



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

April 14, 2010

14 avril 2010

MEAT HYGIENE DIRECTIVE
2010- 26

DIRECTIVE DE L'HYGIENE DES VIANDES
2010- 26

SUBJECT: Chapter 3 French Version, Section
3.6.3.2

OBJET : Chapitre 3 version française, Section
3.6.3.2

Correction of errors in the French translation.

Correction des erreurs dans la traduction
française.

ENGLISH VERSION

VERSION ANGLAISE

N/A

Sans objet

FRENCH VERSION

VERSION FRANÇAISE

Please replace in Chapter 3 of your Manual of
Procedures pages 55 and 56 with the attached
pages.

Veuillez remplacer les pages 55 et 56 du
chapitre 3 de votre Manuel des méthodes par
les pages ci-jointes.

Richard Arsenault
Director
Meat Programs Division

Richard Arsenault
Directeur
Division des programmes des viandes

Att./p.j.

Canada

115. Le produit de viande peut être expédié de l'établissement agréé sans porter une étiquette conforme à la présente partie si les conditions suivantes sont réunies :
- a) il est expédié dans un contenant de vrac ou un conteneur fermés à l'aide d'un témoin d'inviolabilité officiel avec l'autorisation de l'inspecteur à un autre établissement agréé pour l'une des activités visées aux alinéas 27(1)b) ou e);
 - b) il est accompagné :
 - (i) d'un document de l'exploitant précisant que le produit de viande est comestible,
 - (ii) dans le cas d'un produit de viande préparé, de la liste de ses ingrédients;
 - c) le témoin d'inviolabilité officiel n'est brisé qu'avec l'autorisation de l'inspecteur.
130. (1) Il est interdit, sans l'autorisation de l'inspecteur, de modifier ou d'enlever un témoin d'inviolabilité officiel ou une étiquette officielle qui a été apposé par un inspecteur ou sur son autorisation.

Politique applicable en la matière :

Sauf s'il est expédié comme produit non marqué, le produit de viande doit être étiqueté conformément aux articles 94 et 109 du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*.

L'exploitant doit avoir un programme écrit et tenir un registre sur la réception des produits de viande dans un établissement agréé.

Dans le cas d'un produit de viande qui a été inspecté dans un autre établissement agréé et sur lequel l'estampille d'inspection des viandes n'est pas apposée directement, les éléments qui suivent constituent des preuves suffisantes pour satisfaire aux dispositions du sous-alinéa 44(1)a)(i) du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes* :

1. dans un véhicule ou contenant combo scellé à l'aide d'un scellé officiel portant une étiquette d'avertissement (CFIA/ACIA 0077) et dont l'envoi est accompagné d'une déclaration de l'exploitant ou de son mandataire (CFIA/ACIA 1452) attestant que le produit a été inspecté conformément à la *Loi sur l'inspection des viandes* et au *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*;
2. dans des boîtes portant toutes les mentions obligatoires fermées par du ruban adhésif portant l'estampille. Il doit être impossible d'ouvrir la boîte sans en briser le scellé. (Certains rubans de polypropylène n'ont pas été jugés satisfaisants à cette fin sur les produits entreposés dans des congélateurs). Cette méthode ne convient pas pour sceller des boîtes en carton paraffinées;
3. dans des boîtes portant toutes les mentions obligatoires (qu'elles soient paraffinées ou non) entourées d'une courroie portant le nom de l'entreprise;
4. dans des contenants combo portant toutes les mentions obligatoires munis d'un revêtement intérieur suffisamment long, fermé par un scellé de l'entreprise portant le nom de l'entreprise. Le scellé peut être une courroie de plastique ou une bande métallique et il doit être impossible de l'enlever sans le briser ou sans déchirer le revêtement. Par contre, il est possible d'utiliser un scellé officiel, accompagné de la documentation demandée en option 1;
5. dans des contenants d'expédition réutilisables ou dans des boîtes paraffinées portant toutes les mentions obligatoires, fermés par un scellé de l'entreprise portant le nom de l'entreprise et le numéro de l'établissement, qu'il sera très difficile d'ouvrir sans briser ce dernier;

6. dans un sac scellé portant l'estampille. (L'estampille peut être imprimée sur le sac scellé, collée à ce dernier ou apposée à l'aide d'une étiquette intérieure);
7. dans des contenants portant toutes les mentions obligatoires fermés par une étiquette autocollante inviolable servant de scellé (voir le chapitre 7 du Manuel des méthodes). Cette étiquette autocollante doit porter l'estampille ou les toutes mentions obligatoires);
8. dans des contenants portant toutes les mentions obligatoires sous emballage moulant (shrink wrapped) portant l'estampille ou une étiquette complète auto-collante à l'extérieur;
9. lors de la réception, dans un établissement agréé, de produits de viande préparés non marqués, la liste des ingrédients doit accompagner le produit de viande préparé; et
10. d'autres méthodes approuvées par l'Agence.

L'exploitant doit s'assurer que la viande reçue à l'établissement agréé ne nuise pas à son autorisation à exporter vers des pays qui imposent des restrictions (voir le chapitre 11 du Manuel des méthodes).

Produits de viande retournés à un établissement agréé

- a) Produits retournés, non exportés à l'extérieur du Canada

L'exploitant doit avoir un programme écrit et tenir un registre des produits de viande retournés.

Les produits de viande retournés qui sont réadmis dans un établissement agréé doivent être placés dans une aire désignée (voir la section 3.5.6 du présent document) pour **réinspection et disposition**.

Les produits de viande retournés destinés à être utilisés en tant que produits de viande comestibles ou dans la fabrication de tels produits doivent être évalués par l'exploitant pour assurer qu'ils répondent à toutes les exigences requises liées ou non à la sécurité sanitaire des aliments.

Les produits de viande condamnés doivent être transférés dans l'aire réservée aux produits non comestibles de l'établissement agréé le plus tôt possible.

- b) Produits retournés, exportés à l'extérieur du Canada

Les produits retournés qui ont été exportés à l'extérieur du Canada doivent être traités conformément aux exigences particulières des programmes (voir le chapitre 11 du manuel des méthodes)

Aspects non obligatoires à considérer :

Aucun.

Renvois à l'annexe II, Grille d'évaluation pour l'audit des programmes préalables – PASA :

B 2.1.3, B 2.3.2

3.6.3.3 Réception des matériaux d'emballage

Exigences du Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes :