

DÉFINITIONS

Remarque : Plusieurs des définitions suivantes sont tirées du Règlement sur l'inspection du poisson. D'autres ont été ajoutées pour faciliter l'interprétation du Manuel des installations. On pourra trouver d'autres définitions dans la Loi sur l'inspection du poisson, le Règlement sur l'inspection du poisson et le Manuel d'inspection des produits du poisson.

Analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP)

Système qui détermine, évalue et maîtrise les dangers qui ont une importance critique pour la salubrité des aliments. Le système HACCP est une stratégie reconnue internationalement en matière de gestion de la salubrité des aliments. (Hazard Analysis Critical Control Point)

Certificat d'agrément

Certificat délivré conformément au paragraphe 15(6) du Règlement sur l'inspection du poisson. (certificate of registration)

Constatation

Conclusion tirée en ce qui concerne les conditions ou les activités observées dans l'établissement et fondée sur l'analyse des preuves tangibles recueillies pendant la vérification de la conformité. (finding)

Danger

Tout agent ou facteur biologique, chimique ou physique susceptible de causer une maladie ou une blessure aux humains s'il n'est pas contrôlé. (hazard)

Établissement agréé

Navire usine-congélateur, barge, usine située à terre, bâtiment ou endroit où du poisson est transformé ou entreposé en vue d'être exporté et qui est agréé aux termes du paragraphe 15(6) du Règlement sur l'inspection du poisson. (registered establishment)

Fraude

Pratique ou acte délibéré, accompli de manière fausse, trompeuse ou mensongère, ou qui peut donner une impression fausse concernant le caractère, la valeur, la quantité, la composition, le mérite ou la salubrité d'un produit du poisson. (fraud)

Limite critique

Valeur minimale ou maximale à laquelle un danger doit être contrôlé à un point de contrôle critique. (critical limit)

Liste de contrôle de la VC

Feuille de travail utilisée pendant une vérification de la conformité. Les éléments de la liste de contrôle sont : la norme ou l'exigence à respecter; la liste de tâches composée de questions et d'activités à faire ; l'enregistrement des preuves tangibles recueillies et des constatations établies. (*CV checklist*)

Manuel d'inspection

Le *Manuel d'inspection des produits du poisson*, publié en 1988 par le ministère des Pêches et des Océans, avec ses modifications successives. (*Inspection Manual*)

Manuel des installations

Le *Manuel d'inspection des installations*, publié en 1988 par le ministère des Pêches et des Océans, avec ses modifications successives. (*Facilities Manual*)

Mesure de contrôle (appelée aussi mesure préventive)

Mesure prise pour assurer le respect d'une norme ou éliminer un danger ou le réduire à un niveau acceptable. (*control measure*)

Mesures correctives

Procédure à suivre en cas d'écart par rapport à une limite critique prévue au plan HACCP ou lorsque les résultats de l'application des méthodes de surveillance du plan des programmes préalables, du plan des points d'intervention réglementaire ou du programme de gestion de la qualité aux fins de l'importation du poisson démontrent une contravention au *Règlement sur l'inspection du poisson*. (*corrective action*)

Non-conformité

Écart observé par rapport au PGQ ou au système de contrôle du transformateur et qui entraîne la non-conformité de l'établissement aux exigences du *Règlement sur l'inspection du poisson*. (*non-conformity*)

Non-conformité critique

Écart observé par rapport au PGQ ou au système de contrôle du transformateur qui a, ou qui peut avoir, pour résultat un produit impropre à la consommation ou frauduleux. (*Critical non-conformity*)

Norme de référence du PGQ

Document énonçant les exigences de préparation et de mise en oeuvre d'un plan de gestion de la qualité par les transformateurs. La norme est basée sur le *Règlement sur l'inspection du poisson*. Pour de plus amples renseignements, voir le chapitre 3, sujet 4. (*QMP Reference Standard*)

Objectif de la VC

Énoncé définissant le but de la vérification de la conformité et ce qu'elle doit accomplir. Chaque vérification de la conformité vise à déterminer si le PGQ de l'établissement est mis en oeuvre selon le plan prévu, et si le PGQ permet d'assurer la conformité aux exigences du *Règlement sur l'inspection du poisson*. (*CV objective*)

Partie réglementée

Toute personne assujettie aux exigences de la *Loi sur l'inspection du poisson*, du *Règlement sur l'inspection du poisson* et autre législation pertinente. (*regulated party*)

Permis d'importation du poisson

Permis délivré en vertu du paragraphe 6.1(1) du *Règlement sur l'inspection du poisson*. (*fish import licence*)

Permis d'importation avec programme de gestion de la qualité

Permis délivré en vertu du paragraphe 6.1(1.1) du *Règlement sur l'inspection du poisson*. (*Quality Management Program import licence*)

Personne

Désigne un individu, un partenaire, une société, une coopérative, une association ou un organisme. (*person*)

Plan de mesures correctives (PMC)

Plan documenté de mesures correctives nécessaires, comprenant des échéanciers, le nom des personnes responsables de la mise en oeuvre du plan et la vérification effectuée par le transformateur indiquant que la mesure corrective est efficace. Un plan de mesures correctives est préparé en réponse à une vérification de la conformité ou à un rapport d'inspection, et il doit être examiné et accepté par l'ACIA. (*Corrective Action Plan*)

Plan de la VC

Guide de travail établi par le chef d'équipe de la VC permettant d'effectuer la vérification de la conformité de façon systématique. (*CV plan*)

Plan de PGQ

Document qui décrit les contrôles mis en oeuvre par établissement de transformation du poisson agréé au fédéral afin de respecter les exigences du *Règlement sur l'inspection du poisson*. (*QMP 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*)

Portée de la VC

Énoncé définissant les limites des activités visées par la vérification de la conformité. (*CV scope*)

Preuve tangible

Information qualitative ou quantitative, documents ou exposés des faits fondés sur des observations, des mesures, des analyses, des inspections ou des entrevues pendant une vérification de la conformité, et qui peuvent être vérifiés. (*objective evidence*)

Procédure de surveillance

Observation prévue ou mesure de paramètres, à un point précis ou à une période donnée, qui est ensuite comparée à une valeur cible (norme, limite de fonctionnement, limite critique). (*monitoring procedure*)

Procédure normalisée d'exploitation (PNE)

Ensemble détaillé d'instructions qui décrivent la façon d'accomplir les tâches, d'exécuter les fonctions ou de présenter la formulation des produits. (*Standard Operating Procedure*)

Produit frauduleux

Produit qui a été intentionnellement produit, emballé ou étiqueté d'une manière qui est fausse, trompeuse ou mensongère ou qui peut donner une impression fausse concernant le caractère, la valeur, la quantité, la composition, le mérite ou la salubrité du produit. (*fraudulent product*)

Produits à haut risque

Produits qui, s'ils ne sont pas préparés ou transformés correctement, peuvent présenter un grave danger pour la santé et la sécurité humaines. (*high-risk products*)

Programme de gestion de la qualité

Système d'inspection et de contrôle du poisson, y compris des procédures, des inspections et des registres, destiné à contrôler et à documenter la transformation du poisson et la qualité et l'innocuité du poisson transformé, du poisson destiné à l'exportation et du poisson importé au Canada. (*Quality Management Program*)

Révocation

Suite à des infractions au *Règlement sur l'inspection du poisson*, retrait et annulation d'un certificat d'agrément ou d'un permis délivré en vertu du *Règlement sur l'inspection du poisson*, ainsi que de tous les privilèges qui y sont associés. (*revocation*)

Suspension

Retrait temporaire d'un certificat d'agrément ou d'un permis délivré en vertu du *Règlement sur l'inspection du poisson* pendant

la période déterminée dans l'avis de suspension, ainsi que de tous les privilèges qui y sont associés. (*suspension*)

Systeme de PGQ

Mise en oeuvre concrète, dans un établissement de transformation du poisson agréé au fédéral, des contrôles décrits dans le plan de PGQ de l'établissement. (*QMP system*)

Validation

Preuve ou document à l'appui pour confirmer que les valeurs des limites critiques de chaque point de contrôle critique sont suffisantes pour prévenir, éliminer ou réduire à un niveau acceptable les dangers visant la salubrité du produit final. (*validation*)

Vérification

Examen d'un système de contrôle ou de ses registres effectué régulièrement pour vérifier si les contrôles en place ont l'efficacité prévue et fonctionnent efficacement pour maîtriser les dangers appropriés. Les activités de vérification peuvent comprendre le contrôle des registres, l'examen des procédures, les simulations opérationnelles (rappels fictifs), des audits internes, des tests ou des mesures (indépendantes des procédures de surveillance), et l'échantillonnage de produits (analyse microbiologique et chimique). (*verification*)

Vérification de la conformité (VC)

Activités menées par des inspecteurs de l'ACIA en vue de déterminer si un établissement de transformation du poisson agréé au fédéral a mis en oeuvre son Programme de gestion de la qualité (PGQ) tel qu'il a été conçu, et si ce plan respecte les exigences énoncées dans le *Règlement sur l'inspection du poisson* et la Norme de référence du PGQ. La VC comprend une combinaison d'activités d'audit et d'inspection. (*Compliance Verification*)

Vérification des systèmes

Évaluation du plan de Programme de gestion de la qualité documenté d'un établissement de transformation du poisson agréé au fédéral par rapport aux exigences énoncées dans la Norme de référence du PGQ pour assurer qu'il contient tous les éléments nécessaires et qu'il comporte les contrôles nécessaires pour garantir la conformité au *Règlement sur l'inspection du poisson*. (*Systems Verification*)

Vérification réglementaire

Activités menées par des inspecteurs de l'ACIA visant à vérifier que le Programme de gestion de la qualité d'un établissement de transformation du poisson agréé au fédéral respecte les exigences énoncées dans le *Règlement sur l'inspection du poisson* et la Norme de référence du PGQ. La vérification réglementaire comprend deux

volets : la vérification des systèmes et la vérification de la conformité. Pour de plus amples renseignements, voir le chapitre 3, sujet 1. (*Regulatory Verification*)

Zone d'accès limité

Zone de l'usine où l'accès est limité et qui est assujettie à des mesures d'hygiène du personnel et à des techniques d'assainissement pour contrôler la contamination potentielle ou l'intercontamination, mais qui ne satisfait pas aux exigences particulières d'une zone sanitaire. (*restricted access zone*)

Zone sanitaire

Zone de l'usine réservée à des étapes délicates du traitement ou à des produits à haut risque, pour lesquels on a établi une série de contrôles répondant à des critères précis afin de contrôler tous les vecteurs de contamination potentielle ou d'intercontamination, y compris le mouvement de l'air, l'hygiène du personnel et les techniques d'assainissement. (*sanitary zone*)