

## LISTE DE CONTRÔLES D'AUDIT POUR L'EXPORTATION - BOEUF DESTINÉ AU JAPON

Nom de l'établissement :		Établissement n° :	Date de l'audit :
Nom du vétérinaire/inspecteur en chef :	Nom du représentant de la direction :		Nom du vérificateur de l'ACIA :
Examen préliminaire <input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> <u>Non</u>	Audit Mensuel <input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> <u>Non</u>		Signature du vérificateur:

## DÉCISION D'ÉVALUATION ET OBSERVATIONS

**Évaluation générale :**  Satisfaisant  Insatisfaisant

- 1 Ce formulaire doit être rempli par l'agent vétérinaire régional lorsqu'il effectue l'évaluation sur la place d'un établissement selon les procédures de désignation décrites à la section 11.7.3.2b.3 - Japon.
- 2 Il doit également être rempli par le superviseur de l'ACIA lorsqu'il effectue une inspection mensuelle à l'improviste dans un établissement admis à exporter au Japon.

**Suivi nécessaire :**

Les éléments des sections 1-3 qui nécessitent un suivi ou une mesure correctrice relèvent des responsabilités de l'exploitant. Le vétérinaire en chef est chargé de s'assurer que les mesures de suivi ou les mesures correctrices ont bien été prises et ont porté fruit. S'il est impossible de s'assurer du respect des exigences japonaises, le produit destiné à être exporté au Japon ne pourra être certifié. Lorsqu'un exploitant n'est pas en mesure de respecter les exigences qui s'appliquent ou de remédier aux écarts, le vétérinaire en chef doit recommander au bureau de centre opérationnel de radier l'établissement de la liste d'admissibilité des établissements autorisés à exporter du bœuf au Japon.

Les éléments de la section 4 qui nécessitent un suivi ou des mesures correctrices relèvent des responsabilités du vétérinaire en chef. L'officier vétérinaire régional (OVR) est chargé de s'assurer que les mesures de suivi ou les mesures correctrices ont bien été prises et ont porté fruit.

**Éléments exigeant un suivi :**

## INTRODUCTION

Cette liste de contrôle sert à vérifier les normes minimums qu'un établissement d'abattage/conditionnement du bœuf doit respecter lorsqu'il produit du bœuf destiné à être exporté au Japon. Les exploitants d'abattoirs et d'établissements intégrés de conditionnement sont tenus d'élaborer et de mettre en œuvre des modalités écrites pour s'assurer de ce qui suit :

- 1) que seuls les produits provenant de bovins âgés de 20 mois ou moins **sont préparés** pour être exportés au Japon;
- 2) que tous les tissus dont l'exportation est interdite sont enlevés de ces bovins de manière hygiénique pour prévenir toute contamination croisée et le mélange avec des produits de viande qui peuvent être exportés au Japon;
- 3) que les carcasses et produits de viande provenant de ces bovins sont faciles à distinguer d'autres carcasses et produits de bœuf depuis l'emplacement où a lieu la détermination de l'âge jusqu'à ce que les produits soient emballés et étiquetés correctement ou que la carcasse quitte l'établissement.

Le Japon n'autorise que l'importation de viande/abats de boeuf réfrigérés ou congelés provenant d'animaux âgés de 20 mois ou moins.

Il est **interdit** d'exporter les produits suivants au Japon :

- la tête, à l'exclusion de la langue et de la viande de bajoue;
- les amygdales palatines et linguales;
- la moelle épinière;
- la dure-mère;
- l'iléon distal;
- la colonne vertébrale<sup>1</sup>, incluant notamment les ganglions de la racine dorsale;
- le bœuf haché;
- la viande de bœuf à texture fine;
- la viande séparée mécaniquement (VSM);

Pour respecter les conditions d'importation actuelles imposées par le Japon, on présume que les exigences canadiennes domestique découlant des dispositions du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*, du *Manuel du PASA* et du Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes de l'ACIA sont respectées à moins qu'elles ne diffèrent de celles qui sont imposées par le Japon. En outre, l'exploitant doit respecter toutes les autres exigences qui figurent dans la section du chapitre 11 du Manuel de l'hygiène des viandes sur le Japon.

Dans cette liste de contrôle, la réponse souhaitée qui est conforme aux exigences japonaises est soulignée.

---

<sup>1</sup> Note : à cette fin, la définition de « colonne vertébrale » ne comporte pas les vertèbres de la queue, les apophyses transverses des vertèbres thoraciques et lombaires et les ailes du sacrum.

SECTION 1 : RENSEIGNEMENTS SUR L'ÉTABLISSEMENT		
1.1	L'établissement est un abattoir/établissement de conditionnement qui dispose sur place d'équipements de découpe et de désossage.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> <u>Non</u>
1.2	L'exploitant utilise un établissement de découpe/désossage autonome qui appartient à la même entreprise que l'abattoir pour la production de produits de viande de bœuf destinés au Japon. Dans l'affirmative, le numéro de l'établissement est :  L'établissement de découpe/désossage reçoit:	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> <u>Non</u>  <input type="checkbox"/> carcasses <input type="checkbox"/> Abats
1.3	Date où l'établissement a été désigné et inscrit sur la liste officielle de la DAOA des établissements autorisés à exporter des produits de bœuf au Japon :	_____
1.4	L'établissement a fait l'objet d'un audit officiel japonais sur place.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> <u>Non</u>
1.5	Les produits de bœuf autorisés à être exportés au Japon proviennent d'animaux nés et élevés au Canada <u>ou</u> nés aux États-Unis et importés pour être élevés/engraissés et abattus au Canada.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> <u>Non</u>
1.6	Les produits de bœuf autorisés à être exportés au Japon ne proviennent <u>pas</u> d'animaux importés pour être abattus immédiatement.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> <u>Non</u>
1.7	L'exploitant respecte les exigences de la section 11.7.3.3 consacrée au Japon s'il abat d'autres animaux que des ruminants.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> <u>Non</u> <input type="checkbox"/> <u>SO</u>
1.8	L'exploitant respecte les exigences des sections 11.7.3.2 et 11.7.3.3 consacrées au Japon s'il importe des produits de viande autorisés à être exportés au Japon.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> <u>Non</u> <input type="checkbox"/> <u>SO</u>
1.9	L'exploitant conserve des registres de tous les produits importés et canadiens pendant deux ans s'il reçoit ces produits à l'établissement.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> <u>Non</u> <input type="checkbox"/> <u>SO</u>
1.10	Veillez énumérer tous les produits de bœuf qui sont fabriqués dans votre établissement et donc l'exportation au Japon est permise ( c'est-à-dire des produits pour lesquels des procédures auditable sont en place):	
1.11	L'exploitant respecte les exigences japonaises de l'alinéa 11.7.3.2 d) si l'établissement produit des estomacs et des tripes de bœuf qui peuvent être exportés au Japon.	<input type="checkbox"/> <u>SO</u> les sections 1.11-1.17 sont sans objet pour l'instant.
1.12	L'exploitant respecte les exigences japonaises de l'alinéa 11.7.3.2 e) si l'établissement produit des utérus qui peuvent être exportés au Japon.	<input type="checkbox"/> <u>SO</u>
1.13	L'exploitant respecte les exigences japonaises de l'alinéa 11.7.3.2 f) si l'établissement produit des produits de salaison provenant d'animaux autres que des ruminants qui peuvent être exportés au Japon.	<input type="checkbox"/> <u>SO</u>
1.14	L'établissement produit des produits de viande irradiés qui peuvent être exportés au Japon.	<input type="checkbox"/> <u>SO</u>

1.15	L'établissement produit des produits de viande provenant de ruminants autres que des bovins, lesquels produits peuvent être exportés au Japon.	<input type="checkbox"/> <u>SO</u>
1.16	L'établissement utilise des boyaux de bovin naturels ou des boyaux en collagène provenant de matière bovine dans la préparation des saucisses qui peuvent être exportées au Japon.	<input type="checkbox"/> <u>SO</u>
1.17	L'exploitant respecte les exigences japonaises de l'alinéa 11.7.3.1 g) s'il prépare des produits de viande préemballés qui peuvent être exportés au Japon.	<input type="checkbox"/> <u>SO</u>
1.18	Lorsque le respect de ces conditions est impossible à vérifier, la certification du produit qui doit être exporté au Japon ne peut être accordée.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
1.19	Lorsqu'un exploitant n'est pas en mesure de respecter les exigences applicables ou de remédier aux écarts, l'établissement sera radié de la liste d'admissibilité des établissements autorisés à exporter des produits au Japon.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
Observations :		

SECTION 2 : EXAMEN DE LA DOCUMENTATION		
2.1	L'exploitant a élaboré, mis en œuvre et il maintient des procédures par écrit pour s'assurer que tous les produits de bœuf autorisés à être exportés au Japon répondent aux exigences du Japon.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
2.1.2	Indiquer par une coche que chacun des éléments suivants est présent dans les procédures écrites : Il n'est pas nécessaire que ce soit un CCP, mais pour être vérifiable, le programme doit comprendre ces éléments. Il peut s'agir d'une Procédure Normalisée d'Exploitation (PNE) qui renvoie au CCP au sujet de la dentition/âge.	<input type="checkbox"/> Limites précises <input type="checkbox"/> Surveillance <input type="checkbox"/> Procédures dérogatoires <input type="checkbox"/> Vérification <input type="checkbox"/> Dossiers
2.2	Les procédures écrites déterminent ce qui suit:	
2.2.1	Détermination de l'âge des animaux par une méthode acceptable aux yeux de l'ACIA <sup>1</sup> .	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
2.2.2	À partir du moment où l'âge est déterminé, séparer les animaux dont on a établi qu'ils avaient 20 mois ou moins et/ou les carcasses, les abats et d'autres parties des carcasses provenant de ces animaux.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
2.2.3	Apposition d'une marque ou d'un dispositif pour clairement identifier les carcasses des animaux âgés de 20 mois ou moins.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
2.2.4	Enlèvement hygiénique de la tête, à l'exclusion de la langue et de la viande de bajoue.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
2.2.5	Enlèvement hygiénique des amygdales palatines durant la préparation de la tête.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
2.2.6	Enlèvement hygiénique des amygdales linguales durant l'enlèvement de la langue.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
2.2.7	Enlèvement hygiénique de la moelle épinière et de la dure-mère durant le parage.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
2.2.8	Enlèvement hygiénique de l'iléon distal durant le parage.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
2.2.9	Enlèvement hygiénique de la colonne vertébrale, notamment des ganglions de la racine dorsale durant la découpe.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
2.2.10	Les carcasses et abats admissibles sont séparées sur le plan temporel ou spatial des autres carcasses de leurs parties et abats.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
2.2.11	Les carcasses admissibles sont découpées/désossées en lots distincts. Tout produit susceptible d'être exporté au Japon est conditionné conformément aux exigences du Japon.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non

2.2.12	Les caisses contenant de la viande ou des abats admissibles sont étiquetées de manière à pouvoir être facilement distinguées des caisses contenant de la viande ou des abats provenant d'autres animaux.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
2.3	Les registres de production des produits d'origine canadienne sont conservés pendant deux ans.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
Observations :		

<b>SECTION 3 : AUDIT SUR PLACE</b>		
Le vérificateur s'assure que les programmes suivants sont mis en œuvre et qu'ils semblent porter fruit :		
3.1	Détermination de l'âge des animaux par une méthode acceptable aux yeux de l'ACIA.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
3.2	À partir du moment où l'âge est déterminé, séparer les animaux dont on a établi qu'ils avaient 20 mois ou moins et/ou les carcasses, les abats et d'autres parties des carcasses provenant de ces animaux.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
3.3	Apposition d'une marque ou d'un dispositif pour clairement identifier les carcasses des animaux âgés de 20 mois ou moins.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
3.4	Enlèvement hygiénique de la tête, à l'exclusion de la langue et de la viande de bajoue.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
3.5	Enlèvement hygiénique des amygdales palatines durant la préparation de la tête.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
3.6	Enlèvement hygiénique des amygdales linguales durant l'enlèvement de la langue.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
3.7	Enlèvement hygiénique de la moelle épinière et de la dure-mère durant le parage.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
3.8	Enlèvement hygiénique de l'iléon distal durant le parage.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
3.9	Enlèvement hygiénique de la colonne vertébrale, notamment des ganglions de la racine dorsale durant la découpe.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
3.10	Les carcasses et abats admissibles sont séparées sur le plan temporel ou spatial des autres carcasses de leurs parties et abats.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
3.11	Les carcasses admissibles sont découpées/ désossées en lots distincts.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
3.12	Les caisses contenant de la viande ou des abats admissibles sont étiquetées de manière à pouvoir être facilement distinguées des caisses contenant de la viande ou des abats provenant d'autres animaux.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
3.13	Une vérification a eu lieu pour chaque lot de production.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
Observations :		

SECTION 4 :ACIA		
4.1	Les procédures élaborées par l'exploitant sont examinées et acceptées par le vétérinaire en chef/inspecteur en chef.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
4.2	Une copie de la demande dûment remplie de l'annexe G est conservée en dossier.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
4.3	Les inspecteurs de l'ACIA dans les abattoirs vérifient systématiquement (chaque lots de production) l'exactitude et/ou l'efficacité du respect par l'exploitant des exigences suivantes :	
4.3.1	Détermination de l'âge. (d'après les données de l'ACIB ou d'ATQ)	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
4.3.2	Détermination des carcasses, des abats et d'autres parties admissibles.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
4.3.3	Enlèvement des tissus dont l'exportation est interdite et respect des procédures hygiéniques connexes.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
4.3.4	Séparation des carcasses, des abats et d'autres parties.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
4.3.5	Étiquetage.	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
4.3.6	Programme de sanitation. ( selon les tâches d'inspection régulières	<input type="checkbox"/> <u>Oui</u> <input type="checkbox"/> Non
Observations :		

## Note de bas de page

### 1 Détermination de l'âge

Pour vérifier l'admissibilité de produits de bœuf à l'exportation au Japon, il faut déterminer l'âge des animaux à partir des dates de naissance saisies dans la base de données de l'Agence canadienne d'identification du bétail (ACIB) ou d'Agri-Traçabilité Québec (ATQ) et confirmer de cette manière que les animaux sont âgés de 20 mois ou moins au moment de l'abattage.

#### 1) Avant la livraison à l'établissement

Quand l'animal est prêt ou presque prêt à être conduit à l'abattoir, le numéro d'identification unique de l'ACIB ou d'ATQ de l'étiquette d'oreille est lu optiquement. Cette lecture se fait dans l'exploitation de l'éleveur ou au marché aux enchères où les animaux sont rassemblés pour la vente. Les éleveurs ou les exploitants du marché aux enchères interrogent la base de données de l'ACIB ou d'ATQ pour obtenir la date de naissance qui correspond au numéro d'identification de l'animal en question. Lorsque la date de naissance a permis de déterminer que les animaux sont âgés de 20 mois ou moins, ces animaux sont ensuite présentés à l'abattage en tant que groupe d'animaux dont on peut tirer des viandes ou des produits de viande dont l'exportation est autorisée au Japon. Ces animaux sont accompagnés à l'abattoir d'un rapport généré par le système de l'ACIB ou d'ATQ qui indique leurs numéros d'identification et leurs dates de naissance.

À l'abattoir, l'exploitant de l'établissement confirme l'âge des animaux présentés à l'abattage et garde les animaux dont l'âge a été confirmé comme étant de 20 mois ou moins dans des groupes distincts, à l'écart des animaux qui ont plus de 20 mois ou dont l'âge n'a pas été déterminé.

#### 2) À l'établissement, avant l'inspection ante-mortem

Dans les cas où l'âge des animaux arrivant à l'abattoir n'a pas été prédéterminé, l'exploitant d'un établissement autorisé peut interroger la base de données de l'ACIB ou d'ATQ pour obtenir les dates de naissance des animaux afin d'en déterminer l'âge. Comme nous l'avons vu plus haut, les animaux âgés de 20 mois ou moins doivent être gardés à l'écart des animaux âgés de plus de 20 mois ou dont l'âge n'a pas été déterminé.

#### 3) À l'établissement, après l'abattage

Dans les cas où l'âge des animaux n'a pas été prédéterminé, l'exploitant d'un établissement peut interroger l'ACIB ou ATQ après l'abattage pour obtenir les dates de naissance des animaux afin d'en déterminer l'âge. Les carcasses provenant d'animaux âgés de 20 mois ou moins doivent être séparées des carcasses provenant d'animaux qui sont âgés de plus de 20 mois ou de celles provenant d'animaux dont l'âge n'a pas été déterminé. Tous les organes ou les tissus provenant de carcasses d'animaux âgés de 20 mois ou moins doivent être identifiés à ce titre pour que leur exportation soit autorisée au Japon.

Tout produit pouvant être exporté au Japon doit être transformé conformément aux exigences japonaises. Par exemple, lors de l'abattage d'un groupe d'animaux dont certains ou tous sont admissibles à l'exportation de produits de bœuf au Japon sur confirmation que leur âge est de 20 mois ou moins, tous les animaux doivent être transformés selon les exigences japonaises, donc en retirant tous les tissus dont l'exportation est interdite, notamment la moelle épinière, la dure-mère, les amygdales palatine et linguale, etc.