



Canadian Food  
Inspection Agency

Agence canadienne  
d'inspection des aliments

Ottawa, Ontario  
K1A 0Y9

Ottawa (Ontario)  
K1A 0Y9

2010/01/15

2010/01/15

**MEAT HYGIENE DIRECTIVE:  
2010-02**

**DIRECTIVE DE L'HYGIENE DES VIANDES :  
2010-02**

**SUBJECT:**

**OBJET :**

**Chapter 11 - Section 11.7.3 - South Africa**

**Chapitre 11- Section 11.7.3 - Afrique du sud**

Update to reflect current information on requirements applicable to poultry meat products imported from Canada.

Mise à jour pour refléter les informations courantes sur les exigences applicables à l'importation de produits de volaille du Canada.

**ENGLISH AND FRENCH VERSION**

**VERSIONS ANGLAISE ET FRANÇAISE**

Please replace pages 1 to 3 of the South Africa section of Chapter 11 of your Manual of Procedures with the attached pages.

Veuillez remplacer les pages 1 à 3 de la section sur l'Afrique du sud du Chapitre 11 de votre Manuel des Méthodes avec les pages ci-jointes.

Richard Arsenault  
Director  
Meat Programs Division

Richard Arsenault  
Directeur  
Division des programmes des viandes

Att./p.j.

**Canada**



### 11.7.3 SOUTH AFRICA

#### 11.7.3.1 General information

An import permit must be obtained from the authorities of South Africa (S.A.) before the product leaves Canada. In the case of imports of fresh meat product, the import permit is issued by the Directorate of Meat Hygiene. In the case of other meat products (e.g. cooked products), the permit will be issued by the Directorate of Animal Health. Processed products are also subject to legislation administered by the Health Ministry.

All specific import requirements appear on the import permit. The Health and Meat Inspection Certificate is generally an integral part of the permit (overleaf). The importer/exporter is responsible to verify that the certification reflects the conditions prescribed by the import permit.

**It is permitted to export to South Africa poultry carcasses/cuts containing kidneys from chickens/ducks more than 2,7 kg in weight. Specific requirements are included in section 11.7.3.3.**

#### 11.7.3.2 Import prohibitions or restrictions

##### 11.7.3.2.1 Import prohibitions

Beef products - BSE: The importation of beef products is prohibited.

**Poultry meat - Avian Influenza: The importation of poultry meat derived from birds slaughtered between September 2, 2007 and April 21, 2008 is prohibited. Poultry meat derived from birds slaughtered between February 5, 2009 and July 25, 2009 originating from a 30 km radius of the outbreak in British Columbia is also prohibited.**

##### 11.7.3.2.2 Import restrictions

Establishments exporting fresh meat products (including mechanically separated meat) must be approved by the S.A. Directorate of Meat Hygiene.

###### a) Specific requirements

Water potability: records must show absence of fecal coliform (*E. coli*) and a maximum total plate count of 100 microorganisms per ml.

Medical records: all personnel handling edible products must have passed an annual medical examination declaring him/her fit to handle meat. An annual medical examination may be waived if there is an acceptable ongoing program in respect of monitoring the employees' health status. An example of what would be considered as an acceptable ongoing program is illustrated below.

- i) Provision of an in-plant or readily accessible medical service utilizing a physician or a nurse or both.
  - ii) Following a one or two day absence, an employee reports to the above medical service and returns to work only after having been declared fit to do so, if there is any reason to believe that the employees' absence was due to sickness which may have an impact regarding his suitability to handle meat products.
  - iii) Following a more prolonged absence, an employee only returns to work after he has obtained a physician's certificate that there is no impediment to his return to work in a food handling capacity, if there is any reason to believe that the employee's absence was due to sickness, which may have an impact regarding his suitability to handle meat products. Such a certification may also be required in a case of shorter absences where medical history indicates a need.
- b) To be added to the list of establishments eligible to export to S.A., the operator of an establishment has to make a request to the appropriate Area Office. Upon receipt of a recommendation for approval from an Area Office, the National Export Program Specialist

will make a formal request for approval to the S. A. authorities who will advise of their final decision. All interested parties will be notified accordingly.

The following is the list of establishments eligible to export to S.A. (as of **September 22, 2009**):

001, 001A, 004, 007, 007F, 009, 010, 012, 014, 025, 035, 038, 039, 039B, 039D, 039G, 039H, 039J, 043, 047, 051, 053, 058, 060, 063, 068, 076, 080, 081, 085, 086, 088, 092, 092C, 092D, 093, 094, 095, 096, 098, 101, 112, 126, 129, 131, 132, 136, 137, 139, 147, 147C, 150, 152, 161, 191, 196, 199, 203, 208A, 214, 215, 217, 225, 235, 235A, 254, 256, 266, 270A, 275, 281, 285, 291, 311, 314, 317, 337, 349, 352, 358, 365, 401, 413, 416, 419, 421, 429, 439, 449, 454, 456, 463, 470, 484, 506, 508, 513, 524, 544, 545, 597, 599, 612, 622, 642, 652, 677, 678, 679.

Click on the following link to obtain details on the establishments listed above:

<http://active.inspection.gc.ca/scripts/meavia/reglist/reglist.asp?lang=e>

### 11.7.3.3 Specific or additional inspection procedures

Pathogen reduction program in poultry meat (Annex D):

- Establishments must comply with the provisions of Annex U of section 11.7.3 - USA.

*S. Enteritidis* and *S. Typhimurium* in poultry meat (Annex D):

- The certification concerning the absence of *S. Enteritidis* and *S. Typhimurium* should be based on 13 samples representative of the shipment. After 16 consecutive shipments negative to *S. Enteritidis* and *S. Typhimurium* from the same establishment, the number of samples required will decrease to five (5). The samples should be sent to a federal laboratory or a recognized laboratory accompanied by the usual form. Results of analysis should be kept on file with the corresponding export certificates.

**Poultry carcasses/cuts containing kidneys from chickens/ducks more than 2.7 kg in weight:**

- **Operators of establishments must have control programs in place that will ensure that products non-eligible for other markets/domestic use can be distinguished from those that are destined for export to South Africa through receiving, processing, shipping and distribution. The control programs must be reviewed and found satisfactory by the inspector in charge. Inspectors are then responsible for monitoring the operator's controls to ensure themselves that they are adequately followed.**

### 11.7.3.4 Additional certification

- (i) When shipping meat products, the following certification must be made in the English language on original official letterhead. Each document must be individually signed, stamped and stamp dated. Photocopies or carbon copies are not acceptable.
- (ii) In the case of fresh/frozen pork, the certificate shown in Annex A should be completed.
- (iii) In the case of cooked meat/meat products, the certification will appear on the import permit issued by South Africa (S.A.) authorities. An example of a permit is shown in Annex B.
- (iv) In the case of casings, the certification will appear on the import permit issued by South Africa (S.A.) authorities. An example of a permit is shown in Annex C.
- (v) In the case of poultry meat and poultry meat products including mechanically separated poultry meat, the certificate shown in Annex D should be completed. Annex D shall not be issued because this country has imposed a ban relative to avian influenza.
- (vi) An example of an import permit for frozen edible poultry offal is shown in Annex E.
- (vii) In the case of fresh/frozen horse meat, the certificate shown in Annex F should be completed.

**11.7.3.5 Special marking and packaging requirements**

Poultry carcasses/cuts containing kidneys from chickens/ducks more than 2.7 kg in weight: shipping cartons shall be labelled as being for export.

The export stamp must appear on each shipping container.

**11.7.3.6 Other requirements**

The transport container must be sealed with an official seal.



### 11.7.3 AFRIQUE DU SUD

#### 11.7.3.1 Généralités

Un permis d'importation doit être obtenu des autorités sud-africaines avant que le produit ne quitte le Canada. Dans le cas d'importation de produits de viande frais, le permis d'importation doit être obtenu de la direction de l'hygiène des viandes. Dans le cas des autres produits de viande (p. ex. produits cuits), le permis doit être obtenu de la direction de la santé animale. Les produits transformés sont aussi soumis aux dispositions législatives du ministère de la santé.

Toutes les exigences spécifiques apparaissent sur le permis d'importation. Le certificat de santé et d'inspection est généralement une partie intégrante du permis (endos). L'importateur/exportateur est responsable de s'assurer que les conditions prescrites dans le permis d'importation sont reflétées dans la certification.

**Il est permis d'exporter en Afrique du sud des carcasses/découpes de volailles contenant des reins de volailles/canards pesant plus de 2,7 kg. Les exigences spécifiques sont incluses à la section 11.7.3.3**

#### 11.7.3.2 Interdictions ou restrictions d'importation

##### 11.7.3.2.1 Interdictions d'importation

Bœuf - ESB : L'importation de bœuf est interdite.

**Viande de volaille - Influenza aviaire : L'importation de viande de volaille dérivée d'oiseaux abattus entre le 2 septembre 2007 et le 21 avril 2008 est interdite. La viande de volaille dérivée d'oiseaux abattus entre le 5 février 2009 et le 25 juillet 2009 provenant d'un rayon de 30 km de l'éclosion en Colombie-Britannique est aussi interdite.**

##### 11.7.3.2.2 Restrictions d'importation

Les établissements qui désirent exporter des produits de viande frais incluant la viande séparée mécaniquement doivent être approuvés par les autorités sud-africaines, direction de l'hygiène des viandes.

###### a) Exigences spécifiques

Potabilité de l'eau : les résultats des rapports de potabilité de l'eau doivent indiquer l'absence de coliformes fécaux (*E. coli*) et un comptage total de 100 microorganismes par ml ou moins.

Certificats médicaux: tout le personnel manipulant des produits comestibles doivent passer un examen médical annuel certifiant que l'employé(e) est apte à manipuler des produits carnés. Les renouvellements annuels ne sont pas requis s'il existe un programme acceptable de surveillance continue de l'état de santé des employés à leur lieu de travail. Un exemple de programme acceptable de surveillance continue est montré ci-dessous.

- i) Il existe, sur les lieux de travail ou à proximité, un service de santé avec un médecin ou une infirmière, ou les deux.
- ii) Si l'on a des raisons de croire que l'absence d'un employé pendant un jour ou deux était causée par une maladie pouvant le rendre inapte à manier et/ou manutentionner des produits de viande, celui-ci doit se présenter au service de santé susmentionné et ne peut reprendre ses fonctions que si l'on atteste qu'il est en état de le faire.
- iii) Si l'on a des raisons de croire que l'absence d'un employé pendant plus de deux jours était causée par une maladie pouvant le rendre inapte à manier des produits de viande, il ne peut reprendre le travail qu'après avoir présenté un certificat du médecin attestant qu'il n'y a aucun obstacle à ce qu'il reprenne ses fonctions de manutention des aliments. Par ailleurs, il est possible que l'on exige un tel certificat de certains

employés qui se sont absentés pour une période de moins de deux jours si le dossier médical de l'employé en laisse entrevoir la nécessité.

- b) Pour être ajouté à la liste des établissements éligibles à exporter vers l'Afrique du Sud, l'exploitant de l'établissement doit en faire la demande au centre opérationnel approprié. Sur réception d'une recommandation favorable d'un centre opérationnelle Spécialiste national, Programmes d'exportation, fera parvenir une recommandation aux autorités sud-africaines qui aviseront de leur décision finale. Toutes les personnes concernées seront informées en conséquences.

Les établissements suivants sont éligibles à exporter vers l'Afrique du Sud (en date du **22 septembre 2009**) :

001, 001A, 004, 007, 007F, 009, 010, 012, 014, 025, 035, 038, 039, 039B, 039D, 039G, 039H, 039J, 043, 047, 051, 053, 058, 060, 063, 068, 076, 080, 081, 085, 086, 088, 092, 092C, 092D, 093, 094, 095, 096, 098, 101, 112, 126, 129, 131, 132, 136, 137, 139, 147, 147C, 150, 152, 161, 191, 196, 199, 203, 208A, 214, 215, 217, 225, 235, 235A, 254, 256, 266, 270A, 275, 281, 285, 291, 311, 314, 317, 337, 349, 352, 358, 365, 401, 413, 416, 419, 421, 429, 439, 449, 454, 456, 463, 470, 484, 506, 508, 513, 524, 544, 545, 597, 599, 612, 622, 642, 652, 677, 678, 679.

Il suffit de cliquer sur le lien suivant pour obtenir des détails sur les établissements susmentionnés:

<http://active.inspection.gc.ca/scripts/meavia/reglist/reglist.asp?lang=f>

### 11.7.3.3. Modalités particulières ou supplémentaires d'inspection

Programme de réduction des pathogènes dans la viande de volaille (annexe D) :

- Les établissements doivent se conformer aux dispositions de l'annexe U de la section É-U.A.

*Salmonella Enteritidis* et *Salmonella Typhimurium* dans la viande de volaille (Annex D) :

- La certification relative à l'absence de *Salmonella Enteritidis* et de *Salmonella Typhimurium* repose sur l'envoi de 13 échantillons représentatifs du chargement expédié. Lorsque 16 lots consécutifs du même établissement auront été trouvés négatifs à *Salmonella Enteritidis* et à *Salmonella Typhimurium*, le nombre d'échantillons requis passera à cinq (5). Au hasard, l'inspecteur observera la conformité des procédure d'échantillonnage. Les échantillons devront être envoyés à un laboratoire fédéral ou à un laboratoire reconnu accompagnés du formulaire usuel. Les résultats d'analyse doivent être gardés en dossier avec les certificats d'exportation correspondants.

**Carcasses/découpes de volailles contenant des reins de volailles/canards pesant plus de 2,7 kg :**

- **Les exploitants d'établissements doivent avoir des programmes de contrôles en place qui assureront que les produits non éligibles pour d'autre marchés/utilisation domestique peuvent être distingués de ceux qui sont destinés pour l'exportation en Afrique du sud lors de la réception, la transformation, l'expédition et la distribution. Les programmes de contrôles doivent être révisés et trouvés satisfaisant par l'inspecteur en chef. Les inspecteurs sont alors responsables de surveiller les contrôles de l'exploitant pour s'assurer qu'ils sont adéquatement suivis.**

### 11.7.3.4 Exigences supplémentaires de certification

- (i) Les expéditions de produits de viande doivent être accompagnées des certificats suivants, en anglais, établis sur du papier à en-tête officiel. Chaque document doit être signé individuellement, estampillé et daté. Les photocopies ou les copies au carbone ne sont pas admises.
- (ii) Le certificat en annexe A doit être complété pour la viande de porc fraîche/congelée.
- (iii) Un exemple de permis d'importation est montré en annexe B. La certification requise apparaît sur le permis d'importation émis par les autorités sud-africaines pour les



viandes cuites/produits de viande cuits.

- (iv) Un exemple de permis d'importation est montré en annexe C. La certification requise apparaît sur le permis d'importation émis par les autorités sud-africaines pour les boyaux.
- (v) Le certificat montré en annexe D doit être complété pour la viande et les produits de viande de volaille, incluant la viande de volaille séparée mécaniquement. L'annexe D ne doit pas être émise suite à l'embargo imposé par le pays relativement à l'influenza aviaire.
- (vi) Un exemple de permis d'importation pour les abats comestibles congelés de volaille est montré en annexe E.
- (vii) Le certificat en annexe F doit être complété pour la viande chevaline fraîche/congelée.

#### **11.7.3.5 Exigences spéciales de marquage et d'emballage**

Les cartons d'expédition des carcasses/découpes de volailles contenant des reins de volailles/canards pesant plus de 2,7 kg doivent porter la mention que le produit est destiné à l'exportation.

L'estampille d'exportation doit apparaître sur les contenants d'expédition.

#### **11.7.3.6 Autres exigences**

Le contenant de transport doit être scellé avec un scellé officiel.