



Canadian Food  
Inspection Agency

Agence canadienne  
d'inspection des aliments

Ottawa, Ontario

K1A 0Y9

2011/01/14

Ottawa, Ontario

K1A 0Y9

2011/01/14

**MEAT HYGIENE DIRECTIVE:**

2011 - 11

**DIRECTIVE DE L'HYGIÈNE DES VIANDES :**

2011 - 11

**SUBJECT :**

Chapter 11 - Section 11.7.3 - South Africa

**OBJET :**

Chapitre 11 - Section 11.7.3 - Afrique du sud

**ENGLISH ELECTRONIC VERSION:**

**\*Please note the changes marked in red\***

Update to the list of establishments approved to export to South Africa 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 Afrique du sud 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 South Africa 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 de l'Afrique du sud 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 SOUTH AFRICA

#### 11.7.3.1 General information

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

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

It is permitted to export to South Africa **poultry carcasses/cuts containing kidneys from chickens/ducks weighing more than 2.7 kg (carcass weight)**. Specific requirements are included in section 11.7.3.3.

#### 11.7.3.2 Import prohibitions or restrictions

##### 11.7.3.2.1 Import prohibitions

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

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

##### 11.7.3.2.2 Import restrictions

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

###### a) Specific requirements

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

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

- i) Provision of an in-plant or readily accessible medical service utilizing a physician or a nurse or both.
- ii) **If there is any reason to believe that an employee's one or two day absence was due to a sickness that may have an impact regarding his/her suitability to handle meat products, the employee reports to the above medical service following the absence and only returns to work after having been declared fit to do so.**

- iii) If there is any reason to believe that an employee's more prolonged absence was due to a sickness that may have an impact regarding his/her suitability to handle meat products, the employee only returns to work after he/she has obtained a physician's certificate explaining that there is no impediment to his/her return to work in a food handling capacity. Such a certification may also be required in a case of shorter absences where medical history indicates a need.
- b) To be added to the list of establishments eligible to export to South Africa, the operator of an establishment has to make a request to the appropriate Area Office. Upon receipt of a recommendation for approval from an Area Office, the National Export Program Specialist will make a formal request for approval to the South African authorities who will advise of their final decision. All interested parties will be notified accordingly.

**\*Refer to Annex 1 for the list of approved establishments\***

### 11.7.3.3 Specific or additional inspection procedures

Pathogen reduction program in poultry meat (Annex D):

- Establishments must comply with the provisions of Annex U of section 11.7.3 – United States.

*Salmonella enteritidis* and *S. typhimurium* in poultry meat (Annex D):

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

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

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

### 11.7.3.4 Additional certification

- (i) When shipping meat products, the following certification must be made in the English language on original official letterhead. Each document must be individually signed, stamped and stamp dated. Photocopies or carbon copies are not acceptable.
- (ii) In the case of fresh/frozen pork, the certificate shown in Annex A should be completed.
- (iii) In the case of cooked meat/meat products, the certification will appear on the import permit issued by South African authorities. An example of a permit is shown in Annex B.
- (iv) In the case of casings, the certificate shown in Annex C should be completed. An example of a permit is shown in Annex C-1.

- (v) In the case of poultry meat and poultry meat products including mechanically separated poultry meat, the certificate shown in Annex D should be completed.
- (vi) An example of an import permit for frozen edible poultry offal is shown in Annex E.
- (vii) In the case of fresh/frozen horse meat, the certificate shown in Annex F should be completed.

#### **11.7.3.5 Special marking and packaging requirements**

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

The export stamp must appear on each shipping container.

#### **11.7.3.6 Other requirements**

The transport container must be sealed with an official seal.

### 11.7.3 AFRIQUE DU SUD

#### 11.7.3.1 Généralités

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

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

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

#### 11.7.3.2 Interdictions ou restrictions d'importation

##### 11.7.3.2.1 Interdictions d'importation

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

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

##### 11.7.3.2.2 Restrictions d'importation

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

###### a) Exigences spécifiques

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

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

- i) Il existe, sur les lieux de travail ou à proximité, un service de santé avec un médecin ou une infirmière, ou les deux.
- ii) Si l'on a des raisons de croire que l'absence d'un employé pendant un jour ou deux était causée par une maladie pouvant le rendre inapte à manier et/ou manutentionner des

produits de viande, celui-ci doit se présenter au service de santé susmentionné et ne peut reprendre ses fonctions que si l'on atteste qu'il est en état de le faire.

- iii) Si l'on a des raisons de croire qu'une absence de longue durée d'un employé était causée par une maladie pouvant le rendre inapte à manipuler des produits de viande, il ne peut reprendre le travail qu'après avoir présenté un certificat du médecin attestant qu'il n'y a aucun obstacle à ce qu'il reprenne ses fonctions de manutention des aliments. Par ailleurs, il est possible que l'on exige un tel certificat de certains employés qui se sont absentés pour une plus courte période si le dossier médical de l'employé en laisse entrevoir la nécessité.
- b) Pour être ajouté à la liste des établissements éligibles à exporter vers l'Afrique du Sud, l'exploitant de l'établissement doit en faire la demande au centre opérationnel approprié. Sur réception d'une recommandation favorable d'un centre opérationnel, le Spécialiste national, Programmes d'exportation, fera parvenir une recommandation aux autorités sud-africaines qui aviseront de leur décision finale. Toutes les personnes concernées seront informées en conséquences.

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

### 11.7.3.3 Modalités particulières ou supplémentaires d'inspection

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

- Les établissements doivent se conformer aux dispositions de l'annexe U de la section 11.7.3 – États-Unis.

*Salmonella enteritidis* et *S. typhimurium* dans la viande de volaille (annexe D) :

- La certification relative à l'absence de *S. enteritidis* et de *S. typhimurium* repose sur l'envoi de 13 échantillons représentatifs du chargement expédié. Lorsque 16 lots consécutifs du même établissement auront été trouvés négatifs à *S. enteritidis* et à *S. typhimurium*, le nombre d'échantillons requis passera à cinq (5). Les échantillons devront être envoyés à un laboratoire fédéral ou à un laboratoire reconnu accompagnés du formulaire habituel. Les résultats d'analyse doivent être gardés dans les dossiers avec les certificats d'exportation correspondants.

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

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

### 11.7.3.4 Exigences supplémentaires de certification

- (i) Les expéditions de produits de viande doivent être accompagnées des certificats suivants, en anglais, établis sur du papier à en-tête officiel. Chaque document doit être signé individuellement, estampillé et daté. Les photocopies ou les copies au carbone ne sont pas admises.

- (ii) Le certificat en annexe A doit être complété pour la viande de porc fraîche/congelée.
- (iii) La certification requise apparaît sur le permis d'importation émis par les autorités sud-africaines pour les viandes cuites/produits de viande cuits. Un exemple de permis d'importation est montré en annexe B.
- (iv) La certification **en annexe C doit être complétée** pour les boyaux. Un exemple de permis d'importation est montré en annexe **C-1**.
- (v) Le certificat montré en annexe D doit être complété pour la viande et les produits de viande de volaille, incluant la viande de volaille séparée mécaniquement.
- (vi) Un exemple de permis d'importation pour les abats comestibles congelés de volaille est montré en annexe E.
- (vii) Le certificat en annexe F doit être complété pour la viande chevaline fraîche/congelée.

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

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

**Tous les contenants d'expédition doivent porter l'estampille d'exportation.**

#### **11.7.3.6 Autres exigences**

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

**LIST OF ESTABLISHMENTS APPROVED TO EXPORT TO SOUTH AFRICA  
LISTE DES ÉTABLISSEMENTS APPROUVÉS POUR EXPORTATION EN AFRIQUE DU SUD**

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 (as of December 8<sup>th</sup>, 2010). / Établissements approuvés pour exporter (en date du 8 décembre 2010).**

1, 1A, 4, 7,7F, 7KK, 9, 10, 12, 14, 25, 35, 38, 39, 39B, 39D, 39G, 39H, 39J, 42, 43, 47, 51, 53, 60, 68, 76, 80, 81, 83, 85, 86, 88, 92, 92C, 92D, 93, 94, 95, 96, 101, 112, 126, 129, 132, 136, 137, 139, 147, 147C, 150, 152, 161, 191, 196, 199, 208A, 214, 215, 217, 225, 235, 235A, 253, 254, 256, 266, 270A, 275, 281, 285, 291, 311, 314, 317, 330, 337, 349, 352, 358, 365, 401, 413, 416, 419, 421, 429, 439, 449, 454, 456, 463, 470, 484, 505, 506, 508, 513, 524, 544, 545, 597, 599, 622, 642, 652, 678, 679

**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 lignes amendées en dernier lieu sont identifiées par des astérisques.**

Establishment number/ Numéro de l'établissement	Added on (date) / Ajouté le (date)	Deleted on (date) / Supprimé le (date)	Remarks / Remarques
7A		2009/09/21	Establishment closed / Établissement fermé
7B		2008/10/28	Establishment closed / Établissement fermé
63		2010/10/04	Establishment closed / Établissement fermé
69		2008/07/25	As per operator's request / À la demande de l'exploitant
72		2009/03/23	As per operator's request / À la demande de l'exploitant
83		2009/08/05	Establishment closed / Établissement fermé
87		2008/11/02	Establishment closed / Établissement fermé
98		2010/05/26	Establishment closed / Établissement fermé
131		2010/03/29	Establishment closed / Établissement fermé
203		2010/03/15	Establishment closed / Établissement fermé
237		2008/05/21	As per operator's request / À la demande de l'exploitant
272		2008/05/15	As per operator's request / À la demande de l'exploitant
320		2008/04/21	Establishment closed / Établissement fermé



Establishment number/ Numéro de l'établissement	Added on (date) / Ajouté le (date)	Deleted on (date) / Supprimé le (date)	Remarks / Remarques
365	2009/02/01		Pork products / Produits de porc
383		2008/01/31	Pork products / Produits de porc
463	2009/03/06	2010/04/27	Establishment closed / Établissement fermé
474		2009/03/27	Establishment closed / Établissement fermé
493		2008/09/02	Establishment closed / Établissement fermé
505	2010/02/22		Horse meat / Viande chevaline
523		2009/03/31	Establishment closed / Établissement fermé
544	2009/01/12		Packaging of pork products / Emballage de produits de porc
610		2008/01/31	Establishment closed / Établissement fermé
*612*		2010/12/08	Establishment closed / Établissement fermé
642	2008/04/21		Pork products / Produits de porc
652	2008/10/06		Poultry products / Produits de volaille
677		2010/06/10	Establishment closed / Établissement fermé
679	2008/10/06		Poultry products / Produits de volaille