



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

October 4, 2010

Le 4 octobre 2010

MEAT HYGIENE DIRECTIVE
2010- 59

DIRECTIVE DE L'HYGIENE DES VIANDES
2010- 59

SUBJECT: Chapter 1

Incorporation of Web links into text.

OBJET : Chapitre 1

Incorporation des liens aux sites Web dans le
texte.

ENGLISH VERSION

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

VERSION ANGLAISE

Veillez remplacer chapitre 1 de votre Manuel
des méthodes par les pages ci-jointes.

FRENCH VERSION

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

VERSION FRANÇAISE

Veillez remplacer le 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

Table of Contents

- 1. Introduction**
- 1.1. Objectives of the CFIA Meat Programs**
- 1.2. Meat Programs Framework**
 - 1.2.1. *Meat Inspection Act*
 - 1.2.2. *Meat Inspection Regulations, 1990*
- 1.3. CFIA Staff**
 - 1.3.1. Authority
 - 1.3.2. Health and Security
 - 1.3.3. Training
- 1.4. Meat Programs Delivery**
 - 1.4.1. Delivery of Meat Programs Inspection Services in Federally Registered Establishments
 - 1.4.2. Frequency of CFIA Inspection
 - 1.4.3. Exceptional circumstances
 - 1.4.4. CFIA Meat Programs Inspection Fees
 - 1.4.5. Inspectional controls
- 1.5. Monitoring of Meat Programs Service Delivery in Federally Registered Establishments**
 - 1.5.1. Quality Management System (QMS)
 - 1.5.2. Meat Programs Performance Measurement
- 1.6. Meat Programs Evaluation**
 - 1.6.1. Meat Programs Inspection System (MPIS) Equivalence
 - 1.6.2. Evaluation of the Canadian MPIS by Importing Countries
 - 1.6.3. Evaluation of MPIS in Countries Exporting to Canada
 - 1.6.4. Health Canada Food Safety Assessment
 - 1.6.5. Internal Audit and Corporate Evaluation of the Meat Programs
 - 1.6.6. Auditor General of Canada CFIA Verification
- 1.7. Protocol for High Visibility Issues**

Annex

Annex A: Meat Inspection Legend Stamp Order Form

Glossary

AERO

Audit, Evaluation and Risk Oversight Branch

CAC

Codex Alimentarius Commission

CAR

Corrective Action Request

Chief

Chief of a specific Program

CVS

Compliance Verification System

Divisional

By the Meat Programs Division (MPD)

Director

Director of the MPD

ED

Executive Director, Operations

EDO

Area Executive Director, Operations designated by the President of the Agency

FAERS

Food and Agriculture Emergency Response System

FAO

United Nations Food and Agriculture Organization

FPI

Food Processing Inspector

FPS

Food Processing Supervisor

F/P/T Agreements

Federal / Provincial / Territory agreements

FSEP

Food Safety Enhancement Program

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point

IM

Inspection Manager

MIA

Meat Inspection Act

MIR

Meat Inspection Regulations, 1990

MOP

Meat Hygiene Manual of Procedures

MPIS

Meat Programs Inspection System

NTI

National Training Initiative

OIE

World Organization for Animal Health

QMS

Quality Management System

OV

Official veterinarian

Registered

Registered under the authority of the MIA and MIR

RIAS

Regulatory Impact Analysis Statement

RD

Regional Director

RVO

Regional Veterinary Officer

SI

Slaughter Inspector

SPS

Sanitary and Phytosanitary Measures Agreement

USDA

United States Department of Agriculture

VIC

Veterinarian in charge

WTO

World Trade Organization

1. Introduction

The Meat Hygiene Manual of Procedures (MOP) is an administrative and technical manual describing how compliance with the *Meat Inspection Act* (MIA) and *Meat Inspection Regulations, 1990* (MIR) is achieved.

Objectives of the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) Meat Programs, the roles and responsibilities of CFIA staff, regulated parties (including operators of federally registered establishments) and other stakeholders interested in the CFIA Meat Programs are described in this chapter.

This chapter also gives an integrated overview of the CFIA Meat Programs Inspection System (MPIS).

** Please note that the use of MERLIN hyperlinks refer to an internal CFIA Intranet site for staff use only.

1.1. Objectives of the CFIA Meat Programs

The portfolio of the Minister of Agriculture and Agri-Food of the Government of Canada includes the CFIA, which is under the direction of the President of the CFIA.

In April 1997, the Parliament of Canada passed the *Canadian Food Inspection Agency Act* creating the CFIA. The CFIA is responsible for the administration and enforcement of laws as described in section 11 of the *Canadian Food Inspection Agency Act*, including the current Meat Programs requirements under the MIA and its *Regulations*.

The CFIA Meat Programs functions with the collaboration of a wide variety of stakeholders. Within this environment of shared responsibilities, the CFIA's top priority is to ensure consumer health and protection through the enforcement of national and international food safety and inspection standards.

At the national level, as part of its regulatory policy development and implementation, CFIA Meat Programs consults all necessary stakeholders such as: producers, processors, consumers, unions, exporters, importers, scientific community and other Federal, Provincial and Territorial authorities.

At the international level, the CFIA participates in the deliberations of major international organizations related to Meat Programs including the Codex Alimentarius Commission (CAC) and the United Nations Food and Agriculture Organization (FAO). The CFIA also works closely with the World Organization for Animal Health (OIE), notably in the monitoring of reportable diseases. As a member of the World Trade Organization (WTO), Canada sets standards according to the Sanitary and Phytosanitary Measures Agreement (SPS), which states: "Regulations must be based on science, should be applied only to the extent necessary to protect human, animal or plant life or health and, should not arbitrarily or unjustifiably discriminate between countries where identical or similar conditions prevail".

International arrangements

Subsection 14(2) of the *Canadian Food Inspection Agency Act* says:

In exercising its responsibilities, the Agency may negotiate and enter into arrangements for the implementation of technical requirements for the international movement of products or other things regulated under an Act or provision that the Agency enforces or administers by virtue of section 11.

Contracts and agreements

Subsection 14(1) of the *Canadian Food Inspection Agency Act* says:

The Agency may enter into contracts, memoranda of understanding and other agreements with a department or agency of the Government of Canada or the government of a province and with any other person or organization in the name of Her Majesty in right of Canada or in its own name.

The objectives of Meat Programs are to ensure that, under the MIA and *Regulations*:

- registration, licensing and operator's control programs produce, pack and store, in an hygienic way, safe and suitable meat products, fairly labelled for the intent to use on Canadian and international markets (and, as necessary, initiate an effective recall of meat products from the market);
- ante mortem and post mortem examination and inspection of animals and meat products allow sick or otherwise unfit animals and, adulterated or otherwise unsuitable meat products to be identified, removed, segregated and disposed appropriately;
- standards and identification of edible and non-edible meat products are met;
- food animals are handled, slaughtered or killed under humane conditions; and
- meat products are imported under equivalent Canadian standards

Meat Programs activities are aligned with the CFIA [Corporate Business Plan and the Report on Plans and Priorities](#).

1.2. Meat Programs Framework

In order to keep pace with internal and external issues emerging in the CFIA operating environment, CFIA Meat Programs are subjected to regular changes of legislative, regulatory or technical and administrative nature.

The CFIA's Policy and Programs Branch provides oversight and policy direction for the continuous improvement, development and design of effective and efficient, science-based systems, utilizing the technical, scientific analysis expertise of a national network of Meat Programs specialists, as well as experts from other areas, such as Science, International Affairs, Enforcement, Legal, Communication and Human Resource specialists.

Priorities of the CFIA Policy and Programs Branch are to:

- establish policies and strategic directions in order to advance and support Agency and government priorities;
- develop and design programs, tools and approaches that enable effective front-line service delivery; and
- ensure continuous improvement in CFIA program delivery.

Policies and programs keep pace with current science and the evolution of the meat industry.

Minor modifications and interpretations are developed and information is disseminated to internal and external stakeholders expediently.

Major policy changes and extensive new policies take longer to develop as they are subject to a more complex consultation process on a wide variety of issues, which may involve national and international scientific and standard evaluation, risk analysis, following cooperation with other CFIA branches (such as Legal, Laboratories, Operations, Science), as well as a pilot project.

In some cases, a modification may be required that does not allow time for the usual consultation process. Such a need might arise in emergencies involving health, safety or other critical concerns and precautionary principle application.

1.2.1. *Meat Inspection Act*

The *Constitution Act, 1867* distributed the legislative powers of Canada between the Parliament of Canada and the legislature of the Provinces (Part VI, sections 91 to 95). The Legislatures of the Territories exercise legislative authority through delegation from the Parliament of Canada.

Making a new law, whether by obtaining Parliament's assent to a Bill or by making Regulations, is just one of several ways of achieving governmental policy objectives. Acts and Regulations are interdependent and are developed in conjunction with one another. An Act generally sets the regulatory framework and delegates the authority to develop the details and express them in Regulations. When Regulations are developed under an existing Act, care is taken to ensure that they fall within the authority granted by the Act.

The MIA is an Act of Parliament that states the general purpose of the legislation and contains interpretations, prohibitions, regulation-making powers for the governor in council and various administrative provisions, including powers of inspection, seizure, detention and forfeiture.

The MIA also contains penalties for contravening the Act or Regulations and explains the prosecution procedure. The current Act constitutes the legal basis upon which federal meat inspection is carried out in establishments registered under the Act.

The legislation deals with the import, export and inter-provincial trade of meat products, the registration of establishments, the inspection of animals and meat products in registered establishments and the standards for those establishments and for animals slaughtered and meat products prepared.

The current MIA was assented to on May 16, 1985, as SC 1985, ch. 17, and is now cited as RSC 1985, C.25 (1st Supp).

Amendments to the MIA fall under the purview of the Minister and are subject to the "[Guide to Making Federal Acts and Regulations: Cabinet Directive on Law-Making](#)".

Minor, non-controversial changes to the MIA or its Regulations which do not involve a penalty or financial matters and are not substantive in nature (correction of a spelling mistake or addition of a few words for clarification), are made in an omnibus miscellaneous amendment bill with a simplified procedural process. In all other cases, with respect to legislative amendments, the principle of proportionality is followed; those considered low impact require considerably less analysis and development than those having a high level of impact.

The MIA is officially published in the [Canada Gazette, Part III](#).

1.2.2. *Meat Inspection Regulations, 1990*

While the MIA states the general purpose of the legislation, the MIR are more detailed and specific as to what is required and what has to be done. The MIR are amended by an Order in Council and replace the former regulations, which came into force on May 14, 1990 (SOR/90-288) and were published in the **Canada Gazette, Part II** on June 6, 1990.

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 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.

The "[Cabinet Directive on Streamlining Regulation](#)", developed by the Privy Council Office, came into effect April 1, 2007, and provides guidance to CFIA officials on the regulatory process as well as planning and carrying out effective consultations with stakeholders during the development of regulatory proposals. This directive introduced several key improvements, including a more comprehensive management approach with specific requirements for the development, implementation, evaluation and review of regulations.

The CFIA's Regulatory, Legislative and Economic Affairs have developed a regulatory development guide that assists the CFIA in its goal to maintain a current and responsive regulatory framework through a systematic and holistic approach to the creation and amendment of legislation. The process may be initiated when a problem (excluding miscellaneous and emergency Regulations subject to an expedited process) or need is identified, either internally or externally.

Regulatory initiatives or proposals are published in a draft form in the [Canada Gazette, Part I](#).

This allows those who have been consulted and others who are interested to see exactly what the proposed regulation stipulates. Generally, there is a comment period of 30 days. All draft regulations published in the **Canada Gazette, Part I** are accompanied by a Regulatory Impact Analysis Statement (RIAS), which describes the initiative and its anticipated impact, giving interested parties a basis for comments. Part II contains regulations that have been enacted as well as other classes of statutory instruments, such as orders in council, orders and proclamations. Each document has an SOR (Statutory Orders and Regulations) number or an SI (Statutory Instrument) number. Please note the [list of all recent amendments to regulations that were initiated by the Canadian Food Inspection Agency](#).

Part III contains the most recent public Acts of Parliament (bills) and their enactment proclamations.

For more information about the Canada Gazette, please see the [frequently asked questions](#).

The Department of Justice is responsible for maintaining the Consolidated Acts and Regulations for the Government of Canada.

Please note, as of June 1, 2009, all consolidated Acts and regulations on the Justice Laws Web site are "official", meaning that they can be used for evidentiary purposes.

See a [complete listing of all of the Acts and Regulations that the CFIA is responsible for](#).

1.2.2.1. Exemption of Meat Products Under Paragraph 3(1)(i) of the MIR

- (1) The following foods containing a meat product are exempted from the operation of sections 7, 8 and 9 of the MIA:
 - a) Pork and beans.
 - b) Traditional bakery products including plum pudding (Note: does not include bakery products with a meat topping or filling).
 - c) Salad dressings.
 - d) Dairy-based dip.
 - e) Cheese containing 3% or less of added meat product provided:
 - the meat utilized in the cheese originates from an establishment registered in accordance with the MIR or its foreign equivalent;

- a statement on the label of the cheese reflects the origin of the meat product, and;
 - the cheese containing the meat product was manufactured in an establishment inspected by the Canadian Food Inspection Agency or its foreign equivalent.
- f) Foods, other than meat products, fried in animal fat.
 - g) Potato-based foods such as perogies containing not more than 3% meat products.
 - h) Flavouring and seasoning preparations.
 - i) Fish products in which the only meat product is rendered animal fat.
 - j) Capsules, tablets and retail size containers of liquid and powder-concentrates, containing meat or meat by-products, that are intended and labelled for sale as pharmaceuticals or pseudopharmaceuticals rather than as food products.
 - k) Foods containing 2% meat product or less, calculated on the basis of the cooked weight of the meat product.
- (2) Mincemeat containing a meat product may be eligible for exemption from the operation of sections 7, 8 and 9 of the MIA.

Applications for exemption from the MIA shall include a label of the product and, on the manufacturer's letterhead, the recipe indicating the percentage of every ingredient used as well as the method of preparation of the product. The request for exemption, along with the relevant documents, shall be addressed to the Director, Meat Programs Division, Canadian Food Inspection Agency, 1400 Merivale Rd, Ottawa, Ontario, K1A 0Y9.

Please note that this letter of exemption does not exempt the holder from requirements under other divisions of the CFIA or other government departments. These products are also regulated by Health Canada through product-specific regulatory programs, which are administered under the authority of the *Food and Drugs Act* and *Food and Drug Regulations* and by the CFIA under the *Health of Animals Act* and *Health of Animals Regulations*. It is the responsibility of the prospective importer or licensee to be in compliance with any additional import requirements or restrictions associated with the importation or licensing of a commodity for human use. Specific conditions by type of product can be found in the [Automated Import Reference System \(AIRS\)](#).

1.2.2.2. Departmental Consolidations

A departmental consolidation contains all amendments to the Act and Regulations up to the date of the consolidation, providing a ready reference. The warning note on the inside of the front cover of the departmental consolidated copy of the MIA and MIR is a standard warning indicating that the pages are not the official Canada Gazette copy and may contain minor errors. In court proceedings lawyers must use the official version of the Regulations contained in the **Canada Gazette, Part II** that is, the Regulations made and published in June 1990, plus each separate amendment that has been made and published after that date.

1.2.2.3. Incorporation by Reference in the MIR

Incorporation by reference is a drafting technique that allows the inclusion of other legislative text without reproducing the material word by word within the MIR. The material is not only referenced, it is also incorporated into the Regulations.

The MIR incorporate by reference other applicable legislative and technical documents, including:

- Federal legislation:

- *Food and Drugs Act and Regulations;*
 - *Health of Animals Act and Regulations,*
 - *Consumer Packaging and Labelling Act and Regulations;*
 - *Canadian Agricultural Products Act,*
 - *Canadian Food Inspection Agency Act,*
 - *Canadian Food Inspection Agency Fees Notice;*
 - *Meat Products Inspection Fees;*
 - *Weights and Measures Act;*
 - *Egg Regulations;*
 - *Processed Eggs Regulations;*
 - *Fish Inspection Regulations;*
 - *Feed Regulations;*
 - *Pest Control Products Act;*
 - *Official Languages Act;* and
 - *Canada-United States Free Trade Agreement Implementation Act.*
- CFIA Manuals:
 - Food Safety Enhancement Program (FSEP) Manual; and
 - Meat Hygiene Manual of Procedures (MOP).
 - Other documents:
 - Master Agreement between the Treasury Board and the Public Service Alliance of Canada; and
 - Code of Practice for the Care and Handling of Farm Animals.

As incorporations may be ambulatory (updated on a regular basis by the responsible regulatory authority or another independent authority) readers must ensure that the correct, most up-to-date material is consulted.

1.2.2.4. Meat Hygiene Manual of Procedures (MOP) and Directives

The MOP is divided in specific chapters which elaborate on MIR requirements and may include: specifications, classifications, illustrations, graphs, test methods, procedures, operational standards, safety standards, performance standards, criteria relevant to the application of the regulations and examples of how the regulations apply.

Interested parties may order a print copy or may consult [an electronic version of the Meat Hygiene Manual of Procedures and amending directives](#).

Meat hygiene directives (MHD) are issued as needed to amend this manual and office consolidations of the MIA and MIR. Each MHD is identified by a number composed of the calendar year followed by a figure indicating the order in which it was issued.

Explanatory or informative memorandums may be issued periodically to provide further details on Meat Programs requirements. They may be incorporated into the MOP at a later date, as appropriate.

The MOP has been designed to promote collaboration of readers and users in reaching Meat Programs objectives. Questions and any suggestions for improvement may be submitted to the Director or otherwise specified in specific chapters of the MOP and other reference materials.

The reader should note that for a complete source of detailed documentation, this manual should be consulted in conjunction with the appropriate legislation, manuals and reference to other complementary materials, such as the Meat Cuts Manual.

1.2.2.5. Meat Cuts Manual

The Meat Cuts Manual provides essential guidance to all stakeholders in complying with "common name" labelling requirements to identify meat cuts (MIR, section 94).

The manual's common names for meat cuts were developed by the CFIA in cooperation with industry, learning institutions, and other government agencies.

The definitions enclosed in the [Meat Cuts Manual](#) establish limits within which these cut names may be used.

1.2.2.6. Grade Names and Standards for Poultry Carcasses

Poultry grading is optional for operators. Where applicable, requirements to the [Canadian Agricultural Products Act, Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations](#) are then to be implemented.

The Canadian Poultry Grading Standards Manual provides policy guidance for processed poultry and is used by inspectors to verify compliance.

1.2.2.7. Food Safety Enhancement Program (FSEP) Manual

FSEP is a multi-commodities CFIA program to implement HACCP principles of the Codex Alimentarius Commission.

The [FSEP manual](#) is essential for operators of federally registered establishments in developing their control programs and HACCP plans, required under MIR sections 29 and 30.1

1.2.2.8. Code of Practice for the Care and Handling of Farm Animals

Recommendations for farm animal welfare are contained in the [National Recommended Codes of Practice for the Care and Handling of Farm Animals](#).

1.3. CFIA Staff

1.3.1. Authority

Under section 13 of the *Canadian Food Inspection Agency Act*, the President has the authority to appoint employees, set the terms and conditions of employment and assign duties to them. The President may also designate any person or class of persons as inspectors, analysts, graders, veterinary inspectors or other officers for the enforcement or administration of any act or provision that the agency enforces or administers by virtue of section 11, in respect of any matter referred to in the designation.

The inspector on duty with an identification card has the authority for law enforcement relevant to Meat Programs. CFIA inspectors responsible to deliver the CFIA Meat Programs mandate, derive their regulatory powers from the various Acts that they enforce, such as:

- the MIA;
- the *Health of Animals Act*;
- the *Canada Agricultural Products Act*;
- the *Consumer Packaging and Labelling Act* as it relates to food; and
- the *Food and Drugs Act* as it relates to food.

Other legislation may also apply to certain federally registered establishments, depending on the type of operations found within the establishment.

1.3.1.1. Conflict Between CFIA Inspectors and Operators or Their Employees

Situations may arise that have the potential to lead to conflict between an inspector and an operator or a plant employee. It is essential that all parties make every effort to defuse these situations and prevent escalation into something more serious.

To minimize potential conflict situations, both inspectors and operators must be fully aware of their respective roles and responsibilities:

- CFIA inspectors and official veterinarians are charged with the responsibility of verifying compliance with relevant legislation. At the same time, with respect to subsection 13 (1) of the MIA they must ensure that any demand made of the operator is realistic, supportable and timely. In performing their duties, CFIA staff must comply with the requirements of the Treasury Board Secretariat [Policy on Legal Assistance and Indemnification](#).
- Operators have undertaken, at the time of licensing, the responsibility of maintaining and operating the registered establishment in accordance with the legislation. At the same time, with respect to subsections 13(2) and 14(1) of the MIA, operators are also responsible for the actions and conduct of their employees including compliance to specific instructions and activities under the authority of the CFIA inspector or official veterinarian provided in the MIA and MIR.

While differences of opinion can be positive as parties seek a means towards resolution, to prevent further escalation it is important that mutually agreed upon procedures for conflict resolution be established and adhered to, which includes contact persons at different levels for both parties.

In the event problems arise that do not fall into the category of potential conflict situations listed below, please contact the Regional Director for specific advice as to how to resolve a particular problem; or your Inspection Manager for more detailed information on those identified here.

1.3.1.1.1. Refusal to Carry Out a Legitimate Request

Normally, requests should be channelled through a foreman, but on occasion in emergency situations (food safety, etc.), they may have to be made directly to an employee.

- Do not argue with an employee.
- Go away and check your facts.
- Notify the employee's supervisor.
- If the refusal is upheld by the supervisor, check your facts again.
- Inform your own supervisor or Inspection Manager who in turn will contact the operator.
- If the refusal is upheld at this level, then the matter is to be referred to the Regional Director, who, if unable to resolve the problem, will issue instructions regarding any action to be taken.
- In every instance, complete documentation of the incident must be prepared and kept on file under CFIA control, with a copy forwarded to the Regional Director.

1.3.1.1.2. Serious Verbal Abuse or Threats

- Do not respond; keep calm and leave the scene.
- Notify your supervisor or Inspection Manager, as appropriate, of all relevant facts and of any witnesses to the incident; complete a precise, written report as soon as possible.
- The contacted supervisor or Inspection Manager is to meet with operator at the earliest opportunity, present the facts to the operator and request, in writing, that appropriate corrective measures will be taken and that recurrences will not be tolerated.
If the above written statement cannot be obtained, or if operator itself is involved, the matter is to be referred to the Regional Director, who will issue instructions regarding action to be taken, and will decide if the police should be involved.

- In every instance, complete documentation of the incident must be prepared and kept on file under CFIA control, with a copy forwarded to the Regional Director.

1.3.1.1.3. Physical Assault

- Never retaliate, except in self-defence.
- Seek medical aid if required.
- Report the incident to the supervisor and Inspection Manager as soon as possible.
- The Inspection Manager should assess the situation by obtaining the fullest information possible. If it can be determined that the remainder of the CFIA inspection staff is at risk, the Inspection Manager should order their immediate withdrawal to the office. The inspection manager shall also inform the Regional Director of the incident and any action taken.
- Document all relevant facts and the statements of witnesses as soon as possible.
- Forward all related documents to the Regional Director.
- The Regional Director, after having carefully reviewed all information with legal advice, is responsible for contacting operator and, if necessary, the police.
- If it is found necessary to suspend CFIA inspection services and collect stamps, the CFIA inspection staff should remain in a safe place until advised to return by the Regional Director.

1.3.1.1.4. Damage to Government or Personal Property

All such incidents, together with any relevant information and names of witnesses, are to be reported immediately to the Inspection Manager, who, after consulting with the Regional Director, will decide upon the action to be taken.

1.3.1.1.5. Culpability

It is important to note that the procedures listed above all imply that the fault rests entirely with the operators or their employees. With respect to the MIA, including subsections 13(2) and 14(1), operators who fail to comply may be notified by an inspector of the existence of grounds for suspension of an operator's licence (see Chapter 14 of the MOP).

The above procedures will require modification if it becomes apparent that a CFIA inspector provoked an incident or was equally to blame for an escalation. In these instances, the CFIA may withdraw its support in the event of legal action and the CFIA inspector may be subject to disciplinary action.

1.3.1.2. Provision of CFIA Inspection Services During an Industrial Dispute Involving the Employees Working in a Federally Registered Establishment

The picketing of federally registered establishment premises by striking operator's employees during a legal strike is a legal activity. Its purpose is to advise other employees and clients of the employer that a labour dispute is in progress. Picket lines are also encountered in cases of lock-out.

When picket line activity commences at a worksite, inspectors should report such activity to their immediate supervisor and to the Inspection Manager. Remember, individual pickets may talk to CFIA inspectors in order to persuade them to respect their picket line. Remember, too, that when confronted with such picket line activity, inspectors should not provoke pickets or argue the merits of the situation. Their sole purpose is to report to work and to perform their normal duties, and this may require them to cross a picket line.

However, the CFIA inspector who encounters interference or harassment by pickets at a worksite of a sufficiently serious nature as to arouse concern for his or her personal safety should go to a nearby telephone and report the situation to his or her immediate supervisor or Inspection Manager, and await further instructions.

The Inspection Manager will meet with the operator, union officials and local law enforcement authorities to clearly define the role of the CFIA inspection staff and the necessity of access to the federally registered establishment to provide services.

Agreement should be reached by all parties in the dispute, whereby the following procedure is to be followed:

- CFIA inspection staff will identify themselves to the strike captain and listen to the captain's request to respect the picket line.
- CFIA inspection staff are to give a reply of neutrality and non-involvement and the necessity to cross the picket line to report for duty at their work station.
- The Inspection Manager must be assured of the presence of a law enforcement officer at the picket site for the safety and security of inspection staff.

Until an agreement is reached, CFIA inspection services to the federally registered establishment should be suspended. In some very volatile situations, use of non-resident inspection staff using government cars may be necessary to protect normally assigned staff and defuse a potentially dangerous situation. In other situations, legal strikes at federally registered establishments may result in a suspension of operations, so that daily visits to the federally registered establishment by inspection staff may not be necessary.

1.3.2. Health and Security

CFIA staff working in federally registered establishments are protected under the Canadian Labour Code, Part II and Regulations of Health Canada. For more information contact your area Occupational Safety and Health (OSH) Coordinator and the [Occupational Health and Safety web site](#).

Ergonomic studies are sometimes needed and incorporated in the appropriate sections of the MOP, as requirements to provide inspection services.

1.3.3. Training

The Human Resources Branch and Learning Division are responsible for professional and technical development and for issuing and updating the modules contained within the National Meat Hygiene Training Program.

Consult [the full Learning Policy](#).

The main objectives of the CFIA Learning Policy are to actively develop knowledge and competencies, encourage lifelong, continuous learning, promote and provide learning opportunities, and ensure training is managed strategically to support CFIA's business objectives.

The National Training Initiative (NTI) is initiated when an evaluation process has determined that a national training need exist due to a major modification to the Meat Program (e.g. new inspection programs, technologies, responsibilities and verification/reporting requirements). Training material is developed under the supervision of the national Meat Programs specialist and train-the-trainer sessions are provided to designated area trainers.

There are a number of commodity-specific inspection programs that require veterinarians and/or inspectors to be certified (e.g. Meat Imports, MPIP, HIP-Swine and HLIS-Beef). Protocols have been created for these programs according to the Guidelines for Creating Staff Certification Protocols.

At the area office level, managers are responsible for implementing the national new employee training program as per the requirements define in Volume 1 - Implementation Guide, professional development (in-house or outside) and updating skills required due to major program modifications. The National Meat

Hygiene Training Program: Volume 1 - Implementation Guide is available through the URL indicated below.

Area-specific training sessions such as wet-labs and on-site sessions may be developed at the area office level by the Meat Programs specialist. Targeted "refresher" courses may be provided on-site, as required.

Consult the [CFIA National Meat Hygiene Training Program](#) for more information.

1.4. Meat Programs Delivery

The Vice-President Operations Branch, Area Executive Directors and Regional Directors are the main authorities responsible for the implementation of CFIA Meat Programs with operational support from national, area, regional, front-line staff, and additional expertise from Meat Programs, Laboratory, Enforcement, Legal, Communication, Human Resources and Finance specialists.

Front-line delivery service is provided to a large variety of stakeholders and regulated parties, such as other authorities, associations, industries, consumers, importers, exporters, travelers and operators of federally registered establishments. It may also involve, as needed, services integration with other International, Federal, Provincial or Territorial authorities including:

- [Emergency management](#)
- [Food emergency response](#)
- [Investigation services](#)
- [Import service centers](#)
- [Label and recipe registration](#)
- [Safety and security at the border](#)
- [Bilateral arrangements with Provincial /Territories](#)

1.4.1. Delivery of Meat Programs Inspection Services in Federally Registered Establishments

In federally registered establishments, Meat Programs front-line delivery services are provided by assigned CFIA inspectors and official veterinarians.

Registered establishments are located in administrative regions under the CFIA supervision of Food Processing Supervisor (FPS), Regional Veterinary Officer (RVO) and Inspection Manager (IM).

The Regional Director (RD) is responsible for the results of the CFIA Meat Programs delivery (outcomes under the performance management framework) in their administrative region and is accountable to the Area Executive Director (ED), Operations.

The Meat Programs activities in federally registered establishments include:

- registration and inspection of slaughter, processing and storage establishments;
- delivery and renewal (or conditional) of operator licence;
- HACCP system and control programs verification;
- ante and post mortem inspection;
- sampling and laboratory testing for residues;
- recipe and labelling registration;

- fair labelling and recall verification;
- inspection of imported meat products;
- inspection of meat products for Canadian and export markets; and
- exports certification.

In November 2005, Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) standards from the Codex Alimentarius Commission incorporated in the CFIA Food Safety Enhancement Program (FSEP) Manual became mandatory in all CFIA registered establishments under the MIR.

The Compliance Verification System (CVS) is a tool developed for CFIA inspection staff to assess operators compliance to regulated requirements for food safety (HACCP), non-food safety (e.g. identification, labelling and animal welfare), export and systems design in an efficient and uniform verification systems approach (more details are available in the MOP Chapter 18).

CVS is part of the Meat Programs Reform initiative and is designed to:

- integrate Meat Programs inspection activities (tasks) into one system;
- highlight regulated party accountability;
- focus CFIA activities on compliance verification;
- provide CFIA inspection staff with clearly defined tasks to enhance uniform delivery;
- verify that the operator's written programs are implemented and effective to meet regulatory requirements; and
- support the strategic direction of the CFIA business plan to move regulated party and government towards a more science-based risk management system.

1.4.2. Frequency of CFIA Inspection

During scheduled work shifts, the minimal inspection frequency required to ensure appropriate completion of ante mortem inspection, post mortem inspection and CVS tasks in federally registered establishments is as follows:

1.4.2.1. Slaughter Activities

Under subsection 128 (2) of the MIR, the Director, Meat Programs determines standards on the number of inspection stations that is required for slaughter activities in federally registered establishments, for every scheduled work shift.

CFIA staffing standards for ante and post mortem stations, examination (operator) and inspection (CFIA), required for slaughter are described under chapters 17 (red meat, ratite) and 19 (poultry, rabbit) of the MOP.

Every establishment which is federally registered for slaughter activities is assigned an official Veterinarian in Charge (VIC) for both ante mortem and post mortem inspection stations (screening and detailed inspection) and for functional supervision of the operator's responsibilities including ante mortem and post mortem examination.

The delivery of Meat Programs in a slaughterhouse complex, in administrative regions, is under the supervision of a Regional Veterinary Officer (RVO) and an Inspection Manager (IM) (see Quality Management System [QMS] under section 1.5.1).

Multiple Inspection Stations

Where multiple inspection stations are required, at least one competent CFIA slaughter inspector (SI) is assigned for ante mortem and post mortem inspection (screening) under functional and line supervision

of the VIC. Federally registered establishments with more than one scheduled work shift are assigned additional appropriate CFIA staff (SI, OV) per shift under the supervision of the VIC.

When competent SI are performing such duties an official veterinarian (OV) must be available within a reasonable period to fulfil their specific veterinary tasks (detailed inspection and providing instructions) taking into considerations various risk factors including:

- animal status (compromised animal, emergency, welfare, behaviour);
- nature of disease (OIE list A, B, zoonosis, transport under Health of Animal permit or license, distress);
- contamination (risk of contamination or propagation, residue program, tissue deterioration); and
- operation (volume, holding capacity, assistance, information, impact on normal operation).

More or less inspection stations may be required based on workload considerations, risk analysis, available facilities or importing countries requirements (specifications in MOP Chapter 11) conditional to subsections 128 (3) to (5) of the MIR.

Under normal conditions, the OV or VIC need not to be present at the time of ante mortem inspection or at all times during post mortem on every inspection station. However, the VIC must regularly satisfy themselves (including QMS activities) that the assigned SI and other OV are carrying out proper ante mortem and post mortem inspection (screening and detailed inspection). This includes supervision of the operator's ante mortem examination and operators authorized under section 29.1 of the MIR to operate a shared inspection program or a post mortem examination program to ensure specific instructions have been followed. This program must also ensure the process is under control with satisfactory results, including information on animals/flocks is available and that indicates no food safety issues, satisfactory health status and that their welfare is ensured (refer to MOP Chapter 19).

Under subsection 67(3) of the MIR, no food animal shall be slaughtered in a federally registered establishment unless the slaughter has been authorized by an assigned SI or an OV [e.g. ante mortem performed on animals within 24 hours, any animal requested by CFIA to be presented for inspection, missing information on animal or flock sheet, held animal, emergency, instructions from an official veterinarian (see scheduled work shift agreement, slaughter, under section 1.4.4.4)].

Where possible, the SI and OV are assigned on a staggered schedule of operations under the supervision of the Inspection Manager (refer to section 1.4.4.3).

CVS tasks are also scheduled for other specific activities related to slaughterhouses.

Note:

- The CFIA may provide inspection services to establishments operated under Federal / Provincial / Territory agreements (refer to F/P/T agreements).
- For veterinary meat certification requirements, refer to MOP Chapter 11.

1.4.2.2. Processing activities

Under subsection 128 (1) of the MIR, the Director, Meat Programs, in respect of an establishment federally registered for the processing or packaging and labelling of meat products, determines the minimum number of hours of inspection that is required per year for each scheduled work shift.

The minimum number of hours of inspection to complete the tasks is 390 hours annually. For federally registered establishments with more than one shift, the annual total of 390 hours is spread over all shifts.

Every establishment federally registered for processing activities or packaging and labelling of meat products, on one or more scheduled work shift, is assigned a responsible CFIA food processing inspector (FPI) under functional and line supervision of a food processing supervisor (FPS). In order to complete

their tasks during the regular working hours, the number of establishments under the supervision of FPI may vary in each complex of federally registered establishments (meat processing complex). Where preferable, exclusive processing shifts in slaughterhouses may be part of a meat processing complex.

The delivery of Meat Programs in meat processing complexes, in administrative regions, is under the supervision of FPS and an Inspection Manager (IM) (see QMS under section 1.5.1).

In a HACCP environment, CVS visits for control programs implementation are scheduled in federally registered establishments for processing activities when meat is being worked on or packaging and labelling of meat products occurs, with a frequency appropriate to achieving the objectives of Meat Programs. During the development of visit schedules the following must be considered:

- the task to be conducted;
- the risk associated with the operations conducted on each shift:
 - regular working hours in one working shift: an inspector must visit the establishment at least once a week;
 - week-ends: at least one visit each month must occur on Saturday or Sunday; and
 - two (2) or three (3) working shifts: visits must be scheduled to cover all shifts at least once a month;
- the volume of production conducted on each shift;
- the establishment history of compliance, including testing, recall; and
- other available information, tasks or activities.

FPI, or, as required, OV, are assigned for additional visits for other tasks or activities (e.g. HACCP design, sampling, recalls, complaints, import and export operational requests, operational request of overtime, export requirement, investigation). As required, FPI may be part of a team of specialists (e.g. HACCP, Meat Programs, CFIA investigator).

Importing countries requirements may require an increased frequency (for more information on foreign countries specifications see MOP Chapter 11).

Where possible, FPI are assigned on an staggered schedule of operations under the supervision of the Inspection Manager (IM) (refer to section 1.4.4.3).

1.4.2.3. Storage activities

Every establishment federally registered for stand alone storage activities is integrated in a CFIA administrative complex of establishments and, is assigned a responsible CFIA food processing inspector (FPI).

CVS tasks are split over the quarterly period during regular working hours.

Where possible, the FPI is assigned on a staggered schedule of operations under the supervision of the IM (refer to section 1.4.4.3).

1.4.3. Exceptional circumstances

Flexibility in providing reasonable CFIA inspection services in federally registered establishments during exceptional circumstances requires priority consideration.

A government-industry committee has reviewed this matter and has established priorities for inspection coverage in cases of reduced availability of CFIA inspection staff.

In all circumstances, CFIA staff or the operator must contact identified CFIA staff as soon as possible to manage the situation appropriately.

The following should be viewed by managers responsible for operations as a guideline in determining the allocation of inspectors and official veterinarians.

1.4.3.1. First Priority: Animals Already Slaughtered

This section concerns only establishments federally registered for slaughter activities which, under normal conditions, start operations (sticking, dressing) on animals that have undergone an ante mortem inspection in the last 24 hours, before the official veterinarian on duty reports for work (staggered schedule of operations).

As soon as it becomes apparent that the official veterinarian will not be reporting for duty, carcasses from animals already slaughtered should be dressed and then inspected by a CFIA inspector according to standard procedure. Any carcass and its parts that would normally be held for veterinary diagnosis and disposition should be identified and retained in such a way as to maintain their identity until an official veterinarian has inspected them.

Alternatively, with the authorization of a CFIA inspector, they may be handled as condemned material by the operator, in accordance with paragraph 88. b) of the MIR. Where it is determined by the area executive director (Operations) that some time may elapse before an official veterinarian is available, instructions should be given to refrigerate the carcasses and its parts. In all instances, adequate segregation from meat products already approved for human consumption must be maintained.

1.4.3.2. Second Priority: Humane Considerations

1) The Slaughter and Inspection of Cripples and Downers

These animals are to be slaughtered and inspected without undue delay. If the veterinary inspection is not immediately available, the slaughter and inspection of such animals is to proceed under the auspices of a CFIA inspector who has received oral instructions from an official veterinarian or written instructions in the form of an emergency procedure prepared by the official veterinarian at the federally registered establishment in compliance with subsection 67 (7) of the MIR and BSE Policy in order to prevent any unnecessary animal suffering.

The animals will be disposed of in accordance with the official veterinarian's instructions, which may include being handled as condemned material. The CFIA inspector will conduct an ante mortem inspection and record the findings in order to provide information to the official veterinarian, who will in due course undertake the detailed ante mortem inspection. All such animals are then to proceed to slaughter. The dressed carcass and all its parts are to be identified and held for subsequent detailed post mortem veterinary inspection and disposition or treated as condemned as outlined in the first priority.

2) The Slaughter and Inspection of Other Animals Already on Premises

In the event that no official veterinarian is available, the slaughter of animals that have already received veterinary ante mortem inspection may proceed in the normal manner. In the case of poultry, the CFIA inspector can authorize the slaughter of birds, if the advanced copy of the flock sheet has been previously reviewed by the OV. The CFIA inspector shall examine other animals, and any lots or individual animals determined by the CFIA inspector or the operator, in accordance with subsection 67 (6) of the MIR, that show deviations from the normal behaviour or appearance, shall be set aside for slaughter at the end of operations, which will permit veterinary inspection before slaughter.

Carcasses screened out on post mortem inspection may be retained in the manner described in the first priority for later veterinary diagnosis and disposition, or may be handled by the operator as condemned material with the authorization of a CFIA inspector, in accordance with paragraph 88 b) of the MIR. In the event that the number of CFIA inspectors available is reduced, slaughter operations shall proceed at a rate compatible with the CFIA inspection staff available. Where found desirable, the official veterinarian

may, in writing, permit animals to be removed from the establishment, pursuant to subsection 43 (1) of the MIR.

Taking into account animal health concerns and the type of holding, feeding and watering facilities available at federally registered establishments and the variations among different animals to sustain themselves, CFIA staff must be allocated in a subsidiary priority for the slaughter and inspection of animals already on operator's premises, as follows:

1. poultry;
2. hogs;
3. horses;
4. small stock (sheep, lambs, goats and calves*); and
5. cattle.

*Note: Young calves have priority over hogs.

1.4.3.3. Third Priority: Export Commitments

Meat products derived from animals already slaughtered and approved are to be inspected by available CFIA inspectors and export documents prepared. Export certificates are to be signed by an official veterinarian.

1.4.3.4. Fourth Priority: Unusual Emergency Slaughter Situations

In the event of some disaster (flood, fire, etc.), emergency slaughter of a number of animals may be required. CFIA staff would have to be allocated to accommodate such an occurrence.

In some emergencies, an abnormal situation requires prompt action beyond normal procedures in order to prevent injury or damage to people, livestock, property or the environment. In response to the *Emergency Preparedness Act*, the *Emergencies Act*, the *National Support Plan* and the *Federal Policy for Emergencies*, the CFIA has taken coordinated action with Agriculture and Agri-Food Canada, Provincial and Territorial departments of Agriculture and other agri-food sector stakeholders within the framework of the [Food and Agriculture Emergency Response System \(FAERS\)](#).

1.4.3.5. Fifth Priority: Restricted Regular Operations

In the event of a prolonged shortage of available CFIA inspection staff, staff allocation would be made to accommodate regular slaughter and processing operations as much as possible.

Shortage of Official Veterinarians:

Scheduling of available official veterinarians would have to mainly take account of ante mortem inspection of screened out animals and delayed final post mortem inspection of held carcasses. These activities are, in turn, dependent on the time of arrival of animals at registered establishments, the geographic location of the establishments, the species involved, and the capacity of the plant to retain heads, organs and dressed carcasses for final veterinary disposition.

Shortage of CFIA Inspectors:

CFIA managers will determine to what extent inspection services can continue to be offered for slaughter and processing activities, largely on the basis of three factors: the speed at which post mortem inspection can be performed, the amount of support that can be provided to inspection staff by operator's employees for technical duties related to inspection functions including the existing authorization to operate a shared inspection program or a post mortem examination program, and the amount of inspection coverage that can be given to critical areas of meat processing operations.

Simultaneous Shortage of Both CFIA Inspectors and Official Veterinarians:

Very little in the way of regular operations will be possible. The CFIA implements a contingency plan to deal with the situation (sanitary emergency, strike, etc.). In this event, priority will have to be given to returning animals already on registered establishment premises to the farms of origin or diversion into alternate slaughter facilities. Great care will have to be paid to the humane handling of cripples, downers, poultry and every effort should be made to accommodate their slaughter on the premises. Export inspection and certification services should be provided where possible, unless instructions to the contrary are received.

1.4.4. CFIA Meat Programs Inspection Fees

The Treasury Board of Canada has issued a [general cost-recovery and charging policy](#).

This policy governs the way departments and agencies charge for activities that have a private benefit.

Sections 24 and 25 of the *Canadian Food Inspection Agency Act* allow the minister to charge fees for services rendered or use of CFIA facilities.

On an international standpoint the Codex Alimentarius Commission says that the competent authority may legislate to include provisions on fees charged for services rendered.

The CFIA ensures that its receivables are properly managed by the [Accounts Receivable Management Policy](#).

The objective of this policy is to ensure that all CFIA accounts receivable are managed fairly, efficiently and effectively to recover such receivables and minimize the risk of loss to the CFIA.

Administration of this policy is a joint responsibility of the financial function under the Finance, Administration and Information Technology Branch and the operational components of the CFIA responsible for carrying out inspections, licensing, etc. Specific responsibilities and accountabilities for operations, programs and science Branch, staff Inspection Manager, Regional Director, Area Executive Director and Vice-President, are described in the policy.

In order to ensure that all services provided at registered establishments have been billed, the CFIA responsible inspector or the official veterinarian in charge indicates the number of inspection services provided for additional inspection on an hourly basis, including export, import, re-inspections, labels and recipes, overtime, analyses and tests during the month. The information is compiled on the appropriate forms and forwarded to the Regional Representative who notifies the National Accounts Receivable Center via e-mail at: ARCentre@inspection.gc.ca

Inspection fees for slaughter, processing and storage activities are fixed according to the scheduled work shift agreements and submitted to a slightly different process (refer to section 1.4.4.4).

1.4.4.1. Part 10 of CFIA Fees Notice

This part refers to [meat product inspection fees](#).

1.4.4.2. CFIA Fees Notice for Overtime

This part refers to:

- Section 32 of the MIR:

No food animal shall be slaughtered, no carcass dressed and no meat product processed, packaged or labelled in a registered establishment outside the hours of operation agreed to by the President and the

operator, unless the slaughtering, dressing, processing, packaging or labelling, as the case may be, is authorized by an inspector.

- Section 126 of the MIR:

Inspection of a registered establishment and the animals and meat products in it may be carried out outside a scheduled work shift or on a designated paid holiday, if

- (a) the operator of the registered establishment submits a written request to the Executive Director, in a form approved by the Agency; and*
- (b) [Repealed, SOR/2000-183, s. 35]*
- (c) an inspector is available to carry out the inspection.*

See [information on CFIA fees for overtime](#).

When an operator requests to work outside their approved work shift agreement and an inspector is assigned to the CFIA registered establishment, the operator is charged overtime. Overtime is defined as any time worked by CFIA employees in excess of their regular work hours (generally 7.5 hours per day). The minimum overtime fee that does not reflect the amount of time that an inspector spends at the establishment and travel time are not included in the calculation of overtime fees.

Requests for overtime must be presented by the operator to the Responsible Inspector or Veterinarian in Charge in advance in order for evaluation and planning of available resources. Overtime services provided must also follow the [Authorization of Overtime Policy](#).

1.4.4.3. Staggering of Inspection Time

Staggering of inspection time is a method used by inspection staff under the supervision of the Inspection Manager to reduce overtime hours and costs.

It may be appropriate for:

- inspection stations (staggered schedule of operations) in a slaughterhouse; or
- performing other CVS tasks for other activities in one or more federally registered establishments (meat processing complex), for one to various scheduled work shifts.

It may be used on a regular basis, or as needed, on the condition that the CFIA is notified sufficiently in advance for inspection needs and availability of CFIA staff.

1.4.4.4. Scheduled Work Shift Agreement

According to section 29 of the MIR, scheduled work shifts, as per section 125 of the MIR, is one of the conditions to license an operator. This means that any operator must have an agreement with the President (delegated to the Regional Director) on scheduled work shifts. The operator submits the proposed schedule to their Responsible CFIA Inspector or the Veterinarian in Charge for subsequent approval by the Regional Director.

The notification should include details to support the effective date and billing calculation changes.

Note 1. Part I: General

The purpose of the scheduled work shift agreement is to identify the regular working hours (time during which services are normally provided by employees of the CFIA at a particular service location) for the operator in the federally registered establishment. .

The scheduled work shift agreement constitutes the legal basis for the CFIA and the operator of an establishment registered under the MIR with regard to the calculation of prescribed inspection fees.

No amendment, whether an addition or deletion, may be made to the relevant clauses of this agreement (such as paragraph 4), sent by the Director, Meat Programs to the Area Executive Directors, operations.

Note 2. Part II: Scheduled Work Shift, Point 1.

The term of the agreement on scheduled work shifts shall not exceed that of the operator's licence. The agreement may expire before or at the same time as the licence, but not after.

The operator's licence is never issued for more than a year, and expires each year on March 31, but a license may be issued for less than a year (ending on March 31 or earlier) in certain situations (e.g. seasonal slaughters). On a regular basis the scheduled work shift is reviewed annually during the license renewal process or if the operator requests a change to the previously approved work shift agreement.

During that period temporary or permanent modification can happen, for example: an operator removes or adds one shift, modifies a shift, the hours or the nature of operations. The Responsible CFIA Inspector or Veterinarian in Charge must ensure that modifications:

- are reflected on the establishment agreement (CFIA/ACIA 3043), the operator's licence (CFIA/ACIA 4155) and the supplement to the agreement (CFIA/ACIA 4198); and
- maintain the legal status of the agreement on scheduled work shift.

Note 3. Part II: Scheduled work shift, Point 2.

CFIA normal working days are from Monday to Friday. Up to three shifts (day, evening and night) may be allowed.

Slaughter Activities

Paragraph 125 (a) of the MIR allows for a "slaughter shift" up to 7.5 hours per inspection station in one day and 37.5 hours per inspection station in one week, excluding meals times. A "slaughter shift" means a work shift during which the ante mortem inspection, the slaughter of animals and the post mortem inspection of carcasses is carried out.

Standards on the number of inspection stations are available in the MOP chapters 17 (red meat, ratite) and 19 (poultry, rabbit). Additional inspection station(s) may be agreed to by the Regional Director and the operator, within a scheduled work shift, on an annual basis or hourly basis, according to subsections 128(3), (4) of the MIR.

Work shift depends also on the starting and finishing times of staggered inspection stations. ., The time period at a specific station does not exceed 7.5 hours per day, excluding meal times. Otherwise, most of the time the first 15 minutes of ante mortem station and the last 15 minutes of post mortem inspection stations can be included within the regular scheduled work shift.

Processing activities, either simultaneous or separate from slaughter activities, are charged for each scheduled work shift on which the parties have agreed.

Processing Activities

The only impact of CVS program implementation on scheduled work shifts pertains to the inspection of establishments federally registered for the processing or packaging and labelling of meat products.

Subparagraph 125 (b)(i) of the MIR allows for a work shift, other than a slaughter shift, to be (i) up 7.5 hours in length when any hours of the shift occur before 6 am or after 6 pm and the total hours in one

work week do not exceed 37.5 hours (excluding meal times); **or** (ii) up to 12 hours in length between 6 am and 6 pm.

The following are examples of scheduled work shifts permitted under subparagraph 125 (b)(i) of the MIR:

- a) Hours of operation are Monday to Friday from 4:00 am to 12:00 pm (with a 30 min. meal time); or
- b) Hours of operation are Monday to Friday from 4:00 pm to 12:00 am (with a 30 min. meal time).

Subparagraph 125 (b)(ii) of the MIR allows for a work shift, other than a slaughter shift, to be up to 12 hrs in length if the entire shift occurs between 6:00 am to 6:00 pm.

The following are examples of scheduled work shifts permitted under subparagraph 125 (b)(ii) of the MIR:

- a) Hours of operation are Monday to Friday from 6:00 am to 3:00 pm; or
- b) Hours of operation are Monday to Friday from 8:00 am to 6:00 pm.

For establishments that operate longer than 7.5 hrs (excluding meal times) outside of 6:00 am to 6:00 pm, the total operation time must be divided into two or more scheduled work shifts.

For example, if an establishment operates Monday to Friday from 4:00am to 8:00pm, this time would have to be divided into at least two scheduled work shifts. One possible option would be to divide the time into two work shifts: 4:00 am to 12:00 pm (with a 30 min. meal time) and 12:00 pm to 8:00 pm (with a 30 min. meal time). Both of these shifts are allowed under subparagraph 125.(b)(i) of the MIR.

Another example of this situation is an establishment that operates Monday to Friday from 5:00 am to 5:00 pm. This time would have to be divided into two or more scheduled work shifts since a shift greater than 7.5 hrs in length (excluding meal times) cannot occur outside the hours of 6:00 am and 6:00 pm. One possible option would be to divide the time into two shifts: 5:00 am to 12:00 pm and 12:00 pm to 5:00 pm.

Storage Activities

For storage establishments, the hours during which the CFIA provides inspection services (i.e. the scheduled work shift) is limited to 7.5 hrs of inspection per day between the hours of 6:00 am and 6:00 pm from Monday to Friday. The CFIA fee is unique and no other scheduled work shift shall be agreed to.

An example of an acceptable scheduled work shift for a storage establishment is Monday to Friday from 7:00 am to 3:00 pm (with a 30 min meal time). Another example of an acceptable scheduled work shift for a storage establishment is 8:00 am to 4:30 pm (60 min. meal time).

Import and export inspection services as well as trichina control (freezers) remains under the direct control of a CFIA inspector. Operational requests may require a substantial amount of time and operators must notify the CFIA in advance. Import or export inspection services outside the scheduled work shift are recovered in accordance with the overtime policy.

Note 4. Part II: Scheduled Work Shift, Point 3.

Operators should make every effort to schedule the preparation of export shipments within core hours, but in all cases should give advance notification to an inspector when a shipment is to be assembled. Where the lack of prior notification results in an inspector having to be called back, the service (namely inspection and certification of exports) may not be provided on the same day. It is important to note that in most processing establishments an inspector does not have to be there all the time during operations. When inspection is offered on a patrol basis, an inspector may not be in an establishment at a particular time, even if he or she has been present every day over a long period.

Operators should not count on a CFIA inspector being present at a given time or on a given day and must provide a notice of their specific needs to the inspector, in advance. Overtime will be charged for any service provided at the demand of the operator outside the scheduled work shift, as described in the Notice of Overtime Fees.

Note 5. Part II: Scheduled Work Shift, Point 4.

This agreement is terminated and is null and void on the date which the licence to operate the mentioned federally registered establishment lapses, is suspended, or is cancelled.

See also section 1.4.3 for flexibility in providing reasonable inspection services under exceptional circumstances.

Note 6. Part II: Scheduled Work Shift, Point 5.

Operators should make sure that there will be production during the scheduled work shift, overtime or extended hours.

The scheduled work shift should be modified as needed and be reviewed at least once a year, or more frequently, according to a shorter period specified in the registry of operators.

The operator shall notify the CFIA in writing of any changes, as soon as possible, to allow the CFIA to make the most efficient use of its resources and make the necessary adjustments with the operator. Changes may include:

- requests for additional inspection stations, according to subsections 128(3) and (4) of the MIR;
- changes with regard to a request for an additional inspection station, referring to section 17.2, Chapter 17 of the MOP on particular circumstances that require a supplementary inspector;
- requests for overtime, as per section 126 of the MIR;
- changing needs according to subsection 128 (5) of the MIR if either of the following situations occurs:
 - change in the operations of the registered establishment in respect of any of the criteria set out in subsections 128(1) and (2) of the MIR; or
 - an additional inspection station provided in accordance with subsection 128 (3) is no longer required;
- requested modifications to the scheduled work shift agreement; and
- situations described under subsections 29 (3) and 27 (4) of the MIR that have an impact on the operator's licence or the establishment registration must be notified for cost recovery adjustment.

1.4.5. Inspectional controls

"Inspectional Controls" can be defined as those specific functions of inspection staff described in the MIA and MIR, such as seizure and detention. These controls are of a direct nature as the responsibility for these activities rests by definition of the MIR with government inspection staff. However, the concept of "inspectional control" is much wider and encompasses all functions carried out by government inspection staff to verify that the operator of a registered establishment is satisfactorily fulfilling his obligation to comply with all applicable legislation and program requirements and standards of products produced. The government inspector does this by performing periodic verifications of the operator's activities in accordance with the Compliance Verification System (CVS), Chapter 18. To conduct such verifications, the inspector must have access to the operators documented procedures, programs and records in order to evaluate compliance. Inspectors must also observe actual operations and procedures to assess adherence to written programs and determine records reliability and accuracy. Finally, the inspector must assess the operator's procedures as to their effectiveness in achieving ongoing compliance with program requirements and regulations.

If the operator is not achieving compliance with requirements, it becomes the responsibility of the Inspector in Charge to initiate action in accordance with the CVS program.

1.4.5.1. Written records

The direct responsibility for ongoing compliance with applicable legislation and program requirements rests with the operator of the registered establishment. This is one of the principal conditions for the granting of a license to operate a registered establishment. In order to ensure ongoing compliance, the operator must monitor themselves to identify non-compliant situations and/or product, and to initiate appropriate corrective actions as required.

To demonstrate ongoing control over the conditions and operations within the registered establishment, the operator shall maintain written programs and records in accordance with the FSEP program. These records must demonstrate the effective monitoring and verification activities for all aspects of the registered establishment's operations that are relevant to product safety and program requirements. When a deficiency has been identified, this must be noted along with the appropriate corrective action taken to resolve the problem and preventative measures taken to prevent reoccurrence.

Unless otherwise indicated (e.g. foreign country requirements), the operator shall keep all processing control records for at least one year after the expiry (best before) date on the label or container or, if there is no expiry (best before) date, for two years after the date of sale from the registered establishment.

Unless otherwise specified, all inspectors' records and reports must be kept for at least two years on site then can be sent to archival storage for the remainder of the 10 year retention.

1.4.5.2. Control mechanisms

Inspectional controls are employed to ensure that establishments and meat products remain in compliance or that non compliance situations are adequately corrected and controlled so that the meat products remain safe and unadulterated. If the operator fails to accept its responsibilities and to take the necessary action to return to full compliance, regional, area and national inspection staff all have a role to play in the process, but the key person is the inspector at the establishment due to his detailed knowledge of the establishment and operations, which is a prerequisite for good inspectional control.

The action required to be taken when an establishment or meat products are found to be in non-compliance is described in the CVS program.

1.4.5.2.1. CVS Reports

After completing an inspection, the findings must be noted in the CVS program.

1.4.5.2.2. Use of held tags

Held tags are a means of inspectional control. Once applied to an object (meat product, room, equipment, etc.), they must only be removed by an inspector or with his expressed consent. The use of a held tag on an object infers that a particular defect has been identified by an inspector, that it should be corrected by an operator, then subsequently inspected and, if in compliance, released by an inspector.

In order to prevent a casual attitude to held tags developing in the minds of an operator, it is important that held tags are not used by inspectors for other purposes, and that the above sequence of events is followed.

In the cases of structures and equipment, held tags are used to identify items which require some form of corrective action before the items can be brought into use, e.g. dirty equipment, a room with severe structural or sanitation deficiencies, etc.

In the case of meat products, held tags perform a similar identification function and are used for deficiencies such as contamination, improper processing, incorrect labelling, etc.

The application of a held tag must clearly identify the non-compliance.

The tab of a held tag should indicate what exactly was held and the reason for the action, and should be kept in the possession of the inspection staff in a secure, organized manner until the tag is removed by or with the permission of an inspector. If a held tag is still in place when an inspector leaves an establishment, this fact should be noted in the CVS program together with complete details such as reason for needing to hold or detain, number of cartons, tanks, etc. held to enable the non-compliance to be tracked by the next inspector.

1.4.5.2.3. Detention

Detention is a formal process instituted when product is seized for a contravention of the MIA, *Food and Drugs Act* or *Animal Health Act*. It should not be confused with the use of held tags. Detention requires issuing a written notice of detention (CFIA/ACIA 3256) which must be either delivered by hand or by registered mail. It is important that there is complete and continuous control throughout a period of detention. (Control may involve storage facilities being under departmental lock and key and/or seal). A breakdown in control procedures could adversely affect the outcome of court action. Official detention action should be indicated in the CVS program with complete details of the situation. A form "Notice of Release from Detention" (CFIA/ACIA 3257) is to be issued to document the disposition of product placed under detention.

1.4.5.2.4. Written reports

Written reports of inspection findings and corrective action requests (CARs) are documented through the CVS program.

1.4.5.2.5. Non application of the Meat Inspection Legend

If product is prepared, processed, packaged, labelled, stored, etc. in a way which does not comply with the legislation and necessary corrective action is not or cannot be taken, then the inspector can refuse to permit use of the Meat Inspection Legend in connection with the product.

1.4.5.2.6. Withdrawal of inspection services

This action is appropriate to a situation where it is deemed that meat products cannot be produced in accordance with the legislation, despite the presence of an inspector. Withdrawal of inspection services automatically includes withdrawal of the use of the Meat Inspection Legend. Any actions to withdraw inspection services must be in consultation with regional, area and national operations and program specialists.

If meat products continue to be produced without inspection or the right to apply the Meat Inspection Legend has been withdrawn, it may be necessary to involve other agencies. If a particular province requires inspection of meat products, then the provincial authorities should be notified that our inspection has been withdrawn.

1.4.5.2.7. Suspension or cancellation of registration

Refer to Chapter 14 and Chapter 18, MOP.

1.4.5.2.8. Prosecution

This will involve contraventions of the legislation which are considered serious enough to warrant prosecution. Advice from Legal Services should be obtained before deciding whether to initiate proceedings (refer to Enforcement, Chapter 14).

1.4.5.3. Control of meat inspection legend stamps and other government official labels, devices or certificates

The inspector is responsible to ensure that proper measures are adopted to control official items. Specific controls applicable to certain items are described below.

1.4.5.3.1. Stamps bearing the Meat Inspection Legend

1.4.5.3.1.1. Custody and care of Meat Inspection Stamps

A strong cabinet is to be provided for the storage of stamps bearing the meat inspection legend. The cabinet must be equipped with concealed hinges and a hasp placed in such a manner as to cover the screw heads. The cabinet is to be locked with a Departmental padlock and the keys kept in the possession of the inspection staff.

Where an inspector is available at the start of operations to unlock the cabinet, but may not always be on hand when operations cease, the cabinet may be equipped with a safety opening that allows the stamps to be returned but not taken from it.

A complete list of stamps and the use and location to which they are assigned is to be posted on the inside of the stamp cabinet.

The Operator is to sign for a stamp when it is taken out or returned. It is desirable to record the "out" and "in" times. The operator is to be responsible for thoroughly cleaning the stamp and returning it at the end of the work shift.

The Inspector in Charge will provide a log book for the above signatures.

1.4.5.3.1.2. Inventory of stamps

Control of branding and marking devices (metal stamps, needle point stamps, engraving nests, etc.) must be maintained. A daily inventory of stamps is conducted by the inspection staff on an ongoing basis as stamps are signed in and out in the logbook. The inspector should initial the logbook to demonstrate control of the stamp inventory.

A check of the stamp inventory is made by a supervisor at the time of the quarterly visit. It will be sufficient to count the stamps in the cabinet and those shown as being signed out in the logbook against the stamp inventory on hand. The total is then compared with the number shown as the establishment inventory maintained at the regional office. The fact that an inventory check was carried out should be indicated on the supervisor's report.

Any discrepancy must be immediately investigated. The explanation for any discrepancy should also be made the subject of a separate report.

1.4.5.3.1.3. Damaged, worn or surplus stamps

Only stamps which give a clear, legible imprint are to be considered acceptable for use. All stamps which are worn or damaged are to be sent to the Regional Office along with a covering memorandum. The Regional Office will arrange disposition of the stamps. Stamps from closed establishments must be returned via the Regional Office.

1.4.5.3.1.4. Lost stamps

To minimize accidental loss of brass legend stamps the stamp handle should be of a design that minimizes any tendency of the stamp to roll off tables, desks, etc.

Whenever a stamp is lost, a diligent search must be conducted and the Operator and Inspector in Charge are required to provide a detailed, written explanation.

1.4.5.3.1.5. Ordering stamps

In order to simplify and expedite the processing of orders, the following procedure is to be used when ordering meat inspection legend stamps:

- the order form provided in Annex A is to be completed by the Operator and presented to the Inspector in Charge for authorization;
- the Inspector in Charge shall complete the section reserved for government use by clearly indicating the address where the stamps are to be delivered and authorize the request by signing the form. The operator shall make two (2) copies of the order form: one for the Regional Office and one for the Inspector in Charge;
- the operator shall send the completed order form, signed by the Inspector in Charge, directly to the manufacturer;
- the stamp(s) will be sent by the manufacturer to the appropriate Area/Regional Office or, at the discretion of the Executive Director, directly to the resident Inspector in Charge or Supervisor;
- the Inspector in Charge shall verify that the material received matches with the order, notify the Operator that the stamp is available and amend the stamp inventory accordingly; and
- all stamps or parts of stamps are to be paid by the Operator according to the manufacturer's instructions.

1.4.5.3.2. Official Seals

Strict control shall be exercised over official CFIA seals.

Seals shall be kept under lock and key. Official seals shall only be applied and broken under the authority of an inspector. A record should be kept of the serial numbers of the seals in stock, (see Annex P of the Introduction to Chapter 11, MOP for the recording format).

Every time seals are provided to the Operator, their serial numbers shall be recorded, (see Annex Q of the Introduction for Chapter 11, MOP for the recording format).

1.4.5.3.3. Export Certificates and Export stickers/stamps

See Chapter 11, MOP.

1.4.5.4. Separation of Incompatible Activities

Adequate physical separation of incompatible activities that could potentially result in the creation of a cross-contamination risk for meat products shall be provided. When there is no alternative (in existing registered establishments only), effective operational controls must be implemented. These operational controls shall be thoroughly described in writing and must be strictly followed at all times.

- The slaughter of equines and the processing, packaging and storage of equine meat products are deemed incompatible with similar operations involving other food animal species or meat products derived there from. Refer to section 33 of the MIR.

- The handling or storage of live or raw, uncleaned fish or other seafood products is not permitted in registered establishments at times when meat products are being processed, handled or stored.
- Handling and processing for pre-cleaned fish or other seafood in a registered establishment is permitted provided such operations are carried out in rooms reserved for them only or at times when meat processing operations are not being carried out in the case of other rooms. Precautions must be taken to prevent cross contamination. Ventilation must be adequate to remove odours effectively.
- The preparation of food products containing both meat and fish products are permitted in registered establishments.
- 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.

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 trade, the results of product inspections at the border, the number of previous visits to federally registered establishments eligible to export and historical considerations.

Any federally registered establishment may be sampled when system audits are conducted. However, where there is a list of eligible federally registered establishments, some establishments may be targeted for specific reasons or risks (e.g. the inspection results of exported meat products, follow-up visits, or other issues).

Protocol for the Visits at the Area Level

A system audit or specific verification plan is submitted to the Director, including the objective (system equivalence, eligibility list, specific issue, etc.)

1.6.2.1. United States of America

The United States Department of Agriculture (USDA), through its Food Safety and Inspection Service (FSIS), has a process for assessing the equivalence of the regulatory inspection systems of foreign countries (October 2003 edition: [Process for Evaluating the Equivalence of Foreign Meat and Poultry Food Regulatory Systems](#)).

Under the USDA March 1999 protocol, a USDA auditor or team of auditors conducts an equivalence audit of the CFIA Meat Inspection Program every year. As part of the audit, the auditor visits CFIA headquarters in Ottawa, area offices, establishments, and laboratories, to gather information on the Canadian Meat Programs Inspection System and the application of USDA requirements.

See Chapter 11, section 11.7.3.6.6.1 U.S.A. of the MOP for the FSIS policy on establishments judged to be unacceptable or to which a notice of intent to de-list is issued.

The USDA auditor's information on each federally registered establishment visited are submitted along with the preliminary report and presented to the CFIA Director, Meat Programs, for comments. The FSIS Technical Services Centre providing [external audits of foreign countries](#) publishes the final report.

1.6.2.2. European Union

Canada reached [an agreement with the European Union on March 18, 1999 regarding sanitary measures to protect public and animal health in respect of trade in live animals and animal products](#).

The agreement establishes a mechanism for the recognition of equivalence of sanitary measures maintained by the two parties. The two main components concern the criteria for recognizing equivalence and the means of facilitating assessment thereof through audit and verification procedures.

In practice, the European Union allows the CFIA to recommend federally registered establishments eligible to export to the EU, with the subsequent possibility of auditing them later (see Chapter 11 of the MOP, EU inspection and audit).

The European Union also has [an external audit service for foreign countries \(Food and Veterinary Office\)](#).

1.6.2.3. Other Countries

Other countries have their own specific audit/verification requirements (see Chapter 11 of the MOP for specific country requirements). In general, the procedures for foreign audits from other countries is similar to that indicated for the United States. The choice of establishments to be inspected is made by the representatives of the foreign country's official inspection agency.

1.6.3. Evaluation of MPIS in Countries Exporting to Canada

In order to maintain the security of Canada's food, CFIA gives access to imported meat products under section 9 of the MIA, defining standards as required, to meet the appropriate level of sanitary protection for Canadians.

See [information on the Canadian Meat Inspection Systems Evaluation Program](#).

1.6.4. Health Canada Food Safety Assessment

The CFIA Audit, Evaluation and Risk Oversight (AERO) Branch coordinates related activities with Health Canada.

Pursuant to subsection 11(4) of the *Canadian Food Inspection Agency Act*, the Minister of Health is responsible for establishing policies and standards relating to the safety and nutritional quality of food sold in Canada, and, under the Health Canada policy respecting the Food Safety Assessment Program, which assesses the effectiveness of Agency activities related to food safety.

See [information on Food Safety Assessment Reports](#).

1.6.5. Internal Audit and Corporate Evaluation of the Meat Programs

The Audit, Evaluation and Risk Oversight (AERO) Branch strengthens the CFIA's accountability, resource stewardship and good governance by providing strategic leadership and direction in program evaluation, corporate audit, and risk management oversight. .

By conducting regular audits and evaluations, AERO contributes to sound CFIA management by providing advice and management accountability, coordinating and liaising with the Office of the Auditor General and Health Canada on all ongoing external audits and assessments.

In addition, AERO is the internal mechanism through which employees can disclose, in good faith and without fear of reprisal, information concerning wrongdoing within the CFIA.

From a governance perspective, AERO reports to and takes direction from the Audit Committee, the decision-making body that provides advice to the CFIA Executive Committees on policies and strategies for corporate audit. See [information on Audits, Reviews and Evaluations - Executive Summaries](#).

1.6.6. Auditor General of Canada CFIA Verification

Pursuant to section 32 of the *Canadian Food Inspection Agency Act* the Auditor General examines financial statements, assesses the fairness and reliability of the Agency's performance as set out in its annual report, and provides a report on his or her audit, opinion and assessment. AERO coordinates related activities with the Auditor General of Canada.

The *Auditor General Act* directs the Auditor General to address the following questions:

- Is the government presenting its financial information accurately?
- Did the government collect or spend the authorized amount of money and for the purposes intended by Parliament?

- Were programs run economically and efficiently? And does the government have the means to measure their effectiveness? Has sufficient consideration been given to environmental consequences?

For more information see the [Office of the Auditor General Web site](#).

1.7. Protocol for High Visibility Issues

Any situation that might have, for example, political, public health, serious economic or legal implications should be considered a high visibility issue. There may be occasions when routine situations, for one reason or another, escalate and reach the status of high visibility.

CFIA inspectors, when faced with a situation of this kind, should contact their Inspection Managers. The managers should attempt to assess it fully and consider possible actions required to deal with it and its possible impact. This information should be relayed to the appropriate Regional Director.

Questions from the media about news releases, food recalls, fact sheets or any other Agency program or issue can be referred to any [CFIA media relations](#) officer.

Consumers who suspect that their health has been compromised because of food may contact their family physician or local health authority, who will follow up with the appropriate treatment. Concerns about restaurant food should be reported to local inspection authorities, who may contact the CFIA to initiate an investigation, if the food appears to be the likely cause of illness.

Consumers who believe a product presents a health and safety risk can report a potential food safety incident to the CFIA:

- by contacting an area recall coordinator;
- through the Internet at cfiamaster@inspection.gc.ca; or
- by phone 1-800-442-2342.

Table des matières

1. Introduction

1.1. Objectifs des programmes des viandes de l'ACIA

1.2. Cadre des programmes des viandes

1.2.1. *Loi sur l'inspection des viandes*

1.2.2. *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*

1.3. Personnel de l'ACIA

1.3.1. Autorité

1.3.2. Santé et sécurité

1.3.3. Formation

1.4. Prestation des programmes des viandes

1.4.1. Prestation des services d'inspection liés aux programmes des viandes dans les établissements agréés par le fédéral

1.4.2. Fréquence des inspections de l'ACIA

1.4.3. Circonstances exceptionnelles

1.4.4. Prix des services d'inspection liés aux programmes des viandes de l'ACIA

1.4.5. Contrôles d'inspection

1.5. Surveillance de la prestation des services rendus dans le cadre des programmes des viandes dans les établissements agréés par le fédéral

1.5.1. Système de gestion de la qualité (SGQ)

1.5.2. Mesure du rendement des programmes des viandes

1.6. Évaluation des programmes des viandes

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

1.6.2. Évaluation du SIPV canadien par les pays importateurs

1.6.3. Évaluation du SIPV des pays exportant au Canada

1.6.4. Évaluation de la salubrité des aliments par Santé Canada

1.6.5. Vérification interne et évaluation intégrée des programmes des viandes

1.6.6. Vérification de l'ACIA par le vérificateur général du Canada

1.7. Protocole concernant les dossiers chauds

Annexe

Annexe A : Formulaire de commande d'estampilles réglementaires d'inspection des viandes

Glossaire

Agréé

Agréé en vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes* (LIV) et du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes* (RIV)

CCA

Commission du Codex Alimentarius

Chef

Chef d'un programme spécifique

DAC

Demandes d'action corrective

DCO

Directeur général du centre opérationnel nommé par le président de l'Agence

Directeur

Directeur de la Division des programmes des viandes (DPV)

DE

Directeur exécutif, Opérations

DR

Directeur régional

Divisionnaire

De la part de la DPV

Entente F/P/T

Ententes fédérales / provinciales / territoriales

FAO

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation

GI

Gestionnaire d'inspection

HACCP

Analyse des risques et maîtrise des points critiques

IA

Inspecteur à l'abattage

INF

Initiative nationale de formation

ITA

Inspecteur de la transformation des aliments

LIV

Loi sur l'inspection des viandes

MDM

Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes

MSP

Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires

OIE

Organisation mondiale de la santé animale

OMC

Organisation mondiale du commerce

OVR

Officier vétérinaire régional

PASA

Programme d'amélioration de la salubrité des aliments

REIR

Résumé de l'étude d'impact de la réglementation

RIV

Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes

SGQ

Système de gestion de la qualité

SIUA

Système d'intervention en cas d'urgence agroalimentaire

SIPV

Système d'inspection des programmes des viandes

STA

Superviseur de la transformation des aliments

SVC

Système de vérification de la conformité

USDA

Département de l'agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture)

VEC

Vétérinaire en chef

VESR

Direction générale de la vérification, de l'évaluation et de la surveillance du risque

VO

Vétérinaire officiel

1. Introduction

Le Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes (MDM) est un manuel technique et administratif décrivant la manière de se conformer à la *Loi de 1990 sur l'inspection des viandes* et à son règlement d'application.

Le présent manuel décrit également les objectifs des programmes de viandes de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ainsi que les rôles et les responsabilités du personnel de l'ACIA, des parties réglementées (incluant les exploitants d'établissements agréés par le fédéral) et d'autres intervenants concernés par les programmes des viandes de l'ACIA.

Le présent chapitre donne un aperçu global du système d'inspection des programmes des viandes (SIPV) de l'ACIA.

** Veuillez noter que les hyperliens MERLIN renvoient au site intranet de l'ACIA réservé à l'usage du personnel de l'ACIA.

1.1. Objectifs des programmes des viandes de l'ACIA

Le portefeuille du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du gouvernement du Canada comprend l'ACIA, que dirige le président de l'ACIA.

En avril 1997, le parlement du Canada a adopté la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* par laquelle il a créé l'ACIA. L'ACIA est responsable d'assurer et de contrôler l'application de lois, comme le prévoit l'article 11 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, incluant les dispositions relatives aux programmes des viandes incluses dans la LIV et le *Règlement* s'y afférent.

Les programmes de viandes de l'ACIA sont mis en œuvre avec la collaboration d'une grande variété d'intervenants. Dans ce contexte de responsabilités partagées, la principale priorité de l'ACIA est de veiller à la santé et à la protection des consommateurs par l'application de normes nationales et internationales en matière d'inspection et de sécurité alimentaires.

À l'échelle nationale, dans le cadre de l'élaboration et de la mise en œuvre de ses politiques réglementaires, la Division des programmes des viandes consulte tous les intervenants concernés, notamment les producteurs, les transformateurs, les consommateurs, les syndicats, les exportateurs, les importateurs, les chercheurs ainsi que les autorités fédérales, provinciales et territoriales.

À l'échelle internationale, l'ACIA participe aux délibérations des principales organisations internationales en lien avec les programmes des viandes, incluant la Commission du Codex Alimentarius (CCA) et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). L'ACIA travaille aussi en étroite collaboration avec l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), notamment en ce qui a trait à la surveillance des maladies à déclaration obligatoire. À titre de membre de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), le Canada établit des normes en conformité avec l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (MSP). Selon cet accord, « les réglementations doivent avoir un fondement scientifique. Celles-ci ne doivent être appliquées que dans la mesure nécessaire pour protéger la santé et la vie des personnes et des animaux ou pour préserver les végétaux. Elles ne doivent pas non plus entraîner de discrimination arbitraire ou injustifiable entre les pays où existent des conditions identiques ou similaires ».

Accords internationaux

La sous-section 14. (2) de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* prévoit que :

Dans le cadre de sa mission, l'Agence est l'autorité chargée de négocier et de conclure des accords en vue de l'application des exigences techniques pour les mouvements internationaux de produits ou

d'autres choses régis par une loi ou disposition dont elle est chargée d'assurer ou de contrôler l'application aux termes de l'article 11.

Contrats et ententes

La sous-section 14. (1) de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* prévoit que :

L'Agence peut conclure avec une personne, un ministère ou un organisme du gouvernement fédéral ou d'un gouvernement provincial ou toute autre organisation des contrats, ententes ou autres accords sous le nom de Sa Majesté du chef du Canada ou le sien.

Les programmes des viandes, conformément à la LIV et au règlement s'y afférent, visent les objectifs suivants :

- assurer que les exigences relatives à l'agrément des établissements et des exploitants ainsi que les programmes de contrôle mis en œuvre par les exploitants permettent de produire, d'emballer et d'entreposer, d'une manière hygiénique, des produits de viande sécuritaires, comestibles et étiquetés correctement selon l'usage auquel ils sont destinés sur les marchés canadiens et internationaux et, au besoin, d'en instaurer le rappel efficace;
- veiller à ce que l'examen et l'inspection ante mortem et post mortem des animaux et l'inspection des produits de viande permettent d'identifier les animaux malades ou autrement inaptes et les produits de viande falsifiés ou autrement impropres à la consommation soient identifiés, puis de les retirer de la chaîne, de les mettre à part et d'en disposer de façon appropriée;
- veiller au respect des normes relatives aux produits de viande comestibles et non comestibles et à leur identification;
- veiller aux conditions humanitaires des animaux pour alimentation humaine qui sont manipulés, abattus ou tués; et
- assurer l'importation de produits de viande selon des normes équivalentes aux normes canadiennes.

Les activités mises en œuvre dans le cadre des programmes des viandes s'inscrivent dans la [logique du Plan d'entreprise de l'ACIA et du Rapport sur les plans et les priorités](#).

1.2. Cadre des programmes des viandes

Compte tenu de l'évolution constante, tant à l'interne qu'à l'externe, de l'environnement opérationnel de l'ACIA, les programmes des viandes de l'ACIA font régulièrement l'objet de modifications de nature législative, réglementaire, technique ou administrative.

La Direction générale des politiques et des programmes de l'ACIA surveille et fournit les lignes de conduite relativement à l'amélioration continue et l'élaboration efficace et efficiente de politiques qui servent des systèmes basées sur la science. Ce processus repose sur l'expertise scientifique et technique des spécialistes des programmes des viandes du Réseau de programmes ainsi qu'avec le soutien d'autres subdivisions de l'ACIA, incluant des spécialistes des sciences, des affaires internationales, des services d'application, des services juridiques, des communications et des ressources humaines.

Les priorités de la Direction générale des politiques et des programmes de l'ACIA sont les suivantes :

- établir des politiques et des orientations stratégiques en vue de faire progresser et d'appuyer les priorités de l'ACIA et du gouvernement;
- élaborer et concevoir des programmes, des outils et des approches assurant une prestation efficace des services de première ligne; et
- assurer l'amélioration continue de l'application des programmes de l'ACIA.

Les politiques et les programmes doivent progresser au même rythme que la science et l'industrie des viandes.

Les modifications et les interprétations mineures sont élaborées et les renseignements sont communiqués aux intervenants internes et externes dès que possible.

Les modifications stratégiques majeures et les nouvelles politiques d'envergure sont plus longues à élaborer. Elles peuvent en effet nécessiter un processus de consultation plus complexe à l'égard d'une grande variété de problèmes et de questions, l'évaluation de normes et de principes scientifiques à l'échelle tant nationale qu'internationale, l'analyse de risques, en collaboration avec d'autres paliers de la structure organisationnelle de l'ACIA (dont les Services juridiques, les Laboratoires, les Opérations, les Sciences) et la mise en place d'un projet pilote.

Dans certains cas des modifications peuvent nécessiter une intervention rapide sans mettre en branle le processus de consultation habituel. Cela peut être nécessaire lors d'urgences pouvant avoir une incidence sur la santé ou la sécurité, dans d'autres situations critiques ou des cas exigeant l'application du principe de précaution.

1.2.1. *Loi sur l'inspection des viandes*

L'Acte de l'Amérique du Nord britannique, 1867, établissait le partage des pouvoirs législatifs du Canada entre le Parlement central et les législatures provinciales (partie VI, articles 91 à 95). Les législatures territoriales exercent les pouvoirs législatifs qu'ils ont reçus par délégation du Parlement du Canada.

L'exercice du pouvoir de légiférer - en obtenant l'assentiment du Parlement pour un projet de loi ou en édictant un règlement - n'est qu'une des façons d'atteindre les objectifs stratégiques du gouvernement. Les lois et les règlements sont interdépendants et sont conjointement élaborés. Une loi établit généralement le cadre réglementaire et délègue le pouvoir d'en définir les particularités et de les exprimer dans un règlement. Lorsqu'un règlement est élaboré en vertu d'une loi, il faut s'assurer qu'il s'inscrit dans le cadre de l'autorité conférée par cette loi.

La LIV est une loi du Parlement stipulant l'objet général de celle-ci et énonçant les définitions, les interdictions, les pouvoirs de réglementation du gouverneur en conseil et diverses dispositions administratives, dont les pouvoirs de saisie à l'inspection, de rétention et de confiscation.

La LIV prévoit également des pénalités pour les infractions aux dispositions législatives et réglementaires et explique la procédure des poursuites judiciaires. Elle constitue l'assise légale de l'inspection fédérale des viandes dans les établissements agréés en vertu de la Loi.

Elle traite de l'importation, de l'exportation et du commerce interprovincial des produits de viande, de l'agrément des établissements, de l'inspection des animaux et des produits de viande dans les établissements agréés ainsi que des normes applicables aux établissements, aux animaux abattus et à la préparation des produits de viande.

La LIV en vigueur actuellement a été sanctionnée le 16 mai 1985, L.C. 1985, ch.17 et est citée maintenant comme le chapitre M-3.2 modifié par adjonction de l'art. 20.1 (Accord de libre-échange) et sanctionné le 30 décembre 1988, L.C. 1988, ch. 65, art. 141.

Les modifications à la LIV sont du ressort du ministre et assujetties aux principes définis à la directive « [Lois et règlements : l'essentiel - Directive du Cabinet sur l'activité législative](#) ».

Les changements mineurs et non controversés à la LIV et à son règlement ne comprenant pas de pénalités ou de clauses financières et ne touchant pas l'essence de la Loi (correction d'une faute d'orthographe ou addition de quelques mots pour éclaircissement) sont réglés plus simplement à l'aide d'un projet de loi omnibus (loi corrective). Le principe de la proportionnalité s'applique aux propositions

réglementaires, en ce sens que celles ayant un moindre impact exigent considérablement moins d'analyse et d'évaluation que celles ayant un impact plus important.

La LIV a été officiellement publiée dans la [Partie III de la Gazette du Canada](#).

1.2.2. *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*

La LIV énonce l'objet général de la législation, tandis que le RIV donne plus de détails sur ce qui est requis et sur ce qui doit être fait. Le RIV est modifié par décret du Conseil privé et remplace le règlement antérieur, qui est entré en vigueur le 14 mai 1990 (C.P. 1990-847, DORS 90-288, 10 mai 1990) et a été publié dans la **Partie II de la Gazette du Canada** le 6 juin 1990.

Le gouvernement du Canada s'est engagé à créer un système de réglementation fondé sur le rendement afin de protéger et de promouvoir l'intérêt public en matière de santé, de sécurité, de qualité de l'environnement et de bien-être socioéconomique des Canadiens et des Canadiennes.

Les objectifs d'un système de réglementation fondé sur le rendement sont :

- la protection des Canadiens et de leur environnement;
- la réglementation de l'économie de la manière la plus efficace, la plus pertinente et la plus économique possible;
- des normes de service claires qui tiennent le gouvernement responsable de son rendement;
- la surveillance du rendement et la présentation de rapports sur le rendement de manière à favoriser des améliorations continues; et
- l'évaluation et le rajustement continus des approches de réglementation afin de resserrer la coopération entre les organismes de réglementation et les différentes administrations.

La « [Directive du Cabinet sur la rationalisation de la réglementation](#) », élaborée par le Bureau du Conseil privé, est entrée en vigueur le 1^{er} avril 2007. Elle donne une orientation aux représentants officiels de l'ACIA sur le processus réglementaire ainsi que sur la planification et l'exécution de consultations efficaces auprès des intervenants durant l'élaboration de propositions réglementaires. Cette directive contient plusieurs améliorations clés, notamment une approche de gestion plus complète avec des exigences précises en matière d'élaboration, de mise en œuvre, d'évaluation et d'examen de la réglementation.

En ce sens, les Affaires Réglementaires et Législatives de l'ACIA ont élaboré un guide d'élaboration des règlements qui vise à aider l'ACIA à faire en sorte que son cadre réglementaire demeure à la fois actuel et réceptif grâce à une approche systématique et globale d'élaboration et de modification de la réglementation. Le processus peut être mis en branle quand un problème (sauf pour un règlement d'urgence ou correctif faisant l'objet d'un processus accéléré) ou un besoin est identifié, à l'interne ou à l'externe.

Les initiatives réglementaires ou les propositions sont publiées en tant que projets de réglementation dans la [Partie I de la Gazette du Canada](#).

Ainsi, les personnes consultées et tous les autres intéressés peuvent savoir exactement ce que stipule le règlement proposé. En général, une période de 30 jours est prévue aux fins de commentaires. Tous les projets de règlement publiés dans la **Partie I de la Gazette du Canada** sont accompagnés d'un Résumé de l'étude d'impact de la réglementation (REIR) qui décrit le projet et ses répercussions prévues et qui sert de base pour la formulation de commentaires par les personnes intéressées. La Partie II contient les règlements adoptés et certains textes réglementaires d'autres catégories tels les décrets en conseil, les décrets et les proclamations. Chaque document paraît sous un numéro de DORS (Décrets, ordonnances et règlements statutaires) ou un numéro de TR (Textes réglementaires). Voir une [liste des modifications réglementaires récentes apportées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#).

La Partie III contient les plus récentes lois d'intérêt public du Parlement (projets de loi) et les proclamations énonçant leur entrée en vigueur.

Pour en savoir plus sur la *Gazette du Canada*, consulter la [foire aux questions](#).

Le ministère de la Justice est chargé de tenir à jour les lois et règlements codifiés pour le gouvernement du Canada.

Il est à noter que, depuis le 1^{er} juin 2009, les codifications des lois et des règlements sur le site Web des Lois du Canada sont « officielles » et font ainsi preuve de leur contenu.

Voir la [liste complète des lois et règlements administrés par l'ACIA](#).

1.2.2.1. Exemption des produits de viande en vertu de l'alinéa 3(1)(i) du RIV

- (1) Les articles 7, 8 et 9 de la LIV ne s'appliquent pas aux aliments suivants renfermant un produit de viande :
- a) Fèves au lard.
 - b) Produits traditionnels de boulangerie incluant le plum pudding (Remarque : cette catégorie n'inclut pas les produits de boulangerie garnis de viande ou qui en renferment).
 - c) Sauces à salade (vinaigrettes).
 - d) Trempettes à base de produits laitiers.
 - e) Fromage contenant 3 % ou moins de produit de viande ajouté, si :
 - la viande utilisée dans le fromage provient d'un établissement agréé selon le RIV ou son équivalent étranger;
 - une déclaration sur l'étiquette du fromage précise la provenance du produit de viande;
 - le fromage contenant le produit de viande a été fabriqué dans un établissement inspecté par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ou son équivalent étranger.
 - f) Aliments, autres que des produits de viande, frits dans une graisse animale.
 - g) Aliments à base de pomme de terre, par exemple des pérogies contenant au plus 3 % de produits de viande.
 - h) Préparations aromatisantes et assaisonnements.
 - i) Aliments à base de poisson dans lesquels le seul produit de viande est du gras animal fondu.
 - j) Capsules, comprimés ou contenants de détail (concentrés liquides ou en poudre) qui renferment de la viande ou des sous-produits de viande et qui sont vendus et étiquetés en tant que produits pharmaceutiques ou pseudo-pharmaceutiques et non comme produits alimentaires.
 - k) Aliments contenant 2 % ou moins de produits de viande, ce pourcentage étant calculé sur la base du poids du produit de viande cuit.
- (2) Le mince-meat contenant un produit de viande peut être exempté de l'application des articles 7, 8 et 9 de la LIV.

Les demandes d'exemption du LIV, présentées sur papier à en-tête de la compagnie, doivent comprendre l'étiquette du produit, la recette indiquant le pourcentage de chaque ingrédient utilisé et la méthode de préparation du produit. La demande d'exemption et les documents pertinents doivent être expédiés au directeur, Division des programmes des viandes, Agence canadienne d'inspection des aliments, 1400, rue Merivale, Ottawa (Ontario) K1A 0Y9.

Veillez noter que cette lettre d'exemption ne libère aucunement l'importateur canadien de l'obligation de satisfaire aux exigences à l'importation d'autres programmes de l'ACIA et/ou d'autres ministères gouvernementaux. Ces produits sont aussi réglementés par Santé Canada, via des programmes spécifiques pour les différents produits, qui sont administrés sous l'autorité de la *Loi sur les aliments et drogues* et le *Règlement sur les aliments et drogues*, ainsi que l'ACIA, sous l'autorité de la *Loi sur la santé des animaux* et le *Règlement sur la santé des animaux*. Il importe à l'importateur ou le titulaire de licence potentielle d'être en conformité avec toute autre condition d'importation additionnelle ou restrictions associées avec l'importation ou l'accord d'une licence d'un produit pour consommation humaine. Les conditions spécifiques par type de produits se trouvent dans le [Système automatisé de référence à l'importation \(SARI\)](#).

1.2.2.2. Codification ministérielle

Une codification ministérielle englobe toutes les modifications apportées à une loi et à un règlement jusqu'à la date de codification et est de consultation facile. L'avertissement au verso de la page couverture de la codification ministérielle de la LIV et du RIV est une mise en garde apparaissant normalement dans toutes les codifications ministérielles et indiquant que le libellé de la codification ministérielle n'est pas identique à celui de la *Gazette du Canada* et peut contenir des erreurs mineures. Au cours de procédures judiciaires, les avocats doivent utiliser non seulement la version réglementaire officielle contenue dans la **Partie II de la *Gazette du Canada***, publiée en juin 1990, mais aussi chacune des modifications distinctes apportées et publiées après cette date.

1.2.2.3. Incorporation par renvoi dans le RIV

L'incorporation par renvoi est une technique de rédaction qui permet d'inclure d'autres textes législatifs dans un règlement sans les y reproduire mot à mot. Les dispositions des lois ou des règlements mentionnés dans le RIV sont ainsi incorporées dans le Règlement.

Le RIV incorpore par renvoi d'autres documents techniques et législatifs, y compris les suivants :

- Législation fédérale :
 - *Loi et Règlement sur les aliments et drogues;*
 - *Loi et Règlement sur la santé des animaux;*
 - *Loi et Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation;*
 - *Loi sur les produits agricoles au Canada;*
 - *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments;*
 - *Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;*
 - *Prix applicables aux produits de viande;*
 - *Loi concernant les poids et mesures;*
 - *Règlement sur les œufs;*
 - *Règlement sur les œufs transformés;*
 - *Règlement sur l'inspection du poisson;*
 - *Règlement sur les aliments du bétail;*
 - *Loi sur les produits antiparasitaires;*
 - *Loi sur les langues officielles; et*
 - *Loi de mise en œuvre de l'Accord de libre-échange Canada - États-Unis.*
- Manuels de l'ACIA :
 - *Manuel du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA); et*
 - *Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes.*
- Autres documents :
 - *Convention entre le Conseil du Trésor et l'Alliance de la Fonction publique du Canada; et*
 - *Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des animaux de ferme.*

Comme les incorporations peuvent être à caractère dynamique (mises à jour régulières par l'autorité réglementaire responsable ou une autre autorité indépendante), le lecteur doit s'assurer qu'il a en main la version la plus récente.

1.2.2.4. Le Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes (MDM) et ses directives

Le MDM est divisé en chapitres qui traitent en détail des exigences énoncées dans le RIV. Il peut inclure des spécifications, des classifications, des graphiques, des méthodes d'analyse, des procédures, des normes opérationnelles, des normes de sécurité, des normes de rendement, des critères pertinents pour l'application de la réglementation ainsi que des exemples illustrant comment elle s'applique.

Les parties intéressées peuvent commander la version imprimée ou consulter [la version électronique du Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes et de ses directives](#).

Les directives de l'hygiène des viandes (DHV) sont publiées selon les besoins afin d'amender le présent manuel ainsi que des codifications administratives de la LIV et du RIV. Chaque DHV est identifiée par un numéro composé de l'année civile, suivie d'un chiffre correspondant à l'ordre dans lequel la directive est émise.

Des notes de service explicatives ou informatives peuvent être fournies de temps à autre pour donner des détails additionnels concernant les exigences relatives aux programmes des viandes. Ces détails peuvent être incorporés au MDM à une date ultérieure, selon les besoins.

Le MDM a été conçu pour promouvoir la participation des lecteurs et des utilisateurs à l'atteinte des objectifs des programmes des viandes. Les questions et les suggestions d'amélioration peuvent être présentées au directeur, ou autrement spécifié dans les autres chapitres du MDM et autres documents de référence.

Le lecteur doit prendre note que pour obtenir une documentation complète et détaillée, il doit consulter le présent manuel conjointement avec la législation ainsi que les manuels et ouvrages de référence complémentaires tel le Manuel des coupes de viande.

1.2.2.5. Manuel des coupes de viande

Le manuel des coupes de viande donne une orientation essentielle aux intervenants qui veulent se conformer aux exigences d'étiquetage des produits de viande relatives aux « noms usuels » des coupes de viande (RIV, article 94).

Les noms usuels des coupes de viande ont été déterminés par l'ACIA conjointement avec l'industrie, les établissements d'enseignement et d'autres organismes gouvernementaux. Leur utilisation est obligatoire pour l'étiquetage de toutes les coupes de viande de bœuf, de veau, de porc, d'agneau et de volaille.

Les définitions incluses dans le [Manuel des coupes de viande](#) établissent les limites d'application des noms des coupes de viande.

1.2.2.6. Noms et normes des catégories de carcasses de volaille

La classification des carcasses de volaille est facultative pour les exploitants. Lorsqu'il y a lieu, les exigences applicables de la [Loi sur les produits agricoles au Canada et du Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille](#) doivent s'appliquer.

Le Manuel des normes canadiennes de classement de la volaille donne une orientation stratégique sur la volaille transformée et est utilisé par les inspecteurs aux fins de vérification de la conformité.

1.2.2.7. Manuel du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA)

Le PASA est un programme multisectoriel de l'ACIA qui vise à promouvoir les principes HACCP de la Commission du Codex Alimentarius.

[Le Manuel du PASA](#) est essentiel pour les exploitants d'établissements agréés par le fédéral. Il est conçu pour les aider à élaborer leurs programmes de contrôle et leurs plans HACCP en vertu des articles 29 et 30.1 du RIV.

1.2.2.8. Codes de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des animaux de ferme

Les recommandations sur le bien-être des animaux de ferme sont contenues dans les [Codes de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des animaux de ferme](#).

1.3. Personnel de l'ACIA

1.3.1. Autorité

En vertu de l'article 13 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, le président a le pouvoir de nommer des employés, de fixer leurs conditions d'emploi et de leur assigner des fonctions. Le président peut, aux fins qu'il précise, désigner, individuellement ou par catégorie, les inspecteurs – médecins vétérinaires ou non –, analystes, classificateurs ou autres agents d'exécution ou d'administration des lois ou dispositions dont l'Agence est chargée aux termes de l'article 11.

L'inspecteur en poste muni d'une carte d'identification a le pouvoir de faire appliquer les lois ayant trait aux programmes des viandes. Les inspecteurs de l'ACIA responsables de l'exécution du mandat des programmes des viandes dérivent leurs pouvoirs réglementaires des diverses lois qu'ils sont chargés de faire respecter, dont les suivantes :

- la LIV;
- la *Loi sur la santé des animaux*;
- la *Loi sur les produits agricoles au Canada*;
- le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* en ce qui a trait aux aliments; et
- la *Loi sur les aliments et drogues* en ce qui a trait aux aliments.

D'autres lois peuvent également s'appliquer à certains établissements agréés par le fédéral, selon le type d'activités qui y sont mises en œuvre.

1.3.1.1. Conflits entre les inspecteurs de l'ACIA et les exploitants ou leurs employés

Certaines situations peuvent dégénérer en conflit entre un inspecteur et un exploitant ou un de ses employés. Il importe que toutes les parties intéressées s'efforcent de redresser ces situations et d'éviter qu'elles ne s'enveniment.

Afin qu'il survienne le moins de conflits possible, les inspecteurs et les exploitants doivent être pleinement conscients de leurs responsabilités et rôles respectifs, tels qu'ils sont décrits aux paragraphes suivants.

- Les inspecteurs et les médecins vétérinaires officiels de l'ACIA sont chargés de vérifier la conformité à la législation pertinente. En même temps, en ce qui a trait au paragraphe 13(1) de la LIV, ils doivent s'assurer que les demandes faites à l'exploitant sont réalistes, raisonnables et opportunes. Lorsqu'il exerce ses fonctions, le personnel de l'ACIA doit se conformer aux exigences de la [Politique sur les services juridiques et l'indemnisation](#) du Secrétariat du Conseil du Trésor.

- Les exploitants se sont engagés, au moment de leur agrément, à entretenir et à exploiter l'établissement agréé conformément aux lois pertinentes. En même temps, selon les paragraphes 13(2) et 14(1) de la LIV, ils sont également responsables des actions et de la conduite de leurs employés, y compris l'observation de consignes précises et la mise en œuvre d'activités sous l'autorité conférée à l'inspecteur de l'ACIA ou au médecin vétérinaire officiel aux termes de la LIV et du RIV.

Bien que des divergences d'opinion puissent être positives, quand des parties essaient de s'entendre, pour éviter que les désaccords ne dégénèrent, il importe de convenir de modalités de règlement des différends qui sont mutuellement acceptées et respectées par les deux parties en cause. Ces modalités comprennent, pour les deux parties, la désignation de personnes-ressources à divers niveaux hiérarchiques.

S'il survient des problèmes qui n'entrent pas dans une des catégories de conflits énumérées ci-après, veuillez communiquer avec le directeur régional pour obtenir des conseils sur la façon de résoudre un conflit en particulier ou avec votre gestionnaire d'inspection pour obtenir plus de détails sur les catégories de conflits suivantes.

1.3.1.1.1. Refus d'exécuter une demande légitime

Les demandes doivent normalement être soumises par l'entremise d'un contremaître, mais il peut arriver que, dans certains cas urgents (sécurité sanitaire, etc.), elles soient faites directement à l'employé.

- N'argumentez pas avec un employé.
- Éloignez-vous et vérifiez les faits.
- Avisez le surveillant de l'employé.
- Si le surveillant maintient le refus, vérifiez encore une fois les faits.
- Informez votre surveillant ou gestionnaire d'inspection, qui communiquera, à son tour, avec l'exploitant.
- Si le refus persiste à ce niveau, le litige est soumis au directeur régional, qui, s'il ne peut résoudre le problème, donnera ses instructions sur les mesures à prendre.
- Dans chaque cas, il faut préparer une documentation complète de l'incident, la verser aux dossiers sous la garde de l'ACIA et en envoyer une copie au directeur régional.

1.3.1.1.2. Injures ou menaces verbales sérieuses

- Ne répondez pas; gardez votre calme et quittez les lieux.
- Informez votre surveillant ou gestionnaire d'inspection, selon le cas, de tous les faits pertinents et indiquez-lui, le cas échéant, les témoins de l'incident; rédigez un rapport écrit précis aussitôt que possible.
- Le surveillant ou le gestionnaire d'inspection rencontre la direction de l'établissement dans les plus brefs délais, lui présente les faits et lui demande de produire une déclaration écrite attestant que la répétition de tels incidents ne sera pas tolérée et que les mesures correctives appropriées seront prises. S'il est impossible d'obtenir cette attestation écrite ou si la direction de l'établissement est elle-même mêlée à l'affaire, la question est soumise au directeur régional, qui donne des instructions concernant les mesures à prendre et décide s'il faut faire intervenir la police.
- Quoiqu'il en soit, il faut rédiger une description complète de l'incident, la verser aux dossiers sous la garde de l'ACIA et en envoyer une copie au directeur régional.

1.3.1.1.3. Voies de fait

- Ne rendez jamais la pareille, sauf en cas de légitime défense.
- Obtenez des soins médicaux, au besoin.
- Déclarez l'incident le plus tôt possible au surveillant ou au gestionnaire d'inspection.

- Le gestionnaire d'inspection évalue la situation en essayant de recueillir le plus de renseignements possibles. S'il est déterminé que les inspecteurs encore sur place courent des risques, le gestionnaire d'inspection leur demande de se rendre immédiatement au bureau. Il informe par ailleurs le directeur régional de l'incident et des mesures prises.
- Consignez tous les faits pertinents et les déclarations de témoin le plus tôt possible.
- Transmettez tous les documents pertinents au directeur régional.
- Le directeur régional, après un examen soigneux de toute l'information fournie et une consultation juridique, communique avec l'exploitant et, au besoin, avec la police.
- Si l'on a jugé nécessaire d'interrompre les services d'inspection et de récupérer les estampilles d'inspection, les inspecteurs doivent demeurer dans un endroit sûr jusqu'à ce que le directeur régional leur dise qu'ils peuvent retourner où ils se trouvaient.

1.3.1.1.4. Dommages à la propriété gouvernementale ou privée

Tous les incidents de ce genre, avec l'information pertinente et les noms des témoins, doivent être signalés immédiatement au gestionnaire d'inspection qui, après avoir consulté le directeur régional, décide des mesures à prendre.

1.3.1.1.5. Culpabilité

Il importe de noter que les règles susmentionnées supposent que l'exploitant ou ses employés sont entièrement responsables de la situation. Selon la LIV, y compris les paragraphes 13(2) et 14(1), les exploitants qui contreviennent à la Loi peuvent être informés par un inspecteur de l'existence de motifs de suspension de leur agrément (voir le chapitre 14 du MDM).

Il faut modifier ces règles s'il devient évident qu'un inspecteur a provoqué un incident ou est aussi à blâmer pour l'aggravation d'une situation. En pareil cas, l'inspecteur est passible de mesures disciplinaires, et l'ACIA peut lui retirer son appui advenant des poursuites judiciaires.

1.3.1.2. Prestation de services d'inspection pendant un conflit de travail impliquant des employés travaillant dans un établissement agréé

Le piquetage sur les lieux d'un établissement agréé par le fédéral par des employés en grève de cet établissement est une activité légale. Il a pour objet d'informer d'autres employés et clients d'un employeur qu'un conflit de travail est en cours. Des lignes de piquetage peuvent aussi s'établir en cas de lock-out.

Lorsqu'une ligne de piquetage est formée sur un lieu de travail, l'inspecteur doit signaler ce fait à son surveillant immédiat et/ou au gestionnaire d'inspection. Soulignons que les piqueteurs peuvent tenter de persuader les inspecteurs de l'ACIA de respecter leur ligne de piquetage. En pareil cas, l'inspecteur ne doit pas provoquer les piqueteurs ni discuter avec eux de la légitimité du conflit. Son seul but est de se présenter au travail et d'exercer ses fonctions normales, ce qui peut l'obliger à franchir une ligne de piquetage.

Toutefois, si un inspecteur est aux prises avec des piqueteurs qui lui bloquent le passage ou cherchent à le harceler d'une façon suffisamment sérieuse pour lui faire craindre pour sa sécurité, il doit se rendre au téléphone le plus proche pour signaler la situation à son surveillant immédiat ou au gestionnaire d'inspection et attendre ses instructions.

Le gestionnaire d'inspection doit rencontrer l'exploitant de l'établissement, les représentants du syndicat et les autorités policières locales pour leur expliquer clairement le rôle du personnel d'inspection de l'ACIA et la nécessité pour un inspecteur d'avoir accès aux locaux de l'établissement pour y offrir ses services.

Toutes les parties au litige doivent en arriver à une entente sur la procédure suivante :

- Le personnel d'inspection de l'ACIA doit dévoiler son identité au meneur de grève et écouter sa demande de respecter la ligne de piquetage.
- Le personnel d'inspection de l'ACIA doit faire valoir sa position de neutralité et de non-intervention et insister sur la nécessité de franchir la ligne de piquetage afin de se rendre au travail.
- Le gestionnaire d'inspection doit s'assurer de la présence d'un agent de la paix sur la ligne de piquetage pour garantir la sécurité du personnel d'inspection.

Tant qu'une entente n'est pas conclue, les services d'inspection de l'ACIA sont interrompus dans l'établissement agréé. Dans certaines situations très explosives, le recours à un personnel d'inspection non résident utilisant des voitures officielles peut se révéler nécessaire pour protéger le personnel normalement assigné à l'inspection et dénouer une situation potentiellement dangereuse. Dans d'autres situations, une grève légale peut conduire à une suspension des activités dans un établissement agréé; en pareil cas, les visites quotidiennes du personnel d'inspection ne sont pas toujours nécessaires.

1.3.2. Santé et sécurité

Le personnel de l'ACIA affecté aux établissements agréés par le fédéral est protégé par le Code canadien du travail, partie II, et par la réglementation de Santé Canada. Pour plus d'information à ce sujet, communiquer avec le coordonnateur en santé et sécurité au travail de votre Centre opérationnel et consulter le [site Web de la Santé et sécurité au travail](#).

Des études ergonomiques sont parfois obligatoires - les exigences en la matière sont, le cas échéant, incorporées dans les sections appropriées du MDM - pour la prestation des services d'inspection.

1.3.3. Formation

La Direction générale des Ressources humaines et la Division de l'apprentissage sont responsables, d'une part, du perfectionnement professionnel et technique des employés de l'ACIA et, d'autre part, de la publication et de la mise à jour des modules du Programme national de formation en Hygiène des viandes.

Consulter la [Politique de l'apprentissage complète](#).

Les principaux objectifs de la politique d'apprentissage de l'ACIA sont de définir activement les connaissances et les compétences, d'encourager la formation d'une forte culture d'apprentissage continu, de promouvoir et d'offrir les activités de formation/d'apprentissage, et de s'assurer que la formation est gérée de manière stratégique afin de répondre au objectifs d'entreprise de l'ACIA.

L'Initiative nationale de formation (INF) est mise de l'avant lorsqu'un processus d'évaluation a déterminé qu'un besoin de formation nationale est nécessaire pour répondre à une modification majeure aux programmes des viandes (p. ex. de nouveaux programmes d'inspection, de technologies, de responsabilités et rapports de vérification). Le matériel de formation est élaboré sous la supervision du spécialiste national des programmes des viandes et des séances de formation des formateurs sont offertes à des formateurs désignés du Centre opérationnel.

Un certain nombre de programmes d'inspection propres à un produit en particulier nécessitent la certification des médecins vétérinaires et/ou des inspecteurs (ex. importations de viande, PMIV, PIH-Porc et SICHV-Bœuf). Des protocoles ont été élaborés pour ces programmes suivant les lignes directrices applicables à l'élaboration des protocoles de certification du personnel.

À l'échelle du Centre opérationnel, il appartient aux gestionnaires des employés concernés de mettre en œuvre le Programme national de formation des nouveaux employés selon les exigences précisés au Volume 1 - Guide de mise en œuvre, de dispenser des cours de perfectionnement professionnel (à l'interne ou à l'externe) et de mettre à jour les compétences requises selon les modifications majeures

apportées aux programmes. Le Programme national de formation en Hygiène des viandes : Volume 1 - Guide de mise en œuvre est disponible à l'adresse indiquée ci-après.

Lorsque des modifications très précises sont apportées aux programmes des viandes, le spécialiste des programmes des viandes peut, à l'échelle du Centre opérationnel, préparer des séances de formation de portée limitée, incluant des cours sur place et des cours pratiques. Des cours de « perfectionnement » peuvent également être offerts sur place, au besoin.

Consulter le [Programme national de formation en Hygiène des viandes de l'ACIA](#) pour de plus amples informations.

1.4. Prestation des programmes des viandes

Le vice-président, Direction générale des opérations, les directeurs exécutifs des Centres opérationnels, et les directeurs régionaux sont les principales autorités responsables de l'exécution des programmes des viandes de l'ACIA, et elles peuvent compter sur l'expertise technique de l'Administration centrale, du Centre opérationnel, de la Région et du personnel opérationnel de première ligne ainsi que sur le soutien opérationnel d'autres paliers de la structure organisationnelle, incluant les spécialistes de la Division des programmes des viandes, des Laboratoires, des Services d'application, des Services juridiques, des Communications, des Ressources humaines et des Finances.

Les services de première ligne sont offerts à une grande variété d'intervenants et à des parties réglementées comme d'autres autorités, des associations, des industries, des consommateurs, des importateurs, des exportateurs, des voyageurs et des exploitants d'établissements agréés par le fédéral. Cela peut nécessiter, au besoin, l'intégration des services d'autres autorités internationales, fédérales, provinciales ou territoriales, dont les suivants :

- [Gestion des urgences](#)
- [Intervention en cas d'urgence alimentaire](#)
- [Services d'enquête](#)
- [Centres de services à l'importation](#)
- [Enregistrements des étiquettes et recettes](#)
- [Sûreté et sécurité à la frontière](#)
- [Ententes bilatérales avec les provinces/territoires](#)

1.4.1. Prestation des services d'inspection liés aux programmes des viandes dans les établissements agréés par le fédéral

Dans les établissements agréés par le fédéral, les services d'exécution de première ligne des programmes des viandes sont fournis par les inspecteurs de l'ACIA et les médecins vétérinaires officiels.

Les établissements agréés d'une Région administrative sont sous la supervision d'un superviseur de la transformation des aliments (STA), d'un officier vétérinaire régional (OVR) et d'un gestionnaire d'inspection (GI) de l'ACIA.

Le directeur régional (DR) est responsable des résultats découlant de l'exécution des programmes des viandes de l'ACIA (résultats figurant dans le cadre de gestion du rendement) dans sa Région administrative et fait rapport au directeur exécutif (DE), Opérations.

Les activités des programmes des viandes dans les établissements agréés par le fédéral comprennent :

- agrément et inspection des établissements d'abattage, de transformation et d'entreposage;
- délivrance et renouvellement (ou acceptation conditionnelle) de l'agrément des exploitants;
- vérification des systèmes HACCP et des programmes de contrôle;
- inspection ante et post mortem;
- échantillonnage et analyse en laboratoire pour fins de dépistage de résidus;
- enregistrement des recettes et des étiquettes;
- vérification des pratiques équitables en matière d'étiquetage et de rappels;
- inspection des produits de viande importés;
- inspection des produits de viande destinés aux marchés canadien et étranger; et
- certification des exportations.

En novembre 2005, l'application des normes analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP) de la Commission du Codex Alimentarius intégrées au manuel du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) est devenue obligatoire dans tous les établissements agréés par l'ACIA en vertu du RIV.

Le Système de vérification de la conformité (SVC) est un outil élaboré par le personnel d'inspection de l'ACIA pour évaluer la conformité des exploitants aux exigences réglementaires liées à la sécurité sanitaire des aliments (HACCP) de même qu'à celles non liées à la sécurité sanitaire des aliments (p. ex. identification, étiquetage et bien-être des animaux), à l'exportation et à la conception de systèmes axés sur une approche de vérification uniforme et efficace (pour plus de détails, voir le chapitre 18 du MDM).

Le SVC fait partie de l'initiative de réforme des programmes des viandes et est conçu pour :

- intégrer les activités d'inspection (tâches) des programmes des viandes en un seul système;
- mettre à l'avant-plan la responsabilité des parties réglementées;
- axer les activités de l'ACIA sur la vérification de la conformité;
- donner au personnel d'inspection de l'ACIA des tâches clairement définies pour favoriser l'exécution uniforme des programmes;
- vérifier que les programmes écrits de l'exploitant sont mis en œuvre et suffisamment efficaces pour assurer la conformité aux exigences réglementaires; et
- soutenir l'orientation stratégique du plan d'entreprise de l'ACIA, qui est d'aider les parties réglementées et le gouvernement à adopter un système de gestion des risques davantage axé sur la science.

1.4.2. Fréquence des inspections de l'ACIA

Durant les périodes de travail établies, la fréquence minimale d'inspection requise pour assurer l'exécution régulière de l'inspection ante mortem, l'inspection post mortem et des tâches du SVC dans les établissements agréés par le fédéral est décrite aux paragraphes suivants.

1.4.2.1. Activités d'abattage

En vertu du paragraphe 128(2) du RIV, le directeur, programmes des viandes, détermine les normes relatives au nombre de postes d'inspection requis pour les activités d'abattage mises en œuvre dans les établissements agréés par le fédéral, et ce, pour chaque période de travail établie.

Les normes de l'ACIA relatives au nombre de postes d'inspection ante et post mortem et d'examen ante et post mortem (ACIA) sont décrites aux chapitres 17 (viande rouge, ratite) et 19 (volaille, lapin) du MDM.

Dans chaque établissement agréé par le fédéral pour l'abattage, un médecin vétérinaire officiel en chef (VEC) est assigné aux postes d'inspection ante mortem et post mortem (tri et inspection détaillée) et pour la supervision fonctionnelle des responsabilités de l'exploitant, y compris l'examen ante et post mortem.

L'exécution des programmes des viandes dans un complexe d'abattoirs d'une région administrative est sous la supervision d'un officier vétérinaire régional (OVR) et d'un gestionnaire d'inspection (GI) (voir le Système de gestion de la qualité [SGQ], à la section 1.5.1).

Postes d'inspection multiples

Lorsque des postes d'inspection multiples sont nécessaires, au moins un inspecteur de l'abattage (IA) de l'ACIA qualifié est assigné à l'inspection ante et post mortem (tri) sous la supervision du VEC. Pour les établissements agréés par le fédéral opérant avec plus d'une période de travail cédulé, du personnel de l'ACIA (IA, médecin vétérinaire officiel) sera affecté pour chaque période de travail additionnelle, sous la supervision du VEC.

Lorsqu'un IA qualifié exécute ces tâches, un médecin vétérinaire officiel (VO) doit pouvoir se présenter dans un délai raisonnable pour y accomplir des tâches vétérinaires particulières (inspection détaillée et instructions), compte tenu des divers facteurs de risque suivants :

- état de l'animal (animal fragilisé, urgence, bien-être, comportement);
- nature de la maladie (listes A et B de l'OIE, zoonoses, transport en vertu d'un permis de la Santé des animaux, détresse);
- contamination (risque de contamination ou de propagation, programme de dépistage de résidus, détérioration des tissus); et
- exploitation (volume, capacité de retenue, assistance, information, incidence sur les activités normales).

Un nombre plus ou moins important de postes d'inspection peut être requis selon des considérations de charge de travail, l'analyse des risques, les installations disponibles ou les exigences des pays importateurs (voir le chapitre 11 du MDM), pourvu que les paragraphes 128(3) à (5) du RIV soient respectés.

Dans des conditions normales, le VO ou le VEC n'est pas tenu d'être présent au moment de l'inspection ante mortem ou en tout temps durant l'inspection post mortem à chaque poste d'inspection. Cependant, le VEC doit s'assurer régulièrement (incluant les activités du SGQ) que les IA et les VO effectuent correctement l'inspection ante et post mortem (tri et inspection détaillée). Cela inclut la supervision des activités d'examen ante et post mortem faites par l'exploitant autorisé en vertu du paragraphe 29.1 du RIV pour appliquer un programme de coinspection ou un programme d'examen post mortem, pour s'assurer que ce dernier suit les instructions particulières qui lui ont été données. Ce programme doit aussi assurer la maîtrise du processus et obtient des résultats satisfaisants, notamment en ce qui a trait à l'information disponible sur les animaux/troupeaux, à l'absence de problèmes liés à la sécurité sanitaire des aliments ainsi qu'à l'état de santé et au bien-être des animaux (voir le chapitre 19 du MDM).

En vertu du paragraphe 67(3) du RIV, aucun animal pour alimentation humaine ne peut être abattu dans un établissement agréé par le fédéral, à moins que son abattage n'ait été autorisé par un IA ou un VO (p. ex. inspection ante mortem dans les 24 heures, présentation d'un animal pour inspection à la demande de l'ACIA, information manquante sur la fiche d'élevage, animal retenu, urgence, instructions d'un médecin vétérinaire officiel [voir l'entente sur la période de travail établie à la section 1.4.4.4]).

Lorsque cela est possible, l'IA et le VO échelonnent leurs activités sous la supervision du gestionnaire d'inspection (voir la section 1.4.4.3).

Des tâches du SVC sont aussi prévues pour certaines autres activités associées aux abattoirs.

Remarque :

- Services d'inspection fournis par l'ACIA aux établissements exploités en vertu d'ententes fédérales / provinciales / territoriales (voir ententes F/P/T).
- Pour les exigences relatives à la certification vétérinaire des viandes, voir le chapitre 11 du MDM.

1.4.2.2. Activités de transformation

En vertu du paragraphe 128(1) du RIV, le directeur, programmes des viandes doit, à l'égard d'un établissement agréé pour la transformation ou l'emballage et l'étiquetage de produits de viande, fixer le nombre minimal d'heures d'inspection nécessaires par année pour chaque période de travail établie.

Le nombre minimal d'heures d'inspection requises pour l'exécution des tâches est de 390 heures par année. Pour les établissements agréés par le fédéral utilisant plus d'une période de travail, le nombre total de 390 heures est étalé sur toutes les périodes de travail.

Dans chaque établissement agréé par le fédéral pour la transformation ou l'emballage et l'étiquetage des produits de viande utilisant une ou plusieurs périodes de travail établies, un poste est attribué à un inspecteur de la transformation des aliments (ITA) de l'ACIA qui travaille sous la supervision fonctionnelle et hiérarchique d'un superviseur de la transformation des aliments (STA). Pour l'exécution des tâches durant les heures normales de travail, le nombre d'établissements sous la supervision d'un ITA peut varier dans chaque complexe d'établissements agréés par le fédéral (complexe de transformation des viandes). Lorsqu'il est préférable, des périodes de travail dans un abattoir, réservées exclusivement à la transformation, peuvent faire partie d'un complexe de transformation des viandes.

L'exécution des programmes des viandes dans les complexes de transformation des viandes d'une Région administrative est sous la supervision des STA et d'un gestionnaire d'inspection (GI) (voir le SGQ à la section 1.5.1).

Dans un environnement HACCP, les visites relativement au SVC sur la mise en œuvre des programmes de contrôle ont lieu dans les établissements de transformation agréés par le fédéral au cours des activités de manipulation, de la viande ou d'emballage et d'étiquetage des produits de viande. Ces visites sont effectuées à une fréquence suffisante pour assurer l'atteinte des objectifs des programmes des viandes. Quand on établit le calendrier des visites, voici ce qui est pris en considération :

- la tâche à effectuer;
- le risque associé aux activités menées durant chaque période de travail :
 - heures normales de travail d'une période de travail : un inspecteur doit visiter l'établissement une fois par semaine;
 - fins de semaine : au moins une visite par mois doit avoir lieu un samedi ou un dimanche; et
 - deux (2) ou trois (3) périodes de travail : chaque période de travail doit faire l'objet d'au moins une visite par mois;
- le volume de la production par période de travail;
- les antécédents de conformité de l'établissement, y compris l'analyse et les rappels; et
- les autres renseignements, tâches ou activités disponibles.

L'ITA ou, au besoin, le VO, effectue d'autres visites pour d'autres tâches ou activités (p. ex. conception du système HACCP, échantillonnage, rappels, plaintes, demandes opérationnelles pour l'importation et l'exportation, demandes de prolongation des opérations [heures supplémentaires], exigences à l'exportation, enquêtes). Au besoin, l'ITA peut faire partie d'une équipe de spécialistes (p. ex. HACCP, programmes des viandes, enquêteur de l'ACIA).

Pour répondre aux exigences des pays importateurs, une fréquence accrue peut être nécessaire (pour plus d'information sur les exigences des pays importateurs, voir le chapitre 11 du MDM).

Lorsque cela est possible, les ITA sont désignés sur un horaire d'opérations échelonnées sous la supervision d'un gestionnaire d'inspection (GI) (voir la section 1.4.4.3).

1.4.2.3. Activités d'entreposage

Chaque établissement agréé par le fédéral exclusivement réservé à l'entreposage est intégré à un complexe administratif d'établissements et reçoit les services d'un inspecteur de la transformation des aliments (ITA) de l'ACIA.

Les tâches du SVC sont réparties sur un trimestre durant les heures normales de travail.

Lorsque cela est possible, les activités de l'ITA sont échelonnées, et il travaille sous la supervision d'un GI (voir la section 1.4.4.3).

1.4.3. Circonstances exceptionnelles

Une certaine flexibilité dans la prestation de services d'inspection raisonnables aux établissements agréés par le fédéral dans des circonstances exceptionnelles exige la mise en œuvre de certaines priorités.

Un comité gouvernement-industrie a examiné cette question et a établi un ordre de priorité des services d'inspection en cas de disponibilité réduite du personnel d'inspection de l'ACIA.

En toute circonstance, le personnel de l'ACIA ou l'exploitant doit communiquer dans les plus brefs délais avec le personnel désigné de l'ACIA pour permettre une gestion appropriée de la situation.

Les gestionnaires des opérations doivent suivre les directives suivantes au moment de procéder à l'affectation d'inspecteurs et de médecins vétérinaires officiels.

1.4.3.1. Priorité 1 : Animaux déjà abattus

La présente section ne concerne que les établissements d'abattage agréés par le fédéral qui, en temps normal, commencent la saignée et l'habillage des animaux ayant fait l'objet d'une inspection ante mortem dans les dernières 24 heures, avant que le médecin vétérinaire officiel ne se présente au travail (activités échelonnées).

Dès qu'il devient manifeste que le médecin vétérinaire officiel ne se présentera pas au travail, les carcasses des animaux déjà abattus doivent être habillées et ensuite inspectées par les inspecteurs de l'ACIA selon le processus habituel.

Toutes les carcasses et parties de carcasses normalement retenues aux fins de diagnostic et de jugement vétérinaires doivent être identifiées et retenues de façon qu'elles maintiennent leur identité jusqu'à ce qu'un médecin vétérinaire officiel les ait inspectées.

L'exploitant peut aussi, avec l'autorisation d'un inspecteur de l'ACIA, traiter ces carcasses et parties de carcasses comme du matériel condamné, en accord avec l'alinéa 88 b) du RIV. Lorsque le directeur exécutif (Opérations) détermine qu'un certain temps peut s'écouler avant l'arrivée du médecin vétérinaire officiel, il faut réfrigérer les carcasses et les parties de carcasses. Dans tous les cas, il faut les garder à l'écart des produits de viande déjà approuvés pour la consommation humaine.

1.4.3.2. Priorité 2 : Prévention de la cruauté envers les animaux

1) Abattage et inspection des animaux infirmes et couchés

Les animaux infirmes et couchés doivent être abattus et inspectés dans les plus brefs délais. Si une inspection vétérinaire immédiate est impossible, leur abattage et inspection doivent avoir lieu sous la supervision d'un inspecteur de l'ACIA, qui a reçu des instructions orales du médecin vétérinaire officiel ou des instructions écrites sous la forme d'une procédure d'urgence préparée par le médecin vétérinaire

officiel de l'établissement agréé par le fédéral, conformément au paragraphe 67(7) du RIV et à la politique sur l'ESB, et ce, de manière à éviter toute souffrance inutile aux animaux.

Ces animaux doivent être traités selon les instructions du médecin vétérinaire officiel, ce qui peut inclure leur traitement en tant que matériel condamné. L'inspecteur de l'ACIA procède à l'inspection ante mortem des animaux et indique ses constatations dans un rapport destiné au médecin vétérinaire officiel qui se chargera, en temps et lieu, de leur inspection ante mortem détaillée. Les animaux sont ensuite abattus. Il faut identifier et retenir les carcasses habillées et toutes leurs parties aux fins de l'inspection post mortem détaillée par le médecin vétérinaire, qui déterminera également le sort de ces carcasses et de leurs parties, ou encore il faut les traiter comme du matériel condamné, tel qu'il est indiqué dans la section précédente sur la première priorité.

2) Abattage et inspection d'autres animaux déjà sur les lieux de l'établissement

Si aucun médecin vétérinaire officiel n'est disponible, il est permis d'abattre de la manière normale les animaux qui ont déjà fait l'objet d'une inspection vétérinaire ante mortem. Dans le cas de la volaille, la revue de la fiche de troupeau préliminaire par un VO est considérée acceptable pour qu'un inspecteur de l'ACIA puisse permettre l'abattage des oiseaux. L'inspecteur de l'ACIA examine les autres animaux et lorsque l'état du lots ou de sujets présentent une déviation par rapport au comportement normal ou à l'apparence normale, l'inspecteur de l'ACIA ou l'exploitant en accord avec l'alinéa 67(6) du RIV, doit les mettre de côté en vue de leur abattage à la fin des activités régulières, de manière qu'un médecin vétérinaire puisse les inspecter avant leur abattage.

Il faut retenir les carcasses mises de côté lors de l'inspection post mortem de la manière indiquée dans la section sur la première priorité aux fins du diagnostic et du jugement vétérinaires ou encore, avec l'autorisation d'un inspecteur de l'ACIA, l'exploitant peut traiter ces carcasses comme du matériel condamné, conformément à l'alinéa 88b) du RIV. Si le nombre d'inspecteurs est restreint, les abattages doivent être effectués à un rythme compatible avec le nombre d'inspecteurs en place. S'il le juge approprié, le médecin vétérinaire officiel peut autoriser, par écrit, le retrait d'animaux de l'établissement, conformément au paragraphe 43(1) du RIV.

Compte tenu de préoccupations liées à la santé animale, du type d'aires d'attente, d'alimentation et d'abreuvement disponibles dans l'établissement agréé ainsi que de l'endurance de chaque espèce animale, le personnel de l'ACIA doit affecter les ressources requises pour l'abattage et l'inspection des animaux se trouvant déjà sur les lieux dans l'ordre suivant :

1. volailles;
2. porcs;
3. chevaux;
4. petits animaux (moutons, agneaux, chèvres et veaux*); et
5. bovins.

*Remarque : Les jeunes veaux ont priorité sur les porcs.

1.4.3.3. Priorité 3 : Engagements au chapitre de l'exportation

Les produits de viande provenant d'animaux déjà abattus et approuvés doivent être inspectés par des inspecteurs de l'ACIA, et les documents requis pour l'exportation doivent ensuite être préparés. Les certificats d'exportation doivent être signés par un médecin vétérinaire officiel.

1.4.3.4. Priorité 4 : Abattages d'urgence

Lorsqu'il se produit une catastrophe (inondation, incendie, etc.), il arrive qu'il faille abattre d'urgence un certain nombre d'animaux. Le personnel de l'ACIA est alors affecté selon les besoins de la situation.

Dans certaines situations d'urgence, une intervention plus rapide qu'à la normale est requise pour prévenir des blessures ou des dommages qui pourraient être causés aux personnes, aux animaux d'élevage, à la propriété et à l'environnement. En pareilles situations, conformément à la *Loi sur la protection civile*, à la *Loi sur les mesures d'urgence*, au *Plan national de soutien* et à la *Politique fédérale relative aux situations d'urgence*, l'ACIA agit de manière concertée avec Agriculture et Agroalimentaire Canada, les ministères provinciaux et territoriaux de l'Agriculture et d'autres intervenants du secteur agroalimentaire, selon les modalités prévues dans le [Système d'intervention en cas d'urgence agroalimentaire \(SIUA\)](#).

1.4.3.5. Priorité 5 : Activités régulières restreintes

Si une pénurie d'inspecteurs de l'ACIA persiste, l'affectation du personnel d'inspection disponible doit autant que possible permettre la poursuite des activités régulières d'abattage et de transformation.

Pénurie de médecins vétérinaires officiels :

L'affectation des médecins vétérinaires officiels est fonction principalement des besoins liés à l'inspection ante mortem des animaux mis de côté et des retards liés à l'inspection post mortem finale des carcasses retenues. Ces activités sont à leur tour fonction de l'heure d'arrivée des animaux dans les établissements agréés, de l'emplacement géographique des établissements, des espèces en cause et de la capacité des établissements à mettre de côté les têtes, les organes et les carcasses habillées aux fins du jugement vétérinaire final.

Pénurie d'inspecteurs de l'ACIA :

Les gestionnaires de l'ACIA déterminent la mesure dans laquelle on peut continuer d'offrir des services d'inspection aux abattoirs et établissements de transformation en fonction des trois facteurs suivants : la rapidité d'exécution des inspections post mortem; l'aide technique apportée par les employés de l'établissement aux inspecteurs; le niveau d'inspection qui peut être accordé à des aspects critiques des activités de transformation des viandes.

Pénurie simultanée d'inspecteurs de l'ACIA et de médecins vétérinaires officiels

Il est pratiquement impossible qu'on puisse continuer à maintenir des activités régulières dans un établissement. L'ACIA a alors recours à un plan d'urgence pour faire face à la situation (urgence touchant la santé publique, grève, etc.). Dans ce cas, il faut retourner les animaux déjà sur les lieux de l'établissement agréé dans leur ferme de provenance ou les diriger vers d'autres abattoirs. Il faut traiter avec le plus grand soin les animaux infirmes et couchés ainsi que les oiseaux. Il faut faire tous les efforts nécessaires pour qu'ils soient abattus sur place. Il faut autant que possible continuer d'offrir des services d'inspection et de certification aux fins de l'exportation, à moins d'un avis contraire.

1.4.4. Prix des services d'inspection liés aux programmes des viandes de l'ACIA

Le Conseil du Trésor du Canada a publié une [politique générale en matière de tarification et de recouvrement des coûts](#).

Cette politique régit la manière dont les ministères et agences imposent des frais pour des activités ayant un avantage privé.

Les articles 24 et 25 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* permettent au ministre de fixer le prix à payer pour la fourniture de services ou d'installations de l'ACIA.

D'un point de vue international, la Commission du Codex Alimentarius dit que l'autorité compétente peut faire imposer par la voie législative des dispositions sur les prix à payer pour la fourniture de services.

L'ACIA s'assure de la bonne gestion de ses comptes débiteurs en respectant la [Politique de gestion des Comptes débiteurs](#).

L'objectif de cette politique est d'assurer la gestion équitable, efficace et efficiente de tous les comptes débiteurs de l'ACIA pour permettre à l'ACIA de recouvrer ses créances et de limiter ses pertes.

L'administration de cette politique est une responsabilité conjointe qui repose sur un travail de coordination entre, d'une part, la fonction financière de la Direction générale des finances, de l'administration et de la technologie de l'information et, d'autre part, les composants opérationnels de l'ACIA responsables de l'exécution des inspections, de la délivrance des agréments, etc. Cette politique décrit les rôles et les responsabilités des Directions générales des opérations, des politiques et des programmes et des sciences ainsi que des gestionnaires d'inspection, des directeurs régionaux, des directeurs exécutifs (Centres opérationnels) et du vice-président.

L'inspecteur responsable de l'ACIA ou le médecin vétérinaire officiel voit à ce que tous les services fournis dans les établissements agréés soient facturés en indiquant le nombre de services d'inspection supplémentaires fournis sur une base horaire, incluant tous les services fournis durant un mois donné en ce qui a trait à l'exportation, à l'importation, aux réinspections, aux recettes et étiquettes, aux heures supplémentaires ainsi qu'aux analyses et épreuves. Cette information est compilée sur les formulaires appropriés et transmise au représentant régional qui avise le Centre national de service pour les comptes débiteurs par courriel, à : ARCentre@inspection.gc.ca

Les prix des services d'inspection applicables aux activités d'abattage, de transformation et d'entreposage sont fixés d'après les ententes sur la période de travail établie et sont soumis à un processus légèrement différent (voir la section 1.4.4.4).

1.4.4.1. Partie 10 de l'Avis sur les prix de l'ACIA

Cette partie décrit les [prix applicables aux services d'inspection des produits de viande](#).

1.4.4.2. Avis sur les prix de l'ACIA en ce qui a trait aux heures supplémentaires

Cette partie se rapporte à :

- l'article 32 du RIV :

Aucun animal pour alimentation humaine ne peut être abattu, aucune carcasse ne peut être habillée ni aucun produit de viande ne peut être transformé, emballé ou étiqueté dans l'établissement agréé en dehors des heures d'exploitation dont sont convenus le président et l'exploitant, à moins d'autorisation de l'inspecteur.

- l'article 126 du RIV :

L'inspection d'un établissement agréé et des animaux et produits de viande qui s'y trouvent peut être effectuée en dehors d'une période de travail établie ou pendant un jour férié désigné payé, si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'exploitant de cet établissement en fait la demande par écrit au directeur exécutif sur un formulaire approuvé par l'Agence;*
- b) [Abrogé, DORS/2000-183, art. 35]; et*
- c) un inspecteur est disponible pour effectuer l'inspection.*

Voir les [prix applicables de l'ACIA aux heures supplémentaires](#).

Lorsqu'un exploitant souhaite que son établissement agréé soit exploité en dehors des heures dont il est convenu dans l'entente sur la période de travail établie et qu'un inspecteur est affecté à l'établissement

agréé, l'exploitant est facturé pour des heures supplémentaires, c'est-à-dire les heures travaillées par des employés de l'ACIA en plus de leurs heures normales de travail (généralement 7,5 heures par jour).

Le montant minimum demandé pour des heures supplémentaires qui ne reflète pas le temps qu'un inspecteur passe dans l'établissement, et le temps de déplacement ne sont pas inclus dans le calcul des prix applicables aux heures supplémentaires.

L'exploitant doit présenter à l'avance une demande d'autorisation d'heures supplémentaires à l'inspecteur responsable ou au médecin vétérinaire en charge aux fins de l'évaluation et de la planification des ressources disponibles. Les services fournis en heures supplémentaires doivent également respecter la [Politique sur l'autorisation des heures supplémentaires](#).

1.4.4.3. Échelonnement des heures de travail liées à l'inspection

L'échelonnement des heures de travail est une méthode utilisée par le personnel d'inspection sous la supervision du gestionnaire d'inspection pour réduire le recours aux heures supplémentaires.

L'échelonnement des heures de travail peut être approprié pour :

- les postes d'inspection (heures d'exploitation échelonnées) dans un abattoir; ou
- les tâches du SVC liées à d'autres activités menées dans un ou plusieurs établissements agréés par le fédéral (complexes de transformation des viandes) pour une ou plusieurs périodes de travail établies.

L'échelonnement des heures de travail peut être utilisé sur une base régulière ou ponctuelle, à la condition que l'ACIA soit informée suffisamment à l'avance pour répondre aux besoins d'inspection et assurer la disponibilité de personnel d'inspection de l'ACIA.

1.4.4.4. Entente sur la période de travail établie

Selon l'article 29 du RIV, la conclusion d'une entente sur la période de travail établie, conformément à l'article 125 du RIV, est l'une des conditions d'agrément d'un exploitant. Cela signifie que l'exploitant et le Président (délégué au directeur régional) doivent convenir d'une période de travail établie. L'exploitant soumet l'horaire proposé à l'inspecteur de l'ACIA responsable ou au médecin vétérinaire en charge pour approbation ultérieure par le directeur régional.

L'entente transmise doit inclure des détails sur la date d'entrée en vigueur et les changements apportés au calcul de la facturation.

Note 1. Partie I : Généralités

L'entente sur les périodes de travail établies vise à préciser les heures de travail normales (la période pendant laquelle les services sont normalement assurés par les employés de l'ACIA à un poste de service donné) pour l'établissement.

Ce document représente le fondement juridique pour l'ACIA et l'exploitant d'un établissement agréé aux termes du RIV en ce qui concerne le calcul des frais d'inspection prescrits.

Aucune modification, ajout ou suppression ne peut être faite aux clauses pertinentes de cette entente (tel que le paragraphe 4) acheminé par le Directeur, Division des programmes des viandes, aux Directeurs exécutifs (opérations).

Note 2. Partie II : Période de travail établie, point 1.

La durée de l'entente sur les périodes de travail établies ne doit pas dépasser celle de l'agrément de l'exploitant. L'entente doit expirer avant l'agrément ou en même temps que celui-ci mais jamais après.

L'agrément de l'exploitant n'est jamais délivré pour plus de un an et expire le 31 mars de chaque année, mais un agrément peut être délivré pour moins d'une année (expiration le 31 mars ou avant) dans certaines situations (p. ex. abattages saisonniers). Les périodes de travail établies sont examinées annuellement durant le processus de renouvellement de l'agrément ou si l'exploitant demande un changement à une entente sur la période de travail établie antérieurement approuvée.

Durant cette période, une modification temporaire ou permanente peut être faite. Par exemple, un exploitant peut ajouter/supprimer/modifier une période de travail, des heures d'exploitation ou la nature de ses opérations. L'inspecteur de l'ACIA ou le médecin vétérinaire en charge doit s'assurer que les modifications :

- se reflètent dans l'agrément de l'établissement (CFIA/ACIA 3043), l'agrément de l'exploitant (CFIA/ACIA 4155) et le supplément à la demande d'agrément (CFIA/ACIA 4198); et
- maintiennent le statut juridique de l'entente sur la période de travail établie.

Note 3. Partie II : Période de travail établie, point 2.

Les jours de travail habituels s'étendent du lundi au vendredi. Au plus trois périodes de travail (jour, soirée et nuit) peuvent être autorisées.

Activités d'abattage

L'alinéa 125 a) du RIV permet pour la « période de travail sur la chaîne d'abattage », par poste d'inspection, au plus 7,5 heures par jour et 37,5 heures par semaine de travail, à l'exclusion des heures de repas. La « période de travail sur la chaîne d'abattage » signifie la période de travail consacrée aux inspections ante mortem et à l'abattage des animaux ainsi qu'aux inspections post mortem des carcasses.

Les normes sur le nombre de postes sont énoncées au chapitre 17 (viande rouge, ratite) et 19 (volaille, lapin) du MDM. Tout poste d'inspection supplémentaire peut être approuvé par le directeur régional selon une entente avec l'exploitant sur une base annuelle ou horaire, conformément aux paragraphes 128 (3) et (4) du RIV.

Dans le cas d'un établissement d'abattage, la durée de la période de travail établie est fonction du début et de la fin du travail à chaque poste d'inspection. La durée du travail à un poste précis peut être d'au plus 7,5 heures par jour, à l'exclusion de la période de repas. Autrement, la plupart du temps les 15 premières minutes de travail au poste d'inspection ante mortem et les 15 dernières minutes de travail au poste d'inspection post mortem peuvent être incluses dans la période de travail établie.

Si des activités de transformation ont lieu en même temps que les activités d'abattage ou séparément de celles-ci, elles sont facturées pour chaque période de travail établie dont les parties ont convenu.

Activités de transformation

La seule incidence de la mise en œuvre du SVC sur les périodes de travail établies concerne l'inspection des établissements agréés par le fédéral pour la transformation ou l'emballage et l'étiquetage des produits des viandes.

En vertu de l'alinéa 125b)(i) du RIV, une période de travail autre que sur la chaîne d'abattage doit être (i) d'au plus 7,5 heures par jour et 37,5 heures par semaine de travail (à l'exclusion de la période de repas) lorsqu'une partie ou la totalité de la période de travail a lieu avant 6 h ou après 18 h; **ou** (ii) d'au plus 12 heures lorsque toute la période de travail se situe entre 6 h et 18 h.

Voici des exemples de périodes de travail établies qui sont permises en vertu de l'alinéa 125b)(i) du RIV :

- a) Heures d'exploitation : du lundi au vendredi, de 4 h à midi (avec une pause repas de 30 min); ou
- b) Heures d'exploitation : du lundi au vendredi, de 16 h à minuit (avec une pause repas de 30 min).

En vertu de l'alinéa 125b)(ii) du RIV, une période de travail autre que sur la chaîne d'abattage peut être d'au plus 12 h lorsque tout le travail est exécuté entre 6 h et 18 h.

Voici des exemples de périodes de travail établies qui sont permises en vertu de l'alinéa 125b)(ii) du RIV :

- a) Heures d'exploitation : du lundi au vendredi, de 6 h à 15 h; ou
- b) Heures d'exploitation : du lundi au vendredi, de 8 h à 18 h.

Pour les établissements en opération pendant une période de plus de 7,5 h (à l'exclusion des périodes de repas) qui commence ou se termine avant 6 h ou après 18 h, il faut diviser le total des heures d'exploitation en au moins deux périodes de travail établies.

Par exemple, les heures d'exploitation d'un établissement en opération du lundi au vendredi entre 4 h et 20 h devraient être divisées en au moins deux périodes de travail établies. Une option possible serait de diviser ces heures en deux périodes : soit de 4 h à midi (avec une pause repas de 30 min.) et de midi à 20 h (avec une pause repas de 30 min). Ces deux périodes seraient permises en vertu de l'alinéa 125b)(i) du RIV.

Un autre exemple d'une telle situation est un établissement en opération du lundi au vendredi entre 5 h et 17 h. Les heures d'exploitation de cet établissement devraient être divisées en au moins deux périodes de travail établies puisqu'une période de travail ne doit pas dépasser 7,5 h (à l'exclusion des périodes de repas) lorsqu'elle commence ou se termine avant 6 h ou après 18 h. Une option possible serait de diviser ces heures en deux périodes : soit de 5 h à midi et de midi à 17 h.

Activités d'entreposage

Pour les établissements d'entreposage, les heures durant lesquelles l'ACIA fournit des services d'inspection (c'est-à-dire la période de travail établie) sont d'au plus 7,5 h par jour entre 6 h et 18 h du lundi au vendredi. Le prix de l'ACIA ne concerne que la période établie, et aucune autre période de travail ne peut être accordée.

Pour un établissement d'entreposage, une période de travail établie acceptable pourrait être du lundi au vendredi entre 7 h et 15 h (avec une pause repas de 30 min) ou entre 8 h et 16 h 30 (avec une pause repas de 60 min).

Les services à l'importation et à l'exportation ainsi que le dépistage des trichines (congélateurs) demeurent sous la responsabilité directe d'un inspecteur de l'ACIA. La prestation de ces services peut exiger beaucoup de temps, et les exploitants doivent avertir l'ACIA à l'avance de tels besoins opérationnels. Les services à l'importation ou à l'exportation fournis en dehors de la période de travail établie sont facturés conformément à la politique relative aux heures supplémentaires.

Note 4. Partie II : Période de travail établie, point 3.

L'exploitant doit s'efforcer de préparer les envois destinés à l'exportation pendant la plage fixe et qu'il doit, dans tous les cas, informer à l'avance l'inspecteur de la préparation de tels envois. Si un inspecteur doit être rappelé au travail parce qu'il n'a pas été prévenu de la préparation de ces envois avant de quitter un établissement, le service (notamment l'inspection et la certification des exportations) risque de ne pas être fourni la journée même. Rappelons que, dans la plupart des établissements de transformation, la présence d'un inspecteur n'est pas requise en tout temps pendant les opérations. Dans le cadre d'un régime d'inspection par patrouille, un inspecteur, pourtant habituellement présent quotidiennement dans un établissement, pourrait ne pas s'y trouver au moment précis où l'on a besoin de lui.

L'exploitant ne doit pas compter sur la présence d'un inspecteur de l'ACIA à un moment donné ou un jour donné s'il n'a pas informé l'inspecteur à l'avance de ses besoins précis. Des heures supplémentaires sont facturées pour tout service fourni à la demande de l'exploitant en dehors de la période de travail établie, comme il est indiqué dans l'Arrêté fixant le prix à payer pour les heures supplémentaires.

Note 5. Partie II : Période de travail établie, point 3.

L'entente sur la période de travail établie est terminée et nulle et non avenue à partir de la date à laquelle l'agrément d'exploitant de l'établissement vient à échéance, est suspendu ou annulé.

Voir aussi la section 1.4.3 pour la flexibilité dans les services d'inspection dans des conditions exceptionnelles.

Note 6. Partie II : Période de travail établie, point 5.

L'exploitant doit s'assurer que son établissement est en opération selon ce qui est convenu pour la période de travail établie, les heures supplémentaires ou l'horaire élargi.

La période de travail établie peut être modifiée au besoin et doit être examinée au moins une fois par année, ou plus fréquemment, si la période spécifiée dans le registre des exploitants est plus courte.

Dès qu'il lui est possible de le faire, l'exploitant doit aviser l'ACIA par écrit des changements souhaités de sorte que l'ACIA puisse optimiser l'utilisation de ses ressources et faire les rajustements nécessaires avec l'exploitant. Ces changements peuvent inclure :

- demande de postes d'inspection supplémentaires, selon les paragraphes 128(3) et (4) du RIV;
- changements relatifs à la demande d'un poste d'inspection supplémentaire (voir la section 17.2 du chapitre 17 du MDM) pour connaître les circonstances exigeant un poste d'inspection supplémentaire);
- demande d'autorisation d'heures supplémentaires, conformément à l'article 126 du RIV;
- changement aux opérations de l'établissement en accord avec le paragraphe 128 (5) du RIV, si l'une des situations suivantes survient :
 - un changement est apporté aux opérations de l'établissement par rapport à un des critères énoncés aux paragraphes (1) ou (2); ou
 - un poste d'inspection supplémentaire fourni en vertu du paragraphe (3) n'est plus nécessaire;
- modifications requises à l'entente sur la période de travail établie; et
- situations décrites aux paragraphes 29(3) et 27(4) du RIV qui ont une incidence sur l'agrément d'un établissement ou d'un exploitant.

1.4.5. Contrôles d'inspection

Les « contrôles d'inspection » peuvent être définis comme étant les fonctions propres au personnel d'inspection qui sont détaillées dans la LIV et le RIV, comme la saisie et la rétention. Ces contrôles sont de nature directe, puisque la responsabilité à l'égard de ces activités est conférée, aux termes du RIV, au personnel d'inspection du gouvernement. Le concept de « contrôle d'inspection » est cependant beaucoup plus large. Il englobe toutes les fonctions assumées par le personnel d'inspection du gouvernement afin de vérifier si l'exploitant d'un établissement agréé satisfait à son obligation de respecter toutes les lois en vigueur ainsi que les exigences relatives aux programmes et les normes applicables aux produits transformés. Pour ce faire, l'inspecteur du gouvernement procède à la vérification périodique des activités de l'exploitant conformément au système de vérification de la conformité (SVC) présenté au chapitre 18. Pour effectuer de telles vérifications et ainsi évaluer la conformité, l'inspecteur doit avoir accès à tous les renseignements rassemblés par l'exploitant, c'est-à-dire les procédures, les programmes et les rapports. L'inspecteur doit aussi observer des activités et des procédures concrètes de façon à évaluer le respect des programmes écrits et à déterminer la fiabilité et l'exactitude des registres. Enfin, l'inspecteur doit déterminer l'efficacité des procédures de l'exploitant en ce qui concerne leur conformité aux exigences programme et à la réglementation.

Si l'exploitant ne respecte pas les exigences, il revient à l'inspecteur responsable de prendre des mesures conformément au programme du SVC.

1.4.5.1. Rapports écrits

L'exploitant de l'établissement agréé est directement responsable de la conformité continue aux lois en vigueur et aux exigences du programme. En effet, cette prise de responsabilité est l'une des principales conditions à respecter pour obtenir un permis d'exploitation d'un établissement agréé. Afin de garantir la conformité continue, l'exploitant doit lui-même surveiller le fonctionnement de l'établissement pour relever les situations et/ou les produits non conformes et adopter, au besoin, des mesures correctives appropriées.

Pour prouver qu'il contrôle l'état de l'établissement agréé et les activités qui y sont menées, l'exploitant doit élaborer des programmes écrits et tenir des registres conformément au PASA. Ces registres doivent prouver que des activités efficaces de surveillance et de vérification ont été mises en œuvre pour tous les aspects opérationnels de l'établissement liés à l'innocuité des produits et aux exigences du programme. Lorsqu'une irrégularité est identifiée, celle-ci doit être consignée et accompagnée de la mesure corrective prise pour régler le problème et des mesures préventives adoptées pour éviter qu'il ne se reproduise.

À moins d'avis contraire (p. ex. les exigences des pays étrangers), l'exploitant doit conserver tous ses registres de contrôle de la transformation pendant au moins un an suivant la date de péremption (meilleur avant) inscrite sur l'étiquette ou le contenant ou, s'il n'y a aucune date de péremption, pendant deux ans suivant la date de la vente par l'établissement agréé.

À moins d'avis contraire, tous les registres et rapports produits par les inspecteurs doivent être conservés sur les lieux pendant au moins deux ans, puis archivés pour le reste de la période de conservation de 10 ans.

1.4.5.2. Mécanismes de contrôle

Les contrôles d'inspection servent à garantir que les établissements et les produits de viande demeurent conformes, ou que les situations de non-conformité sont corrigées et contrôlées de manière appropriée de sorte que les produits de viande conservent leur innocuité et leur état pur. Si l'exploitant se dérobe à ses responsabilités et ne prend pas les mesures nécessaires pour retrouver une conformité complète, le personnel d'inspection, qu'il provienne des centres opérationnels, des bureaux régionaux ou nationaux, devra intervenir. Cependant, la personne-clé demeure l'inspecteur de l'établissement, puisqu'il dispose de connaissances détaillées concernant l'établissement et ses activités, une condition préalable à un bon contrôle d'inspection.

La mesure à prendre lorsqu'un établissement ou des produits de viande sont jugés non conformes est détaillée dans le programme du SVC.

1.4.5.2.1. Rapports du SVC

À la fin d'une inspection, les constatations doivent être consignées dans le programme du SVC.

1.4.5.2.2. Emploi des étiquettes de rétention

Les étiquettes de rétention constituent une manière de procéder à un contrôle d'inspection. Une fois appliquées à un objet (un produit de viande, une pièce, de l'équipement, etc.), ces étiquettes ne peuvent être retirées que par l'inspecteur ou qu'avec le consentement de ce dernier. Une étiquette de rétention apposée sur un objet indique qu'un inspecteur a relevé une irrégularité précise et que cette irrégularité doit être corrigée par l'exploitant. Une nouvelle inspection doit alors s'en suivre et, si tout est conforme, l'inspecteur retire l'étiquette et lève la rétention.

Afin d'éviter que l'exploitant ne développe une attitude désinvolte quant aux étiquettes de rétention, il est important que les inspecteurs ne les emploient pas pour d'autres raisons que celles déjà mentionnées. De plus, la suite d'événements présentée ci-dessus concernant l'apposition d'une étiquette doit être respectée.

En ce qui concerne les structures et l'équipement, les étiquettes de rétention servent à mettre en évidence les articles qui demandent une certaine action corrective avant de pouvoir être utilisés, p. ex. de l'équipement sale, une salle où l'on peut observer des irrégularités sanitaires ou structurelles, etc.

Les étiquettes de rétention remplissent une fonction d'identification semblable en ce qui concerne les produits de viande et sont employées pour des irrégularités, p. ex. la contamination, la transformation inappropriée, l'étiquetage incorrect, etc.

La non-conformité doit être clairement soulevée lors de l'apposition d'une étiquette de rétention.

L'inscription sur l'étiquette de rétention doit préciser ce qui fait l'objet de la rétention et la raison pour laquelle une action doit être entreprise. Le personnel d'inspection doit aussi conserver ces informations de façon sûre et organisée, et ce, jusqu'à ce que l'étiquette soit retirée par l'inspecteur ou avec l'autorisation de ce dernier. Si une étiquette de rétention est toujours en place lorsqu'un inspecteur quitte l'établissement, ce fait doit être consigné et entièrement détaillé dans le programme du SVC. La description peut comprendre la raison de la rétention ainsi que le nombre de boîtes, de réservoir, etc. qui doivent être retenus pour permettre au prochain inspecteur de repérer la non-conformité.

1.4.5.2.3. Rétention

La rétention est un processus formel entamé lorsqu'un produit est saisi pour avoir contrevenu à la LIV, à la *Loi sur les aliments et drogues* ou à la *Loi sur la santé des animaux*. On ne doit pas la confondre avec l'emploi d'étiquettes de rétention, car pour procéder à la rétention, il est nécessaire d'émettre un avis de rétention écrit (CFIA/ACIA 3256), lequel doit être remis en personne ou envoyé par courrier recommandé. Il est important d'exercer un contrôle complet et continu tout au long de la période de rétention. (Le contrôle peut impliquer la mise sous clé des installations d'entreposage par le ministère.) Une rupture dans les procédures de contrôle peut avoir un effet négatif sur le résultat d'une poursuite judiciaire. L'action officielle de mise en détention ainsi que tous les détails de la situation doivent être indiqués dans le programme du SVC. Le formulaire « Avis de levée de détention » (CFIA/ACIA 3257) doit être rempli pour documenter l'élimination du produit placé sous détention.

1.4.5.2.4. Rapports écrits

Les rapports écrits d'inspection sur les constatations et les demandes d'action corrective (DAC) doivent être produits tout au long du programme du SVC.

1.4.5.2.5. Non-application de la Légende d'inspection des viandes

Si un produit est préparé, transformé, emballé, étiqueté, entreposé, etc. de façon non conforme aux lois et qu'aucune action corrective n'est ou ne peut être entreprise, l'inspecteur peut alors interdire d'utiliser la Légende d'inspection des viandes avec ce produit.

1.4.5.2.6. Suspension des services d'inspection

Cette action est appropriée lorsque l'on juge que les produits de viande ne peuvent pas être préparés conformément aux lois, et ce, malgré la présence d'un inspecteur. La suspension des services d'inspection entraîne automatiquement la suspension de l'utilisation de la Légende d'inspection des viandes. Toute action visant à suspendre les services d'inspection doit être entreprise après avoir consulté des spécialistes des opérations et des programmes provenant des bureaux régionaux et nationaux ainsi que des centres opérationnels.

Si la production de produits de viande se poursuit en l'absence d'inspection, ou si le droit d'utiliser la Légende d'inspection des viandes a été suspendu, il peut s'avérer nécessaire d'impliquer d'autres agences. En effet, si l'inspection des produits de viande est exigée par une province en particulier, les autorités provinciales devront alors être informées de la suspension de notre inspection.

1.4.5.2.7. Suspension ou annulation de l'agrément

Veillez consulter le chapitre 14 et le chapitre 18 du MDM.

1.4.5.2.8. Poursuite

Pour qu'il y ait poursuite, il faut que les contraventions aux lois soient assez importantes pour la justifier. Par contre, il faut d'abord obtenir les conseils de services juridiques avant de prendre la décision d'engager des poursuites (veuillez vous reporter à la Mise en application de la Loi, au chapitre 14).

1.4.5.3. Contrôle des étampes portant la Légende d'inspection des viandes, ainsi que des autres étiquettes, dispositifs ou certificats gouvernementaux officiels

Il est de la responsabilité de l'inspecteur d'assurer que les mesures appropriées sont adoptées pour le contrôle des produits officiels. Les contrôles propres à certains produits sont détaillés ci-dessous.

1.4.5.3.1. Étampes portant la Légende d'inspection des viandes

1.4.5.3.1.1. Responsabilité et conservation des étampes d'inspection des viandes

Les étampes portant la Légende d'inspection des viandes doivent être entreposées dans une armoire solide. Les gonds de cette armoire doivent être dissimulés et ses morillons doivent être placés de manière à couvrir la tête des vis. L'armoire doit aussi être verrouillée à l'aide d'un cadenas fourni par le ministère et dont la clé doit demeurer en la possession du personnel d'inspection.

S'il arrive qu'un inspecteur soit disponible au début des opérations, mais qu'il puisse ne pas l'être une fois ces opérations terminées, l'armoire peut alors être munie d'une ouverture de sûreté qui permet d'y remettre les étampes sans toutefois pouvoir les en sortir.

La liste complète des étampes, de leurs usages et des lieux où elles doivent être apposées doit être affichée à l'intérieur de l'armoire où sont gardées les étampes.

L'exploitant doit signer chaque fois qu'une étampe est retirée de l'armoire ou qu'elle y est remise. Il est conseillé de consigner l'heure de « retrait » et de « remise » d'une étampe. L'exploitant a aussi la responsabilité de nettoyer minutieusement l'étampe et de la remettre à la fin du quart de travail.

L'inspecteur responsable doit fournir le registre dans lequel seront consignées les signatures mentionnées ci-dessus.

1.4.5.3.1.2. Inventaire des étampes

La surveillance des dispositifs de marquage (étampes de métal, étampes aiguilles, matrices pour graver le métal, etc.) doit être maintenue. Le personnel d'inspection doit inventorier quotidiennement les étampes et en faire le suivi continu à mesure qu'elles ont prises et remises selon le registre. De plus, pour prouver qu'il surveille bien le stock d'étampes, l'inspecteur devrait parafer le registre.

Lors de sa visite trimestrielle, le superviseur va lui aussi procéder à une vérification du stock d'étampes. Il lui suffit de compter les étampes contenues dans l'armoire ainsi que celles empruntées selon le registre et de comparer cette somme à celle de l'inventaire d'étampes disponible. Il lui faut ensuite comparer le résultat obtenu au nombre d'étampes dont devrait être composé le stock de l'établissement selon le

centre régional. Le superviseur devrait consigner dans son rapport la vérification d'inventaire à laquelle il a procédé.

Les différences doivent immédiatement faire l'objet d'une enquête. La justification présentée pour chaque divergence devrait également faire l'objet d'un rapport séparé.

1.4.5.3.1.3. Étamperies abîmées, usées ou excédentaires

Seules les étampes dont l'empreinte est claire et lisible sont jugées aptes à être utilisées. Toutes les étampes usées ou abîmées doivent être envoyées avec une note d'accompagnement au bureau régional qui lui se chargera de la disposition des étampes. Les étampes appartenant à des établissements fermés doivent être retournées par l'intermédiaire du bureau régional.

1.4.5.3.1.4. Étamperies perdues

Pour minimiser la perte accidentelle des étampes de laiton, le manche de l'étampe doit être conçu de manière à réduire la propension de l'étampe à rouler et à tomber des tables, des bureaux, etc.

Chaque fois qu'une étampe est perdue, des recherches doivent être menées et l'exploitant de même que l'inspecteur responsable doivent fournir des explications détaillées par écrit.

1.4.5.3.1.5. Commander des étampes

Afin de simplifier et d'accélérer le traitement des commandes, la procédure présentée ci-dessous doit être suivie au moment de passer une commande d'étampes portant la légende de l'inspection des viandes :

- l'exploitant doit remplir le formulaire fourni à l'annexe A et le présenter à l'inspecteur responsable pour que ce dernier autorise la commande;
- l'inspecteur responsable doit remplir la section réservée à l'usage du gouvernement en indiquant clairement l'adresse de livraison des étampes. Il doit aussi signer le formulaire pour ce dernier soit autorisé. L'exploitant doit produire deux (2) copies du formulaire : l'une pour le bureau régional et l'autre pour l'inspecteur responsable;
- l'exploitant doit envoyer directement au fabricant le formulaire dûment rempli et signé par l'inspecteur responsable;
- la ou les étampes seront acheminées par le fabricant au centre opérationnel/bureau régional approprié ou, à la discrétion du directeur général, directement à l'inspecteur responsable ou au superviseur résident;
- l'inspecteur responsable doit s'assurer que le matériel reçu correspond bien à la commande passée, il doit aviser l'exploitant de la disponibilité de l'étampe et modifier l'inventaire en conséquence; et
- toutes les étampes ou les parties d'étampes doivent être payées par l'exploitant conformément aux instructions du fabricant.

1.4.5.3.2. Témoins d'inviolabilité officiels

Un contrôle strict doit être exercé sur les témoins d'inviolabilité officiels de l'ACIA.

Les témoins d'inviolabilité doivent être gardés sous clé et être apposés et retirés avec l'autorisation d'un inspecteur. Il faut aussi conserver un registre contenant les numéros de série de tous les témoins en stock (veuillez vous reporter à l'annexe P de l'introduction du chapitre 11 du MDM pour connaître la façon de présenter l'information).

Chaque fois qu'un témoin d'inviolabilité est remis à un exploitant, le numéro de série de ce témoin doit être consigné (veuillez vous reporter à l'annexe Q de l'introduction du chapitre 11 du MDM pour connaître la façon de présenter l'information).

1.4.5.3.3. Certificats d'exportation et étampes/étiquettes d'exportation

Veillez consulter le chapitre 11 du MDM.

1.4.5.4. Séparation des activités incompatibles

Les établissements doivent pouvoir séparer physiquement et de manière adéquate les activités incompatibles qui présentent potentiellement un risque de contamination croisée des produits de viande. Lorsqu'une séparation physique de ces activités est impossible (dans les établissements agréés déjà existants seulement), des contrôles opérationnels efficaces doivent être mis en place. Il faut par contre coucher sur papier une description approfondie de ces contrôles opérationnels et les suivre à la lettre en tout temps.

- L'abattage des équins ainsi que le traitement, l'emballage et l'entreposage des produits de viande équine sont considérés incompatibles avec des opérations similaires impliquant d'autres espèces d'animaux destinées à la consommation ou des produits de viande dérivés de ces espèces. Veillez consulter l'article 33 du RIV pour plus de détails.
- Il est interdit de manipuler ou d'entreposer du poisson ou des fruits de mer vivants, crus ou non lavés dans les établissements agréés au même moment où sont transformés, manipulés et entreposés des produits de viande.
- Il est permis de manipuler et de transformer des poissons ou des fruits de mer pré nettoyés dans des établissements agréés, mais seulement si ces opérations sont menées dans des salles qui leur sont strictement réservées ou, s'il est impossible de réserver certaines salles pour la transformation du poisson, à des moments où les opérations de transformation de la viande ne sont pas menées. Par contre, il faut prendre des précautions pour éviter la contamination croisée et disposer d'un système de ventilation qui permet d'éliminer les odeurs efficacement.
- La préparation de produits destinés à la consommation contenant à la fois des produits de viande et du poisson est autorisée dans les établissements agréés.
- La découpe des foies comestibles et le retrait de la pellicule qui les recouvre sont jugés incompatibles avec les opérations qui ont lieu dans l'aire d'abattage (l'habillage des carcasses). Il est toutefois possible de procéder à ces opérations dans une pièce non réfrigérée.
- Les aires où sont gardés les animaux ne doivent pas mener directement aux aires où les aliments et le matériel d'emballage sont manipulés et entreposés.
- Les aires d'expédition et de réception doivent être séparées physiquement du reste de l'établissement et ne doivent pas être utilisées pour entreposer des produits de viande comestibles ou du matériel nécessaire à la fabrication des produits de viande comestibles.
- Les séparations entre les aires incompatibles (par exemple, entre les produits comestibles et incomestibles, les produits crus et prêts-à-manger, etc.) doivent être maintenues dans tout l'établissement, que les séparations concernent la construction, les opérations ou le personnel.
- Les employés qui travaillent dans des zones sensibles à la contamination (p. ex. celle de manipulation des produits de viande prêts-à-manger) doivent être correctement séparés des autres. Il faut donc développer et mettre en place des méthodes et des procédures pour contrôler l'accès à ces zones et ainsi prévenir la contamination croisée.
- Les légumes non lavés doivent être entreposés, lavés et préparés dans des pièces et des aires séparées pour éviter la contamination.
- Il est interdit d'installer des rideaux faits de bandes de plastique dans l'embrasure des portes là où il y a déplacement de produits non protégés ou de personnel manipulant des produits de viande non protégés.

Le requérant et l'inspecteur de l'ACIA doivent consulter le spécialiste des programmes du centre opérationnel en ce qui concerne les exigences du programme quant à la compatibilité des activités/opérations dans l'établissement agréé.

Lorsqu'ils procèdent à une inspection ou qu'ils accomplissent des tâches de réglementation dans l'établissement, les employés de l'ACIA doivent respecter les exigences du système HACCP de

l'exploitant. Lorsqu'un inspecteur doit circuler entre deux zones incompatibles, l'exploitant doit fournir des installations qui vont garantir que les déplacements seront effectués de manière hygiénique.

1.5. Surveillance de la prestation des services rendus dans le cadre des programmes des viandes dans les établissements agréés par le fédéral

1.5.1. Système de gestion de la qualité (SGQ)

Une équipe conseil de la qualité est formée de gestionnaires des opérations et des programmes des viandes, de directeurs régionaux des Centres opérationnels et de gestionnaires de la qualité. Les activités de cette équipe comprennent l'élaboration des stratégies de mise en œuvre, l'établissement des plans de travail annuels, la surveillance des progrès, la communication avec leurs groupes de travail respectifs ainsi que la réception et le suivi des recommandations sur les points à améliorer.

Le Système de gestion de la qualité (SGQ) est conçu pour assurer l'amélioration continue de la qualité générale et de l'uniformité des activités mises en œuvre par le personnel des Opérations de l'ACIA. Le SGQ incorpore des [principes et des pratiques modernes de gestion de la qualité](#).

Le cycle de vérification de la qualité et d'amélioration du SGQ en ce qui a trait aux inspections, aux audits, aux certifications, etc. comprend les étapes suivantes :

1. Préparation des plans de vérification de la qualité

Chaque superviseur et agent vétérinaire régional prépare un plan annuel de vérification de la qualité au moyen du logiciel du SGQ. Les plans sont approuvés par les gestionnaires d'inspection et les directeurs régionaux.

2. Exécution des vérifications de la qualité

Des vérifications de la qualité sont exécutées pour déterminer si les inspections, les audits et les certifications se déroulent correctement. Les vérifications de la qualité sont dirigées par des superviseurs et des agents de programmes régionaux avec la participation des inspecteurs.

3. Analyse des données

Les données de vérification sont analysées sur une base continue (au moins une fois par trimestre) pour déterminer les niveaux de qualité et les possibilités d'amélioration.

4. Préparation des plans d'amélioration

Des plans d'amélioration sont élaborés et mis en œuvre pour s'attaquer aux causes fondamentales des pertes de qualité.

5. Rapport trimestriel

Tous les superviseurs, gestionnaires d'inspection, directeurs régionaux et directeurs exécutifs préparent des rapports trimestriels pour s'assurer que le SGQ continue de fonctionner comme prévu.

1.5.2. Mesure du rendement des programmes des viandes

Le gouvernement du Canada s'est engagé à créer un système de réglementation fondé sur le rendement afin de protéger et de promouvoir l'intérêt public en matière de santé, de sécurité, de qualité de l'environnement et de bien-être socio-économique des Canadiens et des Canadiennes.

Les objectifs d'un système de réglementation fondé sur le rendement sont :

- la protection des Canadiens et de leur environnement;
- la réglementation de l'économie de la manière la plus efficiente, la plus pertinente et la plus rentable possible;
- des normes de service claires qui tiennent le gouvernement responsable de son rendement;
- la surveillance du rendement et la présentation de rapports sur le rendement de manière à favoriser l'amélioration continue; et
- l'évaluation et le rajustement continus des approches de réglementation afin de resserrer la coopération entre les organismes de réglementation et les différentes administrations.

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 octobre 2003 : [FSIS Process for Evaluating the Equivalence of Foreign Meat and Poultry Food Regulatory Systems](#)).

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.

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](#).

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 \(Office alimentaire et vétérinaire\)](#).

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.

Consultez le [Programme d'évaluation des systèmes réglementaires d'inspection des viandes de pays étrangers](#) pour plus d'information.

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 la valeur nutritive des aliments vendus au Canada, et, en vertu de la politique de Santé Canada concernant l'évaluation de la salubrité des aliments, il appartient à Santé Canada d'évaluer l'efficacité des activités de l'ACIA relativement à la sécurité sanitaire des aliments.

Consultez les [Rapports d'évaluation de la salubrité des aliments](#) pour plus d'information.

1.6.5. Vérification interne et évaluation intégrée des programmes des viandes

La Direction générale de la vérification, de l'évaluation et de la surveillance du risque (VESR) est au cœur des efforts consentis par l'ACIA pour renforcer la reddition des comptes, l'intendance des ressources et la bonne gouvernance au sein de l'ACIA en offrant un leadership stratégique pour la vérification et l'évaluation des programmes ainsi que la surveillance du risque.

Les vérifications et évaluations que mène régulièrement la VESR contribuent à la saine gestion de l'ACIA par le biais de conseils et de services en matière de responsabilité de gestion. Cette fonction inclut la coordination et la liaison avec le Bureau du vérificateur général et Santé Canada sur les vérifications et les évaluations externes en cours.

En outre, la VESR est le mécanisme interne par lequel les employés peuvent divulguer de bonne foi et sans peur de représailles de l'information concernant des écarts de conduite de l'ACIA.

Du point de vue de la gouvernance, la VESR fait rapport au Comité de la vérification, un comité décisionnel chargé de donner une orientation aux comités exécutifs de l'ACIA sur les politiques et les stratégies en matière de vérification interne. Voir les [Vérifications, évaluations et revues - Sommaires](#) pour plus d'information.

1.6.6. Vérification de l'ACIA par le vérificateur général du Canada

Conformément à l'article 32 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, le vérificateur général du Canada examine les états financiers, prépare une évaluation de la justesse et de la fiabilité des renseignements figurant dans le rapport d'activités annuel de l'ACIA et présente un rapport sur son examen, son avis et son évaluation. La VESR coordonne les activités connexes avec le vérificateur général du Canada.

La *Loi sur le vérificateur général* demande au vérificateur général de se poser les questions suivantes :

- Le gouvernement comptabilise-t-il correctement l'information et est-elle présentée de façon exacte dans les états financiers du gouvernement?
- Le gouvernement perçoit-il ou dépense-t-il les montants autorisés, et aux fins prévues par le Parlement?
- Les programmes ont-ils été mis en œuvre de façon efficace sur le plan économique? Le gouvernement dispose-t-il de moyens pour mesurer leur efficacité? A-t-il accordé suffisamment d'importance aux conséquences environnementales?

Pour plus d'information à ce sujet, voir le [site Web du Bureau du vérificateur général du Canada](#).

1.7. Protocole concernant les dossiers chauds

Toutes les situations susceptibles d'avoir des répercussions politiques, des conséquences sur la santé publique ou de graves incidences économiques ou juridiques entrent dans cette catégorie. À l'occasion, également, des situations courantes peuvent se compliquer, pour une raison ou pour une autre, et devenir des dossiers chauds.

Devant de telles situations, les inspecteurs de l'ACIA doivent communiquer avec leurs gestionnaires d'inspection. Ces derniers doivent tenter d'évaluer tous les aspects d'une situation donnée et déterminer les mesures à prendre pour y faire face ainsi que ses répercussions possibles. Tous ces renseignements doivent être portés à l'attention du directeur régional.

Toute question des médias concernant des communiqués, des rappels d'aliments, des fiches de renseignements ou un programme de l'agence peut être transmise à l'agent des [relations avec les médias de l'ACIA](#).

Les consommateurs qui pensent que leur santé a été compromise par un aliment peuvent communiquer avec leur médecin de famille ou avec un service de santé publique qui leur offrira le traitement approprié. Toute préoccupation concernant un aliment servi dans un restaurant est signalée au service d'inspection local qui, s'il détermine que cet aliment est la cause probable d'une intoxication alimentaire, demandera à l'ACIA de faire enquête.

Les consommateurs qui croient qu'un produit présente un risque pour la santé ou la sécurité peuvent signaler leurs craintes à l'ACIA. Il leur suffit de :

- communiquer avec le coordonnateur des rappels d'un Centre opérationnel;
- par courriel : cfiamaster@inspection.gc.ca; ou
- par téléphone : à 1-800-442-2342.