



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

August 18, 2010

Le 18 août 2010

MEAT HYGIENE DIRECTIVE

2010 - 58

DIRECTIVE DE L'HYGIENE DES VIANDES

2010 - 58

SUBJECT: Chapter 1 - section 1.5.2

Editorial change: the link to the Treasury Board of
Canada Secretariat Web site was removed.

OBJET : Chapitre 1 - section 1.5.2

Modification éditoriale : un lien au site Web du
Secrétariat du Conseil du Trésor du Canada a
été supprimé.

ENGLISH VERSION

Please replace in your Manual of Procedures pages
27 to 28 of Chapter 1 with the attached pages.

VERSION ANGLAISE

Veuillez remplacer les pages 27 à 28 du
chapitre 1 de votre Manuel des méthodes par
les pages ci-jointes.

FRENCH VERSION

Please replace in your Manual of Procedures pages
31 to 32 of Chapter 1 with the attached pages.

VERSION FRANÇAISE

Veuillez remplacer les pages 31 à 32 du
chapitre 1 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

- The skinning and slicing of edible livers are deemed incompatible with the operations taking place on the slaughter floor (carcass dressing). These functions may, however, be carried out in a non-refrigerated room.
- Areas where animals are kept shall not open directly into areas where food or packaging material are handled or stored.
- Shipping and receiving areas shall be physically separated from other areas of the establishment and must not be used for the storage of edible meat products or supplies necessary in the manufacturing of edible meat products.
- Separation between incompatible areas (like edible and inedible, raw and ready-to-eat products, etc.) must be maintained throughout the establishment in relation to construction, operations and personnel.
- Employees working in microbiologically sensitive areas (e.g., ready-to-eat meat products handling) shall be properly separated from others. Methods and procedures to control access to these areas and prevent cross contamination shall be developed and implemented.
- Unwashed vegetables must be stored, washed and prepared in separate rooms and areas to prevent the introduction of contamination.
- Plastic strip curtains cannot be installed in doorways where exposed product or personnel handling exposed meat product will be moving.

The applicant and CFIA reviewer should consult with the appropriate Area Program Specialist in respect to program requirements dealing with the compatibility of activities/operations within the registered establishment.

While performing inspection and other regulatory duties in the establishment, CFIA employees shall comply with the requirements of the operator's HACCP system. When an inspector must move to and from incompatible areas, the operator will provide facilities to ensure this movement can occur in a hygienic manner.

1.5. Monitoring of Meat Programs Service Delivery in Federally Registered Establishments

1.5.1. Quality Management System (QMS)

A quality guidance team represented by Meat Programs and Operations management, area Regional Directors and Quality Managers, develops implementation strategies, identifies specific annual work plans, monitors progress, and communicates within their respective work groups, by receiving and acting upon recommendations for improvement.

The Quality Management System (QMS) is designed to continuously improve the consistency and overall quality of activities delivered by CFIA Operations staff, by incorporating modern quality management principles and practices. More information on QMS can be found at <http://merlin/english/ops/qual/quale.asp>

The QMS quality verification and improvement cycle for delivery of inspections, audits, certificates, etc. involves the following steps:

1. Preparation of Quality Verification Plans

Every Supervisor and Regional Veterinary Officer prepares an annual quality verification plan using the QMS software. Plans are approved by the Inspection Managers and Regional Directors.

2. Conduct Quality Verifications

Quality verifications, led by supervisors and regional program officers with inspectors' participation, are conducted to determine how well the inspection, audit, or certification process is working.

3. Analysis of Data

Verification data is analysed on an ongoing basis (at least every quarter) to identify current quality levels and opportunities for improvement.

4. Improvement Plans

Improvement plans are developed and implemented to address root causes for quality loss.

5. Quarterly Reports

All Supervisors, Inspection Managers, Regional Directors and Area Executive Directors prepare quarterly reports to ensure the QMS continues to operate as designed.

1.5.2. Meat Programs Performance Measurement

The Government of Canada is committed to creating a performance-based regulatory system that will protect and advance the public interest in the areas of health, safety and security, the quality of the environment, and the social and economic well-being of Canadians.

The objectives of a Performance-Based Regulatory System are:

- protection of Canadians and their environment;
- regulation of the economy in the most efficient, timely and cost-effective manner;
- clear service standards that hold the Government to account for performance;
- monitoring and reporting on performance to provide pressure for continuing improvement; and
- ongoing assessment of and adjustment to regulatory approaches to allow for greater cooperation between regulators and orders of government.

Public service managers use "Results for Canadians: A Management Framework for the Government of Canada" to clearly define the results to be achieved and measure performance regularly and objectively, making adjustments to improve both efficiency and effectiveness.

Within the CFIA, a Performance Management Framework has been developed with performance indicators for Meat Programs prepared under the supervision of the National Specialist Performance Measurement Meat Programs Division in order to collect, analyse and report on a quarterly basis.

1.6. Meat Programs Evaluation

1.6.1. Meat Programs Inspection System (MPIS) Equivalence

Volume 1A, General provisions, of the Codex Alimentarius Commission, contains codex standard CAC/GL 026-1997, which provides Guidelines for the Design, Operation, Assessment and Accreditation of Food Import and Export Inspection and Certification Systems.

The appendix to this standard sets out the Guidelines on Procedures for Conducting an Assessment and Auditing the Inspection and Certification Systems of Exporting Countries, focussing primarily on the effectiveness of the inspection and certification system in operation, rather than on specific commodities or establishments. See Chapter 11 of the MOP, Introduction, for more information.

1.6.2. Evaluation of the Canadian MPIS by Importing Countries

The National Export Programs specialist, Meat Programs Division, coordinates, with the assistance of the National Operations Coordinator, all visits in Canada of Official Representatives from importing countries. The frequency of these visits vary according to the risks assessed by the country in question, the equivalence of the systems, the self-assessments conducted by the country, the volume and nature of

Les gestionnaires de la fonction publique utilisent le document « Des résultats pour les Canadiens et les Canadiennes : Un cadre de gestion pour le gouvernement du Canada » pour définir les résultats à atteindre, mesurer le rendement régulièrement et objectivement et apporter les correctifs nécessaires pour améliorer à la fois l'efficacité et l'efficacités des programmes.

Au sein de l'ACIA, un cadre de gestion du rendement a été élaboré avec des indicateurs de rendement pour les programmes des viandes. Préparé sous la supervision du spécialiste national, Mesure du rendement, Division des programmes des viandes, ce cadre permet de recueillir et d'analyser des données sur le rendement et d'en faire rapport sur une base trimestrielle.

1.6. Évaluation des programmes des viandes

1.6.1. Équivalence du Système d'inspection des programmes des viandes (SIPV)

Le volume 1A, Dispositions générales, de la Commission du Codex Alimentarius, contient la norme du codex CAC/GL 026-1997, qui fournit les Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires.

L'annexe de cette norme contient des Directives sur les procédures à suivre par un pays importateur pour évaluer et certifier les systèmes d'inspection et de certification d'un pays exportateur. L'évaluation et la vérification doivent porter principalement sur l'efficacité du système d'inspection et de certification appliqué par le pays exportateur plutôt que sur des produits ou des établissements particuliers. Voir le chapitre 11 du MDM, Introduction, pour plus d'information à ce sujet.

1.6.2. Évaluation du SIPV canadien par les pays importateurs

Le spécialiste national des programmes d'exportation des produits de viande, Division des programmes des viandes, coordonne, avec l'assistance du coordonnateur des opérations nationales, toutes les visites faites au Canada par des représentants officiels de pays importateurs. La fréquence de ces visites varie selon les risques évalués par le pays en question, l'équivalence des systèmes, les auto-évaluations faites par le pays, le volume et la nature des échanges, les résultats des inspections de produits à la frontière, le nombre de visites antérieures effectuées dans des établissements agréés par le fédéral autorisés à exporter et des considérations historiques.

Tout établissement agréé par le fédéral peut être échantillonné dans le cadre des audits. Cependant, s'il existe une liste d'établissements agréés par le fédéral autorisés à exporter, certains établissements peuvent faire l'objet de visites ciblées pour des raisons ou des risques en particulier (p. ex. résultats d'inspection de produits de viande exportés, visites de suivi ou autres questions).

Protocole de visites à l'échelle des Centres opérationnels

Un plan d'audit ou de vérification précis est présenté au directeur, incluant les objectifs de la visite (équivalence des systèmes, liste de pays autorisés à exporter, problème spécifique, etc.).

1.6.2.1. États-Unis d'Amérique

Le United States Department of Agriculture (USDA), par l'entremise du Food Safety and Inspection Service (FSIS), a mis en place un processus d'évaluation de l'équivalence des systèmes d'inspection de pays étrangers (édition de mars 1999 : FSIS Process for Evaluating the Equivalence of Foreign Meat and Poultry Food Regulatory Systems). Pour plus d'information à ce sujet, voir le site Web du FSIS : <http://www.fsis.usda.gov/oa/topics/equiv.pdf>.

En vertu du protocole de l'USDA de mars 1999, un auditeur ou une équipe d'auditeurs de l'USDA mène chaque année un audit d'équivalence du programme d'inspection des viandes de l'ACIA. Dans le cadre de cet audit, l'auditeur visite l'Administration centrale de l'ACIA, à Ottawa, des Centres opérationnels, des

établissements et des laboratoires, de manière à recueillir de l'information sur le système d'inspection des programmes des viandes canadien et sur l'application des exigences de l'USDA.

Voir la section 11.7.3.6.6.1, États-Unis, du MDM pour connaître la politique du FSIS sur les établissements jugés inacceptables ou ceux pour lesquels un avis de radiation de la liste des établissements autorisés à exporter a été émis.

L'information que possède l'auditeur de l'USDA sur chaque établissement agréé par le fédéral visité est soumise avec un rapport préliminaire au directeur de l'ACIA, Programmes des viandes, aux fins de commentaires. Le Technical Services Centre du FSIS qui s'occupe des audits externes de pays étrangers publie le rapport final. Pour plus d'information à ce sujet, voir : http://www.fsis.usda.gov/Regulations_&Policies/Foreign_Audit_Reports/index.asp

1.6.2.2. Union européenne

Le Canada a conclu, le 18 mars 1999, un accord avec la Communauté européenne sur les mesures sanitaires de protection de la santé publique et animale applicables au commerce d'animaux vivants et de produits animaux. On peut obtenir une copie de ce document par courriel en cliquant sur « tiff », à : <http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=235150%3Acs&lang=fr&pos=1&phwords=&checktexte=checkbox>

Cet accord établit un mécanisme de reconnaissance de l'équivalence des mesures sanitaires prises par les deux parties qui comprend deux principaux volets : les critères de reconnaissance de l'équivalence et les moyens d'évaluer l'équivalence par des procédures d'audit et de vérification.

Dans la pratique, l'Union européenne permet à l'ACIA de recommander des établissements agréés par le fédéral autorisés à exporter à l'UE, mais se réserve la possibilité de les auditer ultérieurement (voir la section du chapitre 11 du MDM sur les mesures d'inspection et d'audit de l'UE).

L'Union européenne a également un service d'audit externe pour les pays étrangers (Office alimentaire et vétérinaire). Pour plus d'information à ce sujet, voir : http://ec.europa.eu/food/fvo/inspectprog/inspect_prog_fvo_2009_fr.pdf

1.6.2.3. Autres pays

D'autres pays ont leurs propres exigences d'audit/de vérification (voir le chapitre 11 du MDM pour les exigences imposées par les pays importateurs). En général, les procédures d'audit des pays étrangers sont semblables à celles des États-Unis. Le choix des établissements à inspecter est fait par des représentants de l'agence d'inspection officielle des pays étrangers.

1.6.3. Évaluation du SIPV des pays exportant au Canada

Pour maintenir la sécurité sanitaire de l'approvisionnement alimentaire canadien, l'ACIA permet l'importation au Canada de produits de viande en vertu de l'article 9 de la LIV, qui définit les normes nécessaires pour assurer le degré voulu de protection sanitaire des Canadiens.

Pour plus d'information sur le Programme d'évaluation des systèmes réglementaires d'inspection des viandes de pays étrangers, voir : <http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/meavia/man/ch10/annexbf.shtml>

1.6.4. Évaluation de la salubrité des aliments par Santé Canada

La Direction générale de la vérification, de l'évaluation et de la surveillance du risque (VESR) de l'ACIA coordonne les activités connexes de l'ACIA et de Santé Canada.

Conformément au paragraphe 11(4) de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, le ministre de la Santé est responsable d'établir les politiques et les normes liées à la sécurité sanitaire et à