

Défauts de boîtes métalliques

Caractérisation et classification

BULLETIN

À : Tous les détenteurs du Manuel des défauts de boîtes métalliques et tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

OBJET : PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE ET DE TOLÉRANCE POUR L'ÉVALUATION DE L'INTÉGRITÉ DES RÉCIPIENTS DE POISSON ET DE PRODUITS DU POISSON EN CONSERVE

Le présent bulletin a pour objet d'informer les détenteurs du Manuel que les inspecteurs de l'Agence canadienne d'inspection des aliments utiliseront le plan d'échantillonnage et de tolérance indiqué ci-dessous pour évaluer l'intégrité des récipients de poisson et de produits du poisson en conserve. Les procédures à suivre correspondent aux exigences du Protocole d'inspection visuelle du gouvernement du Canada daté du 1er mars 1995, et sont utilisées pour évaluer la conformité des lots selon les exigences canadiennes. Le Protocole d'inspection visuelle peut être consulté sur le site Web de Santé Canada à l'adresse suivante :

http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/pol/visual_inspection_protocol-protocole_inspection_visuell-fra.php

Quatre aspects du plan d'échantillonnage et de tolérance suivant ne sont pas couverts dans le Protocole d'inspection visuelle du gouvernement du Canada et seront retenus par la Division du poisson, des produits de la mer et de la production de l'ACIA :

- i) maintien de la suspension de l'inspection (Manuel d'inspection des produits du poisson, chapitre 2, sujet 1).
- ii) réinspections non limitées aux lots qui ont été triés conformément au Protocole d'inspection visuelle du gouvernement du Canada (*Règlement sur l'inspection du poisson*, article 10).
- iii) sélection d'un échantillon composé d'un minimum de 6 unités aux fins d'un examen destructeur (mise à nu et découpage) de **tous les lots inspectés**. L'examen destructeur décrit dans le Manuel des défauts des boîtes

métalliques portera sur le couvercle dans le cas d'une boîte deux pièces, sur le couvercle et sur le bout du fabricant, pour une boîte trois pièces.

- iv) la définition d'un lot (*Règlement sur l'inspection du poisson*) : « lot » à l'égard du poisson autre que du poisson frais, envoi ou partie d'un envoi de poisson constitué de poisson de la même espèce, transformé de la même façon par le même transformateur, emballé dans des contenants de même taille et portant la même étiquette.

1. ÉCHANTILLONNAGE DESTRUCTEUR

Tout défaut relevé lors d'un examen destructeur est utilisé pour déterminer la conformité d'un lot.

2. PREMIÈRE INSPECTION ET INSPECTION SUSPENDUE - ÉCHANTILLONNAGE DE CONFORMITÉ

Première inspection

Il faut inspecter un échantillon comprenant 200 unités dont les étiquettes ont été enlevées.

Il faut prélever un maximum de 5 unités de chaque caisse du lot. Il faut ouvrir un minimum de 40 caisses lorsqu'on effectue une première inspection ou une reprise d'inspection. Si le nombre de caisses du lot est inférieur à 40, il faut ouvrir toutes les caisses et ajuster le nombre d'unités par caisse en conséquence.

L'échantillon utilisé aux fins de l'examen destructeur (mise à nu et découpage) est prélevé parmi les 200 récipients.

Si aucun défaut grave n'est relevé, le lot est approuvé.

Si un ou plusieurs défauts graves sont relevés, on peut offrir une suspension de l'inspection si le lot peut être trié ou retraité. Si le propriétaire ou son mandataire ne demande pas la suspension de la première inspection, le lot est refusé et on peut offrir une ré-inspection.

Suspension de l'inspection

Si une suspension de l'inspection est accordée, le propriétaire ou son mandataire doit retirer les unités défectueuses du lot selon un plan de tri approuvé par l'ACIA. Les unités défectueuses seront éliminées d'une manière jugée acceptable par l'ACIA.

Lorsque le tri est terminé, on reprend la première inspection et on inspecte un nouvel échantillon de 200 unités dont les étiquettes ont été enlevées.

Il faut prélever un maximum de 5 unités de chaque caisse du lot. Il faut ouvrir un minimum de 40 caisses lorsqu'on effectue une première inspection ou une reprise d'inspection. Si le nombre de caisses du lot est inférieur à 40, il faut ouvrir toutes les caisses et ajuster le nombre d'unités par caisse en conséquence.

L'échantillon utilisé aux fins de l'examen destructeur (mise à nu et découpage) est prélevé parmi les 200 récipients.

Si aucun défaut grave n'est relevé, le lot est accepté.

Si un ou plusieurs défauts graves sont relevés, le lot est rejeté.

3. PREMIÈRE INSPECTION - TRI MÉCANIQUE

La Division du poisson, des produits de la mer et de la production de l'ACIA reconnaît le programme de tri des boîtes de conserve utilisé par l'industrie du saumon en conserve de la Colombie-Britannique.

L'industrie du saumon en conserve de la Colombie-Britannique pourrait évaluer des lots dans le cadre du programme de tri mécanique, au moyen d'une trieuse pondérale, de détecteurs bi-calibre des défauts des boîtes métalliques et d'un échantillon biaisé. Cette évaluation a pour but d'assurer que le lot respecte les exigences canadiennes établies pour l'intégrité des récipients avant leur mise sur le marché.

Au cours d'une vérification dans le cadre d'un Programme de gestion de la qualité (PGQ), l'Agence canadienne d'inspection des aliments recevra des données documentées du programme d'audit de la chaîne de tri qui indiqueront si l'équipement utilisé pour le tri était en marche et fonctionnait correctement. Ces données, ainsi qu'un examen du Rapport de tri, seront utilisées pour établir si les procédures de tri mécanique ont été observées.

Si le lot contient **25** unités défectueuses (défauts graves) ou moins par 100 000 unités, le lot est approuvé.

Si le lot contient plus de **25** unités défectueuses (défauts graves) par 100 000 unités, le lot échoue la première inspection et peut être présenté à une réinspection.

Au cours d'une vérification de conformité, dans le cadre d'un PGQ, on prélèvera un échantillon sur une chaîne de tri mécanique.

4. RÉINSPECTION

Lorsqu'une réinspection est accordée, le propriétaire ou son mandataire peut trier les unités défectueuses du lot selon un plan de tri approuvé par l'ACIA. Les réinspections ne seront pas limitées aux lots qui ont été triés.

Il faut inspecter un échantillon composé de 1 250 unités dont les étiquettes ont été enlevées.

Il faut prélever un maximum de 5 unités dans chaque caisse du lot. Il faut ouvrir un minimum de 250 caisses lors d'une réinspection. Si le nombre de caisses du lot est inférieur à 250, il faut ouvrir toutes les caisses et ajuster le nombre d'unités prélevées par caisse en conséquence.

L'échantillon utilisé aux fins de l'examen destructeur (mise à nu et découpage) est prélevé parmi les 1 250 boîtes.

Si aucun défaut grave n'est relevé, le lot est accepté.

Si un ou plusieurs défauts graves sont relevés, le lot est rejeté.

5. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Seuls les inspecteurs qui ont réussi un cours reconnu sur l'intégrité des récipients peuvent effectuer des évaluations de l'intégrité des récipients.

Remarque

Conformément au Protocole d'inspection visuelle du gouvernement du Canada, si l'inspection révèle la présence d'une fuite, de flochage ou de bombement, il faut mettre fin à l'inspection ou à la réinspection. Le lot sera évalué afin de déterminer si le défaut est le résultat d'une stérilisation insuffisante ou d'une contamination après la stérilisation. Si le défaut résulte d'une stérilisation insuffisante ou d'une contamination après la stérilisation, il faut refuser le lot, et aucune inspection suspendue ou réinspection du lot n'est autorisée.

Cameron Prince
Directeur
Division du poisson, des produits de la mer
et de la production