



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Ottawa, Ontario
K1A 0Y9
2010/01/25

Ottawa, Ontario
K1A 0Y9
2010/01/25

MEAT HYGIENE DIRECTIVE:
2010 – 14

DIRECTIVE DE L'HYGIÈNE DES VIANDES:
2010 – 14

SUBJECT :
Chapter 11 – Section 11.7.3 – Honk Kong

OBJET :
Chapitre 11 – Section 11.7.3 – Hong Kong

ENGLISH ELECTRONIC VERSION:
Please note the changes marked in red
- Update to the export requirements for beef meat products destined to Hong Kong.

LA VERSION FRANÇAISE ÉLECTRONIQUE:
S.V.P. Notez les changements marqués en rouge
- Mise à jour des exigences d'exportation pour les produits de viande de bœuf destinés à Hong Kong.

ENGLISH PRINT VERSION:
Please replace the section on Hong Kong and Annex B of your Manual of Procedures with the attached new pages.

LA VERSION FRANÇAISE IMPRIMÉE:
Veuillez remplacer la section sur Hong Kong et l'annexe B de votre Manuel des Méthodes avec les nouvelles pages ci-jointes.

Le Directeur
Dr. Richard Arsenault
Division des programmes des viandes

for
Dr. Richard Arsenault
Director
Meat Programs Division

Att./p.j.

11.7.3 HONG KONG

11.7.3.1 General information

Before exporting pig uteri or horsemeat, permission must be sought from the Food and Environmental Hygiene Department, Hong Kong. Permits are required for all importations of meat products as defined by Hong Kong. The importer/exporter are responsible to ensure that applicable permits are obtained and that the certification issued by the CFIA meets applicable import requirements.

It is important to note that, under Hong Kong law, Chapter 132AK, Imported Game, Meat and Poultry Regulations, "meat" is defined as the fresh or frozen carcass, flesh or other edible part including viscera and offal, being an animal kept in captivity before slaughter from which beef, mutton, pork, veal or lamb is derived. As such, processed meat is legally treated as food (not meat products) and regulated accordingly in Hong Kong which is different from the Canadian *Meat Inspection Act and Regulations*.

11.7.3.2 Import prohibitions or restrictions

The following shall not be exported unless with prior written permission from the Food and Environmental Hygiene Department of Hong Kong:

- 2.1 meat which consists of scraps, trimmings or other pieces (whether with or without bone) of such shape or in such condition as to afford insufficient means of identification with a definite part of a carcass, or
- 2.2 meat comprising the wall of the thorax or abdomen from which has been detached any part of the pleura or (save in the case of meat derived from a pig) the peritoneum, other than a part necessarily removed in preparing the meat, or
- 2.3 meat other than mutton and lamb, from which a lymphatic node, except a node necessarily removed in preparing the meat, has been taken out, or
- 2.4 the head of an animal without the maxillary lymph nodes.
- 2.5 Bovine meat must comply with the following requirements:
 - 2.5.1 boneless and bone-in beef, including offal, may be derived from animals of all ages,
 - 2.5.2 **The bovine meat and meat products must not contain and must not be contaminated with**
 - 2.5.2.1 **tonsils and distal ileum from cattle of any age;**
 - 2.5.2.2 **brains, eyes, spinal cord, skull, vertebral column (excluding the vertebrae of the tail, the transverse processes of the thoracic and lumbar vertebrae, and the wings of the sacrum) from cattle that were at the time of slaughter over 30 months of age;**
 - 2.5.2.3 **mechanically separated meat and product from advanced meat recovery systems are not allowed to be imported into Hong Kong.**

Note:

- in the case of eligible bone-in meat products, only products derived from animals slaughtered on March 9, 2009 or after are considered qualified for export.
- in the case of offal and eligible products derived from OTM animals, only products derived from animals slaughtered on June 30, 2009 or after are considered eligible.
- **in the case of bone-in meat derived from OTM animals, meat with vertebral column derived from UTM animals, only products derived from animals slaughtered on December 6, 2009 or after are considered eligible.**

Establishments approved to export bovine meat (as of **February 5, 2010**)

11, 38, 40, 51, 93, 96, 136 152, 205, 235A, 283, 304, 395, 400, 401, 429, 444, 454, 496, 587, 597, 638, **657**

Operators of establishments where beef products are manufactured for export to Hong Kong must develop, implement and maintain effective and verifiable control programs for ensuring compliance with all applicable requirements. Where eligible and non-eligible products are manufactured at the establishment, the control programs must ensure that non-eligible products can be distinguished from those that are eligible through receiving, processing, shipping/distribution. The control programs must include monitoring, verification and deviation procedures. The controls implemented by the operator to comply with applicable requirements must be reviewed and found satisfactory by the CFIA inspector. The inspector will verify compliance through usual inspection activities.

2.6 Pig uteri and horsemeat must comply with the following requirements:

- 2.6.1 the consignment must be conveyed under refrigeration,
- 2.6.2 a report must be made to the Food and Environmental Hygiene Department of Hong Kong within 24 hours of the arrival of the consignment, stating the amount, description of the goods and the place of storage,
- 2.6.3 on arrival, the consignment must be inspected by food officers of the Food and Environmental Hygiene Department of Hong Kong,
- 2.6.4 an import permit must be obtained in advance, and
- 2.6.5 in the case of pig uteri only non-gravid uteri are permitted.

11.7.3.3 Specific or additional inspection procedures

The accuracy and effectiveness of operator implementation of the applicable requirements listed in Part (2), above, must be routinely verified by local inspection staff and are subject to regular external verification as per Chapter 1, Section 1.7.13 of this Manual.

The inspection of pig uteri must be conducted as follows:

- 3.1 For gilts: inspected visually and by palpation.
- 3.2 For sows: inspected visually, by palpation and by incision.

Since pig uteri are highly vascular organs, care must be taken to ensure that they do not show any inflammatory changes and that, whenever possible, these pig uteri are not obtained from sows which have a high ratio of inflammation or congestion.

Uteri from post-parturient sows should be excluded from export, along with those from pigs in estrus.

11.7.3.4 Additional certification

Certification in English only

4.1 In the case of pig uteri, form CFIA/ACIA 1454 shall be endorsed as follows:

"I,, veterinary officer duly designated by the Government of Canada, certify that:

- the pig uteri of the consignment described above were derived from pigs which were inspected before and after slaughter by veterinary inspectors approved by the Government of Canada and are certified healthy.
- the pig uteri of the consignment described above are wholesome and free from disease and congestion.

or an additional certificate may be attached to form CFIA/ACIA 1454, using the format shown in Annex A".

4.2 In the case of beef, the certificate shown in Annex B shall be used.

4.3 In the case of game, farmed game and farmed game bird meat, Annex C shall be used.

4.4 In the case of poultry meat, the certificate shown in Annex E shall be used.

11.7.3.5 Special marking and packaging requirements

The label of fresh chilled meat products derived from beef, mutton and pork destined for retail sale (prepackaged products) must bear the name and address of the slaughterhouse and the date of slaughter of the animals from which the meat is derived.

11.7.3.6 Other requirements

Cooked beef products are regulated as food by the Hong Kong Food and Environmental Hygiene Department. Establishments are not required to be approved before exporting these cooked products to Hong Kong. Also, cooked products containing beef may be derived from beef imported from New Zealand, Australia and Uruguay, as well as being from Canadian sources meeting the additional requirements of subsection 2.5 of section 11.7.3.2.

11.7.3 HONG KONG

11.7.3.1 Généralités

Avant d'exporter des utérus de porc ou de la viande de cheval, on doit obtenir la permission du Département d'hygiène environnementale et alimentaire (Food and Environmental Hygiene Department), Hong Kong. Des permis d'importation sont nécessaires pour toutes les importations de produits de viande tel que défini par Hong Kong.

L'exportateur/l'importateur sont responsables d'obtenir les permis requis et de s'assurer que la certification émise par l'ACIA rencontre les exigences d'importation applicables.

Il importe de noter qu'en vertu de la législation de Hong Kong (chapitre 132AK, Imported Game, Meat and Poultry Regulations [réglementation sur les importations de viandes, de volailles et de gibiers]), la « viande » est définie comme la carcasse, la chair ou toute autre partie comestible, à l'état frais ou congelé, incluant les viscères et les abats, d'un animal qui a été gardé en captivité avant l'abattage et dont est dérivé du bœuf, du mouton, du porc, du veau, de l'agneau ou de la viande de volaille. D'un point de vue légal, la viande transformée est donc considérée comme un aliment (non comme un produit de viande) et c'est à ce titre qu'elle est réglementée par Hong Kong, ce qui est différent de ce que prévoient la Loi et le Règlement sur l'inspection des viandes en vigueur au Canada.

11.7.3.2 Interdictions ou restrictions d'importation

Les produits ci-dessous ne doivent pas être exportés sauf si une permission écrite a été obtenue au préalable du Food and Environmental Hygiene Department de Hong Kong :

- 2.1 la viande consiste à des fragments, en parures ou autres morceaux (avec ou sans os) d'une forme ou dans un état tel qu'il n'est pas possible de les distinguer anatomiquement, ou
- 2.2 la viande comprenant la paroi thoracique ou abdominale de laquelle une partie de la plèvre (sauf dans le cas de la viande de porc) ou du péritoine a été enlevée, autre que les parties nécessairement enlevées lors de la préparation de la viande, ou
- 2.3 la viande, autre que celle de mouton ou d'agneau, de laquelle un ganglion lymphatique, sauf les ganglions nécessairement enlevés lors de la préparation de la viande, a été enlevé, ou
- 2.4 la tête d'un animal sans les ganglions maxillaires.
- 2.5 La viande de bœuf doit être conforme aux exigences suivantes :
 - 2.5.1 la viande désossée **ou non**, incluant les abats, peut provenir d'animaux tous âges,
 - 2.5.2 la viande et les produits de viande d'origine bovine ne doivent pas renfermer ou avoir été contaminés par :
 - 2.5.2.1 les amygdales et la partie distale de l'iléon provenant de bovins de tous âges;
 - 2.5.2.2 les encéphales, yeux, moelles épinières, crânes et colonnes vertébrales (exclut les vertèbres de la queue, l'apophyse transverse des vertèbres thoraciques et lombaires

et les ailes du sacrum) provenant de bovins âgés de plus de 30 mois au moment de l'abattage;

2.5.2.3 la viande séparée mécaniquement et le produit préparé au moyen de systèmes évolués de récupération de la viande (viande finement texturée) lesquels sont exclus des produits éligibles à l'exportation à Hong Kong.

Note :

- dans le cas de la viande avec os éligible, seuls les produits issus d'animaux abattus à partir du 9 mars 2009 sont considérés éligibles à l'exportation.
- dans le cas des abats et des produits provenant d'animaux âgés de trente mois et plus, seuls les produits issus d'animaux abattus à partir du 30 juin 2009 sont considérés éligibles à l'exportation.
- dans le cas de la viande avec os issue d'animaux de 30 mois et plus, de viande avec colonne vertébrale issue d'animaux âgés de moins de trente mois, seuls les produits issus d'animaux abattus à partir du 6 décembre 2009 sont considérés éligibles à l'exportation.

Établissements approuvés pour exporter de la viande de bœuf (en date du 5 février 2010)

11, 38, 40, 51, 93, 96, 136 152, 205, 235A, 283, 304, 395, 400, 401, 429, 444, 454, 496, 587, 597, 638, 657

L'exploitant d'un établissement où des produits de bœuf sont fabriqués pour exportation à Hong Kong doit élaborer, mettre en œuvre et maintenir des programmes de contrôle efficaces et vérifiables pour assurer la conformité à toutes les exigences applicables. Lorsque des produits admissibles et non admissibles sont fabriqués à l'établissement, les programmes de contrôle doivent permettre d'assurer que les produits non admissibles puissent être différenciés de ceux qui le sont dans toutes les phases de manutention des produits à l'établissement (réception, transformation, expédition/distribution). Les mesures de contrôles doivent inclure des procédures de surveillance, vérification et déviation. Les contrôles mis en œuvre par l'exploitant pour assurer la conformité aux exigences applicables doivent être revus et trouvés acceptables par l'inspecteur de l'ACIA. L'inspecteur conduira les vérifications de conformité selon les activités d'inspection usuelles.

2.6 On doit respecter les exigences suivantes lorsqu'on exporte des utérus de porc et de la viande de cheval :

2.6.1 la marchandise doit être acheminée sous réfrigération,

2.6.2 un rapport doit être fait au Food and Environmental Hygiene Department de Hong Kong dans les 24 heures suivant l'arrivée de la marchandise, indiquant la quantité, la description des produits et le lieu d'entreposage,

2.6.3 à l'arrivée, la marchandise sera inspectée par les inspecteurs des aliments du Food and Environmental Hygiene Department de Hong Kong,

2.6.4 un permis d'importation doit être obtenu d'avance,

2.6.5 dans le cas des utérus de porc, seuls les utérus non gravides seront acceptés.

11.7.3.3 Modalités particulières ou supplémentaires d'inspection

L'exactitude et l'efficacité de la mise en œuvre par l'exploitant des exigences énumérées dans la section 2, ci-dessus, doivent être vérifiées régulièrement par le personnel local

d'inspection et sont sujettes à des vérifications externes régulières en vertu du chapitre 1, section 1.7.13 du présent Manuel.

L'inspection des utérus de porc doit être faite comme suit :

- 3.1 jeunes truies : inspection visuelle et palpation.
- 3.2 truies adultes : inspection visuelle, palpation et incision.

Les utérus de porc étant des organes fortement vascularisés, on doit s'assurer qu'ils ne présentent pas de réaction inflammatoire et, dans la mesure du possible, que ces utérus ne proviennent pas de truies présentant un haut degré d'inflammation ou de congestion.

Les utérus provenant de truies qui étaient en période d'œstrus ou de post-partum ne peuvent être exportés.

11.7.3.4 Exigences supplémentaires de certification

Les certificats doivent être rédigés en anglais. La traduction qui suit n'est présentée qu'à titre d'information.

- 4.1 Dans le cas d'utérus de porc, utiliser le formulaire CFIA/ACIA 1454 :

« I,, veterinary officer duly designated by the Government of Canada, certify that:

- the pig uteri of the consignment described above were derived from pigs which were inspected before and after slaughter by veterinary inspectors approved by the Government of Canada and are certified healthy.
- the pig uteri of the consignment described above are wholesome and free from disease and congestion.

Je,, officier vétérinaire désigné par le gouvernement du Canada, certifie que :

- les utérus de porc de l'envoi décrit ci-haut proviennent de porcs qui ont été inspectés avant et après l'abattage par des inspecteurs vétérinaires agréés du gouvernement du Canada et qui ont été déclarés sains.
- les utérus de porc de l'envoi décrit ci-haut sont sains et exempts de maladie et de congestion.

ou encore un certificat supplémentaire, tel qu'illustré dans l'annexe A, peut être joint au formulaire CFIA/ACIA 1454. »

- 4.2 Dans le cas du bœuf, utiliser le certificat illustré à l'annexe B.
- 4.3 Dans le cas de la viande de gibier sauvage, de gibier d'élevage et de gibier à plumes, utiliser l'annexe C.
- 4.4 Dans le cas de viande de volaille, utiliser l'annexe E.

11.7.3.5 Exigences spéciales de marquage et d'emballage

L'étiquette des produits de viande frais réfrigérés provenant du boeuf, mouton et porc destinés à la vente au détail (produits pré-emballés) doit porter le nom et l'adresse de l'abattoir et la date d'abattage des animaux d'où provient la viande

11.7.3.6 Autres exigences

Les produits de bœuf cuit sont réglementés comme produit alimentaire par le Département d'hygiène environnementale et alimentaire (Food and Environmental Hygiene Department). Il n'est pas requis que les établissements soient approuvés avant l'exportation de ces produits cuits vers Hong Kong. De plus, les produits cuits contenant de la viande bovine peuvent être dérivés de bœuf importé de Nouvelle-Zélande, d'Australie et de l'Uruguay, ainsi que de sources canadiennes rencontrant les exigences additionnelles décrites à la sous-section 2.5 de la section 11.7.3.2 ci-dessus.