



**Manuel d'inspection
des installations**

état
modif n°15

date
1999/12/30

CHAPITRE 5, SUJET 1

EXIGENCES DE CONFORMITÉ POUR ÉTABLISSEMENTS

PORTÉE

Le présent document expose les exigences en matière de construction, d'équipement et de fonctionnement auxquelles sont assujetties les établissements de transformation du poisson afin de respecter le *Règlement sur l'inspection du poisson*.

AUTORISATIONS

Loi sur l'inspection du poisson S.R.C. 1985, chap. F-12 Partie I.
Règlement sur l'inspection du poisson, C.R.C., chap. 802

TABLE DES MATIÈRES

Introduction
Définitions

1. Bâtiments et installations

- 1.1 Construction, conception, et alentours d'une usine
- 1.2 Planchers
- 1.3 Tuyaux d'évacuation
- 1.4 Murs
- 1.5 Plafonds et installations surélevées
- 1.6 Portes/fenêtres et ventilation
- 1.7 Éclairage
- 1.8 Installations de réfrigération/de congélation

2. Équipement, matériaux et entreposage

- 2.1 Équipement
- 2.2 Équipement lié au procédé de conservation et dispositifs de surveillance
- 2.3 Entreposage des matériaux d'emballage
- 2.4 Entreposage des ingrédients
- 2.5 Entreposage des produits chimiques
- 2.6 Entreposage du poisson et régulation de sa température
- 2.7 Ustensiles
- 2.8 Convoyeurs
- 2.9 Palettes



**Manuel d'inspection
des installations**

état
modif n°15

date
1999/12/30

3. Services utilitaires

- 3.1 Approvisionnement en eau
- 3.2 Vapeur
- 3.3 Glace

4. Assainissement, lutte contre les organismes nuisibles et élimination des déchets

- 4.1 Programme d'assainissement
- 4.2 Nettoyage et désinfection
- 4.3 Lutte contre les organismes nuisibles
- 4.4 Déchets de poisson

5. Hygiène personnelle et exigences sanitaires

- 5.1 Toilettes
- 5.2 Lavage des mains et désinfection
- 5.3 Vestiaires
- 5.4 Vêtements de protection
- 5.5 Santé des employés
- 5.6 Comportement et parures personnelles

6. Navires agréés pour la transformation



**Manuel d'inspection
des installations**

état
modif n°15

date
1999/12/30

INTRODUCTION

Le présent document pour l'inspection des établissements de transformation du poisson a été produit par la Division du poisson, des produits de la mer et de la production de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) afin de mettre à jour le Guide de référence, publié en mars 1987.

Ce document servira de fondement aux activités de vérification réglementaire liées aux exigences relatives à la construction, à l'équipement et à l'exploitation des établissements de transformation du poisson agréés auprès du gouvernement fédéral. Il peut également servir de document de référence pour les transformateurs.

Les exigences relatives à la conformité exposées dans ce document sont celles qui figurent aux annexes I et II du **Règlement sur l'inspection du poisson**, C.R.C. chap. 802. Chaque section contient une rubrique intitulée **Règlement**, qui énumère les articles ou les paragraphes concernés des annexes I et II; une rubrique intitulée **Intention**, qui précise la raison fondamentale du règlement; ainsi qu'une rubrique intitulée **Conformité**, qui indique la façon de respecter les exigences réglementaires.

En général, les annexes I et II précisent les exigences concernant l'environnement physique et les exigences opérationnelles qui faciliteront la transformation dans des conditions sanitaires et permettront l'obtention de produits du poisson salubres et propres à l'alimentation humaine. La conception, l'aménagement et la construction d'établissements de transformation du poisson, la nature et la condition de l'équipement et des matériaux utilisés ainsi que les conditions sanitaires sont tous des facteurs importants afin de garantir que seuls des produits salubres et propres à l'alimentation humaine sont produits au Canada.

S'il s'avère qu'un établissement de transformation ne suit pas les procédures exposées dans une section de ce document relative à la conformité, mais a implanté un mécanisme ou un système qui, eu égard à l'exigence réglementaire, assure le respect de l'intention du Règlement, on doit alors en tenir compte lorsqu'il s'agit de déterminer si l'établissement de transformation est conforme au règlement. En d'autres mots, on ne doit jamais oublier que les méthodes exposées dans les sections consacrées à la conformité ne constituent pas nécessairement la seule méthode valide pour atteindre les résultats souhaités.

La construction de tous les nouveaux établissements de transformation du poisson doit respecter totalement les exigences des annexes I et II.



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15

date
1999/12/30

On peut obtenir de l'information supplémentaire en consultant le site Web de l'ACIA, au **www.cfia-acia.agr.ca**

Pour obtenir des renseignements plus complets sur les Programmes d'assainissement et les Programmes de lutte contre les organismes nuisibles exigés dans le cadre du Programme de gestion de la qualité, veuillez consulter le chapitre 3, sujet 4 (Norme de référence du PGQ et directives d'interprétation - à être émis à une date ultérieure) du *Manuel d'inspection des installations*.

Pour obtenir des renseignements plus complets sur les exigences réglementaires s'appliquant aux conserveries, veuillez consulter le Chapitre 5.2/6.2, Conserveries du *Manuel d'inspection des installations*.

DÉFINITIONS

« Agence » ou « ACIA » : Agence canadienne d'inspection des aliments. (*Agency or CFIA*)

« aire connexe » : toute aire d'un établissement agréé autre qu'une aire de transformation. La présente définition vise également les aires désignées comme aires connexes dans le programme de gestion de la qualité de l'établissement et celles servant :

- a) à l'entreposage des matières et ingrédients utilisés pour la transformation du poisson;
- b) à la tenue des registres du programme de gestion de la qualité;
- c) à l'hygiène personnelle des employés ou au dépôt de leurs vêtements. (*support area*)

« aire de transformation » : toute aire d'un établissement agréé servant à la transformation ou à l'entreposage du poisson et tout autre espace ainsi désigné dans un programme de gestion de la qualité. (*processing area*)

« contamination grave » : toute situation ou tout défaut qui présente ou est susceptible de présenter un risque inacceptable pour le consommateur ou qui rend ou est susceptible de rendre le poisson avarié, pourri ou malsain. (*serious contamination*)

« désinfection » : diminution de la quantité de micro-organismes de manière à éliminer tout risque de contamination grave. (*disinfection*)

**Manuel d'inspection
des installations**

état date
modif n°15 1999/12/30

des aires de transformation et de l'équipement de transformation.
(*cleaning*)

« non absorbant » : qualifie une matière très résistante au passage, à l'absorption et à l'incorporation de l'eau et de toute autre substance. (*non-absorbent*)

« non toxique » : non nuisible pour la santé. (*non-toxic*)

« Plan HACCP » : plan d'analyse des dangers et de maîtrise des points de contrôle critiques établi conformément aux principes de l'inspection axée sur l'analyse des dangers et la maîtrise des points de contrôle critiques, précisés dans le Manuel des installations, pour assurer le contrôle des dangers lors de la transformation du poisson. (*HACCP Plan*)

« point de contrôle critique » : étape d'une opération de transformation où un contrôle doit être effectué en vue de prévenir un danger, de l'éliminer ou de le réduire à un niveau acceptable. (*critical control point*)

« président » : le président de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. (*President*)

« procédé de conservation » : procédé, notamment le traitement thermique, la dépuration et l'irradiation, qui est conçu pour la maîtrise des dangers connus et qui, s'il n'est pas employé conformément au Manuel des installations ou au Manuel du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques, selon le cas, peut entraîner la production de poisson impropre à la consommation humaine. (*product preservation process*)

« programme sanitaire » : programme écrit décrivant des pratiques en matière de propreté, élaboré pour un établissement agréé ou pour l'établissement visé, un véhicule ou l'équipement du titulaire d'un permis d'exportation de poisson pour que les employés de l'établissement ou les utilisateurs de l'équipement ou du véhicule aient de bonnes pratiques en matière de propreté et d'hygiène et pour que l'établissement, tout terrain, équipement ou véhicule soit maintenu dans un état propre et salubre et exempt de contamination grave ainsi que d'insectes et d'animaux nuisibles. (*sanitation program*)

« résistant à la corrosion » : se dit du métal qui ne rouille pas, ne se corrode pas et ne s'érode pas et qui autrement ne se détériore pas facilement. (*non-corrodible*)

« véhicule » : navire, aéronef, train, véhicule automobile, conteneur, remorque ou autre moyen de transport de poisson ou de contenants de poisson. (*conveyance*)



**Manuel d'inspection
des installations**

état
modif n°15

date
1999/12/30

1. BÂTIMENTS ET INSTALLATIONS

1.1 Construction, conception, et alentours d'une usine

Règlement

Annexe I, article 2. (1) L'aménagement, la conception, la construction et la dimension de chaque établissement doivent :

- a) permettre le nettoyage et la désinfection efficaces de toutes les aires;
- b) empêcher l'accumulation de saleté, le contact du poisson avec toute matière toxique et le plancher, la chute de particules étrangères dans le poisson et la formation de condensation ou de moisissures sur les surfaces;
- c) permettre l'application de bonnes pratiques de production, y compris la protection contre la contamination et la contamination croisée par le poisson, l'équipement, l'eau, l'air ou le personnel, et contre les sources de contamination externes, y compris les insectes et animaux nuisibles;
- d) permettre, s'il y a lieu, le maintien d'une température adéquate de façon à ce que la transformation et l'entreposage du poisson se fassent dans des conditions salubres;
- e) permettre que l'entrée de la matière première dans l'établissement et l'expédition du produit fini hors de l'établissement se fassent de façon rapide et ordonnée.

(2) Les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires utilisés dans la construction et l'exploitation des établissements agréés, ou dans l'équipement qui s'y trouvent, doivent faire partie de la *Liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés*, publiée par l'Agence le 1^{er} février 1998, avec ses modifications successives.

(3) Le poisson salé, le calmar, le stockfish et le capelan peuvent être séchés à l'extérieur de l'établissement, pourvu que le séchage ait lieu à l'écart de la circulation, sur un terrain dont l'exploitant de l'établissement a la charge, sur des vigneaux ou un autre équipement placés à au moins 1 m au-dessus du sol ou de l'eau, et que le poisson soit manipulé de manière à prévenir tout risque de contamination.

Annexe II, article 13. (1) Les terrains qui entourent l'établissement et dont l'exploitant de l'établissement a la charge doivent être gardés propres et exempts de débris et de matières inutiles et être entretenus de façon à réduire au minimum les endroits où les insectes et animaux nuisibles peuvent s'établir.

(2) Les aires de chargement, de déchargement ou de manutention du poisson ainsi que les autres aires très fréquentées doivent être recouvertes d'asphalte, de béton ou d'un autre matériau imperméable et munies de drains appropriés.



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15

date
1999/12/30

Intention

Un établissement de transformation du poisson doit être conçu, aménagé et construit de façon à ne pas devenir une source potentielle de contamination des produits alimentaires. La même exigence s'applique aux alentours de l'établissement qui ne doivent pas non plus abriter des insectes ou animaux nuisibles. Les aires de chargement et de manutention doivent être conçues de manière à rester propres et à ne pas attirer les animaux nuisibles.

Conformité

L'établissement de transformation du poisson doit être conçu et aménagé de façon à offrir un milieu convenable, à favoriser le nettoyage et la salubrité, à réduire le plus possible la contamination, à empêcher la pénétration des animaux nuisibles, à donner suffisamment d'espace pour l'exécution de toutes les opérations et à prévenir les délais inutiles durant les activités de transformation.

La circulation des produits transformés doit être telle que les divers produits n'empruntent pas des trajets qui se recoupent et qu'on limite le risque de contamination croisée. La manutention des produits crus et la manutention des produits cuits ou des produits finis doivent être séparées dans le temps ou l'espace, pour empêcher l'intercontamination possible de ces produits.

Les postes et les allées de travail de l'aire de transformation doivent être libres et suffisamment larges pour permettre la circulation des personnes et des matières premières.

La Liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés est disponible sur le site Web de l'ACIA (voir l'Introduction). Cette liste à jour indique les matériaux et les produits chimiques non alimentaires dont l'utilisation est jugée acceptable par l'ACIA dans les établissements de transformation alimentaire. Pour faire ajouter un produit commercial à la liste, le fabricant du produit doit communiquer avec l'ACIA et demander l'approbation du produit. Dans des cas exceptionnels, lorsque le fabricant refuse de faire une demande d'inscription du produit ou est dans l'impossibilité de la faire, le transformateur qui souhaite utiliser le produit doit communiquer avec le bureau de l'ACIA le plus proche et demander de l'aide.

La conception des établissements comportant des locaux ou des points de vente au détail doit séparer ces derniers des aires de transformation et empêcher des personnes non autorisées d'y pénétrer.



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15

date
1999/12/30

Les terrains entourant l'établissement doivent être exempts de débris et de déchets et ne doivent pas être à proximité de sources potentielles de contamination des produits alimentaires. L'herbe et autre végétation entourant l'établissement ne doit pas abriter des insectes ou des animaux nuisibles. L'équipement inutilisé doit être entreposé de façon ordonnée, loin des côtés des bâtiments, de façon à ne pas devenir une source de contamination ou un refuge pour les insectes et animaux nuisibles.

Les aires de chargement et de déchargement et les autres aires de circulation intense doivent être pavées de béton, d'asphalte ou de tout autre revêtement adéquat, pourvues de pentes adéquates et drainées de manière à éviter la stagnation de l'eau et d'autres liquides et la formation de mares.

1.2 Planchers

Règlement

Annexe I, article 3. Les planchers doivent être faits de matériaux lisses, imperméables, non absorbants et non toxiques, inclinés de façon à permettre le drainage et maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

Intention

On ne doit pas laisser les planchers devenir une source potentielle de contamination des produits alimentaires.

Conformité

Les planchers doivent être bien entretenus.

Les planchers situés dans des aires de travail humides (aires de transformation, de réception ou d'entreposage) doivent être faits de matériaux imperméables à l'eau, lavables et non toxiques; on recommande également qu'ils soient antidérapants. Les planchers situés dans des aires de travail humides doivent être inclinés suffisamment pour drainer le liquide. Une pente de 1 cm/m (1/8 pouce/pied linéaire) a été jugée adéquate. Si les planchers sont côtelés ou rainurés pour faciliter la traction, tout sillon de cette nature doit communiquer avec le canal de drainage. Durant la transformation, l'eau ou les déchets ne doivent pas s'accumuler ou stagner.

Si les planchers des aires de travail humides ne sont pas suffisamment en pente, on doit démontrer qu'on est capable de les garder propres et salubres.



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15

date
1999/12/30

Dans les aires d'entreposage des ingrédients, des produits chimiques, des matériaux d'emballage ou autres aires connexes, les planchers peuvent être construits en bois à condition d'être gardés propres et salubres. On ne doit pas y laisser s'accumuler et stagner de l'eau et d'autres liquides.

Les planchers doivent être lavés et désinfectés soigneusement aussi souvent que l'exigent les conditions d'exploitation.

1.3 Tuyaux d'évacuation

Règlement

Annexe I, article 4. (1) Les tuyaux d'évacuation doivent être d'un type et de dimensions qui conviennent à l'évacuation des effluents produits en cours de transformation et de l'eau ayant servi aux opérations de transformation et de nettoyage, être recouverts de plaques ou de grilles faits d'un matériau résistant à la corrosion, et être construits de manière à empêcher l'accès aux insectes et animaux nuisibles et le refoulement de gaz d'égouts ou de toute autre substance nocive.

(2) Il doit être disposé des matières provenant des tuyaux d'évacuation conformément aux règlements locaux ou d'une manière jugée acceptable par le président de l'Agence.

Intention

Les tuyaux d'évacuation ne doivent pas devenir une source potentielle de contamination ni laisser entrer les animaux nuisibles dans l'établissement. La localisation, le type et la taille des systèmes d'évacuation sont cruciaux pour la prévention de l'accumulation et des refoulements de l'eau servant à la transformation, qui peuvent causer des conditions insalubres.

Conformité

Les tuyaux d'évacuation doivent être suffisamment gros pour évacuer, sans danger de débordement ou de refoulement, tout effluent attribuable au processus ainsi que l'eau ayant servi aux opérations de transformation et de nettoyage. Ceux qui sont branchés sur une canalisation d'égout doivent être munis d'un clapet anti-retour et ceux qui sont raccordés directement à un égout doivent être équipés de siphons. Les drains de sol doivent être munis de couvercles amovibles et faits de métal ou d'un autre matériau acceptable (les couvercles ne sont pas indispensables quand les tuyaux d'évacuation sont situés sous l'équipement de transformation). Les canalisations à ciel ouvert, qui traversent les murs extérieurs ou les planchers, doivent être conçues de



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15

date
1999/12/30

manière à empêcher la pénétration des insectes et animaux nuisibles dans l'aire de transformation.

Les salles frigorifiques (c.à-d. les locaux utilisés pour refroidir et entreposer du poisson non congelé) doivent également être équipées de tuyaux d'évacuation.

Les tuyaux d'évacuation des aires de transformation et aires connexes doivent être conçus et installés de manière qu'ils évacuent les effluents à l'extérieur de l'aire de transformation. Ils doivent être bien entretenus, nettoyés et désinfectés aussi souvent que l'exigent les conditions d'exploitation.

À moins que les systèmes d'évacuation fassent partie intégrante d'une opération de transformation (p.ex. systèmes conçus pour évacuer les déchets pendant l'opération), tous les bassins de retenue, les collecteurs et autres moyens de séparer la matière organique des effluents des usines doivent être situés à l'extérieur de l'aire de transformation.

1.4 Murs

Règlement

Annexe I, article 5. Les revêtements muraux doivent être faits de matériaux lisses, non absorbants, durables, non toxiques et lavables à fond, être de couleur claire et être construits de manière que tous les joints soient scellés et que les joints entre le plancher et les murs soient voûtés ou arrondis, et être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

Intention

Il faut construire et entretenir les murs de telle sorte qu'ils ne deviennent pas des sources potentielles de contamination des produits alimentaires ou que l'humidité ne puisse y pénétrer. Des couleurs claires comme le blanc, le blanc cassé ou des pastels pâles permettent d'évaluer si les murs sont propres et augmentent généralement l'intensité de l'éclairage dans l'installation.

Conformité

Les murs des aires de travail humides (aires de transformation, de réception et d'entreposage) doivent être non absorbants. Quand on utilise du contreplaqué ou d'autres matériaux de bardage pour la construction de murs, tous les joints et raccordements doivent être lisses et étanches. L'utilisation de panneaux de placoplâtre peints, de copeaux agglomérés ou de contreplaqué marin n'est pas autorisée dans les aires de travail humides. Pour les



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15

date
1999/12/30

établissements nouvellement agréés, les salles frigorifiques et les chambres froides doivent aussi satisfaire à ces exigences.

Pour savoir quels sont les matériaux approuvés, consulter la *Liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés*, disponible sur le site Web de l'ACIA (voir l'Introduction).

Outre les matériaux approuvés pour les aires de travail humides, on peut utiliser du placoplâtre et du fibragglo pour les murs des aires de travail sèches.

Dans la construction des murs, il n'est pas nécessaire de créer une voussure pour ceux qui reposent sur des courbes en béton sortant du plancher à condition que la jonction entre la courbe et le mur soit imperméable à l'eau.

Les cloisons qui forment le périmètre d'une pièce sont considérées comme des murs aux fins des présentes exigences.

Les murs doivent être lavés et désinfectés aussi souvent que l'exigent les conditions d'exploitation.

1.5 Plafonds et installations surélevées

Règlement

Annexe I, article 6. Les plafonds doivent être faits de matériaux lisses, non absorbants, durables, non toxiques et lavables, être de couleur claire, être d'une hauteur jugée acceptable par le président de l'Agence et être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

Annexe I, article 7. La conception, la construction, la pose et la finition des installations surélevées telles que les appareils de chauffage, les conduites d'alimentation en eau, la tuyauterie, l'éclairage et les systèmes de sonorisation publique et de radiodiffusion doivent être telles qu'elles empêchent l'accumulation de saleté et réduisent la condensation, la formation de moisissures et la chute de particules étrangères dans le poisson en cours de transformation. En outre, si leur fonction n'est pas évidente, les installations doivent être étiquetées de manière que l'inspecteur puisse facilement déterminer à quoi elles servent.

Intention

Les plafonds et les installations surélevées ne doivent pas devenir des sources de débris, de poussière, de condensation ou de moisissures qui, en tombant, peuvent contaminer les surfaces de travail ou les produits alimentaires. Des plafonds de couleur



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15

date
1999/12/30

claire permettent d'en évaluer la propreté et augmentent l'intensité de l'éclairage dans l'installation.

Conformité

Les plafonds des aires de transformation, de réception et d'entreposage doivent être construits de matériaux durables, lisses, imperméables et de couleur claire et doivent être bien entretenus. Ils peuvent être construits en bois s'ils sont enduits d'un matériau acceptable qui empêchera la moisissure de s'infiltrer dans le bois. Toutes les surfaces doivent être construites de façon à faciliter le nettoyage et la désinfection, et les joints doivent être scellés pour prévenir l'infiltration d'humidité. Les plafonds surélevés sont autorisés à condition qu'on puisse en maintenir la propreté et la salubrité.

Les plafonds doivent être suffisamment élevés pour que l'équipement puisse fonctionner dans des conditions hygiéniques à cet endroit. À titre de ligne directrice, un minimum de 2,7 mètres (9 pieds) est suffisant.

Les installations surélevées doivent être conçues, construites, installées et finies de telle sorte qu'elles ne soient

- a) pas situées directement au-dessus de l'endroit où s'effectuent les opérations de transformation du poisson (à l'exception des luminaires ou d'autres installations exigées plus particulièrement en raison de la nature de l'opération de transformation);
- b) appliquées directement au plafond ou sur les surfaces supérieures;
- c) encastrées, là où c'est faisable. Autrement, elles doivent être facilement accessibles et posséder une finition qui permette de les laver convenablement;
- d) étiquetées, au besoin, afin de permettre à un inspecteur de les identifier facilement.

Les canalisations d'alimentation de l'équipement de transformation (p. ex., alimentation en eau, en électricité, en vapeur) doivent être raccordées à l'équipement de la façon la plus directe possible. Si on utilise des convoyeurs aériens à simple voie, il faut prendre des précautions pour éviter l'égouttement ou les fuites de lubrifiants ou de liquides hydrauliques sur les surfaces de production ou les produits alimentaires.



**Manuel d'inspection
des installations**

état
modif n°15

date
1999/12/30

Les plafonds et les installations surélevées doivent être bien entretenus, nettoyés et désinfectés aussi souvent que le nécessitent les conditions d'exploitation.

1.6 Portes/fenêtres et ventilation

Règlement

Annexe I, article 8. Les fenêtres pouvant s'ouvrir et toute autre ouverture semblable qui donne directement sur l'extérieur de l'établissement doivent être construites de façon à empêcher l'accumulation de saleté et être munies d'un grillage, ou d'un dispositif semblable, résistant à la corrosion qui protège contre les insectes et les animaux.

Annexe I, article 9. (1) Les portes donnant accès aux aires de transformation et aux aires connexes doivent être faites de matériaux lisses, non absorbants, non toxiques et lavables, être bien ajustées et installées et être maintenues en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

(2) Les portes des établissements construits après l'entrée en vigueur de la présente annexe doivent :

- a) être situées de manière que personne ne puisse pénétrer directement de l'extérieur dans une aire de transformation, sauf une aire d'entreposage;
- b) s'il s'agit de sorties de secours des aires de transformation, porter bien en évidence la mention « Sortie de secours seulement », ou une mention semblable, et être pourvues de mécanismes d'ouverture de secours, de barres de panique ou de dispositifs semblables de manière que personne ne puisse pénétrer directement de l'extérieur dans l'établissement.

Annexe II, article 8. Les portes d'entrée et de sortie des établissements ne doivent être ouvertes que pour permettre la circulation du personnel, du poisson, de l'équipement et d'autres matières, à moins que des rideaux d'air ou d'autres dispositifs prévus au programme de gestion de la qualité de l'établissement ne fonctionnent pour empêcher les insectes et animaux nuisibles d'entrer.

Annexe I, article 17. Les systèmes de ventilation naturelle et mécanique doivent fournir de l'air pur, limiter la condensation et maintenir des conditions exemptes de fumée, de vapeur et de mauvaises odeurs et toutes les ouvertures servant à la ventilation des aires de transformation et des aires connexes qui donnent directement sur l'extérieur de l'établissement doivent être munies d'un grillage, ou d'un dispositif semblable, résistant à la corrosion qui protège contre les insectes et les animaux.

Intention

Les portes et fenêtres ne doivent pas devenir des sources potentielles de contamination ou des portes d'entrée pour les



**Manuel d'inspection
des installations**

état
modif n°15

date
1999/12/30

animaux nuisibles. Une ventilation adéquate est indispensable pour prévenir l'accumulation d'odeurs, d'humidité et de condensation dans un établissement de transformation. Il faut limiter la condensation afin de prévenir la contamination des murs, de l'équipement et des produits à partir des plafonds et des installations surélevées.

Conformité

Les cadres des portes et fenêtres des aires de transformation, de réception et d'entreposage doivent être construites avec des matériaux durables, lisses, étanches et de couleur claire. Les cadres des portes et fenêtres peuvent être faits en bois à condition d'être enduits d'un matériau acceptable qui empêche l'humidité de pénétrer le bois. Les cadres des portes et fenêtres doivent être scellés aux murs adjacents; les portes doivent s'ajuster étroitement aux cadres de porte lorsqu'elles sont fermées.

Les fenêtres qui s'ouvrent doivent être grillagées et les appuis de fenêtre intérieurs doivent être inclinés vers le bas ou biseautés afin de faciliter le nettoyage et prévenir l'accumulation de corps étrangers.

Les portes extérieures doivent être fermées lorsqu'elles ne sont pas utilisées (à moins qu'un rideau d'air ou autre dispositif empêchant l'entrée des animaux nuisibles ne soit installé), et ne peuvent pas servir de moyen d'aération de l'établissement de transformation. Des rideaux-portières en lanières plastiques ne sont pas acceptables comme portes extérieures.

Lorsque les portes extérieures sont fermées, les systèmes de ventilation doivent traiter et changer suffisamment l'air pour prévenir la concentration de fumée, d'odeurs indésirables, de chaleur et d'humidité excessives et empêcher la condensation.

Les prises d'air doivent être situées à des endroits qui ne sont pas propices à l'entrée d'air contaminé et fonctionner de manière à empêcher la contamination par la poussière en suspension dans l'air, les bactéries ou d'autres contaminants.

Les établissements construits après avril 1999 ne doivent pas être munis de portes donnant directement accès de l'extérieur aux aires de transformation (sauf les chambres d'entreposage), à l'exception des sorties d'urgence. Pour accéder aux aires de transformation, on doit traverser des chambres d'entreposage ou des antichambres.

Les portes et fenêtres doivent être gardées en bon état, nettoyées et désinfectées aussi souvent que l'exigent les conditions d'exploitation.



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15

date
1999/12/30

1.7 Éclairage

Règlement

Annexe I, article 16. L'éclairage naturel ou artificiel doit être d'une intensité suffisante pour assurer le bon déroulement de l'opération de transformation et les luminaires doivent être munis de protège-lampes et être installés de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

Intention

Un éclairage suffisant augmente la capacité de déceler les imperfections, favorise une meilleure surveillance de l'assainissement et réduit les risques d'accident. Les luminaires doivent être munis de protège-lampes pour empêcher leur bris et être conçus de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités pour empêcher la contamination des produits et des surfaces de travail.

Conformité

Une intensité d'éclairage d'au moins 215 lux (20 pieds-bougies) ou plus, mesurée par un luxmètre standard est nécessaire dans toutes les aires de transformation et aires connexes afin de faciliter le nettoyage. Les surfaces où s'effectuent la transformation et l'emballage exigent un éclairage plus vif; on recommande une intensité de 538 lux (50 pieds-bougies) ou davantage. Un éclairage plus puissant, soit égal ou supérieur à 1 075 lux (100 pieds-bougies) est recommandé pour des endroits comme les postes d'inspection

Les ampoules et appareils d'éclairage situés dans toutes les aires de transformation et aires connexes où des aliments, des ingrédients ou du matériel d'emballage sont à découvert doivent être bien protégés ou recouverts d'un matériau incassable, ou conçus de façon analogue, pour empêcher la contamination en cas de bris. Les appareils d'éclairage doivent pouvoir être nettoyés et désinfectés et l'être souvent pour empêcher l'accumulation de débris et de poussière.

1.8 Installations de réfrigération/de congélation

Règlement

Annexe I, article 18. (1) Les installations de réfrigération doivent être fabriquées selon de bonnes pratiques d'ingénierie et l'équipement de congélation doit :



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15

date
1999/12/30

- a) congeler par contact des blocs de filets de poisson non emballés d'une épaisseur de 25 mm à une température de -18 °C, en deux heures ou moins;
- b) congeler le poisson par air soufflé, à une vitesse qui empêche la détérioration du poisson, jusqu'à ce que la partie la plus épaisse du poisson ait une température de -18 °C.

(2) Les installations de réfrigération doivent être utilisées de telle sorte que l'accumulation de givre soit réduite au minimum.

(3) Les salles frigorifiques doivent être munies de dispositifs automatiques d'enregistrement de la température capables de relever la température au moins une fois toutes les 24 heures.

(4) Les installations de réfrigération qui ne sont pas munies de dispositifs automatiques d'enregistrement de la température doivent être pourvues de thermomètres exacts et la température doit y être relevée et consignée au moins une fois toutes les 24 heures.

(5) L'exploitant d'un établissement agréé doit conserver durant trois ans un relevé de chaque température enregistrée dans l'établissement.

Annexe II, article 16. (2) La température du poisson se trouvant dans les salles frigorifiques doit être d'au plus -18 °C.

(3) La température du poisson se trouvant dans les chambres froides doit être de 4 °C à -1 °C.

Intention

Les installations maintenant la température durant la congélation, l'entreposage et la réfrigération doivent être capables de conserver des températures appropriées. On doit enregistrer la température dans toutes les installations de réfrigération pour garantir que les températures minimales sont respectées.

Conformité

Les installations de réfrigération pour le poisson et les produits du poisson doivent avoir la capacité de conserver des températures adéquates. Elles comprennent les congélateurs (installations et équipement utilisés pour la congélation du poisson), les salles frigorifiques (utilisées pour entreposer du poisson congelé) et les chambres froides (utilisées pour refroidir et entreposer du poisson non congelé).

Les congélateurs doivent être en mesure d'abaisser la température des produits du poisson à -18 °C (0 °F) ou moins, afin de réduire le plus possible la détérioration du produit que l'on congèle.



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15

date
1999/12/30

Les congélateurs à air pulsé doivent être caractérisés par une capacité de réfrigération, une vitesse de l'air et une circulation d'air adéquate sur le produit à congeler pour réduire le plus possible les effets négatifs sur le produit. L'expérience a montré que des températures de l'évaporateur de -30 °C (-22 °F) ou moins et des vitesses de l'air de 2 m/sec ou plus sont suffisantes pour obtenir des vitesses de congélation adéquates.

Les salles frigorifiques doivent conserver une température de -18 °C (0 °F) ou moins. Pour maintenir un haut niveau de qualité du poisson, il est fortement recommandé de le conserver à une température de -26 °C (-15 °F). Les salles frigorifiques doivent être munies de dispositifs enregistreurs de la température qui peuvent enregistrer automatiquement la température au moins une fois par jour; ils doivent être suffisamment précis pour confirmer que la température exigée est atteinte. Un enregistrement manuel de la température ne suffit pas dans le cas des salles frigorifiques.

Les chambres froides et autres installations ou équipements servant à la réfrigération des produits du poisson frais ou non congelés, des crustacés cuits ou réfrigérés et de tous les produits de coquillages doivent maintenir une température se situant entre -1 °C et 4 °C (entre 30 °F et 39°F). Il faut laisser une marge de tolérance étant donné que la température peut être légèrement supérieure à cette fourchette à cause des conditions d'exploitation.

Certains procédés, par exemple la conservation préliminaire à la déuration ou le refroidissement postérieur à la cuisson, peuvent nécessiter des fourchettes de températures de refroidissement différentes; on n'est pas tenu de respecter les exigences visant les chambres froides dans les aires d'entreposage associées à ces procédés.

La température des chambres froides doit être enregistrée tous les jours (même les jours où l'établissement est fermé). Toutefois, l'enregistrement peut être effectué au moyen de dispositifs enregistreurs automatiques, ou il peut être fait à la main au moyen d'un thermomètre précis.

Les enregistrements de la température doivent être conservés pendant au moins trois ans.

Les installations de réfrigération doivent être bien entretenues, nettoyées et désinfectées au besoin.



Manuel d'inspection des installations

2. ÉQUIPEMENT, MATÉRIAUX ET ENTREPOSAGE

2.1 Équipement

Règlement

Annexe I, article 10. (1) L'équipement servant à la transformation du poisson et celui servant au transport et à la manutention de la glace, y compris les surfaces, le bâti et les pieds, doivent être faits de matériaux lisses, résistants à la corrosion, non absorbants et non toxiques, être lavables et être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

(2) Malgré le paragraphe (1), le bâti et les pieds des vigneaux et des bacs d'entreposage des calmars séchés peuvent être faits de bois si toutes les surfaces qui sont en contact avec le poisson satisfont aux exigences prévues à ce paragraphe.

(3) Malgré le paragraphe (1), les cannes servant au séchage du bouffi peuvent être faites de bois si elles sont propres et en bon état.

(4) Malgré le paragraphe (1), les boîtes, les chariots et les bacs utilisés pour garder le poisson frais entier ou habillé en attendant sa transformation ultérieure peuvent être faits de bois plané ou de contre-plaqué imperméable à l'eau, pourvu qu'ils soient recouverts à l'extérieur et à l'intérieur d'un matériau approuvé par le président de l'Agence.

(5) Malgré le paragraphe (1), les vis sans fin qui sont en contact avec la glace peuvent être faites de métal galvanisé.

Annexe I, article 11. Les supports des chambres froides et des salles frigorifiques sur lesquels les palettes de poisson sont posées doivent être faits de métal ou d'un autre matériau jugé acceptable par le président de l'Agence et être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

Annexe I, article 21. Les installations et l'équipement doivent être maintenus en bon état de manière que le risque de contamination du poisson soit réduit au minimum et que le nettoyage et la désinfection en soient facilités. Ils doivent en outre être placés de telle sorte que le nettoyage des aires voisines soit facilité.

Annexe II, article 11. (2) Il est interdit d'entreposer dans une aire de transformation du matériel ou de l'équipement qui y sont inutiles.

Annexe II, article 14. Les chariots élévateurs et autres dispositifs utilisés pour le transport du poisson et des matières dans un établissement doivent être propres et maintenus en bon état.



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15 date
1999/12/30

Intention

L'équipement doit être construit et entretenu de manière à ne pas devenir une source potentielle de contamination des produits alimentaires. L'équipement doit être fait de matériaux non corrosifs et non poreux pour qu'on puisse le laver et le désinfecter. Étant donné qu'il peut contenir des microorganismes, le bois ne doit pas entrer en contact avec les produits alimentaires (sauf les exceptions précisées).

Conformité

L'équipement sur lequel est transformé le poisson ou qui entre en contact avec la glace ou les produits alimentaires doit être fait de métal inoxydable ou d'autres matériaux approuvés. Cette mesure s'applique aux pièces d'équipement comme les tables, les ustensiles et les sacs de manutention, les bacs et les paniers servant à conserver le poisson en cours de transformation ou les produits finis. Les matériaux approuvés sont, par exemple, l'acier inoxydable, l'aluminium résistant à l'eau de mer, les plastiques haute densité et les plastiques renforcé de fibres de verre. Le bois n'est pas un matériau acceptable.

Pour obtenir une liste des matériaux qui ont été jugés acceptables pour l'utilisation dans les établissements de traitement des aliments, il faut consulter la *Liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage et produits chimiques non alimentaires acceptés*, disponible sur le site Web de l'ACIA (voir l'Introduction).

Font exception aux règles précédentes le bâti et les pieds des vigneaux et des bacs d'entreposage des calmars séchés qui peuvent être faits en bois, si les surfaces qui sont en contact avec le poisson sont faites d'un matériau approuvé. Les cannes servant au séchage du bouffi peuvent aussi être en bois.

Le bâti et les pieds peuvent être faits en acier doux ou en métal galvanisé à condition d'être recouverts adéquatement d'un matériau approuvé.

Les boîtes, chariots et bacs contenant du poisson frais entier ou habillé destiné à une transformation ultérieure peuvent être faits de bois raboté ou de contreplaqué imperméable à l'eau, à condition d'être recouverts d'un matériau approuvé qui empêchera l'humidité de pénétrer le bois. Il est interdit d'utiliser des doublures en polyéthylène à la place d'une surface de contact acceptable pour le poisson. On ne peut pas utiliser de boîtes en bois pour entreposer de la glace.



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15

date
1999/12/30

Le poisson destiné à une transformation ultérieure peut être conservé dans des boîtes en bois dans les aires de transformation (notamment les chambres froides) et le poisson peut être glacé de nouveau pour conserver la qualité avant d'être soumis à une transformation. Lorsque le poisson entre sur la chaîne de transformation, sa conservation, son entreposage ou sa manutention doivent être effectués dans des contenants faits de matériau approuvé (c.-à-d. autre que le bois).

Le poisson congelé, notamment le hareng rogué congelé en saumure, peut être entreposé dans des boîtes en bois.

Les boîtes ou les sacs de manutention en fibres servant à transporter le poisson à un établissement agréé doivent être doublés d'un matériau approuvé et doivent être utilisés seulement s'ils sont nets et en bon état

Dans des circonstances exceptionnelles, où on peut montrer qu'il s'agit d'une exigence du marché ne posant aucun risque sanitaire, des boîtes de bois peuvent servir à expédier les produits finals en vue de l'exportation. On peut donner comme exemple les boîtes doublées de papier ciré contenant des bouchées de morue salée ainsi que les boîtes de produits de poisson en conserve.

L'équipement doit être conçu et construit de manière à faciliter son nettoyage et sa désinfection et installé de manière à permettre le nettoyage des surfaces voisines.

Les surfaces qui touchent au poisson ou à d'autres produits alimentaires ne doivent pas avoir de trous, de fissures ou de points inaccessibles qui peuvent être oubliés lors du nettoyage, et doivent être convenablement inclinées pour assurer l'écoulement. Tout l'équipement soudé, y compris les tables, les bacs et les ferrures de support doivent avoir des joints dont la soudure est continue, lisse et uniforme (non soudés par points). Les casseroles et les bols ne doivent pas avoir de bordures enroulées car celles-ci sont difficiles à nettoyer.

Tous les caniveaux doivent s'écouler librement et tous les joints et courbes du caniveau doivent être lisses de manière à pouvoir enlever les débris par un jet d'eau courante.

Les moteurs d'entraînement et les boîtes de vitesse doivent être placées de manière à ce qu'aucune goutte de lubrifiant ne puisse couler par accident sur des surfaces qui entrent en contact avec le poisson, les ingrédients ou d'autres produits alimentaires.

Les appuis-pied des travailleurs le long des chaînes de traitement doivent être faits de matériaux approuvés, être bien entretenus et doivent être, soit amovibles, ou construits de manière à ce qu'on



**Manuel d'inspection
des installations**

état
modif n°15

date
1999/12/30

puisse nettoyer convenablement l'appuie-pied et le plancher en-dessous. Le bois n'est pas un matériau acceptable pour les appuies-pied.

2.2 Équipement lié au procédé de conservation et dispositifs de surveillance

Règlement

Annexe I, article 19. Le matériel servant aux procédés de conservation doit satisfaire aux exigences applicables prévues au programme de gestion de la qualité de l'établissement.

Annexe I, article 20. Les dispositifs servant au contrôle de l'efficacité des procédés de conservation ou au contrôle du rendement du matériel servant à ceux-ci doivent être étalonnés et fonctionner en conformité avec les exigences applicables prévues au programme de gestion de la qualité de l'établissement.

Intention

L'équipement servant aux procédés de conservation ne doit pas entraîner la production d'un produit insalubre ou inacceptable parce qu'il fonctionne mal. Les dispositifs utilisés pour surveiller l'équipement de transformation doivent être en mesure d'assurer son bon fonctionnement.

Conformité

L'équipement servant aux procédés de conservation doit pouvoir respecter constamment les limites critiques appliquées au procédé. Une limite critique représente la valeur qu'il faut atteindre et sert à distinguer le produit acceptable de celui qui ne l'est pas.

Pour connaître les exigences s'appliquant à la construction des autoclaves, veuillez consulter le Chapitre 5.2/6.2, Conserveries du *Manuel d'inspection des installations*.

L'équipement servant à la surveillance des procédés de conservation des produits doit être suffisamment exact et précis pour mesurer correctement la limite critique. La standardisation ou l'étalonnage périodiques s'imposent également, et la section sur la vérification du plan HACCP de l'établissement doit en faire mention.



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15

date
1999/12/30

2.3 Entreposage des matériaux d'emballage

Règlement

Annexe I, article 12. Les matériaux d'emballage et d'étiquetage doivent être entreposés dans des aires d'entreposage sèches et salubres qui sont réservées à cette fin, qui sont construites de manière à assurer une protection contre les intempéries, la contamination et l'entrée d'insectes et d'animaux nuisibles et qui, au besoin, sont pourvues de dispositifs permettant un bon réglage de la température.

Annexe II, article 11. (2) Il est interdit d'entreposer dans une aire de transformation du matériel ou de l'équipement qui y sont inutiles.

Intention

Il ne faut pas laisser les aires d'entreposage des matériaux d'emballage et d'étiquetage devenir des sources potentielles de contamination des produits alimentaires ou une porte d'entrée pour les animaux nuisibles. Les matériaux d'emballage et d'étiquetage ne doivent pas être entreposés de façon inadéquate ou inutile dans les aires de transformation, car cela pourrait nuire aux opérations de nettoyage et de désinfection.

Conformité

Les matériaux d'emballage et d'étiquetage doivent être entreposés dans un endroit sec, bien éclairé, protégé contre les animaux nuisibles, qui peut demeurer propre et bien entretenu. Des planchers en bois sont acceptables. Il doit y avoir suffisamment d'espace entre soit les matériaux et les murs, soit les matériaux et le sol, pour permettre l'inspection en vue de déceler la présence d'animaux nuisibles.

Des remorques sont acceptables pour entreposer des matériaux d'emballage et d'étiquetage, à condition qu'elles soient conformes aux exigences du règlement.

2.4 Entreposage des ingrédients

Règlement

Annexe I, article 13. (1) Les ingrédients et les additifs, tels que le sel et le vinaigre, utilisés dans la transformation du poisson doivent être entreposés dans des aires d'entreposage salubres qui sont réservées à cette fin, qui sont construites de manière à assurer une protection contre les intempéries, la contamination et l'entrée d'insectes et d'animaux nuisibles et qui, au besoin, sont pourvues de dispositifs permettant un bon réglage de la température.



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15 date
1999/12/30

(2) Malgré le paragraphe (1), les ingrédients et les additifs peuvent être entreposés en vrac dans des espaces clos si ceux-ci satisfont aux exigences prévues aux articles 3 à 8 de la présente annexe.

(3) Les portes donnant accès aux espaces visés au paragraphe (2) doivent être faites de matériaux lisses, non absorbants, non toxiques et lavables, être de couleur claire, être bien ajustées et installées, être maintenues en bon état de manière que le lavage et la désinfection en soient facilités et être situées de telle sorte que le déchargement des ingrédients et des additifs et leur acheminement aux aires de transformation se fassent de manière salubre.

(4) Malgré le paragraphe (1), le sel peut être entreposé dans des sacs à l'extérieur de l'établissement si les sacs sont en bon état, sont installés au-dessus du sol et sont couverts d'une toile propre et étanche qui protège le sel contre la contamination, les intempéries et les insectes et animaux nuisibles.

Annexe II, article 11. (2) Il est interdit d'entreposer dans une aire de transformation du matériel ou de l'équipement qui y sont inutiles.

Intention

Il ne faut pas laisser les aires d'entreposage des ingrédients devenir une source potentielle de contamination des produits alimentaires ou attirer les animaux nuisibles ou leur servir de porte d'entrée. Les ingrédients ne doivent pas être entreposés de façon inadéquate ou inutile dans les aires d'entreposage car cela pourrait nuire aux opérations de nettoyage et de désinfection.

Conformité

Les ingrédients et les additifs doivent être entreposés dans un endroit sec, bien éclairé, protégé contre les animaux nuisibles, qui peut rester propre et bien entretenu. Des planchers en bois sont acceptables. Il doit y avoir suffisamment d'espace entre soit les matériaux et les murs, soit les matériaux et le sol pour qu'on puisse inspecter en vue de déceler la présence d'animaux nuisibles. Si les ingrédients doivent être conservés dans une fourchette de température précise, les aires d'entreposage doivent être équipées de thermostats adéquats.

Les ingrédients et additifs peuvent être entreposés en vrac dans un endroit clos en autant qu'on respecte les exigences susmentionnées concernant les planchers, les tuyaux d'évacuation, les murs, les plafonds, les installations surélevées, les portes et fenêtres (voir les sections 1.2 à 1.6 du présent document).

Les sacs de sel peuvent être entreposés à l'extérieur pourvu qu'ils soient surélevés sur des palettes, un socle de béton ou une surface



**Manuel d'inspection
des installations**

état
modif n°15

date
1999/12/30

semblable et couverts afin de les protéger des intempéries, des insectes et des animaux nuisibles.

2.5 Entreposage des produits chimiques

Règlement

Annexe II, article 2. (2) Tout produit servant à la lubrification de l'équipement ou des machines utilisés pour la transformation du poisson et tout produit de nettoyage et de désinfection doivent porter une étiquette indiquant clairement leur usage, être entreposés à un endroit approprié et être utilisés seulement par une personne formée pour les utiliser de façon à éviter la contamination du poisson ou des surfaces en contact avec celui-ci.

Annexe II, article 11. (2) Il est interdit d'entreposer dans une aire de transformation du matériel ou de l'équipement qui y sont inutiles.

Annexe II, article 17. (2) Aucune substance nauséabonde ou toxique ne peut être entreposée dans une aire de transformation.

Intention

Les produits chimiques servant au fonctionnement de l'équipement, au nettoyage ou à la désinfection ne doivent pas devenir une source potentielle de contamination des produits alimentaires. Les produits chimiques ne doivent pas être entreposés de façon inadéquate ou inutile dans les aires de transformation, car cela pourrait nuire aux opérations de nettoyage et de désinfection.

Conformité

Les produits chimiques servant au fonctionnement de l'équipement, au nettoyage ou à la désinfection doivent être correctement étiquetés et entreposés dans un endroit protégé des intempéries, propre, bien entretenu et qui peut également être situé à l'extérieur de l'établissement. Il ne faut pas garder les produits chimiques trop près des fournitures ou des matériaux ou de manière à contaminer les produits alimentaires.

Les substances qui sont toxiques ou qui dégagent une forte odeur ne doivent pas être entreposées dans une aire de transformation.

2.6 Entreposage du poisson et régulation de sa température

Règlement

Annexe II, article 16. (1) Avant d'être transformé dans l'établissement, le poisson doit être conservé dans la glace ou au froid, être protégé contre la



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15

date
1999/12/30

contamination et, si le type d'opération de transformation le requiert, être lavé.

(2) La température du poisson se trouvant dans les salles frigorifiques doit être d'au plus -18 °C.

(3) La température du poisson se trouvant dans les chambres froides doit être de 4 °C à -1 °C.

Annexe II, article 17. (1) Le poisson transformé doit être entreposé aux endroits indiqués dans le programme de gestion de la qualité pour conserver sa qualité et son innocuité.

Annexe II, article 18. Le poisson congelé doit être manipulé et protégé dans l'établissement de telle sorte que sa température n'augmente pas de plus 5,5 °C pendant la période où il :

- a) est retiré de la salle frigorifique et y est retourné, à moins qu'il soit dégelé en vue de subir une transformation ultérieure;
- b) est chargé dans un véhicule frigorifique.

Intention

Il faut empêcher la contamination des produits du poisson crus ou transformés durant leur manutention et leur entreposage. Il faut protéger de la contamination et conserver au froid le poisson non transformé pour empêcher la prolifération bactérienne et la détérioration du produit. Le poisson congelé doit le demeurer avec seulement des fluctuations mineures de température pour empêcher la prolifération bactérienne et la détérioration.

Conformité

Le débarquement, la réception et le déchargement de matières premières destinées à la transformation doit s'effectuer rapidement. Le poisson frais destiné à une transformation ultérieure doit être refroidi rapidement à une température convenable et protégé de la contamination. Le poisson transformé doit aussi être entreposé à la température qui convient.

Le poisson frais ou non congelé, les crustacés cuits ou réfrigérés et tous les coquillages doivent être gardés à une température entre -1 °C et 4 °C (entre 30 °F et 39 °F). On peut tolérer un certain écart, car la température du poisson ou des coquillages peut dépasser légèrement 4 °C à cause des conditions d'exploitation. Il est important que ces élévations de température soient de très courte durée afin de réduire le plus possible le risque de prolifération bactérienne.



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15

date
1999/12/30

Certains autres procédés comme la conservation préliminaire à la dépuration ou le refroidissement postérieur à la cuisson peuvent nécessiter des températures de conservation différentes.

Les endroits où on entrepose le poisson transformé et les surfaces qui entrent en contact avec le poisson une fois transformé doivent être gardés propres et aseptiques.

Le poisson congelé et les produits du poisson congelés doivent être entreposés à une température constante de -18 °C (0 °F) ou moins; toutefois, pour maintenir un haut niveau de qualité du poisson, il est fortement recommandé de les entreposer à une température de -26 °C (-15°F). Quand le poisson congelé cesse temporairement d'être entreposé ou est chargé dans un véhicule frigorifique, sa température ne doit pas fluctuer de plus de 5,5 °C (10 °F). Fait exception le poisson qui est dégelé ou partiellement dégelé en vue d'une transformation ultérieure, et qui est exposé par la suite à une réfrigération adéquate.

2.7 Ustensiles

Règlement

Annexe I, article 25. Les ustensiles et les surfaces de tranchage doivent être faits de matériaux résistants à la corrosion, non absorbants, lisses, imperméables et lavables, et être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

Intention

Il ne faut pas laisser les ustensiles devenir une source potentielle de contamination des produits alimentaires. Puisque le bois peut donner refuge aux microorganismes, il ne faut pas l'utiliser dans les aires de transformation ou le laisser entrer en contact avec les produits alimentaires.

Conformité

Tous les ustensiles et surfaces de coupe servant dans les aires de transformation ou d'entreposage doivent être conçus de manière à en faciliter le nettoyage et la désinfection. Le bois n'est pas un matériau acceptable pour les planches à découper ou les manches des ustensiles; cette consigne s'applique aux couteaux, fourchettes, pelles, balais, raclettes, râpeaux, etc.

L'utilisation de treillis métallique peut être acceptable, à condition que celui-ci soit fait d'une matière inoxydable et que le modèle permette de nettoyer et de désinfecter correctement le treillis. Une maille en fil galvanisé non recouvert ou une maille



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15

date
1999/12/30

dont les joints sont tressés n'est pas acceptable. Comme exemple de treillis métalliques acceptables, on peut mentionner un treillis carré soudé, fait de fil d'acier inoxydable ou un treillis carré soudé fait de fil d'acier doux recouvert d'un plastique approuvé.

Des ustensiles émaillés ne sont pas acceptables pour les opérations de transformation.

2.8 Convoyeurs

Règlement

Annexe I, article 26. (1) Les convoyeurs avec lesquels le poisson est en contact doivent être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités, être faits de matériaux résistants à la corrosion, non absorbants, lisses, imperméables, de couleur claire et non toxiques ou de grillages ou de maillons de chaîne résistants à la corrosion, non absorbants, imperméables et non toxiques, et, au besoin, être équipés de racloirs et de pulvérisateurs-laveurs appropriés.

(2) Les convoyeurs utilisés pour charger les produits finis et emballés dans des véhicules ou autres moyens de transport peuvent être faits d'acier doux ou d'un matériau semblable et ils doivent être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

Intention

Les convoyeurs ne doivent pas devenir une source potentielle de contamination des produits alimentaires. Les convoyeurs en contact avec le poisson doivent être construits et entretenus de manière à pouvoir être facilement nettoyés et désinfectés.

Conformité

Les convoyeurs doivent être fabriqués de matériaux acceptables et maintenus en bon état de façon à être faciles à nettoyer et à désinfecter. Les convoyeurs en contact avec le poisson doivent être lavés régulièrement lorsqu'ils servent. On peut les nettoyer en se servant de pulvérisateurs d'eau, de pulvérisateurs à air ou de raclettes, en les aspergeant manuellement ou en les plongeant dans des bains. On ne peut faire exception à cette consigne que lorsqu'on peut démontrer que la salubrité peut être maintenue par d'autres moyens.



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15

date
1999/12/30

2.9 Palettes

Règlement

Annexe I, article 27. Les palettes utilisées dans des aires de transformation en guise d'équipement, tels que les appuie-pieds, les supports à bac et les porte-bassins, doivent être faites de matériaux résistants à la corrosion, non absorbants, lisses, non toxiques et lavables, et être maintenues en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

Annexe II, article 15. (1) Sous réserve du paragraphe (2), il est interdit d'utiliser des palettes de bois dans un établissement, sauf pour :

- a) manipuler ou transporter, dans des aires d'entreposage, des matières premières mises en cartons ou dans d'autres contenants;
- b) transporter, à destination ou en provenance des aires de transformation, des ingrédients, des additifs, des matériaux d'emballage, des matières premières, des étiquettes, du poisson salé semi-transformé et des produits finis emballés.

(2) Des palettes de bois peuvent être utilisées pour l'empilage du poisson salé ou la transformation des oeufs de saumon, pourvu qu'une membrane faite d'un matériau convenant aux aliments soit placée entre la palette de bois et le poisson.

(3) Les palettes doivent être propres et maintenues en bon état.

Intention

Il ne faut pas laisser les palettes devenir une source potentielle de contamination des produits alimentaires. Parce qu'il peut abriter des microorganismes, le bois ne doit pas être utilisé continuellement dans les aires de transformation ou entrer en contact avec les produits alimentaires.

Conformité

Les palettes utilisées dans les aires de transformation doivent être constituées de matériaux acceptables et conservés en bon état de manière à pouvoir être lavées et désinfectées. Les palettes de bois peuvent servir aux fins énumérées dans le règlement. Elles peuvent être utilisées dans les chambres froides et les salles frigorifiques pour soutenir les produits finaux emballés, mais le poisson en attente avant l'emballage ne doit pas être gardé sur des palettes en bois (sauf les exceptions énoncées dans le règlement pour le poisson salé et les oeufs de saumon).



**Manuel d'inspection
des installations**

état
modif n°15

date
1999/12/30

3. SERVICES UTILITAIRES

3.1 Approvisionnement en eau

Règlement

Annexe I, article 14. (1) Un approvisionnement suffisant en eau doit être fourni dans les établissements, à une pression de service minimale de 140 kPa, aux fins de la transformation du poisson, du nettoyage et de la désinfection de l'établissement, de la fabrication de la glace, de l'hygiène personnelle des employés et du fonctionnement des toilettes, et cette eau doit :

a) soit contenir un nombre de bactéries coliformes d'au plus 2 par 100 millilitres, calculé d'après une méthode jugée acceptable par le président de l'Agence;

b) soit provenir d'une source approuvée par le président de l'Agence.

(2) L'inspecteur peut exiger que les sources d'approvisionnement en eau soient traitées au chlore ou autrement afin que l'approvisionnement en eau de l'établissement soit sécuritaire et salubre.

(3) Malgré le paragraphe (2), le président de l'Agence peut autoriser que, dans un établissement, des mollusques vivants soient gardés dans de l'eau non traitée, si l'eau provient d'une source approuvée par lui et si les conditions suivantes sont réunies :

a) la moyenne médiane ou géométrique du nombre le plus probable de coliformes fécaux en présence dans l'eau ne dépasse pas 14 par 100 millilitres et il n'y a pas plus de 10 % des échantillons d'eau dont le nombre le plus probable de coliformes fécaux sont de 43 par 100 millilitres, calculé selon une méthode jugée acceptable par le président;

b) l'utilisation de cette eau ne présente aucun risque de contamination croisée dans l'établissement.

(9) Un établissement peut utiliser de l'eau ne satisfaisant pas aux exigences prévues aux paragraphes (1) à (3) pour la lutte contre l'incendie, pour l'alimentation des chaudières ou pour les services auxiliaires, pourvu que ces canalisations d'eau soient entièrement indépendantes des autres systèmes d'approvisionnement en eau et que toutes les canalisations soient clairement étiquetées ou colorées de façon que l'inspecteur puisse facilement déterminer à quoi elles servent.

(10) Un approvisionnement suffisant en eau chaude d'une température minimale de 43 °C doit être assuré dans les aires de transformation, aux fins du nettoyage et de la désinfection, et pour les postes de lavage des mains.

(11) Les tuyaux et autres conduites d'approvisionnement en eau utilisés pour les opérations de transformation de mollusques et de poisson prêt-à-manger doivent être munis de dispositifs antirefoulement ou anti-siphonnement.



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15

date
1999/12/30

(12) Les exploitants des établissements construits après l'entrée en vigueur de la présente annexe doivent conserver et mettre à la disposition de l'inspecteur les plans ou autres dessins ou croquis appropriés indiquant la disposition de tous les systèmes d'approvisionnement en eau et d'évacuation des eaux usées, y compris les sources d'approvisionnement, l'emplacement des prises d'eau et de la tuyauterie, les systèmes de traitement utilisés, l'emplacement des robinets réservés à la prise d'échantillons d'eau avant et après son traitement, ainsi que l'emplacement des déversoirs ou des raccords à l'égout.

Annexe I, article 28. Les navires munis d'installations de transformation intérieures doivent, en plus de satisfaire aux autres exigences applicables de la présente annexe, être équipés :

d) d'un système adéquat d'approvisionnement sous pression d'eau de mer propre et salubre pour la transformation, dont la prise doit être située à un endroit où l'eau ne peut pas être contaminée ni souillée par les déversements dans la mer d'eaux usées, de déchets et de liquides de refroidissement des moteurs.

Intention

Il ne faut pas laisser l'eau devenir une source potentielle de contamination des produits alimentaires. Il est essentiel que l'eau servant au nettoyage et à la transformation soit propre et non contaminée.

Conformité

Une alimentation adéquate en eau propre doit être fournie pour répondre aux besoins de la transformation et de l'assainissement. L'eau doit montrer une numération des bactéries coliformes, basée sur une analyse bactériologique normalisée, de deux coliformes par 100 millilitres (mL) ou moins; autrement, son utilisation doit être approuvée par l'ACIA. L'approbation sera basée sur les conditions sanitaires et environnementales générales de la région, compte tenu des sources potentielles de contamination bactérienne et chimique et de la présence de boue, de limon ou d'autres matières dans l'eau. Ces exigences s'appliquent aussi à l'approvisionnement par le réseau municipal.

Toutes les prises d'eau à la source doivent être situées de manière à empêcher la contamination de l'eau et le modèle des réservoirs de stockage doit aussi prévenir la contamination.

Quand la source d'eau n'est pas protégée contre la contamination humaine ou environnementale ou peut être exposée occasionnellement à la contamination, la chloration ou un traitement équivalent (comme la filtration ou les rayons UV) est nécessaire. En outre, la chloration de l'eau (ou un autre traitement) doit être effectuée lorsque l'ACIA le juge essentiel.



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°23

date
2007/05/11

Selon une politique de Santé Canada, la teneur en chlore résiduel de l'eau servant à la transformation ne doit pas être supérieure à 10 ppm (mg/L), lorsque l'eau entre en contact direct avec le poisson. Le chlore est utilisé uniquement pour désinfecter l'eau des réseaux d'approvisionnement et en tant qu'aide à l'assainissement. Des concentrations plus élevées peuvent être utilisées pour l'assainissement si l'eau n'entre pas en contact direct avec le poisson. On ne peut pas utiliser des concentrations excessives de chlore pour désinfecter le poisson ou les produits de poisson.

En général, la chloration seule est suffisante pour l'eau qui affiche moins de 100 coliformes par 100 mL, tandis que la chloration et la filtration sont requises pour l'eau qui en compte plus de 100, mais moins de 4 000 par 100 mL. Les sources d'eau très contaminées (avec un NPP [nombre le plus probable] de plus de 4 000 coliformes par 100 mL) ne seront pas approuvées.

L'introduction d'ozone dans l'eau est permise et acceptable pourvu que les conditions suivantes soient respectées :

1. La quantité d'ozone ajoutée à l'eau n'excède pas la quantité minimale requise pour réduire de façon efficace la quantité de microorganismes présents dans l'eau (y compris l'eau servant à la fabrication de la glace) à un niveau acceptable conformément aux Bonnes pratiques de fabrication (BPF). (Le transformateur et le fabricant du système de production d'ozone doivent déterminer et valider la quantité d'ozone requise pour la désinfection, et on ne doit pas dépasser cette quantité.)
2. La concentration d'ozone résiduel dans l'eau pouvant entrer en contact direct avec les aliments frais est négligeable (c.-à-d. que, tel que susmentionné, les BPF étant appliquées, seule la quantité d'ozone nécessaire à la désinfection serait ajoutée à l'eau, et il n'y aurait aucun ozone résiduel, ou alors très peu).
3. S'il est présent dans l'eau, l'ozone résiduel n'entraînerait aucune modification des caractéristiques des aliments frais.
4. Dans ce système, l'ozone n'est pas utilisé aux fins de conservation des aliments frais.

L'eau servant à la dépuración doit afficher une numération de coliformes inférieure à deux par 100 mL après traitement. La qualité de l'eau non traitée doit être aussi bonne ou meilleure que celle de l'endroit de la collecte.

L'utilisation d'eau non traitée pour garder des poissons vivants est acceptable, à condition



**Manuel d'inspection
des installations**

état
modif n°15 date
1999/12/30

- a) que la source soit approuvée par l'ACIA,
- b) qu'il n'y ait aucune interconnexion avec un système approuvé,
- c) que les cuves de stockage soient situées dans un endroit où on n'effectue aucune autre opération de transformation du poisson,
- d) que les cuves de stockage ne risquent pas de déborder, contaminant ainsi les planchers et l'équipement de transformation d'autres salles de l'installation où s'effectuent les opérations de transformation.

L'alimentation en eau des opérations de préparation des produits prêts-à-manger et de transformation des coquillages doit être protégée contre le refoulement et le contre-siphonnement. Toutes les sorties qui peuvent subir un refoulement doivent être équipées d'un disconnecteur de type casse-vide.

Pour connaître les exigences concernant l'eau de refroidissement des autoclaves, veuillez consulter le Chapitre 5.2/6.2, *Conserveries du Manuel d'inspection des installations*.

3.2 Vapeur

Règlement

Annexe I, article 14. (4) La vapeur :

- a) qui est directement en contact avec le poisson ne doit contenir aucune substance qui constitue un danger;
- b) doit être fournie en quantité suffisante pour les opérations de traitement à l'autoclave et toute autre fin précisée dans le programme de gestion de la qualité de l'établissement.

Intention

La vapeur utilisée pour la cuisson ou la désinfection entre directement en contact avec l'équipement et le produit et ne doit donc pas devenir une source potentielle de contamination.

Conformité

Il faut fournir suffisamment de vapeur à une pression suffisante pour les besoins de l'exploitation d'un établissement. La vapeur servant à la cuisson et à la désinfection ne doit contenir aucune substance dangereuse. Les additifs utilisés dans les chaudières doivent être approuvés pour le contact avec des produits



**Manuel d'inspection
des installations**

état
modif n°15

date
1999/12/30

alimentaires.

La vapeur utilisée pour les opérations de mise en conserve doit respecter les exigences stipulées dans le chapitre 5.2/6.2, *Conserveries*, du *Manuel d'inspection des installations*.

3.3 Glace

Règlement

Annexe I, article 10. (5) Malgré le paragraphe (1), les vis sans fin qui sont en contact avec la glace peuvent être faites de métal galvanisé.

Annexe I, article 14. (5) Les installations de fabrication et d'entreposage de la glace doivent :

- a) être exploitées de manière à réduire au minimum l'accumulation de givre;
- b) être maintenues en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités;
- c) si elles sont construites après l'entrée en vigueur de la présente annexe, être conformes aux articles 3 à 8 de celle-ci.

(6) Les installations de fabrication et d'entreposage de glace construites après l'entrée en vigueur de la présente annexe ne peuvent comporter de bois sur toute surface avec laquelle la glace entre en contact.

(7) La glace destinée à être utilisée dans un établissement doit être manipulée et transportée de manière à ne pas être contaminée.

(8) La glace utilisée dans un établissement doit être fabriquée à partir d'eau qui satisfait aux exigences de la présente annexe et être entreposée de manière à ne pas être contaminée.

Intention

La glace entre directement en contact avec l'équipement et les produits alimentaires et ne doit donc pas devenir une source potentielle de contamination.

Conformité

La glace doit être fabriquée à partir d'eau acceptable. Toutes les installations d'entreposage et de fabrication de la glace doivent être lavées et désinfectées aussi souvent que l'exigent les conditions d'exploitation.

Les installations d'entreposage ou de fabrication de la glace construites après avril 1999 doivent satisfaire aux exigences



**Manuel d'inspection
des installations**

état
modif n°15

date
1999/12/30

susmentionnées concernant les planchers, les tuyaux d'évacuation, les murs, les plafonds, les installations surélevées et les fenêtres (Sections 1.2 à 1.6 du présent document). Le bois n'est pas autorisé comme matériau de construction pour toute surface qui entre en contact avec la glace.

La glace doit être manipulée et transportée, à l'intérieur comme à l'extérieur de l'établissement, de manière à prévenir sa contamination. L'utilisation de métal galvanisé est permise pour les vis sans fin qui entrent en contact avec la glace à condition qu'il ne s'ensuive aucune contamination de la glace.



**Manuel d'inspection
des installations**

état
modif n°15

date
1999/12/30

**4. ASSAINISSEMENT, LUTTE CONTRE LES ORGANISMES NUISIBLES ET
ÉLIMINATION DES DÉCHETS**

4.1 Programme d'assainissement

Règlement

Annexe II, article 1. Tout établissement doit implanter un programme d'assainissement et s'y conformer.

Intention

Tous les établissements de transformation du poisson doivent mettre en oeuvre leur programme d'assainissement documenté. Les produits alimentaires ne doivent pas être contaminés en raison de mauvaises méthodes d'assainissement ou de méthodes inappropriées.

Conformité

Un établissement agréé doit posséder et mettre en oeuvre un programme d'assainissement écrit, décrivant les procédures de nettoyage et de désinfection suivies, dans le cadre de son PGQ. On peut trouver les détails des exigences d'un programme d'assainissement dans les Directives d'interprétation du chapitre 3, sujet 4 (à être émis à une date ultérieure) du *Manuel d'inspection des installations*, sous la rubrique Programmes préalables.

4.2 Nettoyage et désinfection

Règlement

Annexe II, article 2. (1) L'équipement et le matériel utilisés pour le nettoyage et la désinfection de l'établissement et de l'équipement de transformation doivent être fournis en quantité suffisante et être bien situés dans l'établissement.

(2) Tout produit servant à la lubrification de l'équipement ou des machines utilisés pour la transformation du poisson et tout produit de nettoyage et de désinfection doivent porter une étiquette indiquant clairement leur usage, être entreposés à un endroit approprié et être utilisés seulement par une personne formée pour les utiliser de façon à éviter la contamination du poisson ou des surfaces en contact avec celui-ci.

Annexe II, article 11. (2) Il est interdit d'entreposer dans une aire de transformation du matériel ou de l'équipement qui y sont inutiles.



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°23 date
2007/05/11

Intention

L'équipement et les fournitures servant au nettoyage et à la désinfection doivent être disponibles pour assurer que le programme d'assainissement est appliqué selon les termes du document qui le décrit. Les produits chimiques servant au nettoyage et à la désinfection ne doivent pas contaminer les produits alimentaires.

Conformité

Les brosses, balais, boyaux d'arrosage et tout autre équipement ou matériel nécessaire pour effectuer un nettoyage et une désinfection en règle, conformément au programme d'assainissement de l'établissement, doivent être disponibles en quantité suffisante et en tout temps. L'équipement de nettoyage doit être fabriqué de matériaux approuvés; l'équipement avec des poignées en bois n'est pas acceptable.

Il doit y avoir des installations adéquates pour l'entreposage sanitaire des boyaux d'arrosage et des autres équipements de nettoyage.

Tous les produits chimiques utilisés dans les aires de transformation aux fins de fonctionnement de l'équipement, de nettoyage ou de désinfection doivent être énumérés dans le programme d'assainissement de l'établissement et leur usage doit être précisé.

Pour obtenir une liste des produits de nettoyage et de désinfection qui ont été jugés acceptables par l'ACIA en vue d'une utilisation dans les établissements de transformation des aliments, il faut consulter la *Liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage et produits chimiques non alimentaires acceptés*, disponible sur le site Web de l'ACIA (voir l'Introduction).

Santé Canada a approuvé l'utilisation d'ozone pour l'assainissement des surfaces en contact avec les aliments.

Les personnes utilisant des produits chimiques doivent recevoir une formation, qui peut consister en une formation en cours d'emploi sur l'utilisation des produits d'entretien et des désinfectants. Ces personnes doivent bien connaître les techniques de manipulation et le bon usage de tous les produits chimiques inclus dans la liste de l'exploitant.



**Manuel d'inspection
des installations**

état
modif n°15

date
1999/12/30

4.3 Lutte contre les organismes nuisibles

Règlement

Annexe II, article 4. Les pesticides ou autres produits de lutte contre les animaux doivent être utilisés de manière qu'il n'y ait pas de contamination du poisson, des matériaux d'emballage et d'étiquetage et des ingrédients.

Annexe II, article 5. L'accès aux établissements est interdit aux animaux.

Intention

Il ne faut pas laisser les organismes nuisibles et autres animaux devenir une source potentielle de contamination microbienne ou d'introduction de matières étrangères dans les produits alimentaires. Les pesticides ne doivent pas devenir une source potentielle de contamination chimique des produits alimentaires.

Conformité

Un établissement agréé doit mettre sur pied et appliquer un programme de lutte contre les organismes nuisibles dans le cadre de son PGQ. On peut trouver les détails des exigences de ce programme dans les Directives d'interprétation du chapitre 3, sujet 4 (à être émis à une date ultérieure) du *Manuel d'inspection des installations*, sous la rubrique Programmes préalables.

Il faut installer des dispositifs de protection, comme des sorties de vidange à l'épreuve des rongeurs et des portes hermétiques. Dans les aires de transformation, il ne faut pas utiliser de pièges insecticides collants, de peinture murale insecticide, de bandes insecticides, de distributeurs automatiques d'insecticides aérosols et de vaporisateurs continus d'insecticides; on ne doit pas non plus y entreposer de pesticides. L'utilisation d'appareils électriques afin de lutter contre les mouches et autres insectes est acceptable à condition que ceux-ci soient équipés d'un récipient collecteur, qu'ils soient situés au bon endroit et entretenus de façon à éliminer le risque de contaminer les produits alimentaires. Lorsqu'on utilise des produits de lutte antiparasitaire dans les aires de transformation, il faut empêcher que les insectes morts ne tombent dans l'équipement de traitement en état de marche et dans les produits alimentaires.



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15

date
1999/12/30

4.4 Déchets de poisson

Règlement

Annexe I, article 15. (1) Des réceptacles doivent être placés de façon à permettre l'élimination efficace des déchets de poisson et ils doivent porter bien en évidence la mention « Déchets de poisson seulement » ou une mention semblable, ou être d'une couleur qui les identifie, et :

- a) s'il y a lieu, être munis de couvercles ajustés;
- b) être faits de matériaux non absorbants résistants à la corrosion et être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités;
- c) s'ils sont placés à l'extérieur de l'établissement, être posés sur un socle de béton incliné en direction d'un tuyau d'évacuation.

(2) Les systèmes d'évacuation continue acheminant les déchets de poisson par convoyeur ou par canalisation vers des réceptacles doivent être construits de manière à ne présenter aucun risque de contamination pour les aires de transformation ou pour le poisson en cours de transformation et :

- a) doivent être munis de couvercles ajustés;
- b) s'ils sont situés à l'intérieur des aires de transformation, doivent être faits de matériaux non absorbants et résistants à la corrosion et être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités;
- c) s'ils sont situés à l'extérieur des aires de transformation, doivent être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités et peuvent être faits d'acier doux ou d'un autre métal non absorbant approprié;
- d) s'ils acheminent les déchets jusqu'à l'intérieur des réceptacles, doivent être posés sur un socle de béton de dimension convenable incliné en direction d'un tuyau d'évacuation ou à l'intérieur d'un tel socle.

(3) Des navires, des barges ou des véhicules peuvent servir à l'entreposage ou au transport des déchets de poisson vers les décharges désignées à cette fin ou les usines de farine de poisson, pourvu qu'ils soient utilisés de manière propre et salubre.

Annexe II, article 6. Les déchets de poisson doivent être :

- a) recueillis au moyen de systèmes de manutention, ou dans des réceptacles ou des véhicules, qui ne servent pas à l'entreposage et au transport du poisson destiné à la transformation;



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15 date
1999/12/30

b) éliminés ou entreposés en vue d'être éliminés de façon à ne pas attirer les insectes et animaux nuisibles, et à éviter l'accumulation de mauvaises odeurs et la contamination des alentours de l'établissement;

c) être enlevés de l'établissement ou du terrain dont l'exploitant de l'établissement a la charge, aussi souvent qu'il est nécessaire pour le maintien de la salubrité de l'établissement, selon le programme de gestion de la qualité.

Intention

Les déchets de poisson ne doivent pas devenir une source potentielle de contamination des produits alimentaires. Ils doivent être recueillis, manipulés et éliminés de manière à ne pas attirer les animaux nuisibles.

Conformité

Les bacs ou réceptacles dans lesquels les déchets de poisson sont entreposés doivent être des contenants métalliques ou faits d'un autre matériau approuvé, être clairement étiquetés et imperméables et, lorsque cela s'impose pour prévenir la contamination d'un établissement ou de produits alimentaires, ils doivent être aussi munis de couvercles hermétiques. Les contenants utilisés le long des chaînes de traitement n'ont pas besoin de couvercles.

Des contenants, des bacs, des réceptacles et véhicules destinés aux déchets de poisson ne doivent pas servir à garder ou à transporter du poisson destiné au traitement ou des matières ou ustensiles servant à une opération de transformation alimentaire, à moins qu'ils soient nettoyés et désinfectés lorsqu'ils ont contenu des déchets de poisson et ce, selon les exigences précisées dans le PGQ de l'établissement.

Les bacs à déchets de poisson entreposés à l'extérieur doivent être placés sur un socle de béton incliné vers un tuyau d'évacuation et ne doivent pas attirer les animaux ou insectes nuisibles ou contaminer les alentours de l'établissement.

Les systèmes de transport continu convoyant les déchets vers une aire de transformation en farine de poisson ou un autre point d'évacuation final doivent être fabriqués de matériaux acceptables, maintenus en bon état, nettoyés et désinfectés aussi souvent que nécessaire; ils doivent être conçus et construits de telle sorte que les déchets solides ou liquides ne risquent pas de contaminer les produits alimentaires ou l'aire de transformation, et qu'ils puissent être nettoyés efficacement et à fond.

Certaines formes de déchets comme les peaux de poisson destinées à la fabrication de colle et les carcasses et résidus destinés à



**Manuel d'inspection
des installations**

état
modif n°15 date
1999/12/30

l'alimentation animale nécessitent un traitement particulier. Ces types de matières peuvent être conservés dans les salles de réception ou d'entreposage, à condition que cela ne nuise pas aux conditions sanitaires de l'établissement.



**Manuel d'inspection
des installations**

5. HYGIÈNE PERSONNELLE ET EXIGENCES SANITAIRES

5.1 Toilettes

Règlement

Annexe I, article 22. Les toilettes à chasse d'eau doivent être :

- a) en nombre suffisant pour les hommes et pour les femmes;
- b) bien situées à proximité des aires de transformation;
- c) conçues de façon qu'elles ne communiquent pas directement avec les aires de transformation;
- d) munies de drains de sol qui, en cas de débordement, empêchent l'eau ou les eaux d'égout de pénétrer dans les aires de transformation ou de les contaminer, à moins que l'inspecteur ne détermine qu'il n'y a aucun risque de contamination grave.

Annexe II, article 12. Les installations sanitaires doivent être maintenues en bon état de fonctionnement et être convenablement pourvues de serviettes à usage unique et de papier hygiénique, et les effluents et les eaux usées doivent être évacués conformément aux règlements locaux ou, en leur absence, d'une façon jugée satisfaisante par l'inspecteur.

Intention

Des toilettes adéquates, bien équipées et entretenues sont indispensables pour éviter une contamination potentielle par les eaux usées. Il faut aussi en assurer régulièrement l'entretien et le nettoyage en vue d'éviter une contamination potentielle.

Conformité

Il faut fournir aux hommes et aux femmes un nombre suffisant de toilettes. L'échelle suivante donne le nombre minimal de toilettes par nombre d'employés :

- 1 à 9 employés - 1 toilette
- 10 à 24 employés - 2 toilettes
- 25 à 49 employés - 3 toilettes
- 50 à 100 employés - 5 toilettes
- pour chaque tranche de 30 employés au-dessus de 100 -
1 toilette

Le nombre de toilettes pour hommes peut être réduit d'un pour chaque urinoir installé, à condition de ne pas obtenir un chiffre inférieur aux deux tiers du nombre exigé ci-dessus.



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15

date
1999/12/30

Lorsque le nombre d'employés est si peu élevé qu'une seule toilette suffit, on n'a pas besoin de prévoir des installations distinctes pour hommes et femmes.

Les toilettes doivent être suffisamment rapprochées des aires de transformation pour que les employés puissent facilement s'en servir.

Les toilettes ne doivent pas ouvrir directement sur les aires de transformation. Des entrées qui donnent directement sur les toilettes sont acceptables à condition qu'une antichambre les sépare de l'aire de transformation. Les toilettes doivent être équipées de drains ou être conçues de manière à éviter les débordements d'eau ou d'eaux usées et la possibilité de contaminer les aires de transformation. Les toilettes doivent être bien ventilées vers l'extérieur.

Les toilettes chimiques et portatives sont généralement inacceptables. Mais dans des circonstances exceptionnelles ou dans des endroits éloignés où il est possible de démontrer qu'il s'agit de la meilleure solution de rechange, on peut en autoriser l'utilisation, à condition que celles-ci soient gardées propres et hygiéniques.

Les eaux usées et les effluents doivent être déversés dans un réseau d'égout municipal agréé, si possible. Dans les endroits éloignés des services publics ou municipaux, on doit éliminer les eaux usées d'une manière acceptable, conformément aux ordonnances locales là où il en existe.

Les installations pour le lavage des mains doivent être pourvues en quantité suffisante de savon liquide ou en poudre et de serviettes jetables. Il faut installer des affiches aide-mémoire sur le lavage des mains.

Des poubelles doivent être placées dans les toilettes, et elles doivent être maintenues propres et hygiéniques.

Les toilettes et les installations pour le lavage des mains doivent être maintenues en bon état de fonctionnement, lavées et désinfectées aussi souvent que nécessaire.

5.2 Lavage des mains et désinfection

Règlement

Annexe I. article 23. (1) Les lavabos doivent être munis de robinets à commande non manuelle.



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15

date
1999/12/30

(2) Les lavabos et autres installations ou matières nécessaires à l'hygiène des employés doivent être :

- a) fournis en quantité suffisante;
- b) bien situés à l'intérieur des aires de transformation ou visibles depuis celles-ci.

Annexe II, article 3. (3) Il est interdit à quiconque :

- a) de manipuler ou transformer du poisson sans s'être préalablement lavé les mains avec du savon à usage unique, sans avoir lavé ou rincé ses vêtements de protection imperméables et sans avoir désinfecté ses mains ou ses couvre-mains, si ceux-ci seront en contact direct avec le poisson;
- b) de retourner à la chaîne de production, après l'avoir quittée, sans s'être préalablement lavé les mains avec du savon à usage unique, sans avoir lavé ou rincé ses vêtements de protection imperméables et sans avoir désinfecté ses mains ou ses couvre-mains, si ceux-ci seront en contact direct avec le poisson.

Annexe II, article 7. L'équipement et le matériel utilisés pour le nettoyage et la désinfection des vêtements et des chaussures de protection, tels que les bains de mains et de pieds, doivent être fournis en quantité suffisante et être bien situés dans les aires de transformation.

Annexe II, article 12. Les installations sanitaires doivent être maintenues en bon état de fonctionnement et être convenablement pourvues de serviettes à usage unique et de papier hygiénique, et les effluents et les eaux usées doivent être évacuées conformément aux règlements locaux ou, en leur absence, d'une façon jugée satisfaisante par l'inspecteur.

Intention

De bonnes pratiques d'hygiène personnelle sont essentielles pour prévenir la contamination des produits alimentaires par des microorganismes liés aux déjections et aux maladies ou infections humaines. En outre, les mains, les gants et les chaussures ne doivent pas devenir des sources potentielles de contamination.

Conformité

Les aires de transformation doivent être équipées de lavabos en quantité suffisante pour assurer l'hygiène des employés, soit dans l'aire de transformation ou dans un endroit visible à proximité. Un lavabo par 10 employés constitue une exigence minimale. Les lavabos doivent avoir une taille minimale de 61 cm (24 pouces). Dans des installations de style auge, chaque jeu de robinets espacés de 61 cm (24 pouces) serait considéré comme l'équivalent d'un lavabo.



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15

date
1999/12/30

Les installations pour le lavage des mains doivent être munies de robinets non manuels, d'eau courante chaude et froide ou tempérée, de savon liquide ou en poudre et de serviettes jetables ou de sècheurs électriques. Les lavabos doivent être raccordés aux tuyaux d'évacuation par une plomberie adéquate. Les installations pour le lavage des mains doivent être régulièrement entretenues, nettoyées et désinfectées.

Toutes les personnes participant à la préparation et à la manutention du poisson doivent se laver et se désinfecter les mains ou les couvre-mains lorsqu'elles commencent à travailler et chaque fois qu'elles reviennent dans l'aire de transformation après une absence ou au moment exigé par le PGQ de l'établissement.

Ces installations doivent être placées dans un endroit pratique dans les aires de transformation afin de favoriser la désinfection des mains et des couvre-mains. Des bains de pieds doivent être fournis afin de permettre la désinfection des chaussures dans des endroits comme les zones sanitaires et les zones d'accès restreint, sauf lorsqu'on peut montrer que cela n'est pas nécessaire en raison de la nature de l'opération de transformation.

Le flux du produit doit être pris en compte lorsqu'on détermine l'endroit où installer les lavabos. Les opérations liées aux crustacés et coquillages nécessitent, dans la salle d'emballage, de mettre à la disposition exclusive des ouvriers de cette salle au moins une installation pour le lavage des mains.

5.3 Vestiaires

Règlement

Annexe I, article 24. Dans le cas des établissements construits après l'entrée en vigueur de la présente annexe, des vestiaires doivent être mis à la disposition du personnel et des visiteurs.

Intention

Les vêtements de ville et les effets personnels sont une source potentielle de contamination et ne doivent pas venir en contact avec des produits alimentaires.

Conformité

Les établissements de transformation construits après avril 1999 doivent comporter des installations où les employés et les visiteurs peuvent déposer leurs vêtements de ville, leurs chaussures, leurs manteaux, leurs effets personnels, leurs repas, etc. et endosser des vêtements de protection avant d'entrer dans



Manuel d'inspection des installations

les aires de transformation. Les vestiaires peuvent être combinés au besoin avec des salles à manger.

Dans le cas des établissements déjà existants qui ne disposent pas de vestiaires, les vêtements de ville, les chaussures et les effets personnels doivent être rangés dans de bonnes conditions d'hygiène et de propreté, afin d'éviter la contamination croisée dans les aires de transformation de l'établissement. L'entreposage de ces effets doit être organisé de manière à ne pas gêner le nettoyage et la désinfection de l'aire de transformation.

Les supports à gants et à tabliers doivent être situés de façon à ce que ces derniers puissent être nettoyés et entreposés dans des conditions hygiéniques.

5.4 Vêtements de protection

Règlement

Annexe II, article 3. (1) Les employés doivent porter des vêtements de protection tels que des combinaisons, des tabliers, des manchettes, des blouses, des gants et des filets à cheveux et à barbe qui doivent être propres et en bon état et convenir aux tâches visées.

(2) Il est interdit à quiconque de pénétrer dans une aire de transformation, à moins :

- a) de porter les vêtements de protection indiqués dans le programme de gestion de la qualité et convenant aux tâches visées;
- b) de s'être assuré que ses chaussures sont propres et, s'il y a lieu, d'avoir utilisé un bain de pieds à cette fin;
- c) de porter un filet à cheveux et, s'il y a lieu, un filet à barbe.

(3) Il est interdit à quiconque :

- a) de manipuler ou transformer du poisson sans s'être préalablement lavé les mains avec du savon à usage unique, sans avoir lavé ou rincé ses vêtements de protection imperméables et sans avoir désinfecté ses mains ou ses couvre-mains, si ceux-ci seront en contact direct avec le poisson;
- b) de retourner à la chaîne de production, après l'avoir quittée, sans s'être préalablement lavé les mains avec du savon à usage unique, sans avoir lavé ou rincé ses vêtements de protection imperméables et sans avoir désinfecté ses mains ou ses couvre-mains, si ceux-ci seront en contact direct avec le poisson.

(4) Quiconque sort d'une aire de transformation doit immédiatement enlever ses vêtements de protection et les ranger de façon à prévenir toute contamination.



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15

date
1999/12/30

Annexe II, article 7. L'équipement et le matériel utilisés pour le nettoyage et la désinfection des vêtements et des chaussures de protection, tels que les bains de mains et de pieds, doivent être fournis en quantité suffisante et être bien situés dans les aires de transformation.

Intention

Les vêtements de ville, les cheveux et poils du visage ou les chaussures sont des sources potentielles de contamination et ne doivent pas toucher aux produits alimentaires ou les contaminer. Les responsables du traitement doivent préciser dans leur plan PGQ comment devront s'habiller toutes les personnes entrant dans l'aire de transformation et celles directement engagées dans la préparation et la manutention des produits du poisson. Les vêtements de protection eux-mêmes ne doivent pas devenir une source potentielle de contamination.

Conformité

Les exploitants d'établissements agréés doivent déterminer et préciser dans leur plan PGQ quels vêtements de protection appropriés doivent être portés par toutes les personnes engagées dans la préparation et la manutention du poisson ou des produits du poisson.

Toutes les personnes pénétrant dans une aire de transformation doivent porter les vêtements de protection prévus par le plan PGQ de l'entreprise.

Il faut installer des bains de pieds dans les endroits comme les zones sanitaires et les zones d'accès restreint, sauf lorsqu'on peut montrer que cela n'est pas nécessaire en raison de la nature de l'opération de transformation.

Il faut des résilles et des filets à barbe dans les parties des aires de transformation où les produits du poisson sont à découvert et exposés à une contamination potentielle causée par les cheveux ou les poils.

Quand une coiffure est portée par-dessus une résille, elle doit être propre et sans épingles ou parure.

Tous les vêtements de protection doivent être propres au début du quart de production et gardés dans un état de propreté relative tout au long de la période de production. Les vêtements de protection doivent être lavables ou jetables, bien entretenus et de couleur pâle. Pour réduire le risque de contamination, les vêtements de protection doivent être fermés par des boutons-pression, des attaches velcro ou autres agrafes du même genre.



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15

date
1999/12/30

Les aires de transformation doivent comporter des râteliers ou des crochets en quantité suffisante. À chaque pause et à chaque changement de poste de travail, les gants doivent être désinfectés et les vêtements, les manches et tabliers imperméables doivent être lavés. Les substances visqueuses et les débris ne doivent pas sécher et durcir sur des vêtements imperméables.

Quiconque sort d'une aire de transformation doit enlever ses vêtements de protection et les ranger de façon hygiénique, sauf lorsqu'il peut être démontré que cela n'est pas nécessaire en raison de la nature du travail effectué (par exemple, un opérateur de chariot élévateur qui effectue régulièrement des allers-retours à l'aire de transformation).

Il faut suspendre ou entreposer correctement les vêtements de protection et ne pas les placer sur des surfaces de traitement ou d'autres équipements. Des coiffures comme les casques de protection et les casques pare-chocs doivent être bien rangés quand ils ne sont pas portés.

5.5 Santé des employés

Règlement

Annexe II, article 9. Il est interdit à quiconque est porteur d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou souffre de plaies infectées, d'infections de la peau, de lésions, de diarrhée ou d'une maladie contagieuse de travailler dans un établissement agréé, s'il existe une possibilité de contamination du poisson par des organismes pathogènes.

Intention

Les personnes souffrant ou porteuses de maladies contagieuses sont une source potentielle de contamination microbienne et ne doivent pas infecter les produits alimentaires. Il ne faut pas laisser des lésions ou des blessures à découvert devenir une source de contamination bactérienne.

Conformité

Dans le cadre de son programme d'assainissement, un établissement agréé doit documenter ses exigences en matière d'hygiène à l'égard des employés travaillant dans une aire de transformation.

On ne doit pas autoriser à travailler dans des aires de manutention des aliments une personne dont on sait qu'elle souffre d'une maladie (ou en est porteur) susceptible d'être transmise par les aliments ou qu'elle souffre d'une affection qui peut entraîner la contamination des aliments par des micro-organismes pathogènes.



Manuel d'inspection des installations

état
modif n°15

date
1999/12/30

Toutes les personnes ayant des blessures ou des lésions à découvert ne doivent pas manipuler les aliments ou les surfaces en contact avec les aliments à moins que celles-ci ne soient complètement recouvertes d'une protection étanche.

5.6 Comportement et parures personnelles

Règlement

Annexe II, article 10. Il est interdit à quiconque participe à la manutention ou à la transformation du poisson de porter des bijoux, du vernis à ongle ou des parures personnelles susceptibles de contaminer le poisson en cours de transformation ou d'y être incorporés.

Annexe II, article 11. (1) Il est interdit, dans les aires de transformation, de fumer, de cracher, de manger, de mâcher de la gomme ou d'entreposer des aliments ou d'autres effets personnels non utilisés dans la transformation du poisson.

(2) Il est interdit d'entreposer dans une aire de transformation du matériel ou de l'équipement qui y sont inutiles.

Intention

Les bijoux, le vernis à ongles et autres parures personnelles ne doivent pas devenir des sources potentielles de contamination ou permettre à des matières étrangères de se mêler aux produits alimentaires, au cours de la transformation. Pour les mêmes raisons, il faut interdire de fumer, de manger et de boire durant la transformation.

Conformité

Toutes les personnes entrant dans des aires de transformation doivent retirer leurs bijoux et parures personnelles ainsi que tout autre objet qui pourrait entraîner la contamination de produits alimentaires. Tout bijou qui ne peut pas être ôté doit être adéquatement couvert. Le port de bracelets ou de colliers Medic Alert est permis.

Les personnes qui travaillent à la manutention ou à la transformation du poisson ne doivent pas porter de vernis à ongles.

Le tabac, la gomme à mâcher, les boissons et les aliments destinés à la consommation personnelle ne sont pas autorisés dans les aires de transformation. Les effets personnels et les vêtements de ville ne doivent pas être gardés dans les aires de transformation et doivent être rangés de manière à prévenir la contamination des produits.



**Manuel d'inspection
des installations**

état
modif n°15

date
1999/12/30

6. NAVIRES AGRÉÉS POUR LA TRANSFORMATION

Règlement

Annexe I, article 28. Les navires munis d'installations de transformation intérieures doivent, en plus de satisfaire aux autres exigences applicables de la présente annexe, être équipés :

- a) d'un système propre et salubre permettant le transport du poisson de l'aire de réception à l'aire de transformation;
- b) d'aires d'entreposage des produits finis suffisamment spacieuses et conçues de manière que le nettoyage en soit facilité et, si le navire dispose à son bord d'une installation de production de farine de poisson, d'une cale séparée réservée à l'entreposage de la farine de poisson et des autres sous-produits;
- c) d'un système adéquat de pompage ou d'évacuation directe dans la mer des effluents produits en cours de transformation, des eaux de nettoyage, des déchets ou des produits de la pêche impropres à la consommation humaine ou, conformément aux lois relatives aux déversements en mer, dans un réservoir étanche réservé à cette fin;
- d) d'un système adéquat d'approvisionnement sous pression d'eau de mer propre et salubre pour la transformation, dont la prise doit être située à un endroit où l'eau ne peut pas être contaminée ni souillée par les déversements dans la mer d'eaux usées, de déchets et de liquides de refroidissement des moteurs.
- e) de parois et de plafonds, ainsi que de planchers antidérapants, faciles à nettoyer, surtout aux endroits où sont situés des tuyaux, des chaînes ou des conduites électriques;
- f) de systèmes hydrauliques installés ou protégés de telle sorte que le risque de contamination du poisson par une fuite de liquide soit réduit au minimum;
- g) d'installations sanitaires marines ou de toute autre installation jugée acceptable par l'inspecteur.

Intention

Un navire équipé d'installations de traitement du poisson doit être conçu, aménagé et construit de manière à ne pas devenir une source potentielle de contamination des produits alimentaires. Il en va de même pour les systèmes de transport du poisson à partir de sa réception jusqu'à l'aire de transformation, les murs, les plafonds et les planchers de l'aire de transformation, les aires d'entreposage, les déchets solides et liquides et l'eau servant à la transformation.



**Manuel d'inspection
des installations**

état
modif n°15 date
1999/12/30

Conformité

Les navires munis d'aires de transformation doivent respecter les exigences qui s'imposent pour les murs, les plafonds, les planchers, les tuyaux d'évacuation et les installations surélevées dans les aires de transformation (Sections 1.2 à 1.5 du présent document).

Les normes concernant l'eau servant à la transformation sur les bateaux sont les mêmes que celles qui concernent les usines sur terre.