

## AVANT-PROPOS

De nombreux facteurs entrent en ligne de compte dans la production d'un produit sûr, sain et de bonne qualité. Les installations de transformation doivent être conçues, construites et exploitées de façon à assurer, à toutes les étapes du procédé, la qualité, la sûreté et la salubrité du produit. Afin de vous aider à communiquer les besoins associés à la production d'un produit sûr et sain, qui répond à toutes les exigences de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, les exigences "minimales" ont été interprétées à partir du *Règlement sur l'inspection du poisson* et compilées dans ce manuel suivant une terminologie normalisée.

En conjonction avec l'industrie de la pêche au Canada en vue de protéger et d'améliorer la réputation du Canada comme fournisseur de produits du poisson sûrs et de bonne qualité sur les marchés mondiaux, l'information contenue dans ce manuel aidera les compagnies à se conformer au *Règlement sur l'inspection du poisson*.