



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

MSQ-07

**Manuel du système de gestion de la qualité destiné
aux établissements participant au Programme de
conformité des établissements approuvés à l'égard de
l'agrile du frêne (PCEAAF)**

Agence canadienne d'inspection des aliments
59, promenade Camelot
Ottawa (Ontario)
Canada
K1A 0Y9

Canada

Table des matières

Date	3
Personne-ressources	3
Révision.....	3
Approbation.....	3
Registre des modifications	3
Liste de distribution.....	4
Introduction	4
1.0 Portée	4
2.0 Références.....	4
3.0 Définitions, abréviations et acronymes	5
4.0 Inscription au PCEAAF	5
5.0 PCEAAF – Manuel du système de gestion de la qualité.....	6
5.1 Administration	6
5.1.1 Identification de l'établissement.....	6
5.1.2 Responsable de la certification	6
5.1.3 Modifications au Manuel qualité.....	6
5.1.4 Présentation du Manuel qualité	7
5.2 Responsabilités du personnel	7
5.3 Formation du personnel.....	7
5.4 Points de contrôle phytosanitaire	7
5.4.1 Réception des produits réglementés	8
5.4.2 Séparation des produits.....	8
5.4.3 Procédés de transformation.....	8
5.4.4 Traçabilité des produits réglementés	9
5.4.5 Autres activités de contrôle	9
5.5 Registres et documents.....	9
5.6 Liste des fournisseurs.....	9
5.7 Transport des produits réglementés.....	9
5.8 Certificats de circulation	10
5.9 Traitement thermique.....	10
5.10 Non-conformité de l'établissement	11
5.11 Nettoyage et élimination des sous-produits.....	11
5.12 Avis de déclaration des ravageurs	11
5.13 Audits internes.....	12
6.0 Exigences de transport	12
6.1 Exigences relatives au transport en territoire canadien	12
6.2 Exigences relatives à l'importation	12
7.0 Transport de bois de chauffage en territoire canadien.....	12
8.0 Audits et examens	13
8.1 Examen du Manuel qualité.....	13
8.2 Audit d'évaluation.....	13
8.3 Audit de surveillance.....	13
8.4 Audit de système.....	14
8.5 Audits internes	14
10.0 Annulation et rétablissement de l'enregistrement d'un établissement	14
Annexe 1 - Demande de participation au Programme de conformité des établissements approuvés à l'égard de l'agrire du frêne.....	16
Annexe 2 – PCEAAF – Registre des certificats de circulation	18
Numéro du certificat de circulation	18
Annexe 3 : PCEAAF – Diagramme des opérations décrivant les audits et le statut de l'établissement	19

Personne-ressource

Pour obtenir des éclaircissements ou des renseignements supplémentaires, communiquer avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Révision

Cette procédure MSQ sera révisée toutes les 5 années.

Approbation

Approuvé par :

Joanne Rousson, Coordonnatrice de projet Date

Greg Stubbings, Dirigeant principal de la protection des végétaux Date

Registre des modifications

Numéro de la modification :	Modifié par :	Date de soumission aux fins d'approbation :	Résumé de la modification et nombre de page(s) modifiée(s)

Liste de distribution

1. Liste d'envoi de la Direction (Régions, Centres opérationnels, ERP, USDA, autres ministères fédéraux)
2. Gouvernements provinciaux (par l'entremise des Régions)
3. Organisations sectorielles nationales (Association des produits forestiers du Canada, Canadian Hardwood Bureau, Conseil d'accréditation de la Commission canadienne de normalisation du bois d'œuvre et autres représentants de l'industrie)
4. Site Web de l'ACIA
5. Représentants de l'industrie nord-américaine du transport
6. Établissements participant au Programme de conformité des établissements approuvés à l'égard de l'agrile du frêne et ou souhaitant y participer

Introduction

Le présent Manuel du système de gestion de la qualité destiné aux établissements vient compléter la directive D-03-08 de l'ACIA, « Exigences phytosanitaires visant à prévenir l'introduction et la propagation au Canada de l'agrile du frêne, *Agrilus planipennis* Fairmaire ». Le présent Manuel qualité énonce les exigences que les établissements doivent respecter afin de participer au Programme de conformité des établissements approuvés à l'égard de l'agrile du frêne (PCEAAF). Le PCEAAF permet aux établissements en règle de recevoir des produits réglementés dans des zones non réglementées et d'expédier des produits réglementés à l'extérieur des zones réglementées sans que chaque envoi fasse l'objet d'une inspection par l'ACIA. Le PCEAAF est un programme de réduction des risques, basé sur les systèmes, qui est audité par l'ACIA.

1.0 Portée

Le Manuel du système de gestion de la qualité destiné aux établissements participant au PCEAAF énonce les exigences à respecter dans le cadre du PCEAAF. Les établissements qui ne participent pas au PCEAAF doivent consulter la directive D-03-08 afin d'obtenir des directives réglementaires.

2.0 Références

Directive de l'ACIA D-01-05, Programme canadien de certification des matériaux d'emballage en bois (PCCMEB) pour l'exportation.

Directive de l'ACIA D-03-02, Programme canadien de certification des produits de bois traités à la chaleur (PCCPBTC).

Directive de l'ACIA D-03-08, Exigences phytosanitaires visant à prévenir l'introduction et la propagation au Canada de l'agrile du frêne, *Agrilus planipennis* Fairmaire.

MSQ-08 – Manuel du système qualité de l'ACIA destiné aux auditeurs de l'Agence canadienne d'inspection des aliments responsables du Programme de conformité des établissements approuvés à l'égard de l'agrile du frêne (PCEAAF)

Document PI-07 de l'ACIA, Manuel des conditions de fonctionnement et des directives techniques sur le traitement à la chaleur.

NIMP N° 5, Glossaire des termes phytosanitaires. FAO.

NIMP N° 15, Directives pour la réglementation de matériaux d'emballage à base de bois dans le commerce international. FAO.

Guide ISO 8402, Vocabulaire des systèmes qualité.

3.0 Définitions, abréviations et acronymes

Les définitions des termes utilisés dans le présent document se trouvent dans le *Glossaire de la Division de la protection des végétaux* à l'adresse suivante :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/plaveg/protect/dir/glostermf.shtml>.

4.0 Inscription au PCEAAF

Pour faire une demande de participation au PCEAAF, l'établissement doit présenter un formulaire de demande de participation dûment rempli (annexe 1) ainsi qu'une copie de son Manuel du système de gestion de la qualité au bureau de l'ACIA de sa région, aux fins d'examen et d'approbation. Pour connaître les coordonnées des bureaux régionaux de l'ACIA, consulter le site Web suivant :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/directory/offburf.shtml>.

L'ACIA examinera et comparera le Manuel qualité de l'établissement aux exigences spécifiées dans la directive D-03-08 et le présent MSQ. Une fois le Manuel du système de gestion de la qualité approuvé, un audit d'évaluation sera mené à l'établissement. Si l'audit d'évaluation détermine que l'établissement est en règle, ce dernier peut être inscrit, et l'ACIA lui délivrera un numéro d'inscription.

Les établissements inscrits au PCEAAF doivent présenter une nouvelle demande de participation au PCEAAF chaque année afin de conserver leur participation et d'être admissible à la délivrance de permis d'importation pour l'importation de produits réglementés.

5.0 PCEAAF – Manuel du système de gestion de la qualité

Le Manuel du système de gestion de la qualité (ci-après appelé le Manuel qualité) doit énoncer les procédures ainsi que les procédés mis en œuvre par l'établissement afin de réduire les risques phytosanitaires liés à la propagation de l'agrile du frêne pendant le transport des produits réglementés. Ces procédures et ces procédés constituent le système de gestion phytosanitaire (SGPS) d'un établissement.

Le Manuel qualité doit comprendre tous les éléments des activités d'exploitation de l'établissement qui sont liés à la réduction des risques posés par l'agrile du frêne. Les détails de ces exigences sont décrits ci-dessous.

Un système de gestion de la qualité qui respecte les lignes directrices de l'Organisation internationale de normalisation (ISO), ou un système de gestion similaire, modifié de manière à comprendre les éléments requis par le PCEAAF, peut également servir de Manuel qualité.

5.1 Administration

5.1.1 Identification de l'établissement

Le Manuel qualité doit fournir l'adresse et les coordonnées de la personne-ressource de tous les établissements où les produits de frêne réglementés seront reçus et transformés.

5.1.2 Responsable de la certification

Le nom du responsable de la certification (RC) et de son remplaçant doit être indiqué dans le Manuel qualité. Le RC est la personne-ressource officielle qui communiquera avec l'ACIA et qui est chargée d'élaborer le Manuel qualité, d'autoriser les modifications au Manuel qualité et les mises à jour de ce dernier, de former les employés à qui ont été assignés un rôle et des responsabilités dans le cadre du PCEAAF et de mener des audits internes facultatifs. Il incombe également au RC de rencontrer l'ACIA et de désigner des employés qui accompagneront et aideront l'ACIA pendant les audits.

5.1.3 Modifications au Manuel qualité

Le RC doit posséder un exemplaire du Manuel qualité à jour, approuvé par l'ACIA et portant le numéro de version qui lui a été attribué ainsi que la date de révision. Les modifications subséquentes au Manuel qualité doivent porter un nouveau numéro de version qui remplacera les versions précédentes. De plus, lorsque le Manuel qualité est modifié, la nouvelle version doit être envoyée à l'ACIA aux fins d'approbation avant d'être mise en œuvre. Lorsque des mises à jour répétées sont requises, un registre des modifications doit être tenu afin de consigner tous les changements. Un exemplaire du registre des modifications doit accompagner le Manuel qualité. Les employés de l'établissement doivent être informés des changements de procédure et des modifications

apportés au Manuel qualité une fois qu'ils ont été approuvés par l'ACIA, et cette information doit être consignée dans un registre de formation.

5.1.4 Présentation du Manuel qualité

Le Manuel qualité doit comprendre une table des matières afin d'en améliorer la présentation.

5.2 Responsabilités du personnel

L'établissement doit indiquer quels employés sont chargés de s'assurer que l'établissement respecte les obligations du PCEAAF. Les fonctions des employés ainsi qu'une description de leurs responsabilités dans le PCEAAF doivent être indiquées.

5.3 Formation du personnel

L'établissement doit décrire les procédures de formation du personnel responsable des mesures visant à réduire la propagation de l'agrile du frêne conformément au PCEAAF. Ces procédures comprennent les éléments de formation spécifiques et les intervalles entre les séances de formation. Le registre de formation doit indiquer le nom des employés ayant reçu une formation.

Des renseignements permettant de reconnaître les signes et les symptômes d'une infestation par l'agrile du frêne ainsi qu'une copie du Manuel qualité de l'établissement et de la directive D-03-08 doivent être mis à la disposition du personnel de l'établissement qui contribue au respect des exigences du PCEAAF.

5.4 Points de contrôle phytosanitaire

Les points de contrôle phytosanitaires sont des points de jonction critiques où les produits réglementés doivent être transformés conformément au PCEAAF et à la directive D-03-08 afin de réduire la propagation de l'agrile du frêne. Ces points peuvent comprendre les étapes où les produits réglementés sont séparés ou entrent dans une section différente de la chaîne de production, les points où les employés sont responsables du transfert des produits réglementés, ou les étapes où un produit passe de non conforme à conforme.

L'établissement doit indiquer dans le Manuel qualité tous les points de contrôle phytosanitaire et énoncer de quelle manière il effectuera les inspections internes obligatoires de ces points afin de s'assurer que les produits réglementés sont transformés conformément au PCEAAF. L'établissement peut élaborer un diagramme des opérations afin de déterminer ses points de contrôle. Les registres d'inspection et d'audit de ces points de contrôle doivent être tenus à jour et détaillés comme il est spécifié à la section 5.5. Le personnel doit bien comprendre son rôle et ses responsabilités à l'égard des points de contrôle phytosanitaire.

5.4.1 Réception des produits réglementés

Le Manuel qualité doit indiquer de quelle manière l'identité des produits réglementés entrant à l'établissement est vérifiée. Les procédures peuvent comprendre la signature des documents d'expédition accompagnant les produits entrants, la vérification du Formulaire de conformité pour le transport de produits réglementés et l'utilisation de marques distinctives pour les chargements de produits réglementés. L'établissement doit consigner les produits réglementés entrants et inspecter les chargements reçus afin de déceler tout signe d'agrile du frêne. Un registre d'inspection doit être tenu pour chaque lot.

5.4.2 Séparation des produits

Les établissements situés dans des zones non réglementées doivent élaborer et documenter les procédures qui visent à garantir que les produits réglementés demeurent séparés des produits non réglementés pendant l'ensemble de la chaîne de production, depuis l'arrivée des produits à l'établissement jusqu'à la distribution ou l'élimination des débris et des sous-produits. Le Manuel qualité doit préciser un système de séparation des produits réglementés qui tient compte de la chaîne de possession et de transformation propre à l'établissement. Les méthodes de séparation peuvent comprendre des barrières physiques comme des affiches, des clôtures, un code de couleurs spécifiques ou la désignation d'aires distinctes séparées par des zones tampons d'une taille appropriée, approuvée par l'ACIA. Le Manuel qualité doit comprendre un plan du site indiquant l'emplacement de ces aires spécifiques. Pour les établissements situés dans des zones non réglementées, les articles (bois d'œuvre, bois de chauffage, etc.) produits à partir de grumes réglementées doivent être séparés des articles produits à partir de grumes non réglementées.

5.4.3 Procédés de transformation

Le Manuel qualité doit indiquer les procédés de transformation utilisés pour générer des produits réglementés conformes et les procédures utilisées pour confirmer que les exigences relatives à la transformation ont été respectées. Par exemple, les procédures d'inspection visant à confirmer que les copeaux d'écorce mesurent moins de 2,5 cm dans deux (2) dimensions, les procédures d'inspection du bois d'œuvre visant à garantir que l'écorce et une épaisseur de 2,5 cm d'aubier ont été retirés et la vérification des registres de charge servant à garantir que le traitement thermique a été effectué conformément aux programmes de traitement thermique prescrits.

Les méthodes de traitement visant à générer des produits conformes sont décrites à l'annexe 8 de la directive D-03-08.

5.4.4 Traçabilité des produits réglementés

Les produits réglementés non conformes doivent être clairement identifiés ou séparés au moyen de marques claires apposées avant le transport. Cette mesure permet de vérifier l'identité des produits réglementés et de retracer leur origine. Dans le cas où l'identité d'un produit réglementé est ambiguë, il sera réputé provenir d'une zone réglementée. Quant au bois d'œuvre et aux grumes de frêne destinés à l'exportation et nécessitant un certificat d'origine attestant qu'ils proviennent de régions où l'agrile du frêne n'est pas présent, l'établissement doit mettre en place un système de traçabilité qui permet de confirmer l'origine du bois d'œuvre ou des grumes de frêne. Il est à noter que cette exigence s'applique uniquement aux établissements situés dans des zones non réglementées. Les détails concernant ce système de traçabilité doivent être indiqués dans le Manuel qualité. Veuillez communiquer avec l'ACIA pour de plus amples renseignements.

5.4.5 Autres activités de contrôle

Le Manuel qualité doit indiquer les autres activités de contrôle mises en œuvre par l'établissement qui peuvent avoir des répercussions sur l'intégrité du PCEAAF.

5.5 Registres et documents

Les établissements sont tenus de conserver des registres qui consignent toutes les activités ou les procédures liées au PCEAAF pendant au moins trois (3) ans. Les exemples de ces registres comprennent les documents d'expédition des produits entrants, les certificats de circulation, les journaux de bord, les registres d'inspection des produits réglementés entrant à l'établissement, les registres de formation, les Formulaires de conformité pour le transport de produits réglementés, les registres de vente de produits réglementés et les rapports d'audits internes.

5.6 Liste des fournisseurs

L'établissement doit tenir une liste des fournisseurs auprès desquels il s'approvisionne en produits réglementés et l'inclure dans le Manuel qualité. Tout changement apporté à la liste des fournisseurs doit être signalé à l'ACIA. Communiquer avec le bureau de l'ACIA de votre région pour de plus amples détails.

5.7 Transport des produits réglementés

Les produits réglementés doivent être transportés conformément aux conditions énoncées dans la directive D-03-08 (section 2 pour le transport en territoire canadien et section 3 pour les importations). Le Manuel qualité doit indiquer de quelle manière l'établissement entend se conformer aux exigences applicables au transport des produits réglementés.

Les produits réglementés provenant d'une zone réglementée qui sont transportés vers une zone non réglementée ou qui transitent par une zone non réglementée doivent être livrés directement à l'établissement de transformation approuvé. Aucun déroutement des produits réglementés n'est autorisé sans l'autorisation écrite de l'ACIA. Le matériel réglementé doit être fixé solidement pendant le transport. Le déversement de matériel doit être consigné et signalé immédiatement à l'ACIA.

Les établissements qui utilisent leurs propres véhicules pour le transport des produits réglementés doivent indiquer les procédures utilisées pour réduire les risques de propagation de l'agrile du frêne. Les établissements qui font appel à des transporteurs sous contrat pour expédier des produits réglementés et les établissements qui importent des produits réglementés sont tenus de s'assurer que les véhicules qui transportent des produits réglementés ont à leur bord un Formulaire de conformité pour le transport de produits réglementés dûment rempli (annexe 6 de la directive D-03-08). L'établissement destinataire doit également conserver une copie de ce formulaire dans ses dossiers pendant trois (3) ans.

5.8 Certificats de circulation

L'ACIA délivre un certificat de circulation aux établissements inscrits au PCEAAF afin de permettre le transport des produits réglementés. Le Manuel qualité doit indiquer les procédures spécifiques ainsi que le nom des employés chargés de conserver et de vérifier les certificats de circulation. Des renseignements spécifiques comme le numéro de certificat de circulation, le type de produit, la quantité, la date d'expédition et l'origine de l'envoi doivent être conservés pour chaque envoi transporté aux termes du certificat de circulation. Ces renseignements doivent être consignés dans le registre des certificats de circulation du PCEAAF (voir l'annexe 2).

5.9 Traitement thermique

Les établissements non inscrits au Programme canadien de certification des produits de bois traités à la chaleur (PCCPBTC), mais qui désirent appliquer un traitement thermique afin d'obtenir des produits conformes, doivent respecter les exigences relatives au traitement approuvé par l'ACIA qui sont énoncées dans le *Manuel des conditions d'opération et des lignes directrices sur le traitement à la chaleur* (PI-07), à l'adresse <http://www.inspection.gc.ca/francais/plaveg/for/cwpc/htreatf.shtml>.

En outre, l'ACIA reconnaîtra les programmes de traitement spécifiques élaborés par un organisme d'évaluation du traitement thermique reconnu par l'ACIA. Dans ce cas, le Manuel qualité doit préciser les caractéristiques du séchoir, notamment ses dimensions, la circulation de l'air et l'emplacement de toutes les sondes. Un exemplaire du registre des charges indiquant les calculs effectués afin de confirmer que les exigences du traitement thermique ont été respectées doivent également être inclus dans le Manuel qualité.

La liste des organismes d'évaluation du traitement thermique peut être consultée à l'adresse suivante :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/plaveg/for/cwpc/chtwpcpbfs.html>.

5.10 Non-conformité de l'établissement

L'établissement doit préciser un système interne visant à corriger et à consigner les non-conformités.

Le registre des non-conformités doit comprendre l'information suivante :

- Description du cas de non conformité.
- Date de survenue.
- Noms des employés visés.
- Mesures correctives appliquées.
- Signature attestant l'approbation par le responsable de la certification.

Des exemples de non-conformités sont présentés à l'annexe 9 de la directive D-03-08.

Le Manuel qualité doit comprendre un exemplaire du registre des non-conformités de l'établissement. L'ACIA doit être avisée dans les 24 heures suivant l'observation d'une non-conformité qui influe sur la capacité de l'établissement à respecter les exigences du PCEAAF.

5.11 Nettoyage et élimination des sous-produits

Les établissements situés dans des zones non réglementées doivent préciser que la transformation, le traitement, le nettoyage et l'élimination des produits réglementés seront terminés au plus tard le 31 mars (fin de la période à faible risque). Les procédures à suivre pour communiquer avec l'ACIA une fois le nettoyage terminé doivent être énoncées dans le Manuel qualité. Les activités de nettoyage et d'élimination doivent être vérifiées par l'ACIA.

5.12 Avis de déclaration des ravageurs

Les employés de l'établissement pourraient observer la présence d'agriles du frêne vivants ou de signes de dommages causés par ce ravageur pendant la transformation des produits réglementés. Les établissements situés dans des zones non réglementées doivent indiquer clairement dans leur Manuel qualité qu'ils s'engagent à signaler immédiatement à l'ACIA l'observation de tout stade vital de l'insecte ou de tout signe de sa présence sur des produits réglementés provenant d'une zone non réglementée.

5.13 Audits internes

Les établissements sont encouragés à mener des audits internes. Ces audits doivent être menés à la même fréquence que les audits de surveillance, mais à une date différente. Les audits internes doivent comprendre un audit de tous les points de contrôle phytosanitaire critiques. L'établissement doit consigner les audits internes dans un registre, qui peut être audité par l'ACIA. Il incombe aux établissements de créer et de tenir ce registre.

6.0 Exigences de transport

6.1 Exigences relatives au transport en territoire canadien

Les envois en territoire canadien de produits réglementés, reçus ou expédiés par l'établissement, doivent satisfaire aux exigences de transport en territoire canadien mentionnées à la section 2 de la directive D-03-08. Les établissements doivent obtenir un certificat de circulation, qui est délivré conformément aux conditions précisées aux annexes 2 et 3 de la directive D-03-08, pour expédier ou recevoir des produits réglementés. Les certificats de circulation délivrés par l'ACIA ne peuvent être altérés. Ces documents seront considérés nuls et sans effet s'ils ont été altérés de quelque façon que ce soit. L'établissement peut numéroter la copie du document, au besoin, afin de tenir un registre des certificats de circulation du PCEAAF. Tous les envois de produits réglementés qui quittent une zone réglementée doivent être accompagnés de certificats de circulation. Les copies de tous les certificats de circulation ainsi que des connaissements ou des factures doivent être conservées pendant au moins trois (3) ans.

6.2 Exigences relatives à l'importation

Tout envoi de produits réglementés provenant des États-Unis doit répondre aux exigences en matière d'importation mentionnées à la section 3 et à l'annexe 5 de la directive D-03-08. L'établissement doit obtenir un permis d'importation ou un certificat phytosanitaire afin de recevoir des produits réglementés.

7.0 Transport de bois de chauffage en territoire canadien

Le module provisoire du PCEAAF sur le bois de chauffage autorise le transport de bois de chauffage autre que de frêne, en territoire canadien, à partir d'une zone réglementée vers une zone non réglementée. Le fournisseur de bois de chauffage doit mettre en œuvre un procédé vérifiable permettant d'exclure la présence de frêne. L'établissement doit fournir la preuve que le responsable de la certification ou son remplaçant possède les connaissances requises en matière d'identification des essences de bois. Ces connaissances peuvent être acquises avec l'expérience ou la formation. Il est interdit de transporter le bois de chauffage pour lequel on ne peut certifier l'absence de frêne. Le procédé d'exclusion comprend l'identification de l'essence du bois de chauffage autre que le frêne et la séparation des produits de frêne des produits non faits de frêne durant la récolte. Les détails concernant ces procédures doivent être clairement indiqués dans le Manuel qualité de l'établissement conformément à la section 5.4.

Le transport en territoire canadien de bois de chauffage de toute essence est autorisé à l'intérieur d'une zone réglementée.

8.0 Audits et examens

La fréquence des audits peut être modifiée à la discrétion de l'ACIA.

8.1 Examen du Manuel qualité

L'ACIA examine le Manuel qualité; s'il ne respecte pas les exigences du PCEAAF, l'ACIA signale les points à améliorer pour qu'il satisfasse aux exigences susmentionnées. Une fois que l'ACIA a approuvé le Manuel qualité, elle mène un audit d'évaluation.

8.2 Audit d'évaluation

L'audit d'évaluation est un examen systémique que l'ACIA effectue afin de vérifier que l'établissement est en mesure de satisfaire aux exigences du PCEAAF comme il est mentionné dans le Manuel qualité de l'établissement. Une fois que l'ACIA a approuvé le Manuel qualité et que l'audit d'évaluation a montré que l'établissement est en règle, celui-ci est inscrit au PCEAAF.

8.3 Audit de surveillance

Les audits de surveillance servent à vérifier de façon régulière que les procédés et les procédures décrits dans le Manuel qualité de l'établissement sont bien mis en œuvre afin d'atténuer efficacement les risques de propagation de l'agrile du frêne. Les établissements nouvellement approuvés font l'objet d'un audit de surveillance tous les mois pendant les trois (3) premiers mois. Si les établissements respectent les exigences, la fréquence d'audit sera réduite à une fois aux trois (3) mois.

Les établissements situés dans des zones non réglementées sont autorisés à mener des activités d'exploitation aux termes du PCEAAF pendant la période à faible risque (1^{er} octobre au 31 mars) seulement. Un (1) des audits de surveillance visant les établissements situés dans des zones non réglementées, appelé « audit de surveillance du nettoyage », permet de confirmer que l'établissement est entièrement exempt de produits réglementés au plus tard le 31 mars. La date limite de l'audit de surveillance du nettoyage sera revue par l'ACIA au cas par cas afin de répondre aux besoins des établissements situés dans des zones où des conditions climatiques hivernales (associées à la période à faible risque) persistent encore après le 31 mars.

Les établissements situés dans des zones réglementées font l'objet d'audits de surveillance tout au long de l'année.

8.4 Audit de système

L'audit de système est un examen approfondi de la structure organisationnelle, des procédures et des ressources utilisées par l'établissement pour se conformer aux exigences du PCEAAF. L'audit de système met l'accent sur les points de contrôle phytosanitaire et est effectué une fois par année.

8.5 Audits internes

Les établissements sont encouragés à mener des audits internes facultatifs. Essentiellement, les audits internes sont des vérifications internes visant à garantir que l'établissement se conforme aux exigences précisées dans le Manuel qualité. Ces audits doivent être effectués à la même fréquence que les audits de surveillance effectués par l'ACIA, mais à une date différente. Les audits internes doivent comprendre un audit des points de contrôle phytosanitaire critiques. L'établissement devrait consigner les audits internes dans un registre, qui peut être audité par l'ACIA. Par contre, l'établissement peut planifier, sur une base régulière, un audit interne de la qualité afin d'assurer un contrôle de la qualité. Un exemplaire du registre d'audit interne devrait être joint au Manuel qualité.

9.0 PCEAAF – Non-conformité

Lorsque les audits de l'ACIA déterminent qu'un établissement inscrit au PCEAAF n'est pas conforme à son Manuel qualité, au MSQ-07 ou à la directive D-03-08, l'établissement doit mettre en œuvre des mesures correctives. L'ACIA remet à l'établissement une Demande de mesures correctives dans laquelle elle indique les détails de la non-conformité. Des exemples de non-conformités sont présentés à l'annexe 9 de la directive D-03-08.

10.0 Annulation et rétablissement de l'enregistrement d'un établissement

Les établissements qui ne sont pas en mesure d'appliquer les mesures correctives requises, dont l'intégralité du système de gestion de la qualité est défaillant, ou qui se retirent volontairement du Programme voient leur participation au PCEAAF annulée immédiatement. Les établissements dont la participation au PCEAAF a été annulée voient leurs certificats de circulation immédiatement annulés, et leur nom est retiré de la liste des établissements approuvés dans le cadre du PCEAAF de l'ACIA.

Pour que son statut d'établissement approuvé dans le cadre du PCEAAF soit rétabli, l'établissement dont la participation a été annulée doit présenter une nouvelle demande et soumettre un Manuel qualité révisé. L'audit de système doit également avoir déterminé que l'établissement est en règle. Une fois que l'établissement a démontré à l'ACIA une conformité constante aux exigences de la directive D-03-08 et du MSQ-07, l'ACIA peut réduire la fréquence des audits.

Les particuliers ou les entreprises qui ne respectent pas les dispositions de la *Loi sur la protection des végétaux* peuvent faire l'objet d'autres sanctions, notamment des poursuites.

La participation au PCEAAF des établissements situés dans des zones non réglementées peut être rétablie pendant la période à faible risque. L'établissement doit communiquer avec le bureau de l'ACIA de sa région afin de faire une demande de rétablissement. Il est fortement recommandé que l'établissement présente une demande de rétablissement un mois avant la date de rétablissement désirée. Un audit visant à déterminer s'il est opportun de rétablir l'enregistrement de l'établissement au PCEAAF est mené, et cet audit comprend l'examen du Manuel qualité ainsi que des points de contrôle phytosanitaire critiques visant à réduire le risque de propagation de l'agrile du frêne.

Annexe 1 - Demande de participation au Programme de conformité des établissements approuvés à l'égard de l'agrile du frêne

PARTIE A – RENSEIGNEMENTS SUR LE DEMANDEUR OU LE TITULAIRE DU PERMIS

Nom et adresse de l'établissement :		
Adresse de l'adresse destinataire :		
Nom de la personne-ressource/Responsable de la certification :		
Téléphone(s) :	Courriel :	Fax :
Sources prévues (comtés, États et provinces d'où peut provenir le bois de frêne) :		

PARTIE B – CONSENTEMENT DE L'ÉTABLISSEMENT

L'établissement doit permettre que son nom soit inclus sur la liste publique des établissements approuvés dans le cadre du PCEAAF qui sera affichée sur le site Web de l'ACIA.

Signature : _____

PARTIE C – DÉCLARATION

<p>Je, _____ propriétaire/mandataire autorisé de l'établissement susmentionné, déclare avoir lu et compris toutes les conditions et obligations, énoncées dans la présente, et accepte de respecter les exigences du Programme de conformité des établissements approuvés à l'égard de l'agrile du frêne.</p> <p>En outre, j'ai et j'aurai la responsabilité d'exonérer et d'indemniser, à mes propres frais, Sa Majesté la Reine du chef du Canada, ses héritiers, successeurs et ayants droits ainsi que l'Agence canadienne d'inspection des aliments, ses employés ou mandataires contre tous dommages, réclamations, demandes, pertes, coûts, y compris les frais avocats-clients, dépenses, actions, poursuites ou autres procédures, intentés par quiconque, par défaut, par inadvertance ou autrement, de respecter intégralement lesdites conditions et obligations.</p>	
Nom et titre du responsable de la certification :	
Signature :	Date :

PARTIE D – APPROBATION [À REMPLIR PAR L'ACIA]

Approuvé en tant que :	<input type="checkbox"/> Scierie	<input type="checkbox"/> Producteur de bois de chauffage (au Canada seulement)
	<input type="checkbox"/> Établissement d'élimination	<input type="checkbox"/> Autre : _____
Commentaires :		
Noms des auditeurs :		
Approbation du Manuel qualité		
Signatures :		Date :
Approbation de l'audit d'évaluation		
Signatures :		Date :
Approbation finale		
Nom de l'ARP de l'ACIA (responsable du PCEAAF) :		
Signature :		Date :
Nom du Spécialiste de programme du Centre opérationnel de l'ACIA (responsable du PCEAAF) :		
Signature :		Date :
Numéro d'enregistrement du PCEAAF :		

Annexe 2 – PCEAAF – Registre des certificats de circulation

Entrée	Date	Produit	Origine	Destination	Autorisation (Initiales)	Numéro du certificat de circulation
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						

Annexe 3 : PCEAAF – Diagramme des opérations décrivant les audits et le statut de l'établissement

