



Avis à l'industrie

17 mars 2010

DESTINATAIRES: Établissements de Transformation du Poisson Agréés Par Le Gouvernement Fédéral

OBJET : Le point sur le programme de gestion de la qualité (PGQ)

Pour faire suite à l'avis du 1^{er} septembre 2009, qui portait sur l'initiative de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) de mettre à jour les outils d'inspection des établissements de transformation du poisson, l'ACIA a rédigé des documents d'orientation à l'intention de l'industrie, qui pourra les utiliser dans les plans PGQ. Aucune modification aux exigences visant les établissements agréés énoncées dans le *Règlement sur l'inspection du poisson (RIP)* n'a été apportée.

Les documents d'orientation ont été élaborés pour :

- clarifier les exigences en vigueur sur la construction et l'exploitation des établissements agréés énoncées dans les annexes I et II du RIP;
- aider l'industrie à élaborer et à mettre en œuvre les plans de mesures correctives (PMC) nécessaires au maintien de la conformité au RIP, de même qu'au maintien d'un certificat d'agrément valide.

Veillez noter que les établissements doivent se conformer au RIP et avoir un certificat d'agrément valide pour être en mesure de transformer du poisson aux fins d'exportation.

Ces documents d'orientation sont accessibles à partir du site web de l'ACIA, à l'adresse suivante : <http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/fispoi/qual/qualf.shtml>

Nous encourageons les exploitants d'établissements de transformation du poisson à consulter ces documents pour vérifier que leur plan PGQ est conçu, mis en œuvre et tenu à jour conformément à la Norme de référence du PGQ. Ces documents aideront les exploitants à veiller à ce que les mesures de contrôle établies dans le plan des programmes préalables (élément trois de la Norme de référence du PGQ) assurent un niveau de conformité acceptable aux exigences en matière de construction et d'exploitation visant les établissements agréés. Les exploitants devraient appliquer les mesures correctives nécessaires pour que leur établissement soit à un niveau de conformité acceptable avec le RIP. Les inspecteurs de l'ACIA sont disponibles pour répondre à vos questions.

À compter d'avril 2010, les inspecteurs de l'ACIA mèneront des activités de vérification de la conformité (VC) pour évaluer si les contrôles du plan des programmes préalables sont efficaces et assurent une conformité acceptable aux exigences en matière de construction et d'exploitation énoncées dans le RIP. Dans les cas où les PMC touchant la construction et l'exploitation ne peuvent assurer la conformité à ces exigences, l'ACIA prendra les mesures d'application appropriées.

Les exploitants sont encouragés à consulter les renseignements affichés sur le site web de l'ACIA et à intégrer les directives à jour dans leur plan PGQ. Ils peuvent communiquer avec le bureau d'inspection du poisson de leur région pour discuter des documents d'orientation et de toute autre mesure corrective pouvant être exigée en vue du maintien d'un niveau de conformité acceptable et d'un certificat d'agrément valide. Les questions ou commentaires au sujet du présent avis et des documents mentionnés peuvent également être transmis à qmp-pgq.inspection.gc.ca.

Veillez agréer mes salutations distinguées

Rick Grant
Directeur par intérim
Division du poisson, des produits de la mer et de la production
Agence canadienne d'inspection des aliments