



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

February 2, 2011

Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Le 2 février 2011

MEAT HYGIENE DIRECTIVE:

2011-07

DIRECTIVE DE L'HYGIÈNE DES VIANDES :

2011-07

SUBJECT:

Chapter 11 - Section 11.7.3 - China

OBJET :

Chapitre 11 - Section 11.7.3 - Chine

ENGLISH ELECTRONIC VERSION:

Please note the changes marked in red

Update to the list of establishments approved to export to China and introducing a new Annex 1 reflecting the establishment listing format used in Ecert.

LA VERSION FRANÇAISE ÉLECTRONIQUE :

S.V.P. Notez les changements marqués en rouge

Mise à jour de la liste des établissements approuvés pour exportation en Chine et introduction d'une nouvelle annexe 1 reflétant la présentation de la liste des établissements retrouvée dans Ecert.

ENGLISH PRINT VERSION:

Please add Annex 1, and replace the section on China of Chapter 11 of your Manual of Procedures with the attached pages.

LA VERSION FRANÇAISE IMPRIMÉE :

Veillez ajouter l'annexe 1 ainsi que remplacer la section sur la Chine du Chapitre 11 de votre Manuel des Méthodes avec les pages ci-jointes.

Le Directeur
Dr. Richard Arsenault
Division des programmes des viandes

Dr. Richard Arsenault
Director
Meat Programs Division

Att./p.j.

Canada

11.7.3 CHINA (PEOPLE’S REPUBLIC OF CHINA)**11.7.3.1 General information**

Protocols of understanding for conditions applicable to poultry meat and pork have been established between Canada and China.

Exporters should be aware that, as part of their import inspection procedures, the Chinese authorities could test some shipments for the presence of pathogens. According to the Chinese law, shipments that are found positive will either be returned to the country of origin or destroyed. Import privileges of affected establishments will be suspended.

China has specific labelling requirements. The operator/exporter bear full responsibility to ensure that applicable labelling requirements are met (including accurate translation). Available details are provided in Annex B for information only. All concerned should also be aware that information in Annex B can be modified without prior notice.

11.7.3.2 Import prohibitions or restrictions**11.7.3.2.1 Import prohibitions**

Beef – BSE: The importation of beef is prohibited.

Poultry meat – Avian Influenza: The importation of poultry meat is prohibited.

11.7.3.2.2 Import restrictions**a) Specific requirements:**

- Water potability: records must show absence of fecal coliform (*Escherichia coli*) and a maximum total plate count of 100 microorganisms per ml or less.
- Cotton gloves must not be used in direct contact with meat products.
- The level of nitrite in cured meat products must not exceed 30 ppm (measured in the finished product).

b) Poultry meat:

See section 11.7.3.2.1 for import prohibitions.

Canada must be free of Fowl Plague and Newcastle disease.

The poultry must originate from a poultry farm in which no occurrence of avian cholera and psittacosis (ornithosis) and other reportable infectious diseases regulated by the Canadian government have been observed during the past six (6) months.

Guidelines for issuing certification

Additional procedures are required in order to certify the absence of the diseases that are not reportable in Canada. The diseases in question are: fowl cholera and ornithosis (psittacosis). As for the other diseases which are reportable, the requirement specifies that the diseases of concern must not have occurred during the last six (6) months on the poultry farm of origin.

In order to meet the applicable certification requirements, one of the following conditions (see either “a” or “b”, or replacement procedures of the provinces) must be implemented at the slaughter/processing establishment:

1. Receiving of birds

- a) Each lot of birds must be covered by a flock sheet, and for each farm from which birds are received for slaughter, the operator must have on file an attestation of freedom of diseases of concern issued by a veterinary practitioner (includes a veterinarian working in private practice or employed by a company, cooperative or government body other than the CFIA) with a guarantee on the part of the practitioner to immediately notify the operator in case of the occurrence of any of the diseases. The attestation by the practitioner must be renewed on a six (6) month basis.

An example of an attestation that would be considered acceptable is as follows:

“To (name and address of operator)

To the best of my knowledge, no clinical cases of ornithosis or fowl cholera have occurred on the farm located at _____ during the last six (6) months. I undertake to notify you as soon as I become aware of cases of these diseases.

Name Printed and Signature

Date”

The operator must undertake to inform the Official Veterinarian immediately and to take appropriate action when the veterinary practitioner gives notification of occurrence of a disease of concern.

or

- b) Each lot of birds must be covered by a flock sheet and an attestation of freedom of the diseases of concern issued by a veterinary practitioner.

An example of an attestation that would be considered acceptable is as follows:

“To (name and address of operator)

To the best of my knowledge, no clinical cases of ornithosis or fowl cholera have occurred on the farm located at _____ during the last six (6) months.

Name Printed and Signature

Date”

Alternative measures may also be used in provinces that have agreed to implement a disease surveillance system for the diseases of concern; the attestation of disease freedom by a veterinary practitioner will not be required. The components of an acceptable disease surveillance system are described below:

a) Flock sheet

Each lot of birds must be covered by a flock sheet.

Note: On the flock sheet (at the next printing of the form) the following statement appears:

“I _____ confirm that, to the best of my knowledge, the information contained on this form is accurate and that any diseases that were diagnosed in the flock have been identified and reported.”

b) Animal Health producer’s declaration.

The flock sheet must be accompanied by an Animal Health Sheet issued by the producer that will contain the following two statements:

Part A - Animal Health Statement: “To the best of my knowledge, no laboratory diagnosis (excluding vaccination response) for the following trade related diseases have occurred in this flock or on my farm during the past six (6) months: avian (fowl) cholera, ornithosis (psittacosis), infectious laryngotracheitis (ILT) and infectious encephalomyelitis (AE)”.

Signature: _____ Date: _____

Part B - Release of Confidentiality: “I authorize animal health laboratories and private veterinary practitioners to release to the Provincial veterinarian, the processor and the CFIA veterinarian in the processing plant, any laboratory diagnosis (excluding vaccination response) for the following trade related diseases: avian (fowl) cholera, ornithosis (psittacosis), infectious laryngotracheitis (ILT) and infectious encephalomyelitis (AE)”.

Signature: _____ Date: _____

c) Immediate notification of diseases of concern by the Provincial veterinarian to the CFIA veterinarian in charge and the operator of the slaughtering establishment.

All laboratories within the province will immediately notify the provincial veterinarian when one of the diseases of concern is diagnosed. The Provincial veterinarian will in turn notify the operator and the CFIA veterinarian in charge. Alternative pathways for advising the operator and the CFIA veterinarian, for example, via an area office, could be arranged with the agreement of all parties.

2. Segregation and traceability

- Products destined to export must be adequately segregated from non eligible products during production and remain identifiable until export takes place.
- Products transferred from one registered establishment to another must be accompanied by a transfer certificate confirming that it meets the applicable requirements (see Annex J – Introduction of Chapter 11).

3. Responsibilities

Operators interested in exporting fresh and frozen poultry meat to China must submit standard operating procedures outlining how they will comply with the applicable requirements to the CFIA Inspector in Charge. The inspector will review the proposed procedures and approve them when found acceptable. The operator is responsible for implementing the approved procedures and to perform the necessary verification activities. Later on, the inspector will monitor the procedures to verify compliance with applicable requirements so that certification can be issued as applicable upon request.

4. Record keeping

Operators are responsible for keeping the flock sheet, the attestation or a list of producers with signed release of confidentiality and transfer certificates on file for a period of at least two (2) years. They are also responsible for making them available to the CFIA Official Veterinarian when export certification is requested.

c) Pork:

- Canada officially confirms that it is free from African Swine Fever, Classical Swine Fever, Foot-and-Mouth Disease, Swine Vesicular Disease, Teschen Disease and Rinderpest.
- The pigs from which the pork was derived shall meet the following conditions:
 - A) were born and raised in Canada;
 - B) did not originate from a farm involved in disease eradication program; and,
 - C) did not originate from a farm that was affected with *Brucella suis* within the past six (6) months.
- The official veterinarian of the CFIA shall carry out the following functions:
 - A) supervise the quarantine and carry out ante-mortem and post-mortem inspections according to Canadian veterinary and public health laws and regulations;
 - B) certify that the slaughtered swine are healthy and that the meat and viscera are free from any signs of diseases, and have no lesions relevant to human and animal health; and,
 - C) certify that the meat is wholesome and fit for human food.
- Animals slaughtered for export to China may not be slaughtered at the same time as animals not meeting the Chinese requirements. Pork destined to China may not be processed at the same time as pork not meeting the Chinese requirements. Pork not meeting the Chinese requirements must be stored in a separated area of the cold storage.

d) Establishments approval process for beef and pork products:

The slaughtering and processing plants exporting pork and beef to the People's Republic of China shall meet the requirements of the Meat Inspection Act and the requirements of the Chinese veterinary hygiene and public health regulations which apply to Chinese meat processing plants in the relevant Chinese laws and regulations. Prior approval of

establishments is required for pork and beef products to comply with the provisions of the applicable protocol. The approval procedure is as follows:

- The CFIA will provide the Chinese Inspection and Quarantine Service (CIQ-SA) with a list of establishment(s) wishing to be approved to export to China.
- CIQ-SA will determine which establishment(s) will be inspected.
- CIQ-SA will inform the CFIA of its intention to inspect establishments and will require CFIA's assistance to facilitate the inspection.
- CIQ-SA will perform the inspection and will provide the CFIA with the inspection reports of the establishments visited. CIQ-SA will establish a committee of experts to review the inspection reports and will inform the CFIA, in a timely fashion, of the list of approved establishments and, if applicable, will advise of further action to be taken in the case of the establishments that were not approved. As deemed necessary, the CFIA will review establishments, prior or after CIQ-SA inspections, and will make recommendation to CIQ-SA as appropriate.

In consultation with interested parties, the CFIA will coordinate applications and the request for inspection by Chinese authorities. Applicants will have to cover the costs related to the Chinese inspection. The CFIA will also transmit to all concerned the result of inspection upon receipt from China.

The CFIA will inspect the establishments as necessary, both before and after CIQ-SA inspections, and will make suitable recommendations to CIQ-SA.

Refer to Annex 1 for the list of approved establishments

NOTE: The Chinese authorities reserve the right to inspect approved establishments at any time. Should the inspection reveal that the situation at the establishment is not in conformity with the information provided in the inspection questionnaire completed as part of the approval process, the Chinese authorities will suspend export privileges of the establishment.

11.7.3.3 Specific or additional inspection procedures

Nil

11.7.3.4 Additional certification

- a) **Only form CFIA/ACIA 4159 needs to be completed for shipments destined to China.** Form CFIA/ACIA 1454 need not be completed. Part 2 of form 4159 must be sent to Ottawa in lieu of form CFIA/ACIA 1454.

NOTE:

- 1) Form CFIA/ACIA 4159 contains special features and must be obtained from Area Offices.
- 2) Some ports of entry in China require that shipments be accompanied with a Certificate of Origin. Annex C can be issued at the request of the operator/exporter for that purpose.

11.7.3.5 Special marking and packaging requirements

The product shall be wrapped in new packaging materials complying with international hygienic standards. The name and weight of the product, the name of the manufacturer, the inspection and quarantine certificate number for the product, the storage conditions, the date of production and the registration number of the manufacturer approved by CIQ-SA shall appear with the meat inspection legend on the label of the package. The shipping container must bear the export stamp confirming that the export inspection was considered satisfactory.

A plastic liner must be used to package pork products. Stockinets are not allowed to be used to package products destined to China.

During the storage and transportation, the product destined for the People's Republic of China shall meet the Canadian and Chinese veterinary hygienic and public health requirements, and shall be prevented from being contaminated by poisonous and harmful substances. After loading of the product, **the container shall be sealed with an official seal under the control of a CFIA officer and the seal number shall appear on the inspection and quarantine certificate.**

11.7.3.6 Other requirements

Poultry meat:

See section 11.7.3.2.1 for import prohibitions.

With a view to comply with the attestation to the effect that the presence of pathogenic *Salmonella* and *Colibacillus* could not be detected, the operator has to submit one (1) sample of product per load, made of five (5) sub-samples, to an official or an accredited laboratory for analysis. Alternatively, poultry feet produced in keeping with the requirements specified in Chapter 19, section 19.5.4.7 can be tested sporadically when the method of production (e.g. scalding and/or hyperchlorination) is consistently producing products that are in compliance. The tests would be of a frequency sufficient to verify that it is working properly. Such method of production should be included in the establishment’s HACCP plans.

Testing should be done to identify the following pathogens: *E. coli* O157:H7, *Salmonella typhi*, *Salmonella pullorum*, *Salmonella gallinarum*, *Salmonella typhimurium* and *Salmonella enteritidis*.

The product can only be certified based on negative results for the above pathogens.

11.7.3 CHINE (RÉPUBLIQUE POPULAIRE DE CHINE)

11.7.3.1 Généralités

Des protocoles d'entente ont été signés entre le Canada et la Chine concernant les exigences sanitaires applicables à l'exportation de la viande de volaille et de porc vers la Chine.

Les exportateurs doivent être au courant que, lors des formalités d'inspection à l'importation, les autorités chinoises pourraient procéder à l'échantillonnage des produits importés pour le contrôle de la présence de pathogènes. Selon les lois chinoises, les expéditions qui seront trouvées positives seront soit retournées au pays d'origine ou soit détruites. Les privilèges d'importation de l'établissement impliqué seront de plus suspendus.

La Chine a des exigences d'étiquetage spécifiques. Les exploitants/exportateurs sont entièrement responsables de faire en sorte que les exigences d'étiquetage applicables soient rencontrées (incluant une traduction exacte). Les détails disponibles sont fournis à l'annexe B pour information seulement. Tous les intéressés devraient aussi prendre note que l'information fournie à l'annexe B peut changer sans préavis.

11.7.3.2 Interdictions ou restrictions d'importation

11.7.3.2.1 Interdictions d'importation

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

Viande de volaille – Influenza aviaire : L'importation de viande de volaille est interdite.

11.7.3.2.2 Restrictions d'importation

a) Exigences spécifiques :

- Potabilité de l'eau : les résultats des rapports de potabilité de l'eau doivent indiquer l'absence de coliformes fécaux (*Escherichia coli*) et un comptage total de 100 micro-organismes par ml ou moins.
- Les gants de coton ne doivent pas entrer en contact direct avec les produits de viande.
- Les produits saumurés ne doivent pas contenir plus de 30 ppm de nitrites (mesuré dans le produit fini).

b) Viande de volaille :

Voir la section 11.7.3.2.1 pour les interdictions d'importation.

Le Canada doit être indemne de peste aviaire et de la maladie de Newcastle.

La volaille doit provenir d'une ferme où aucun cas de choléra aviaire, de psittacose (ornithose) et de toute autre maladie infectieuse à déclaration obligatoire au Canada ne s'est déclaré au cours des six (6) mois précédents.

Lignes directrices pour émettre le certificat

Des procédures supplémentaires sont nécessaires pour certifier l'absence de maladies qui ne sont pas à déclaration obligatoire au Canada. Il s'agit du choléra aviaire et de l'ornithose (psittacose). Comme pour les autres maladies à déclaration obligatoire, il faut certifier qu'aucun cas des maladies visées n'a été signalé au cours des six (6) mois précédents dans la ferme visée.

Afin de respecter les exigences applicables, il faut mettre en œuvre à l'abattoir ou à l'établissement de transformation les conditions décrites ci-dessous (voir « a » ou « b », ou encore les mesures de remplacement envisagées dans les provinces).

1. Réception des oiseaux

- a) Chaque lot d'oiseaux doit être accompagné d'une fiche d'élevage. De plus, pour chaque ferme d'où proviennent les oiseaux destinés à l'abattage, l'exploitant doit conserver dans ses dossiers une attestation d'absence des maladies visées délivrée par un vétérinaire praticien (inclus un vétérinaire travaillant en pratique privée ou à l'emploi d'une compagnie, d'une coopérative ou d'un organisme gouvernemental autre que l'ACIA), qui s'engage à avertir immédiatement l'exploitant s'il observe un cas de l'une des maladies visées. L'attestation du praticien doit être renouvelée tous les six (6) mois.

Voici un exemple d'attestation jugée acceptable :

« À (nom et adresse de l'exploitant)

Au meilleur de mes connaissances, je certifie qu'aucun cas clinique d'ornithose ou de choléra aviaire n'a été observé dans la ferme située à _____ au cours des derniers six (6) mois. Je m'engage à vous aviser dès que j'aurai connaissance de l'apparition de cas de l'une de ces maladies.

Nom en caractères d'imprimerie
et signature

Date »

L'exploitant s'engage à informer le vétérinaire officiel immédiatement et à prendre les mesures qui s'imposent lorsque le vétérinaire praticien signale un cas d'une des maladies visées.

ou

- b) Chaque lot d'oiseaux doit être accompagné d'une fiche d'élevage et d'une attestation d'absence des maladies délivrée par un vétérinaire praticien.

Voici un exemple d'attestation jugée acceptable :

« À (nom et adresse de l'exploitant)

Au meilleur de mes connaissances, je certifie qu'aucun cas clinique d'ornithose ou de choléra aviaire n'a été observé dans la ferme située à _____ au cours des derniers six (6) mois.

Nom en caractères
d'imprimerie et signature

Date »

Des mesures de remplacement peuvent aussi être envisagées dans les provinces qui ont accepté de mettre en place un système de surveillance des maladies visées. Cette mesure ne nécessite pas d'attestation d'absence de maladies par un vétérinaire praticien. Les composantes d'un système d'épidémiologie-surveillance acceptable sont :

a) Fiche d'élevage

Chaque lot d'oiseaux doit être accompagné d'une fiche d'élevage.

Note : Sur la fiche d'élevage (à la prochaine impression du formulaire) la mention suivante apparaîtra :

« Je _____ confirme que, au meilleur de ma connaissance, l'information sur ce formulaire est exacte et que les maladies diagnostiquées dans ce troupeau ont été identifiées et rapportées. »

b) Une déclaration de santé animale du producteur

La fiche d'élevage doit être accompagnée par une déclaration du producteur qui comprendra les deux parties suivantes :

Partie A - Déclaration de santé animale : « Au meilleur de ma connaissance, aucun diagnostic de laboratoire (excluant une réaction à la vaccination) des maladies suivantes reliées au commerce n'a été posé dans ce troupeau ou à mon exploitation agricole au cours des six (6) derniers mois : choléra aviaire (volaille), ornithose (psittacose), laryngotrachéite infectieuse aviaire, encéphalomyélite enzootique. »

Signature : _____ Date : _____

Partie B - Dispense de confidentialité : « J'autorise les laboratoires de santé animale et les vétérinaires praticiens à transmettre au vétérinaire provincial, au transformateur et au vétérinaire de l'ACIA chargé de l'établissement, tout diagnostic de laboratoire (excluant une réaction à la vaccination) des maladies suivantes reliées au commerce : choléra aviaire (volaille), ornithose (psittacose), laryngotrachéite infectieuse aviaire, encéphalomyélite enzootique. »

Signature : _____ Date : _____

- c) Signalement immédiat de la présence des maladies visées au vétérinaire de l'ACIA chargé de l'établissement et à l'exploitant de l'abattoir par le vétérinaire provincial.

Tous les laboratoires de la province signaleront immédiatement au vétérinaire provincial le diagnostic d'une des maladies visées. Le vétérinaire provincial communiquera l'information immédiatement à l'exploitant de l'abattoir et au vétérinaire de l'ACIA chargé de l'établissement. Des lignes de communications différentes peuvent être adoptées, par exemple par l'entremise du centre opérationnel, avec l'accord de tous les intéressés.

2. Ségrégation et traçabilité

- Les produits destinés à l'exportation doivent être bien séparés des produits non admissibles pendant la production et doivent demeurer identifiables jusqu'à leur exportation.
- Les produits transférés d'un établissement agréé à un autre établissement doivent être accompagnés d'un certificat de transfert confirmant qu'ils respectent les exigences applicables (voir l'annexe J – Introduction de chapitre 11).

3. Responsabilités

Les exploitants qui désirent exporter de la viande de volaille fraîche et congelée vers la Chine doivent faire connaître à l'inspecteur en chef de l'ACIA les méthodes de fonctionnement standard qu'ils utiliseront pour respecter les exigences applicables. L'inspecteur examine les méthodes proposées et les approuve lorsqu'elles sont acceptables. Il revient à l'exploitant de mettre en œuvre les méthodes approuvées et d'effectuer les activités de vérification qui s'imposent. Par la suite, l'inspecteur vérifie les méthodes pour s'assurer qu'elles sont conformes aux exigences applicables de manière que le certificat puisse être délivré, selon le cas, sur demande.

4. Tenue de dossiers

Les exploitants doivent conserver la fiche d'élevage, l'attestation ou la liste des producteurs accompagnée d'une dispense de confidentialité signée et les certificats de transfert dans leur dossier pendant une période d'au moins deux (2) ans. Ils doivent également les mettre à la disposition du vétérinaire officiel de l'ACIA lorsqu'un certificat d'exportation est soumis pour signature.

c) Viande de porc :

- Le Canada confirme qu'il est officiellement indemne de fièvre porcine africaine, de fièvre porcine classique, de fièvre aphteuse, de maladie vésiculeuse du porc, d'encéphalomyélite à entérovirus (maladie de Teschen) et de peste bovine.
- Les porcins dont est issue la viande de porc doivent respecter les conditions suivantes :
 - A) sont nés et ont été élevés au Canada;
 - B) ne proviennent pas d'une ferme visée par un programme d'éradication;et,

- C) ne proviennent pas d'une ferme touchée par *Brucella suis* au cours des six (6) derniers mois.
- Le vétérinaire officiel de l'ACIA doit :
 - A) superviser la quarantaine et effectuer des inspections ante-mortem et post-mortem conformément aux dispositions législatives et réglementaires canadiennes sur l'hygiène vétérinaire et la santé publique;
 - B) certifier que les porcins abattus sont sains et que la viande et les viscères ne présentent aucun signe de maladies ni aucune lésion susceptible d'affecter la santé animale ou humaine; et,
 - C) certifier que la viande est saine et propre à la consommation humaine.
- Les porcins dont la viande est destinée à être exportée en Chine ne peuvent pas être abattus en même temps que des porcins ne répondant pas aux exigences chinoises. La viande de porc destinée à être exportée en Chine ne peut pas être transformée en même temps que de la viande de porc ne répondant pas aux exigences chinoises. La viande de porc ne répondant pas aux exigences chinoises doit être entreposée dans une zone distincte de la chambre froide.

d) Processus d'approbation des établissements pour les produits de bœuf et de porc :

Les établissements d'abattage et de transformation qui exportent de la viande de porc et de bœuf en République populaire de Chine doivent se conformer aux exigences de la Loi sur l'inspection des viandes ainsi qu'aux dispositions législatives et réglementaires chinoises sur l'hygiène vétérinaire et la santé publique applicables aux établissements chinois de transformation de la viande. Une approbation préalable des établissements exportateurs est requise pour les produits de bœuf et de porc en conformité aux exigences des protocoles respectifs. Le processus d'approbation est comme suit :

- L'ACIA fournit au Service chinois d'inspection et de quarantaine (CIQ-SA) une liste des établissements qui souhaitent obtenir l'approbation nécessaire pour exporter leurs produits en Chine.
- Le CIQ-SA détermine quels établissements il souhaite inspecter.
- Le CIQ-SA informe l'ACIA de son intention d'inspecter les établissements et demande l'assistance de l'ACIA pour les inspections.
- Le CIQ-SA effectue les inspections et fournit à l'ACIA les rapports d'inspection des établissements visités. Le CIQ-SA forme un comité d'experts chargés d'examiner les rapports d'inspection. Il fournit à l'ACIA, en délai opportun, la liste des établissements approuvés et recommande, s'il y a lieu, des mesures à prendre à l'égard des établissements non approuvés. Lorsque jugé nécessaire, l'ACIA évaluera les établissements, avant ou après les inspections de CIQ-SA, et fera une recommandation à CIQ-SA tel qu'approprié.

En consultation avec les parties intéressées, l'ACIA coordonne les demandes d'approbation et les visites d'inspection menées par les autorités chinoises. Les demandeurs doivent assumer les coûts associés aux inspections effectuées par les autorités chinoises. L'ACIA transmet également à toutes les parties intéressées les résultats d'inspection dès qu'ils sont reçus de la Chine.

Au besoin, l'ACIA effectuera l'inspection des établissements, tant avant qu'après les inspections du CIQ-SA, et fera les recommandations appropriées au CIQ-SA.

Veuillez vous référer à l'annexe 1 pour obtenir la liste des établissements approuvés.

REMARQUE : les autorités chinoises se réservent le droit d'inspecter les établissements approuvés en tout temps. Si l'inspection révèle que la situation à l'établissement ne reflète pas l'information fournie dans le questionnaire d'inspection complété conformément au processus d'approbation, les autorités chinoises suspendront les privilèges d'exportation de l'établissement.

11.7.3.3 Exigences particulières ou supplémentaires d'inspection

Sans objet

11.7.3.4 Exigences supplémentaires de certification

- a) **Seul le formulaire CFIA/ACIA 4159 doit être complété pour les envois en Chine.** Le formulaire CFIA/ACIA 1454 ne doit pas être complété. La partie 2 du formulaire 4159 doit être envoyée à Ottawa au lieu du formulaire CFIA/ACIA 1454.

REMARQUE:

- 1) Le formulaire CFIA/ACIA 4159 porte des traits distinctifs et doit être obtenu du Centre opérationnel.
- 2) Certains ports d'entrées en Chine exigent que les envois soient accompagnés d'un certificat d'origine. L'annexe C peut être émis à cet effet si l'opérateur/exportateur le requiert.

11.7.3.5 Exigences spéciales de marquage et d'emballage

Les produits doivent être emballés dans du matériel neuf répondant aux exigences sanitaires internationales. En plus de la légende d'inspection des viandes, les renseignements suivants doivent apparaître sur l'emballage : le nom et le poids du produit, le nom du fabricant, le numéro du certificat d'inspection et de quarantaine, les conditions d'entreposage, la date de production et le numéro d'agrément du fabricant approuvé par le CIQ-SA. Le conteneur d'expédition doit porter l'estampille d'exportation officielle confirmant que l'inspection menée à l'exportation a été jugée satisfaisante.

Un conditionnement en plastique doit être utilisé lors de l'emballage des produits de porc. Les stokinets ne sont pas permis pour emballer les produits destinés en Chine.

Durant l'entreposage et le transport, le produit destiné à être exporté en République populaire de Chine doit répondre aux exigences canadiennes et chinoises sur l'hygiène vétérinaire et la santé publique et ne doit pas être exposé à des substances nocives ou toxiques. Une fois le produit chargé, **le conteneur doit être fermé au moyen d'un sceau officiel sous la supervision d'un agent de l'ACIA**; le numéro du sceau doit apparaître sur le certificat d'inspection et de quarantaine.

11.7.3.6 Autres exigences

Viande de volaille :

Voir la section 11.7.3.2.1 pour les interdictions d'importation.

Dans le but de se conformer à l'attestation à l'effet que la présence de *salmonelles* et de *colibacilles* pathogènes, n'a pu être mis en évidence, l'exploitant doit soumettre pour analyse un (1) échantillon par envoi, fait de cinq (5) sous-échantillons, à un laboratoire officiel ou accrédité. Cette exigence peut aussi être rencontrée en vérifiant de façon sporadique un procédé de fabrication de pattes de volaille (p. ex. : échaudage et/ou hyperchlorination) conforme aux dispositions de la section 19.5.4.7 du chapitre 19, produisant de façon consistante, des pattes conformes. La fréquence des épreuves de vérification de la méthode de fabrication utilisée devrait permettre de vérifier son bon fonctionnement. Un tel procédé de fabrication devrait être inclus dans les plans HACCP de l'établissement.

Les analyses devraient être effectuées pour identifier les pathogènes suivants : *E. coli* O157:H7, *Salmonella typhi*, *Salmonella pullorum*, *Salmonella gallinarum*, *Salmonella typhimurium* et *Salmonella enteritidis*.

Le produit ne doit être certifié que si les résultats du laboratoire sont négatifs pour les pathogènes ci-haut mentionnés.

LIST OF ESTABLISHMENTS APPROVED TO EXPORT TO CHINA (PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA)
LISTE DES ÉTABLISSEMENTS APPROUVÉS POUR EXPORTATION EN CHINE (RÉPUBLIQUE POPULAIRE DE LA CHINE)

Details on the establishments listed below can be found in the [List of Federally Registered Meat Establishments and their Licensed Operators](#).

Les détails sur les établissements énumérés ci-dessous peuvent être trouvés dans la [Liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral et leurs exploitants autorisés](#).

Establishments approved to export pork and edible pork by-products (as of February 2, 2011). / Établissements approuvés pour exporter des produits de porc et sous-produits comestibles de porc (en date du 2 février 2011).

1A, 4, 7, 9, 12, 14, 68, 80, 86, 94, 126, 129, 147, 147C, 150, 170, 191, 199, 215, 225, 254, 266, 334, 354, 356A, 360, 365, 390, 391, 413, 419, 429, 456, 468, 473A, 474, 484, 508, 544, 604, 635, 642,

Establishments approved to export beef and edible beef by-products (as of September 29, 2009). / Établissements approuvés pour exporter des produits de bœuf et sous-produits comestibles de bœuf (en date du 29 septembre 2009).

38, 51, 93, 152, 161, 235A, 401, 597

Changes to the list since January 2008. The details of most recent change(s) are identified by asterisks. / Changements à la liste depuis janvier 2008. Les derniers amendements sont identifiés par des astérisques.

Establishment number/ Numéro de l'établissement	Added on (date) / Ajouté le (date)	Deleted on (date) / Supprimé le (date)	Remarks / Remarques
7	2010/06/21		Pork products / Produits de porc
7A		2009/09/21	Establishment closed / Établissement fermé
7B		2008/10/28	Establishment closed / Établissement fermé
68	2010/04/14		Pork products / Produits de porc
69		2008/07/25	As per operator's request / À la demande de l'exploitant
81		2011/01/17	Establishment closed / Établissement fermé
87		2008/11/02	Establishment closed / Établissement fermé
131		2010/03/23	Establishment closed / Établissement fermé
215	2008/02/13		Pork products / Produits de porc

Establishment number/ Numéro de l'établissement	Added on (date) / Ajouté le (date)	Deleted on (date) / Supprimé le (date)	Remarks / Remarques
225	2008/02/13		Pork products / Produits de porc
266	2008/12/05		Pork products / Produits de porc
320		2008/04/21	Establishment closed / Établissement fermé
360	2008/12/05		Pork products / Produits de porc
376		2011/02/01	Establishment closed / Établissement fermé
390	2008/02/13		Pork casings / Boyaux de porc
419	2009/05/08		Pork products / Produits de porc
463	2008/02/13	2010/04/27	Establishment closed / Établissement fermé
473A	2010/04/14		Pork products / Produits de porc
537		2009/04/14	Establishment closed / Établissement fermé
544	2008/12/05		Pork products / Produits de porc
635	2008/02/13		Pork products / Produits de porc
642	2010/04/14		Pork products / Produits de porc
677	2008/02/13	2010/06/11	Establishment closed / Établissement fermé