail)

Description	Scotch Cure Herring	Herring and Split Herring	Alewives	Spring Mackerel
Small	230 but under 255	180 but under 230	—	255 but under 330
Matt	255 but under 280	—	—	—
Medium	280 but under 305	230 but under 280	200 but under 255	330 but under 380
Large	305 and over	280 and over	255 and over	—
Mixed	—	—	200 and over	—
No. 4	—	—	ungraded for size	—

TABLEAU I

Taille en millimètres

(mesurée depuis le bout du museau jusqu’à la nageoire caudale exclusivement)

Description	Hareng salé à l’écossaise	Hareng et hareng fendu	Gaspereau	Maquereau du printemps
Petit	230 mais moins de 255	180 mais moins de 230	—	255 mais moins de 330
« Matt »	255 mais moins de 280	—	—	—
Moyen	280 mais moins de 305	230 mais moins de 280	200 mais moins de 255	330 mais moins de 380
Gros	305 et plus	280 et plus	255 et plus	—
Mélangé	—	—	200 et plus	—
n° 4	—	—	non classé quant à la taille	—

TABLE II

Count per 90.7 kg Barrel

Description	Summer Mackerel	Fall Mackerel	Mackerel Fillets
Extra Small	over 400	—	—
Small	between 270 and 401	—	over 750
Small medium	between 225 and 271	between 200 and 401	—
Medium	between 160 and 226	between 150 and 201	550 to 751
Large	under 161	between 115 and 151	under 551
Extra large	—	under 115	—

TABLEAU II

Nombre de poissons par baril de 90,7 kg

Description	Maquereau d'été	Maquereau d'automne	Filets de maquereau
Très petit	plus de 400	—	—
Petit	de 270 à 401	—	plus de 750
Moyen petit	de 225 à 271	de 200 à 401	—
Moyen	de 160 à 226	de 150 à 201	de 550 à 751
Gros	moins de 161	de 115 à 151	moins de 551
Très gros	—	moins de 115	—

(3) The longest fish in any container marked “medium”, “large” or “extra large” in accordance with Table II to this section, shall not be more than 2 inches longer than the shortest fish in that container.

SOR/81-374, ss. 13, 14.

(3) La différence de taille entre le poisson le plus long et le poisson le plus court contenus dans un récipient marqué « moyen », « gros » ou « très gros » conformément au tableau II du présent article, ne doit pas dépasser 2 pouces.

DORS/81-374, art. 13 et 14.

PART VII

BLOATERS AND BLOATER FILLETS

98. [Repealed, SOR/96-364, s. 15]

GRADES

99. Bloaters and bloater fillets shall be properly cured and packed according to their grades as set out in sections 100 and 101.

100. A bloater shall be graded as

(a) “Choice”, if it is a properly cured herring that has been smoked to a golden colour; or

PARTIE VII

BOUFFIS ET FILETS DE BOUFFIS

98. [Abrogé, DORS/96-364, art. 15]

QUALITÉS

99. Les bouffis et les filets de bouffis doivent être préparés et emballés convenablement, selon leur qualité, conformément aux dispositions des articles 100 et 101.

100. Les bouffis doivent être classés ainsi qu’il suit :

a) « de choix », lorsqu’il s’agit de hareng convenablement préparé et fumé jusqu’à l’obtention d’une couleur paille; ou

(b) “Standard”, if it is a properly cured herring, whether or not it has taken the smoke properly, is broken at the throat or belly or has other slight defects.

101. A bloater fillet shall be graded as

(a) “Choice”, if it is a properly cured herring fillet that has been well smoked and shows considerable fat; or

(b) “Standard”, if it is a properly cured herring fillet that does not meet the requirements of paragraph (a).

SIZES FOR BLOATERS

102. (1) All bloaters shall be packed by count in accordance with the weight of bloaters in the container.

(2) The number of bloaters packed in a container holding 8.16 kg shall be indicated by marking or labelling the container with one of the following counts, whichever is appropriate:

(a) less than 61;

(b) 61 to 80;

(c) 81 to 120;

(d) 121 to 160; or

(e) more than 160.

(3) Where the weight of bloaters in a container is greater or less than 8.16 kg, the count indicated by marking or labelling shall be proportionately greater or less, whichever is appropriate, than that required by subsection (2), as approved by the President of the Agency.

(4) The longest fish in a container of bloaters shall not be more than 25 mm longer than the shortest fish in that container when measured from the tip of the nose to the round of the tail.

SOR/81-374, s. 15; SOR/2000-184, s. 59.

b) «normale», lorsqu’il s’agit de hareng convenablement préparé peu importe que le fumage soit réussi ou non, qu’il soit ou non brisé à la gorge ou à l’abdomen ou qu’il ait d’autres légers défauts ou non.

101. Les filets de bouffis doivent être classés ainsi qu’il suit:

a) «de choix», lorsqu’il s’agit de filets de hareng convenablement préparés et bien fumés, et très gras; ou

b) «normale», lorsqu’il s’agit de filets de hareng convenablement traités qui ne répondent pas aux exigences de l’alinéa a).

TAILLE DES BOUFFIS

102. (1) Tous les bouffis doivent être emballés suivant leur poids et en tenant compte du nombre de bouffis que contient le récipient.

(2) Un récipient pouvant contenir 8,16 kg de bouffis doit être marqué ou étiqueté de façon à indiquer comme ci-après, selon le cas, le nombre de bouffis qu’il contient:

a) moins de 61;

b) de 61 à 80;

c) de 81 à 120;

d) de 121 à 160; ou

e) plus de 160.

(3) Lorsqu’un récipient contient des bouffis dont le poids est supérieur ou inférieur à 8,16 kg, le nombre indiqué lorsque le récipient est marqué ou étiqueté doit être proportionnellement supérieur ou inférieur, selon le cas, au nombre prescrit au paragraphe (2) et approuvé par le président de l’Agence.

(4) La différence de taille, mesurée depuis le bout du museau jusqu’à la nageoire caudale exclusivement, entre le poisson le plus long et le poisson le plus court contenus dans un récipient, ne doit pas dépasser 25 mm.

DORS/81-374, art. 15; DORS/2000-184, art. 59.

PART VIII

SALTED FISH

103. In this Part, “salted fish” means fish of the Gadidae family that has been preserved by salt and contains not less than 12% salt on a wet weight basis and a maximum moisture content of 65%.

SOR/2007-18, s. 2.

104. (1) No person shall place a product designation on a label affixed to a container of salted fish unless the designation is immediately adjacent to the common name of the product without any intervening printed, written or graphic matter and the designation is made in accordance with subsection (2).

(2) Salted fish shall be designated as

(a) “split fish”, if it is split and at least two-thirds of the anterior of the backbone has been removed;

(b) “split fish with entire backbone”, if it is split and no portion of the backbone has been removed;

(c) “fillet”, if it is a fillet as defined in section 2; or

(d) any other designation that

(i) is distinctive from those set out in paragraphs (a) to (c), and

(ii) meets the requirements of these Regulations.

SOR/2007-18, s. 2; SOR/2009-314, s. 12(F).

105. (1) No person shall place a class designation on a label affixed to a container of salted fish unless the designation is made in accordance with subsection (2).

(2) Salted fish shall be designated as

PARTIE VIII

POISSON SALÉ

103. Dans la présente partie, « poisson salé » s’entend d’un poisson de la famille des Gadidés qui, après avoir été salé pour sa conservation, a une teneur en sel minimale de 12 % en phase aqueuse et une teneur en eau maximale de 65 %.

DORS/2007-18, art. 2.

104. (1) Il est interdit d’indiquer la désignation d’un produit sur l’étiquette apposée sur un contenant de poisson salé à moins que cette désignation précède ou suive immédiatement le nom commun du produit, sans qu’aucun texte imprimé ou écrit ni aucun signe graphique ne soit intercalé, et qu’elle soit indiquée conformément au paragraphe (2).

(2) La désignation d’un poisson salé doit être indiquée de la manière suivante :

a) « poisson fendu » dans le cas du poisson fendu dont au moins les deux tiers de l’extrémité antérieure de la colonne vertébrale ont été enlevés;

b) « poisson fendu avec colonne vertébrale entière » dans le cas du poisson fendu dont la colonne vertébrale n’a pas été enlevée;

c) « filets » dans le cas de filets au sens où l’entend l’article 2;

d) toute autre désignation qui, à la fois :

(i) se distingue des désignations visées aux alinéas a) à c),

(ii) est conforme aux exigences du présent règlement.

DORS/2007-18, art. 2; DORS/2009-314, art. 12(F).

105. (1) Il est interdit d’indiquer la désignation de classe sur l’étiquette apposée sur un contenant de poisson salé à moins qu’elle soit indiquée conformément au paragraphe (2).

(2) La désignation de classe du poisson salé doit être indiquée de la manière suivante :

(a) “slack salted fish”, if, after the curing process is complete, it has a maximum salt content of 25% of the dry weight of the fish;

(b) “light salted fish”, if, after the curing process is complete, it has a salt content of more than 25% but not more than 33% of the dry weight of the fish;

(c) “dried heavy salted fish”, if, after the curing process is complete, it has a salt content of more than 33% of the dry weight of the fish and has a maximum moisture content of 54%; or

(d) “green heavy salted fish”, if, after the curing process is complete, it has a salt content of more than 33% of the dry weight of the fish and has a moisture content of more than 54% but not more than 65%.

SOR/2007-18, s. 2.

106. If more than one species of salted fish is packed in a container, the names of the species must be indicated on the label in the common name or in the list of ingredients in descending order of proportion.

SOR/2007-18, s. 2.

107. [Repealed, SOR/2007-18, s. 2]

108. [Repealed, SOR/2007-18, s. 2]

109. [Repealed, SOR/2007-18, s. 2]

110. [Repealed, SOR/2007-18, s. 2]

111. [Repealed, SOR/2007-18, s. 2]

112. [Repealed, SOR/2007-18, s. 2]

113. [Repealed, SOR/2007-18, s. 2]

114. [Repealed, SOR/2007-18, s. 2]

115. [Repealed, SOR/2007-18, s. 2]

116. [Repealed, SOR/2007-18, s. 2]

117. [Repealed, SOR/2007-18, s. 2]

118. [Repealed, SOR/2007-18, s. 2]

119. [Repealed, SOR/2007-18, s. 2]

120. [Repealed, SOR/2007-18, s. 2]

121. [Repealed, SOR/99-169, s. 9]

a) «poisson faiblement salé» dans le cas du poisson qui, après sa préparation, a une teneur en sel maximale de 25 % en poids sec;

b) «poisson légèrement salé» dans le cas du poisson qui, après sa préparation, a une teneur en sel de plus de 25 %, mais d’au plus 33 % en poids sec;

c) «poisson fortement salé séché» dans le cas du poisson qui, après sa préparation, a une teneur en sel de plus de 33 % en poids sec et une teneur en eau maximale de 54 %;

d) «poisson fortement salé en vert» dans le cas de poisson qui, après sa préparation, a une teneur en sel de plus de 33 % en poids sec et une teneur en eau de plus de 54 %, mais d’au plus 65 %.

DORS/2007-18, art. 2.

106. Si un contenant contient plus d’une espèce de poisson salé, le nom des espèces doit faire partie du nom commun indiqué sur l’étiquette ou figurer dans la liste des ingrédients dans l’ordre décroissant de leur proportion.

DORS/2007-18, art. 2.

107. [Abrogé, DORS/2007-18, art. 2]

108. [Abrogé, DORS/2007-18, art. 2]

109. [Abrogé, DORS/2007-18, art. 2]

110. [Abrogé, DORS/2007-18, art. 2]

111. [Abrogé, DORS/2007-18, art. 2]

112. [Abrogé, DORS/2007-18, art. 2]

113. [Abrogé, DORS/2007-18, art. 2]

114. [Abrogé, DORS/2007-18, art. 2]

115. [Abrogé, DORS/2007-18, art. 2]

116. [Abrogé, DORS/2007-18, art. 2]

117. [Abrogé, DORS/2007-18, art. 2]

118. [Abrogé, DORS/2007-18, art. 2]

119. [Abrogé, DORS/2007-18, art. 2]

120. [Abrogé, DORS/2007-18, art. 2]

121. [Abrogé, DORS/99-169, art. 9]

PART IX

DRIED SQUID

122. Dried squid for export shall be dried to a moisture content not exceeding 22 per cent and shall be graded as

(a) “Grade A”, if it is whole, properly split, clean, uniformly shaped and free from all entrails, physical damage, foreign matter, slime, dun, mold and pink, but excluding squid from which pink or dun has been removed;

(b) “Standard”, if it is whole, split, reasonably clean, free from foreign matter, slime, dun, and mold, whether or not it has traces of pink if the traces are not associated with spoilage and whether or not it is irregularly shaped with slight physical damage, but not if it is squid from which dun has been removed;

(c) “Utility”, if it is free from foreign matter or mold and has no detectable odour associated with spoilage, whether or not it shows pink discoloration or slight slime, whether or not it is skin-heated, is squid from which dun has been removed or is in bits and pieces.

SOR/80-802, s. 1; SOR/83-110, s. 3; SOR/88-265, s. 7.

PARTIE IX

CALMAR SÉCHÉ

122. Le calmar séché destiné à l’exportation doit être séché de sorte que la teneur en humidité ne dépasse pas 22 pour cent et doit être classé de la façon suivante :

a) « catégorie A », s’il s’agit de calmar entier, convenablement fendu, bien nettoyé, de forme régulière, éviscéré, sans aucune détérioration, exempt de corps étrangers, de viscosité, de moisissure brune, de moisissure et de coloration rose, à l’exception du calmar dont la coloration rose ou la moisissure brune a été enlevée;

b) « normale », s’il s’agit de calmar entier, fendu, assez bien nettoyé, dont la forme peut être irrégulière, avec des signes de légère détérioration, exempt de corps étrangers, de viscosité, de moisissure brune et de moisissure, et pouvant présenter des traces de coloration rose non liées à la détérioration, à l’exception du calmar dont la moisissure brune a été enlevée;

c) « utilité », s’il s’agit de calmar exempt de matières étrangères et de moisissure et ne dégageant aucune odeur liée à la détérioration, qui peut présenter une coloration rose ou une légère viscosité, dont la peau peut avoir été chauffée, dont la moisissure brune peut avoir été enlevée ou qui peut être en morceaux.

DORS/80-802, art. 1; DORS/83-110, art. 3; DORS/88-265, art. 7.

SCHEDULE I
(Sections 15 and 17.1)

ESTABLISHMENT CONSTRUCTION AND EQUIPMENT
REQUIREMENTS

1. The definitions in this section apply in this Schedule.

“cleaning” means the removal of soil, food, fish residues, blood, waste water or any other dirt or debris from a processing area and processing equipment. (*nettoyage*)

“disinfection” means the reduction of the amount of micro-organisms to a level that will not cause serious contamination. (*désinfection*)

“durable”, in respect of construction material, means resistant to decay, breakdown or other physical damage. (*durable*)

“impervious”, in respect of any material, means an inert material such as concrete through which water or any other substance will not pass. (*impermeable*)

“non-absorbent”, in respect of any material, means a material that is highly resistant to the passage, absorption or incorporation of water or any other substance. (*non absorbant*)

“non-corrodible” means any metal or other material that does not readily rust, corrode, erode or otherwise decay. (*résistant à la corrosion*)

“non-toxic” means not injurious to health. (*non toxique*)

“refrigeration facilities” means freezers, cold storages, coolers, cool rooms and any other room inside an establishment where the ambient air temperature is reduced by mechanical means in order to preserve the quality and safety of fish (*installations de réfrigération*).

“smooth” means a fairly regular or even surface without projections, indentations or roughness and that can be easily cleaned and disinfected. (*lisse*)

“sound” means being in good repair or maintenance. (*en bon état*)

“washable” means being capable of being cleaned and disinfected with water, cleansers, disinfectants or liquids. (*lavable*)

2. (1) The layout, design, construction and size of every establishment shall

- (a) permit adequate cleaning and disinfection of all areas;
- (b) prevent the accumulation of dirt, fish being in contact with toxic materials and floor surfaces, the shedding of foreign particles into fish and the formation of condensation or mould on surfaces;
- (c) permit good production practices, including protection against contamination and cross-contamination by fish, equipment, water, air or personnel and any other sources of contamination, including insect and animal pests;
- (d) provide, if necessary, suitable temperature conditions that permit sanitary processing and storage of fish; and
- (e) provide for the orderly and rapid movement of raw material and finished product into and out of the establishment.

ANNEXE I
(articles 15 et 17.1)

EXIGENCES RELATIVES À LA CONSTRUCTION
D'ÉTABLISSEMENTS ET À LEUR ÉQUIPEMENT

1. Les définitions qui suivent s'appliquent à la présente annexe.

«désinfection» Diminution de la quantité des micro-organismes de manière à éliminer tout risque de contamination grave. (*désinfection*)

«durable» Qualifie le matériau de construction résistant à la pourriture, à la détérioration et à tout autre dommage physique. (*durable*)

«en bon état» Exempt de bris et bien entretenu. (*sound*)

«impermeable» Qualifie une matière inerte, comme le béton, que l'eau ou toute autre substance ne peut traverser. (*impervious*)

«installations de réfrigération» Congélateurs, chambres froides, salles frigorifiques ou réfrigérées et toute autre salle située dans un établissement où la température de l'air ambiant est mécaniquement réduite pour protéger la qualité et l'innocuité du poisson. (*refrigeration facilities*)

«lavable» Qualifie ce qui peut être nettoyé et désinfecté avec de l'eau, un agent nettoyant, un désinfectant ou un liquide. (*washable*)

«lisse» Qualifie la surface qui est assez régulière et unie, sans bosse, creux ou aspérité et qui peut être facilement nettoyée et désinfectée. (*smooth*)

«nettoyage» Enlèvement de terre, d'aliments, de résidus de poisson, de sang, d'eaux usées ou de tout autre déchet ou saleté des aires de transformation et de l'équipement de transformation. (*cleaning*)

«non absorbant» Qualifie une matière très résistante au passage, à l'absorption et à l'incorporation de l'eau et de toute autre substance. (*non-absorbent*)

«non toxique» Non nuisible pour la santé. (*non-toxic*)

«résistant à la corrosion» Se dit du métal ou de tout autre matériau qui ne se détériore pas facilement, notamment sous l'effet de la rouille de la corrosion ou de l'érosion. (*non-corrodible*)

2. (1) L'aménagement, la conception, la construction et la dimension de chaque établissement doivent :

- a) permettre le nettoyage et la désinfection efficaces de toutes les aires;
- b) empêcher l'accumulation de saleté, le contact du poisson avec toute matière toxique et le plancher, la chute de particules étrangères dans le poisson et la formation de condensation ou de moisissures sur les surfaces;
- c) permettre l'application de bonnes pratiques de production, y compris la protection contre la contamination et la contamination croisée par le poisson, l'équipement, l'eau, l'air ou le personnel, et contre les sources de contamination externes, y compris les insectes et animaux nuisibles;
- d) permettre, s'il y a lieu, le maintien d'une température adéquate de façon à ce que la transformation et l'entreposage du poisson se fassent dans des conditions salubres;

(2) Construction and packaging materials and non-food chemical products used in the construction and operation of establishments or in their equipment shall be suitable for the purpose for which they are to be used.

(3) Saltfish, squid, stockfish and capelin may be dried outside an establishment if it is dried in a location away from traffic on grounds under the control of the operator of the establishment, on dryer flakes or other equipment that is raised at least 1 m above the ground or water and if the fish is handled to prevent the risk of contamination.

3. Floors shall be constructed of smooth, impervious, non-absorbent and non-toxic materials, be sloped for drainage and be maintained in a sound condition for ease of cleaning and disinfection.

4. (1) Drains shall be of a type and size sufficient to carry off any process effluent and water from processing and cleaning operations, be equipped with non-corrodible covers or grates and be constructed in a manner that prevents the entry of insect and animal pests, sewer gases or any other deleterious substance.

(2) All drainage from an establishment shall be disposed of in a manner acceptable to the President or in accordance with local ordinances.

5. Wall surfaces shall be constructed of smooth, non-absorbent, durable and non-toxic materials that are light-coloured and thoroughly washable, in such a manner that all joints are sealed and floor and wall junctions are coved or rounded, and shall be maintained in a sound condition for ease of cleaning and disinfection.

6. Ceilings shall be constructed of smooth, non-absorbent, durable and non-toxic materials that are light-coloured, washable, of a height acceptable to the President of the Agency and maintained in a sound condition for ease of cleaning and disinfection.

7. Heating units, water feed lines, piping, lighting, public address or radio systems or other overhead fixtures shall be designed, constructed, installed and finished to prevent the accumulation of dirt and to reduce condensation, the growth of moulds and the shedding of foreign particles into fish being processed beneath and, if the purpose of each is not readily evident, shall be labelled in such a manner that this purpose is readily discernable by an inspector.

8. Windows that are capable of being opened to the outside, and any other openings to the outside, shall be constructed so as to prevent the accumulation of dirt and be fitted with non-corrodible insect-proof and animal-proof screens or other similar devices.

9. (1) Doors into and out of processing and support areas shall be constructed of smooth, non-absorbent and non-toxic materials that

e) permettre que l'entrée de la matière première dans l'établissement et l'expédition du produit fini hors de l'établissement se fassent de façon rapide et ordonnée.

(2) Les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires utilisés dans la construction et l'exploitation des établissements, ou dans l'équipement qui s'y trouve, doivent convenir aux fins auxquelles ils sont destinés.

(3) Le poisson salé, le calmar, le stockfish et le capelan peuvent être séchés à l'extérieur de l'établissement, pourvu que le séchage ait lieu à l'écart de la circulation, sur un terrain dont l'exploitant de l'établissement a la charge, sur des vigneaux ou un autre équipement placés à au moins 1 m au-dessus du sol ou de l'eau, et que le poisson soit manipulé de manière à prévenir tout risque de contamination.

3. Les planchers doivent être faits de matériaux lisses, imperméables, non absorbants et non toxiques, inclinés de façon à permettre le drainage et maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

4. (1) Les tuyaux d'évacuation doivent être d'un type et de dimensions qui conviennent à l'évacuation des effluents produits en cours de transformation et de l'eau ayant servi aux opérations de transformation et de nettoyage, être recouverts de plaques ou de grilles faits d'un matériau résistant à la corrosion, et être construits de manière à empêcher l'accès aux insectes et animaux nuisibles et le refoulement de gaz d'égouts ou de toute autre substance nocive.

(2) Il doit être disposé des matières provenant des tuyaux d'évacuation conformément aux règlements locaux ou d'une manière jugée acceptable par le président de l'Agence.

5. Les revêtements muraux doivent être faits de matériaux lisses, non absorbants, durables, non toxiques et lavables à fond, être de couleur claire et être construits de manière à ce que tous les joints soient scellés et que les joints entre le plancher et les murs soient voutés ou arrondis, et être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

6. Les plafonds doivent être faits de matériaux lisses, non absorbants, durables, non toxiques et lavables, être de couleur claire, être d'une hauteur jugée acceptable par le président de l'Agence et être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

7. La conception, la construction, la pose et la finition des installations surélevées telles que les appareils de chauffage, les conduites d'alimentation en eau, la tuyauterie, l'éclairage et les systèmes de sonorisation publique et de radiodiffusion doivent être telles qu'elles empêchent l'accumulation de saleté et réduisent la condensation, la formation de moisissures et la chute de particules étrangères dans le poisson en cours de transformation. En outre, si leur fonction n'est pas évidente, les installations doivent être étiquetées de manière que l'inspecteur puisse facilement déterminer à quoi elles servent.

8. Les fenêtres pouvant s'ouvrir et toutes autres ouvertures qui donnent sur l'extérieur de l'établissement doivent être construites de façon à empêcher l'accumulation de saleté et être munies d'un grillage, ou d'un dispositif semblable, résistant à la corrosion qui protège contre les insectes et les animaux.

9. (1) Les portes donnant accès aux aires de transformation et aux aires connexes doivent être faites de matériaux lisses, non absorbants, non toxiques et lavables, être bien ajustées et installées et être mainte-

are washable, be properly fitted and hung and be maintained in a sound condition for ease of cleaning and disinfection.

(2) Doors in an establishment that is constructed after the coming into force of this Schedule

(a) shall be located so that persons may not enter directly into a processing area, with the exception of holding rooms, from outside the establishment; and

(b) if the doors are emergency exits from a processing area, shall be clearly marked “Emergency Use Only” or with other similar wording and be equipped with emergency door opening devices, panic bars or similar devices that prevent entry from the exterior of the establishment.

10. (1) Fish processing equipment and ice handling or conveying equipment, including all surfaces, frames and legs shall be constructed of smooth, non-corrodible, non-absorbent and non-toxic materials that are washable, and shall be maintained in a sound condition for ease of cleaning and disinfection.

(2) Despite subsection (1), frames and legs of dryer flakes and dried squid storage bins may be constructed of wood if all surfaces in contact with fish meet the requirements of that subsection.

(3) Despite subsection (1), bloater drying canes may be constructed of wood if they are clean and in a sound condition.

(4) Despite subsection (1), boxes, carts or bins used to hold fresh whole or dressed fish intended for further processing may be made of planed lumber or waterproof plywood and be coated on the interior and exterior with material approved by the President of the Agency.

(5) Despite subsection (1), ice screws or augers that are in contact with ice may be constructed of galvanized metal.

11. Cooler or cold storage racking systems on which pallets of fish are stored shall be constructed of metal or other material acceptable to the President of the Agency and shall be maintained in a sound condition for ease of cleaning and disinfection.

12. Packaging and labelling materials shall be stored in dry and sanitary storage rooms that are intended for that purpose, that are constructed to provide protection from weather, contamination and the entry of insect and animal pests and that, if appropriate, are equipped with adequate temperature-control devices.

13. (1) Ingredients and additives such as salt and vinegar used in the processing of fish shall be stored in sanitary storage rooms that are intended for that purpose, that are constructed to provide protection from weather, contamination and the entry of insect and animal pests and that, if appropriate, are equipped with adequate-temperature control devices.

(2) Despite subsection (1), bulk storage of ingredients and additives in an enclosed area is permitted if the area meets the requirements of sections 3 to 8 of this Schedule.

nues en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

(2) Les portes des établissements construits après l’entrée en vigueur de la présente annexe doivent :

a) être situées de manière que personne ne puisse pénétrer directement de l’extérieur dans une aire de transformation, sauf une aire d’entreposage;

b) s’il s’agit de sorties de secours des aires de transformation, porter bien en évidence la mention « Sortie de secours seulement », ou une mention semblable, et être pourvues de mécanismes d’ouverture de secours, de barres de panique ou de dispositifs semblables de manière que personne ne puisse pénétrer de l’extérieur dans l’établissement.

10. (1) L’équipement servant à la transformation du poisson et celui servant au transport et à la manutention de la glace, y compris les surfaces, le bâti et les pieds, doivent être faits de matériaux lisses, résistants à la corrosion, non absorbants et non toxiques, être lavables et être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

(2) Malgré le paragraphe (1), le bâti et les pieds des vigneaux et des bacs d’entreposage des calmars séchés peuvent être faits de bois si toutes les surfaces qui sont en contact avec le poisson satisfont aux exigences prévues à ce paragraphe.

(3) Malgré le paragraphe (1), les cannes servant au séchage du bouffi peuvent être faites de bois si elles sont propres et en bon état.

(4) Malgré le paragraphe (1), les boîtes, les chariots et les bacs utilisés pour garder le poisson frais entier ou habillé en attendant sa transformation ultérieure peuvent être faits de bois plané ou de contre-plaqué imperméable à l’eau, pourvu qu’ils soient recouverts à l’extérieur et à l’intérieur d’un matériau approuvé par le président de l’Agence.

(5) Malgré le paragraphe (1), les vis sans fin qui sont en contact avec la glace peuvent être faites de métal galvanisé.

11. Les supports des chambres froides et des salles frigorifiques sur lesquels les palettes de poisson sont posées doivent être faits de métal ou d’un autre matériau jugé acceptable par le président de l’Agence et être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

12. Les matériaux d’emballage et d’étiquetage doivent être entreposés dans des aires d’entreposage sèches et salubres qui sont réservées à cette fin, qui sont construites de manière à assurer une protection contre les intempéries, la contamination et l’entrée d’insectes et d’animaux nuisibles et qui, au besoin, sont pourvues de dispositifs permettant un bon réglage de la température.

13. (1) Les ingrédients et les additifs, tels que le sel et le vinaigre, utilisés dans la transformation du poisson doivent être entreposés dans des aires d’entreposage salubres qui sont réservées à cette fin, qui sont construites de manière à assurer une protection contre les intempéries, la contamination et l’entrée d’insectes et d’animaux nuisibles et qui, au besoin, sont pourvues de dispositifs permettant un bon réglage de la température.

(2) Malgré le paragraphe (1), les ingrédients et les additifs peuvent être entreposés en vrac dans des espaces clos si ceux-ci satisfont aux exigences prévues aux articles 3 à 8 de la présente annexe.

(3) Doors to areas referred to in subsection (2) shall be constructed of smooth, non-absorbent and non-toxic materials that are washable, properly fitted and hung, maintained in a sound condition for ease of cleaning and disinfection, and so located that ingredients or additives may be unloaded and delivered or conveyed to a processing area in a sanitary manner.

(4) Despite subsection (1), salt may be stored in bags outside of an establishment if the bags are sound, kept off of the ground and are covered with clean, waterproof coverings that protect the salt from contamination, weather and insect and animal pests.

14. (1) Adequate supplies of water that meet one of the following requirements shall be provided in every establishment under a minimum operating pressure of 140 kPa for fish processing, establishment cleaning and disinfection, ice making, employee sanitation and personal hygiene and the operation of toilets:

(a) the water has a coliform bacteria count, determined by a method acceptable to the President of the Agency, of not more than 2 per 100 millilitres; or

(b) the water is derived from a source approved by the President of the Agency.

(2) For the purpose of providing a safe and sanitary supply of water to an establishment, an inspector may require that water supply sources be chlorinated or otherwise treated.

(3) Despite subsection (2), the President of the Agency may allow live shellfish to be held in an establishment in untreated water derived from a source approved by the President if

(a) the median or the geometric mean of the faecal coliform most probable number in the water does not exceed 14 per 100 millilitres and not more than 10% of the water samples exceed a faecal coliform most probable number of 43 per 100 millilitres, as determined by a method acceptable to the President; and

(b) the use of the water poses no threat of cross-contamination in the establishment.

(4) Steam

(a) directly in contact with fish shall not contain any substance that is a hazard; and

(b) shall be supplied in adequate quantities for retorting and any other purpose as specified in the establishment's quality management program.

(5) Ice making or ice storage facilities shall

(a) be operated in a manner that minimizes frost build-up;

(b) be maintained in a sound condition for ease of cleaning and disinfection; and

(c) if constructed after the coming into force of this Schedule, be built in accordance with sections 3 to 8 of this Schedule.

(3) Les portes donnant accès aux espaces visés au paragraphe (2) doivent être faites de matériaux lisses, non absorbants, non toxiques et lavables, être de couleur claire, être bien ajustées et installées, être maintenues en bon état de manière que le lavage et la désinfection en soient facilités et être situées de telle sorte que le déchargement des ingrédients et des additifs et leur acheminement aux aires de transformation se fassent de manière salubre.

(4) Malgré le paragraphe (1), le sel peut être entreposé dans des sacs à l'extérieur de l'établissement si les sacs sont en bon état, sont installés au-dessus du sol et sont couverts d'une toile propre et étanche qui protège le sel contre la contamination, les intempéries et les insectes et animaux nuisibles.

14. (1) Un approvisionnement suffisant en eau doit être fourni dans les établissements, à une pression de service minimale de 140 kPa, aux fins de la transformation du poisson, du nettoyage et de la désinfection de l'établissement, de la fabrication de la glace, de l'hygiène personnelle des employés et du fonctionnement des toilettes, et cette eau doit :

a) soit contenir un nombre de bactéries coliformes d'au plus 2 par 100 millilitres, calculé d'après une méthode jugée acceptable par le président de l'Agence;

b) soit provenir d'une source approuvée par le président de l'Agence.

(2) L'inspecteur peut exiger que les sources d'approvisionnement en eau soient traitées au chlore ou autrement afin que l'approvisionnement en eau de l'établissement soit sécuritaire et salubre.

(3) Malgré le paragraphe (2), le président de l'Agence peut autoriser que, dans un établissement, des mollusques vivants soient gardés dans de l'eau non traitée, si l'eau provient d'une source approuvée par lui et si les conditions suivantes sont réunies :

a) la moyenne médiane ou géométrique du nombre le plus probable de coliformes fécaux en présence dans l'eau ne dépasse pas 14 par 100 millilitres et il n'y a pas plus de 10 % des échantillons d'eau dont le nombre le plus probable de coliformes fécaux sont de 43 par 100 millilitres, calculé selon une méthode jugée acceptable par le président;

b) l'utilisation de cette eau ne présente aucun risque de contamination croisée dans l'établissement.

(4) La vapeur :

a) qui est directement en contact avec le poisson ne doit contenir aucune substance qui constitue un danger;

b) doit être fournie en quantité suffisante pour les opérations de traitement à l'autoclave et toute autre fin précisée dans le programme de gestion de la qualité de l'établissement.

(5) Les installations de fabrication et d'entreposage de la glace doivent :

a) être exploitées de manière à réduire au minimum l'accumulation de givre;

b) être maintenues en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités;

c) si elles sont construites après l'entrée en vigueur de la présente annexe, être conformes aux articles 3 à 8 de celle-ci.

(6) No ice making facility or ice storage facility constructed after the coming into force of this Schedule shall use wood on any surface that makes contact with ice.

(7) Ice that is for use in an establishment shall be handled and transported in a manner that prevents its contamination.

(8) No ice shall be used in an establishment unless it has been made from water that meets the requirements of this Schedule and is stored in a manner that prevents its contamination.

(9) An establishment may use water that does not meet the requirements of subsections (1) to (3) for fire protection, boilers or auxiliary services if there is no connection between the other water systems providing water to the establishment and all feed lines and pipes are clearly labelled or coloured so that the purpose of each is readily discernable by an inspector.

(10) Adequate supplies of hot water at a temperature of at least 43°C shall be provided throughout processing areas for cleaning and disinfection and at all handwash stations.

(11) Hoses and other water delivery devices in ready-to-eat fish and shellfish process operations shall be equipped with backflow preventers or vacuum breakers.

(12) Each operator of an establishment constructed after the coming into force of this Schedule shall keep and make available to an inspector, blueprints or other suitable drawings or sketches that show all water supply and water waste disposal systems, including sources of supply, intake locations, piping runs, treatment systems employed, location of water sampling valves for the taking of water samples before and after its treatment and the outfall or sewage hook-up locations.

15. (1) Receptacles for the effective disposal of fish offal shall be provided, be clearly marked "For Offal Only" or with other similar wording or be colour coded, and be

- (a) equipped with tight-fitting covers, as applicable;
- (b) constructed of non-absorbent and non-corrodible materials and kept in a sound condition for ease of cleaning and disinfection; and
- (c) if stored outside the establishment, placed on a concrete pad sloped to a drain.

(2) Continuous offal handling systems that carry offal on conveyors or flumes to offal bins shall be constructed so that they pose no threat of contamination to the processing areas or to fish being processed and must

- (a) be equipped with tight-fitting covers;
- (b) if located inside the processing areas, be constructed of non-absorbent and non-corrodible materials and kept in a sound condition for ease of cleaning and disinfection;

(6) Les installations de fabrication et d'entreposage de glace construites après l'entrée en vigueur de la présente annexe ne peuvent comporter de bois sur toute surface avec laquelle la glace entre en contact.

(7) La glace destinée à être utilisée dans un établissement doit être manipulée et transportée de manière à ne pas être contaminée.

(8) La glace utilisée dans un établissement doit être fabriquée à partir d'eau qui satisfait aux exigences de la présente annexe et être entreposée de manière à ne pas être contaminée.

(9) Un établissement peut utiliser de l'eau ne satisfaisant pas aux exigences prévues aux paragraphes (1) à (3) pour la lutte contre l'incendie, pour l'alimentation des chaudières ou pour les services auxiliaires, pourvu que ces canalisations d'eau soient entièrement indépendantes des autres systèmes d'approvisionnement en eau et que toutes les canalisations soient clairement étiquetées ou colorées de façon que l'inspecteur puisse facilement déterminer à quoi elles servent.

(10) Un approvisionnement suffisant en eau chaude d'une température minimale de 43 °C doit être assuré dans les aires de transformation, aux fins du nettoyage et de la désinfection, et pour les postes de lavage des mains.

(11) Les tuyaux et autres conduites d'approvisionnement en eau utilisés pour les opérations de transformation de mollusques et de poisson prêt-à-manger doivent être munis de dispositifs antirefoulement ou anti-siphonnement.

(12) Les exploitants des établissements construits après l'entrée en vigueur de la présente annexe doivent conserver et mettre à la disposition de l'inspecteur les plans ou autres dessins ou croquis appropriés indiquant la disposition de tous les systèmes d'approvisionnement en eau et d'évacuation des eaux usées, y compris les sources d'approvisionnement, l'emplacement des prises d'eau et de la tuyauterie, les systèmes de traitement utilisés, l'emplacement des robinets réservés à la prise d'échantillons d'eau avant et après son traitement, ainsi que l'emplacement des déversoirs ou des raccords à l'égout.

15. (1) Des réceptacles doivent être placés de façon à permettre l'élimination efficace des déchets de poisson et ils doivent porter bien en évidence la mention « Déchets de poisson seulement » ou une mention semblable, ou être d'une couleur qui les identifie, et :

- a) s'il y a lieu, être munis de couvercles ajustés;
- b) être faits de matériaux non absorbants résistants à la corrosion et être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités;
- c) s'ils sont placés à l'extérieur de l'établissement, être posés sur un socle de béton incliné en direction d'un tuyau d'évacuation.

(2) Les systèmes d'évacuation continue acheminant les déchets de poisson par convoyeur ou par canalisation vers des réceptacles doivent être construits de manière à ne présenter aucun risque de contamination pour les aires de transformation ou pour le poisson en cours de transformation et :

- a) doivent être munis de couvercles ajustés;
- b) s'ils sont situés à l'intérieur des aires de transformation, doivent être faits de matériaux non absorbants et résistants à la corrosion et

(c) if located outside the processing areas, be kept in a sound condition for ease of cleaning and disinfection and may be constructed of mild steel or other suitable non-absorbent metal; and

(d) if delivering offal to the interior of the offal bin, be located over or surrounded by a concrete pad of suitable size sloped to a drain.

(3) Vessels, barges or conveyances may be used to store or transport offal to designated gurry grounds or fish meal plants if they are operated in a clean and sanitary manner.

16. Natural or artificial lighting shall be provided at intensities adequate to ensure the effective delivery to the processing operation being conducted, and the light fixtures shall have appropriate covers and be installed for ease of cleaning and disinfection.

17. Natural and mechanical ventilation systems shall provide clean air, inhibit condensation and maintain conditions that are free from smoke, steam or foul odours, and any openings for the ventilation of the processing or support areas shall be fitted with non-corrodible insect-proof and animal-proof screens or other similar devices.

18. (1) Refrigeration facilities shall be built in accordance with good engineering practices and with respect to freezing equipment shall

(a) contact freeze a 25 mm-thick block of unpackaged fillets to -18°C in two hours or less; or

(b) air blast freeze fish at a rate that prevents deterioration of the fish, until the thickest section of the fish is at a temperature of -18°C .

(2) Refrigeration facilities shall be operated in a manner that minimizes frost build-up.

(3) Cold storages shall be equipped with automatic temperature recording devices capable of recording the temperature at least once every 24 hours.

(4) In refrigeration facilities that are not equipped with automatic temperature recording devices, accurate thermometers must be installed and the temperature read and recorded at least once every 24 hours.

(5) An operator of a registered establishment shall keep a record of each temperature recorded there for a period of three years.

19. Equipment that is used to perform product preservation processes shall meet the applicable requirements set out in the establishment's quality management program.

20. Devices that are used to monitor the effectiveness of product preservation processes or the performance of equipment used in product preservation processes shall be calibrated and function in accor-

être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités;

c) s'ils sont situés à l'extérieur des aires de transformation, doivent être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités et peuvent être faits d'acier doux ou d'un autre métal non absorbant approprié;

d) s'ils acheminent les déchets jusqu'à l'intérieur des réceptacles, doivent être posés sur un socle de béton de dimension convenable incliné en direction d'un tuyau d'évacuation ou à l'intérieur d'un tel socle.

(3) Des navires, des barges ou des véhicules peuvent servir à l'entreposage ou au transport des déchets de poisson vers les décharges désignées à cette fin ou les usines de farine de poisson, pourvu qu'ils soient utilisés de manière propre et salubre.

16. L'éclairage naturel ou artificiel doit être d'une intensité suffisante pour assurer le bon déroulement de l'opération de transformation et les luminaires doivent être munis de protège-lampes et être installés de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

17. Les systèmes de ventilation naturelle et mécanique doivent fournir de l'air pur, limiter la condensation et maintenir des conditions exemptes de fumée, de vapeur et de mauvaises odeurs, et toutes les ouvertures servant à la ventilation des aires de transformation et des aires connexes doivent être munies d'un grillage, ou d'un dispositif semblable, résistant à la corrosion et protégeant contre les insectes et les animaux.

18. (1) Les installations de réfrigération doivent être fabriqués selon de bonnes pratiques d'ingénierie et l'équipement de congélation doit :

a) soit congeler par contact des blocs de filets de poisson non emballés d'une épaisseur de 25 mm à une température de -18°C , en deux heures ou moins;

b) soit congeler le poisson par air soufflé, à une vitesse qui empêche la détérioration du poisson, jusqu'à ce que la partie la plus épaisse du poisson ait une température de -18°C .

(2) Les installations de réfrigération doivent être utilisés de telle sorte que l'accumulation de givre soit réduite au minimum.

(3) Les salles frigorifiques doivent être munies de dispositifs automatiques d'enregistrement de la température capables de relever la température au moins une fois toutes les 24 heures.

(4) Les installations de réfrigération qui ne sont pas munies de dispositifs automatiques d'enregistrement de la température doivent être pourvues de thermomètres exacts et la température doit y être relevée et consignée au moins une fois toutes les 24 heures.

(5) L'exploitant d'un établissement agréé doit conserver durant trois ans un relevé de chaque température enregistrée dans l'établissement.

19. Le matériel servant aux procédés de conservation doit satisfaire aux exigences applicables prévues au programme de gestion de la qualité de l'établissement.

20. Les dispositifs servant au contrôle de l'efficacité des procédés de conservation ou au contrôle du rendement du matériel servant à ceux-ci doivent être étalonnés et fonctionner en conformité avec les

dance with the applicable requirements set out in the establishment's quality management program.

21. All facilities and equipment shall be maintained in a sound condition so as to minimize the risk of contamination to fish and facilitate cleaning and disinfection, and shall be installed in such a manner as to allow adequate cleaning of the surrounding area.

22. Flush toilets shall be

- (a) present in adequate numbers for both sexes;
- (b) conveniently located adjacent to processing areas;
- (c) designed so that toilet areas do not lead directly into processing areas; and
- (d) equipped with floor drains that will prevent any overflow of water or sewage from entering or contaminating a processing area, unless an inspector determines that there is no risk of serious contamination.

23. (1) Washbasins shall be equipped with non-hand-operated taps.

(2) Washbasins and other facilities or materials necessary for employee hygiene shall be

- (a) provided in adequate quantities, and
- (b) conveniently located in or visible from processing areas.

24. Changing facilities for personnel and visitors shall be provided in every establishment that is constructed after this Schedule comes into force.

25. Utensils and cutting surfaces shall be constructed of non-corrodible, non-absorbent, smooth, impervious and washable material that is maintained in a sound condition for ease of cleaning and disinfection.

26. (1) Conveyors in contact with fish shall be maintained in a sound condition for ease of cleaning and disinfection, be constructed of non-corrodible, non-absorbent, smooth, impervious, light-coloured and non-toxic materials or non-corrodible, non-absorbent, impervious and non-toxic wire mesh or chain link and, if necessary, be equipped with effective spray washers and scrapers.

(2) Conveyors that are used for loading finished and packaged products into conveyances may be made of mild steel or other similar material and shall be maintained in a sound condition for ease of cleaning and disinfection.

27. Pallets used as equipment in a processing area, such as foot stands, stands for vats and pan racks, shall be constructed of non-corrodible, non-absorbent, smooth, non-toxic and washable materials, and be maintained in a sound condition for ease of cleaning and disinfection.

28. Vessels with enclosed processing areas shall have, in addition to meeting other applicable requirements of this Schedule,

exigences applicables prévues au programme de gestion de la qualité de l'établissement.

21. Les installations et l'équipement doivent être maintenus en bon état de manière que le risque de contamination du poisson soit réduit au minimum et que le nettoyage et la désinfection en soient facilités. Ils doivent en outre être placés de telle sorte que le nettoyage des aires voisines soit facilité.

22. Les toilettes à chasse d'eau doivent être :

- a) en nombre suffisant pour les hommes et pour les femmes;
- b) bien situées à proximité des aires de transformation;
- c) conçues de façon qu'elles ne communiquent pas directement avec les aires de transformation;
- d) munies de drains de sol qui, en cas de débordement, empêchent l'eau ou les eaux d'égout de pénétrer dans les aires de transformation ou de les contaminer, à moins que l'inspecteur ne détermine qu'il n'y a aucun risque de contamination grave.

23. (1) Les lavabos doivent être munis de robinets à commande non manuelle.

(2) Les lavabos et autres installations ou matières nécessaires à l'hygiène des employés doivent être :

- a) fournis en quantité suffisante;
- b) bien situés à l'intérieur des aires de transformation ou visibles depuis celles-ci.

24. Dans le cas des établissements construits après l'entrée en vigueur de la présente annexe, des vestiaires doivent être mis à la disposition du personnel et des visiteurs.

25. Les ustensiles et les surfaces de tranchage doivent être faits de matériaux résistants à la corrosion, non absorbants, lisses, imperméables et lavables, et être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

26. (1) Les convoyeurs avec lesquels le poisson est en contact doivent être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités, être faits de matériaux résistants à la corrosion, non absorbants, lisses, imperméables, de couleur claire et non toxiques ou de grillages ou de maillons de chaîne résistants à la corrosion, non absorbants, imperméables et non toxiques, et, au besoin, être équipés de racloirs et de pulvérisateurs-laveurs appropriés.

(2) Les convoyeurs utilisés pour charger les produits finis et emballés dans des véhicules ou autres moyens de transport peuvent être faits d'acier doux ou d'un matériau semblable et ils doivent être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

27. Les palettes utilisées dans des aires de transformation en guise d'équipement, tels que les appuie-pieds, les supports à bac et les porte-bassins, doivent être faites de matériaux résistants à la corrosion, non absorbants, lisses, non toxiques et lavables, et être maintenues en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

28. Les navires munis d'installations de transformation intérieures doivent, en plus de satisfaire aux autres exigences applicables de la présente annexe, être équipés :

(a) a clean and sanitary system for conveying fish from the reception area to the processing area;

(b) storage areas for finished products that are large enough and designed so that they are easy to clean and, if a fish meal plant operates onboard, a separate hold must be designated for the storage of fish meal and other by-products;

(c) adequate equipment for pumping or disposing of processing effluent, cleanup water, waste or fish that are unfit for human consumption directly into the sea or in accordance with any laws regarding ocean dumping, into a watertight tank reserved for that purpose;

(d) adequate equipment for delivering pressurized clean and sanitary seawater for processing, the intake for which must be situated in a position where it is not possible for the water being taken in to become contaminated or affected by discharges into the sea of waste water, waste and engine coolant;

(e) walls, ceilings and non-slip floors that are easy to clean, in particular if there are pipes, chains or electrical conduits;

(f) hydraulic systems arranged or protected in such a way as to ensure that any leakage that could contaminate fish is minimized; and

(g) marine type toilet facilities or other sanitary facilities acceptable to an inspector.

SOR/81-374, ss. 18 to 21; SOR/83-110, s. 4; SOR/99-169, s. 10; SOR/2002-437, ss. 3, 4, 5(F), 6(A), 7(F), 8(F); SOR/2009-314, s. 13(E); SOR/2013-78, s. 1.

a) d'un système propre et salubre permettant le transport du poisson de l'aire de réception à l'aire de transformation;

b) d'aires d'entreposage des produits finis suffisamment spacieuses et conçues de manière que le nettoyage en soit facilité et, si le navire dispose à son bord d'une installation de production de farine de poisson, d'une cale séparée réservée à l'entreposage de la farine de poisson et des autres sous-produits;

c) d'un système adéquat de pompage ou d'évacuation directe dans la mer des effluents produits en cours de transformation, des eaux de nettoyage, des déchets ou des produits de la pêche impropres à la consommation humaine ou, conformément aux lois relatives aux déversements en mer, dans un réservoir étanche réservé à cette fin;

d) d'un système adéquat d'approvisionnement sous pression d'eau de mer propre et salubre pour la transformation, dont la prise doit être située à un endroit où l'eau ne peut pas être contaminée ni souillée par les déversements dans la mer d'eaux usées, de déchets et de liquides de refroidissement des moteurs;

e) de parois et de plafonds, ainsi que de planchers antidérapants, faciles à nettoyer, surtout aux endroits où sont situés des tuyaux, des chaînes ou des conduites électriques;

f) de systèmes hydrauliques installés ou protégés de telle sorte que le risque de contamination du poisson par une fuite de liquide soit réduit au minimum;

g) d'installations sanitaires marines ou de toute autre installation jugée acceptable par l'inspecteur.

DORS/81-374, art. 18 à 21; DORS/83-110, art. 4; DORS/99-169, art. 10; DORS/2002-437, art. 3, 4, 5(F), 6(A), 7(F) et 8(F); DORS/2009-314, art. 13(A); DORS/2013-78, art. 1.

SCHEDULE II
(Section 15)

ESTABLISHMENT SANITATION REQUIREMENTS

1. Every establishment shall implement and comply with its sanitation program.

2. (1) Equipment and material used to clean and disinfect an establishment and processing equipment shall be provided in adequate quantities and be conveniently located in the establishment.

(2) Any product used for the lubrication of fish processing equipment or machinery and any product used for cleaning and disinfection shall be clearly labelled as to its use, stored in an appropriate location and only used by a person trained to use or apply it in a manner that prevents contamination of fish or contact surfaces.

3. (1) Employees shall wear protective clothing such as coveralls, aprons, sleeves, smocks, hand coverings, hair nets or beard nets that are in a clean and sound condition and suitable for the tasks employees are charged to perform.

(2) No person shall enter a processing area unless the person

(a) wears the protective clothing designated in the quality management program and appropriate to the tasks they will perform;

(b) ensures that their footwear is clean and sanitary and, if appropriate, uses a footdip to do so; and

(c) wears a hair net and, if appropriate, a beard net.

(3) No person shall:

(a) handle or process fish unless they first wash their hands with single-service soap, wash or rinse their waterproof protective clothing, and disinfect their hands or hand coverings if either will come into direct contact with fish; or

(b) after leaving a production line, return to it unless they first wash their hands with single-service soap, wash or rinse their waterproof protective clothing, and disinfect their hands or hand coverings if either will come into direct contact with fish.

(4) Immediately on leaving a processing area a person shall remove any protective clothing and store it in a manner that prevents contamination.

4. Pesticides or any other animal control products shall be applied in a manner that prevents the contamination of fish, packaging, labelling materials and ingredients.

5. Animals are not permitted inside an establishment.

6. Fish offal shall be

(a) collected in handling systems, receptacles or conveyances that are not used for the holding or transport of fish intended for processing;

ANNEXE II
(article 15)

EXIGENCES RELATIVES À LA SALUBRITÉ DES
ÉTABLISSEMENTS

1. Tout établissement doit implanter un programme sanitaire et s'y conformer.

2. (1) L'équipement et le matériel utilisés pour le nettoyage et la désinfection de l'établissement et de l'équipement de transformation doivent être fournis en quantité suffisante et être bien situés dans l'établissement.

(2) Tout produit servant à la lubrification de l'équipement ou des machines utilisés pour la transformation du poisson et tout produit de nettoyage et de désinfection doivent porter une étiquette indiquant clairement leur usage, être entreposés à un endroit approprié et être utilisés seulement par une personne formée pour les utiliser de façon à éviter la contamination du poisson ou des surfaces en contact avec celui-ci.

3. (1) Les employés doivent porter des vêtements de protection tels que des combinaisons, des tabliers, des manchettes, des blouses, des gants et des filets à cheveux et à barbe qui doivent être propres et en bon état et convenir aux tâches visées.

(2) Il est interdit à quiconque de pénétrer dans une aire de transformation, à moins :

a) de porter les vêtements de protection indiqués dans le programme de gestion de la qualité et convenant aux tâches visées;

b) de s'être assuré que ses chaussures sont propres et, s'il y a lieu, d'avoir utilisé un bain de pieds à cette fin;

c) de porter un filet à cheveux et, s'il y a lieu, un filet à barbe.

(3) Il est interdit à quiconque :

a) de manipuler ou transformer du poisson sans s'être préalablement lavé les mains avec du savon à usage unique, sans avoir lavé ou rincé ses vêtements de protection imperméables et sans avoir désinfecté ses mains ou ses couvre-mains, si ceux-ci seront en contact direct avec le poisson;

b) de retourner à la chaîne de production, après l'avoir quittée, sans s'être préalablement lavé les mains avec du savon à usage unique, sans avoir lavé ou rincé ses vêtements de protection imperméables et sans avoir désinfecté ses mains ou ses couvre-mains, si ceux-ci seront en contact direct avec le poisson.

(4) Quiconque sort d'une aire de transformation doit immédiatement enlever ses vêtements de protection et les ranger de façon à prévenir toute contamination.

4. Les pesticides ou autres produits de lutte contre les animaux doivent être utilisés de manière qu'il n'y ait pas de contamination du poisson, des matériaux d'emballage et d'étiquetage et des ingrédients.

5. L'accès aux établissements est interdit aux animaux.

6. Les déchets de poisson doivent être :

a) recueillis au moyen de systèmes de manutention, ou dans des réceptacles ou des véhicules, qui ne servent pas à l'entreposage et au transport du poisson destiné à la transformation;

(b) disposed of or stored, before disposal, in a manner that will not attract insect and animal pests, allow the build-up of offensive odours or contaminate the area surrounding the establishment; and

(c) removed from the establishment or grounds under the control of the operator of the establishment as frequently as necessary to maintain the sanitation of the establishment, and as specified in the quality management program of the establishment.

7. Equipment and material provided to clean and disinfect protective clothing and footwear such as handdips and footdips shall be provided in adequate quantities and be conveniently located in processing areas.

8. Doors into and out of an establishment shall be kept closed and may be opened only when necessary to allow personnel, fish, equipment and other materials to enter or leave the establishment unless air curtains or other devices as specified in the establishment's quality management program that prevent the entry of insect and animal pests are in operation.

9. No person who is a known carrier of a disease that is likely to be transmitted through food or who is afflicted with an infected wound, skin infection, sore, diarrhoea or any communicable disease, shall work in a registered establishment if there is a possibility of contaminating fish with pathogenic organisms.

10. A person engaged in the handling or processing of fish shall not wear any jewellery, fingernail polish or personal adornments that could contaminate or become incorporated into fish being processed.

11. (1) No person shall smoke, spit, eat, chew gum or store food or other personal items not used in fish processing in processing areas.

(2) Unnecessary material or equipment shall not be stored in a processing area.

12. Handwash and toilet facilities shall be maintained in good operating order and be properly equipped with single-service towels and toilet tissue, and all effluent and sewage shall be disposed of in accordance with local ordinances or, if none exist, in a manner satisfactory to an inspector.

13. (1) The grounds under the control of an operator of an establishment in proximity to the establishment shall be kept clean, free from debris and unnecessary material and be maintained to minimize harbourages for insect and animal pests.

(2) Areas where fish is loaded, unloaded or handled and other high traffic areas shall be paved with asphalt, covered with concrete or other impervious material and equipped with appropriate drains.

14. Forklifts and other devices used for moving fish and materials inside an establishment shall be clean and maintained in a sound condition.

15. (1) Subject to subsection (2), no person shall use wooden pallets in an establishment for any purpose other than

b) éliminés ou entreposés en vue d'être éliminés de façon à ne pas attirer les insectes et animaux nuisibles, et à éviter l'accumulation de mauvaises odeurs et la contamination des alentours de l'établissement;

c) être enlevés de l'établissement ou du terrain dont l'exploitant de l'établissement a la charge, aussi souvent qu'il est nécessaire pour le maintien de la salubrité de l'établissement, selon le programme de gestion de la qualité.

7. L'équipement et le matériel utilisés pour le nettoyage et la désinfection des vêtements et des chaussures de protection, tels que les bains de mains et de pieds, doivent être fournis en quantité suffisante et être bien situés dans les aires de transformation.

8. Les portes d'entrée et de sortie des établissements ne doivent être ouvertes que pour permettre la circulation du personnel, du poisson, de l'équipement et d'autres matières, à moins que des rideaux d'air ou d'autres dispositifs prévus au programme de gestion de la qualité de l'établissement ne fonctionnent pour empêcher les insectes et animaux nuisibles d'entrer.

9. Il est interdit à quiconque est porteur d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou souffre de plaies infectées, d'infections de la peau, de lésions, de diarrhée ou d'une maladie contagieuse de travailler dans un établissement agréé, s'il existe une possibilité de contamination du poisson par des organismes pathogènes.

10. Il est interdit à quiconque participe à la manutention ou à la transformation du poisson de porter des bijoux, du vernis à ongle ou des parures personnelles susceptibles de contaminer le poisson en cours de transformation ou d'y être incorporés.

11. (1) Il est interdit, dans les aires de transformation, de fumer, de cracher, de manger, de mâcher de la gomme ou d'entreposer des aliments ou d'autres effets personnels non utilisés dans la transformation du poisson.

(2) Il est interdit d'entreposer dans une aire de transformation du matériel ou de l'équipement qui y sont inutiles.

12. Les installations sanitaires doivent être maintenues en bon état de fonctionnement et être convenablement pourvues de serviettes à usage unique et de papier hygiénique, et les eaux usées doivent être évacuées conformément aux règlements locaux ou, en leur absence, d'une façon jugée satisfaisante par l'inspecteur.

13. (1) Les terrains qui entourent l'établissement et dont l'exploitant de l'établissement a la charge doivent être gardés propres et exempts de débris et de matières inutiles et être entretenus de façon à réduire au minimum les endroits où les insectes et animaux nuisibles peuvent s'établir.

(2) Les aires de chargement, de déchargement ou de manutention du poisson ainsi que les autres aires très fréquentées doivent être recouvertes d'asphalte, de béton ou d'un autre matériau imperméable et munies de drains appropriés.

14. Les chariots élévateurs et autres dispositifs utilisés pour le transport du poisson et des matières dans un établissement doivent être propres et maintenus en bon état.

15. (1) Sous réserve du paragraphe (2), il est interdit d'utiliser des palettes de bois dans un établissement, sauf pour :

(a) to handle or transport boxed or otherwise containerized raw material in a holding room; or

(b) to transport ingredients, additives, packaging material, raw material, labels, semi-processed saltfish, or packaged, boxed or otherwise containerized finished products into or out of a processing area.

(2) Wooden pallets may be used for the press piling of saltfish or the processing of salmon roe if a barrier of material suitable for food contact is placed between the wooden pallet and the fish.

(3) Every pallet shall be clean and maintained in a sound condition.

16. (1) Fish shall be kept iced or chilled and protected from contamination before processing in the establishment and, if the type of process operation conducted so requires, shall be washed before processing.

(2) Cold storages shall maintain the temperature of fish at -18°C or colder.

(3) Coolers shall maintain fish at a temperature from 4°C to -1°C .

17. (1) Processed fish shall be stored in locations designated in the quality management program in order to preserve its quality and safety.

(2) No odoriferous or toxic substance shall be stored in a processing area.

18. Frozen fish shall be handled and protected in an establishment to ensure that the temperature of the fish does not increase more than 5.5°C during the time the fish

(a) is removed from cold storage and returned to it unless the frozen fish is thawed for further processing; or

(b) is placed on a conveyance equipped with cold-storage capability.

SOR/81-374, ss. 22, 23; SOR/83-110, s. 5; SOR/89-375, s. 2; SOR/99-169, s. 10; SOR/2002-354, ss. 22(F), 23(E); SOR/2002-437, s. 9(A).

a) manipuler ou transporter, dans des aires d'entreposage, des matières premières mises en cartons ou dans d'autres contenants;

b) transporter, à destination ou en provenance des aires de transformation, des ingrédients, des additifs, des matériaux d'emballage, des matières premières, des étiquettes, du poisson salé semi-transformé et des produits finis emballés, mis en carton ou autrement emballés.

(2) Des palettes de bois peuvent être utilisées pour l'empilage du poisson salé ou la transformation des œufs de saumon, pourvu qu'une membrane faite d'un matériau convenant aux aliments soit placée entre la palette de bois et le poisson.

(3) Les palettes doivent être propres et maintenues en bon état.

16. (1) Avant d'être transformé dans l'établissement, le poisson doit être conservé dans la glace ou au froid, être protégé contre la contamination et, si le type d'opération de transformation le requiert, être lavé.

(2) La température du poisson se trouvant dans les salles frigorifiques doit être d'au plus -18°C .

(3) La température du poisson se trouvant dans les chambres froides doit être de 4°C à -1°C .

17. (1) Le poisson transformé doit être entreposé aux endroits indiqués dans le programme de gestion de la qualité pour conserver sa qualité et son innocuité.

(2) Aucune substance nauséabonde ou toxique ne peut être entreposée dans une aire de transformation.

18. Le poisson congelé doit être manipulé et protégé dans l'établissement de telle sorte que sa température n'augmente pas de plus $5,5^{\circ}\text{C}$ pendant la période où il :

a) est retiré de la salle frigorifique et y est retourné, à moins qu'il soit dégelé en vue de subir une transformation ultérieure;

b) est chargé dans un véhicule frigorifique.

DORS/81-374, art. 22 et 23; DORS/83-110, art. 5; DORS/89-375, art. 2; DORS/99-169, art. 10; DORS/2002-354, art. 22(F) et 23(A); DORS/2002-437, art. 9(A).

SCHEDULE III
(Sections 14.1 and 14.3)

REQUIREMENTS FOR VESSELS USED FOR FISHING OR
TRANSPORTING FISH

1. Areas where fish and ice are stored shall

(a) have covers to protect the fish and ice from the sun and weather;

(b) be provided with drainage to effectively remove ice melt water and ensure that fish and ice do not come into contact with bilge water or other contamination; and

(c) where it is necessary to prevent physical damage to the fish, be divided into pens, which shall be shelved vertically at intervals of 90 cm or less.

2. Subject to item 3, fish and ice storage areas shall be of non-absorbent, non-corrodible materials, other than wood, and so constructed as to preclude physical damage to the fish and facilitate cleaning and any surfaces that contact fish shall be smooth and free from cracks and crevices.

3. In the case of vessels built prior to September 15, 1982 and vessels having no below deck storage areas, built-in fish and ice storage areas shall be so constructed as to preclude physical damage to the fish and may be of wood, if the surfaces are smooth, free from cracks and crevices and coated with a durable, light coloured paint or coating of a type approved by the President of the Agency.

4. Boxes for fish other than live shellfish shall be of smooth, non-absorbent, non-corrodible material, other than wood, free from cracks and crevices, and so constructed as to provide drainage and protect the fish from damage by crushing when the boxes are stacked.

5. Fresh fish storage areas shall be separated from engine compartments and other heated areas of a vessel by watertight, insulated bulkheads and wall surfaces, bulkheads and deckheads in frozen storage areas of a vessel shall be well insulated.

6. Fish handling equipment, such as chutes, conveyors, fish washers, tables and utensils, shall be of smooth, non-absorbent, non-corrodible material, other than wood, free from cracks and crevices and so constructed as to facilitate cleaning.

7. Forks, pumps, tools or other equipment and practices that pierce, tear, or otherwise damage or contaminate the edible portion of fish shall not be used.

8. Fish, while on board a vessel used for fishing or transporting fish, shall be

(a) preserved by the use of finely divided ice sufficient to reduce and hold the temperature at 4°C or lower, and such ice shall be made from water from a source approved by a fish inspection laboratory; or

ANNEXE III
(articles 14.1 et 14.3)

EXIGENCES APPLICABLES AUX BATEAUX UTILISÉS POUR
LA PÊCHE OU LE TRANSPORT DU POISSON

1. Les aires d'entreposage du poisson et de la glace doivent :

a) être couvertes afin que le poisson et la glace soient protégés contre le soleil et les intempéries;

b) être dotées d'un système d'écoulement visant à évacuer efficacement l'eau de fonte de la glace et à garantir que le poisson et la glace n'entrent pas en contact avec les eaux de cale ou d'autres sources de contamination; et

c) au besoin, être divisées en compartiments munis d'étagères distantes de 90 cm ou moins, afin d'éviter la détérioration du poisson.

2. Sous réserve de l'article 3, les aires d'entreposage du poisson et de la glace doivent être faites de matériaux autres que le bois, qui sont non absorbants et résistants à la corrosion, et doivent être aménagées de façon à en permettre le nettoyage et à empêcher la détérioration du poisson, et les surfaces entrant en contact avec le poisson doivent être lisses et exemptes de fissures ou de crevasses.

3. Dans le cas des bateaux construits avant le 15 septembre 1982 et des bateaux non munis d'une cale d'entreposage, les aires aménagées pour l'entreposage du poisson et de la glace doivent être construites de manière à empêcher la détérioration du poisson, et peuvent être faites de bois, à la condition que leurs surfaces soient lisses, exemptes de fissures ou de crevasses et recouvertes d'une peinture durable et de couleur claire ou d'un autre revêtement approuvé par le président de l'Agence.

4. Les caisses destinées au poisson, sauf les fruits de mer vivants, doivent être faites d'un matériau autre que le bois, qui est non absorbant, résistant à la corrosion, lisse et exempt de fissures ou de crevasses, et être aménagées de manière à permettre l'écoulement de l'eau et à protéger le poisson contre tout risque d'écrasement lorsqu'elles sont empilées.

5. Les aires d'entreposage du poisson frais doivent être séparées de la salle des machines et de tout autre secteur chauffé du bateau, par des cloisons étanches et isolées et les surfaces des murs, les cloisons et le plafond des aires de congélation doivent être bien isolés.

6. Le matériel de manutention du poisson, notamment les glissières, les convoyeurs, les machines à laver, les tables et les ustensiles, doit être fait d'un matériau autre que le bois, qui est non absorbant, résistant à la corrosion, lisse et exempt de fissures ou de crevasses, et doit être construit de manière à en permettre le nettoyage.

7. Les méthodes et les instruments tels les fourches et les pompes, qui risquent de percer, de déchirer, d'endommager ou de contaminer la partie comestible du poisson ne doivent pas être utilisés.

8. Le poisson qui est à bord d'un bateau servant à la pêche ou au transport du poisson doit

a) être conservé dans de la glace finement concassée faite d'eau provenant d'une source approuvée par un laboratoire d'inspection du poisson, qui permet de maintenir la température à un maximum de 4 °C; ou

(b) preserved by such other methods as the President of the Agency may approve.

9. Where chilled water systems are installed on a vessel, such systems shall be of materials approved by the President of the Agency, be constructed to facilitate proper cleaning and be capable of holding fish at -1°C.

10. Freezing facilities on a vessel shall be capable of freezing the daily catch of fish at a rate equivalent to at least the freezing rate of a 25 mm thick block of fish when the temperature of the thermal centre is reduced from 0°C to -20°C in two hours or less.

11. (1) Fish on board a vessel shall be frozen at a freezing rate not less than the rate prescribed by item 10.

(2) In the case of a packaged fish product on board a vessel, the time required to reduce the thermal centre of the packaged product to -20°C shall not exceed 36 hours.

12. (1) Except for brine frozen fish, the thermal centre of the fish on board a vessel shall be reduced to a temperature of -20°C or lower before the fish can be removed from the freezer to the cold storage area.

(2) In the case of brine frozen fish on board a vessel, the thermal centre of the fish shall be reduced to -12°C before the fish can be removed from the freezer to the cold storage area.

13. After freezing, fish on board a vessel shall be glazed or packaged to protect it against dehydration and oxidation.

14. Storage areas in which frozen fish is held on board a vessel shall be maintained at a temperature of -26°C or lower.

15. At least once daily, fish receiving areas and all equipment, containers and utensils used in the handling of fish on board a vessel shall be thoroughly cleaned with water from a source approved by a fish inspection laboratory and disinfected.

16. Following the discharge of fish from a vessel, all equipment and utensils used in the handling of fish and the storage areas, chilled water system, fish containers, penboards and shelfboards shall be forthwith thoroughly cleaned with water from a source approved by a fish inspection laboratory and disinfected.

17. A storage record of the fish catch shall be kept on all fishing vessels and the identity of each day's catch shall be maintained.

18. Handwashing and marine type toilet facilities shall be provided on vessels 13.7 m or more in overall length that have sleeping accommodation and shall be maintained in a clean and sanitary condition.

SOR/82-829, s. 5; SOR/99-169, s. 10; SOR/2000-184, s. 59.

b) être conservé par une autre méthode approuvée par le président de l'Agence.

9. Lorsqu'un bateau est doté d'un dispositif à eau réfrigérée, ce dispositif doit être fait de matériaux approuvés par le président de l'Agence, être construit de façon à en permettre le nettoyage et être capable de maintenir le poisson à une température de -1 °C.

10. Les installations de congélation d'un bateau doivent être capables de congeler les prises quotidiennes de poisson à une vitesse au moins égale à celle requise pour abaisser la température du centre thermique d'un bloc de poisson de 25 mm d'épaisseur, de 0 °C à -20 °C en deux heures ou moins.

11. (1) Le poisson à bord d'un bateau doit être congelé à une vitesse au moins égale à celle prescrite à l'article 10.

(2) Dans le cas des produits de poisson emballés qui se trouvent à bord d'un bateau, le temps requis pour abaisser à -20 °C la température du centre thermique d'un produit emballé ne doit pas dépasser 36 heures.

12. (1) La température du centre thermique de tout poisson sauf le poisson congelé en saumure, doit être abaissée au moins à -20 °C avant que le poisson soit retiré du congélateur et placé dans l'aire d'entreposage frigorifique.

(2) Dans le cas du poisson congelé en saumure, la température du centre thermique du poisson doit être abaissée à -12 °C avant que le poisson soit retiré du congélateur et placé dans l'aire d'entreposage frigorifique.

13. Le poisson doit une fois congelé, être givré ou emballé pour éviter sa déshydratation et son oxydation.

14. Les aires d'entreposage du poisson congelé à bord d'un bateau doivent être maintenues à une température d'au moins -26 °C.

15. Les aires de réception du poisson et le matériel, les conteneurs et les ustensiles utilisés pour la manutention du poisson doivent, au moins une fois par jour, être nettoyés à fond avec de l'eau provenant d'une source approuvée par un laboratoire d'inspection du poisson et être désinfectés.

16. Après le déchargement du poisson du bateau, les appareils et les ustensiles de manutention du poisson, les aires d'entreposage, le système d'eau réfrigérée, les conteneurs à poisson, les cloisons et les étagères des compartiments doivent être immédiatement nettoyés à fond avec de l'eau provenant d'une source approuvée par un laboratoire d'inspection du poisson et être désinfectés.

17. Un registre sur l'entreposage du poisson capturé doit être tenu par chaque bateau de pêche et l'identification des prises de poisson doit être fait tous les jours.

18. Sur les bateaux d'une longueur hors tout de 13,7 m ou plus qui sont munis de cabines, des lavabos et des toilettes de bateau doivent être installés et tenus dans un état propre et hygiénique.

DORS/82-829, art. 5; DORS/99-169, art. 10; DORS/2000-184, art. 59.

SCHEDULE IV
[Repealed, SOR/99-169, s. 11]

ANNEXE IV
[Abrogée, DORS/99-169, art. 11]

SCHEDULE V
(ss. 20 and 21)

REQUIREMENTS FOR CONVEYANCES AND EQUIPMENT
USED FOR UNLOADING, HANDLING, HOLDING AND
TRANSPORTING FRESH FISH

1. Forks, pumps, tools or other equipment and practices that pierce, tear or otherwise damage or contaminate the edible portion of fish shall not be used.

2. Fish handling equipment, such as chutes, conveyors, fish washers, tables and utensils, shall be of smooth, non-absorbent, non-corrodible material, other than wood, free from cracks and crevices and so constructed as to facilitate cleaning.

3. (1) Fish shall be transported in covered containers approved by the President of the Agency or enclosed vehicle bodies.

(2) The contact surfaces of fish storage areas in vehicles and of containers used for transporting fish shall be smooth, free from cracks and crevices and made of non-corrodible material.

4. (1) The containers and vehicle bodies used to hold or transport fish shall be filled to a level no higher than 90 cm of its depth.

(2) The body of a vehicle used for transporting fish in bulk shall be divided at intervals of 1 m along its length.

5. (1) Fish held prior to being transported shall be iced or chilled after unloading from a vessel and be protected from the sun and weather and from contamination.

(2) Fish shall be iced or chilled while being transported.

6. Water used for unloading, washing or transporting fish shall be clean and obtained from a source approved by a fish inspection laboratory.

7. Offal and other refuse shall be disposed of in a manner satisfactory to an inspector.

8. Areas where fish is landed or handled and all surfaces that come into contact with fish during unloading, handling, holding and transportation shall be maintained in a clean and sanitary condition.

SOR/82-829, s. 6; SOR/99-169, s. 12; SOR/2000-184, s. 59.

ANNEXE V
(art. 20 et 21)

EXIGENCES APPLICABLES AUX VÉHICULES ET À
L'ÉQUIPEMENT SERVANT AU DÉCHARGEMENT, À LA
MANUTENTION, À L'ENTREPOSAGE ET AU TRANSPORT DU
POISSON FRAIS

1. Les méthodes et les instruments, tels les fourches et les pompes, qui risquent de percer, de déchirer, d'endommager ou de contaminer la partie comestible du poisson ne doivent pas être utilisés.

2. Le matériel de manutention du poisson notamment les glissières, les convoyeurs, les machines à laver, les tables et les ustensiles, doit être fait d'un matériau autre que le bois, qui est non absorbant, résistant à la corrosion, lisse et exempt de fissures ou de crevasses, et doit être construit de manière à en permettre le nettoyage.

3. (1) Le poisson doit être transporté dans des conteneurs fermés approuvés par le président de l'Agence ou dans des caisses de véhicules fermées.

(2) Les surfaces des aires d'entreposage du poisson dans les véhicules et celles des conteneurs utilisés pour le transport du poisson doivent être lisses, exemptes de fissures ou de crevasses et faites d'un matériau résistant à la corrosion.

4. (1) Les conteneurs ou les caisses de véhicule utilisés pour le transport ou l'entreposage du poisson doivent être remplis à une capacité ne dépassant pas 90 cm de la hauteur du conteneur ou de la caisse.

(2) La caisse d'un véhicule utilisé pour le transport du poisson en vrac doit être divisée à intervalles de 1 m sur la longueur.

5. (1) Le poisson déchargé d'un bateau doit, avant d'être transporté, être gardé dans la glace ou réfrigéré, et être protégé du soleil, des intempéries et des sources de contamination.

(2) Le poisson doit être gardé dans la glace ou réfrigéré pendant le transport.

6. L'eau utilisée pour décharger, laver ou transporter le poisson doit être propre et provenir d'une source approuvée par un laboratoire d'inspection du poisson.

7. Les viscères et autres déchets doivent être jetés d'une façon satisfaisant l'inspection.

8. Les aires où le poisson est débarqué et manipulé et toutes les surfaces qui entrent en contact avec le poisson durant le déchargement, la manutention, l'entreposage et le transport doivent être propres et hygiéniques.

DORS/82-829, art. 6; DORS/99-169, art. 12; DORS/2000-184, art. 59.

SCHEDULE VI
[Repealed, SOR/99-169, s. 13]

ANNEXE VI
[Abrogée, DORS/99-169, art. 13]