



Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

2011/01/06

Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

2010/01/06

MEAT HYGIENE DIRECTIVE:

2011-03

DIRECTIVE DE L'HYGIÈNE DES VIANDES :

2010 - 03

SUBJECT:

Chapter 11 - Section 11.7.3 - Australia

OBJET :

Chapitre 11 - Section 11.7.3 - Australie

ENGLISH ELECTRONIC VERSION:

Please note the changes marked in red

Please add Annex 1 and replace page 1 of the section on Australia of Chapter 11 of your Manual of Procedures with the attached pages.

LA VERSION FRANÇAISE ÉLECTRONIQUE :

S.V.P. Notez les changements marqués en rouge

Veuillez ajouter l'Annexe 1 ainsi que remplacer la page 1 de la section Australie du Chapitre 11 de votre Manuel des Méthodes avec les pages ci-jointes.

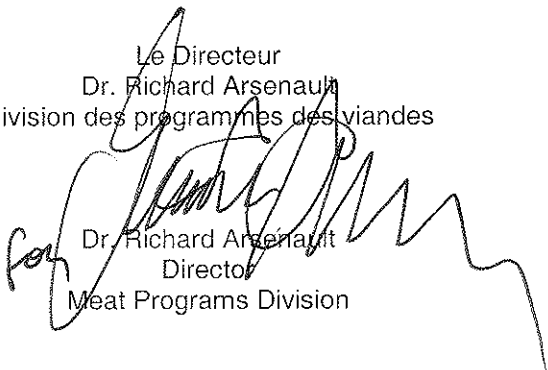
ENGLISH PRINT VERSION:

Please replace the section on Australia and Annex 1 of your Manual of Procedures with the attached new pages.

LA VERSION FRANÇAISE IMPRIMÉE:

Veuillez remplacer la section sur Australie et l'annexe 1 de votre Manuel des Méthodes avec les nouvelles pages ci-jointes.

Le Directeur
Dr. Richard Arsenault
Division des programmes des viandes


Dr. Richard Arsenault
Director
Meat Programs Division

Att./p.j.

11.7.3 AUSTRALIA

11.7.3.1 General information

Australia maintains extremely strict quarantine controls which have the effect of limiting the types of meat products which may be exported from Canada to Australia. Only fresh (chilled or frozen) pork, cooked pork, cooked canned meat products (including poultry products), rendered animal fats and natural pork casings are permitted from Canada. Permission to import meat products into Australia must be obtained in writing from the Director of Animal and Plant Quarantine (Australia) prior to the product being exported. Each application for permission to import must include the following details: country of export, name and identification or veterinary control number of producing establishment, species of origin, product type and full details of any process of manufacture the meat has been subjected to. The exporter is responsible to ensure that the certification issued by the CFIA reflects the certification conditions imposed by the import permit.

11.7.3.2 Import prohibitions or restrictions

11.7.3.2.1 Import prohibitions

Beef – BSE: The importation of beef is prohibited.

Poultry meat: The importation of fresh/frozen poultry meat from domesticated or wild birds is strictly prohibited.

11.7.3.2.2 Import restrictions

(a) Pork:

Before exporting pork meat and/or pork products to Australia, slaughter, cutting/boning and further processing establishments must be approved by the Australian authorities. Application for approval must be submitted by the operator of the establishment to the Inspector in Charge (IIC) of the establishment and when acceptable, forwarded to the Area Office (ref. Annex I of the Introduction, Application for Establishment Approval).

Refer to Annex 1 for the list of approved establishments

i) Raw pork:

- 2.1.1 The animals from which the meat is derived must have been continuously resident in Canada.
- 2.1.2 The meat must not be derived from the head or neck, major peripheral lymph nodes (popliteal, iliac, inguinal, axillary, ventral, middle and dorsal superficial cervical and those in the region of the head and neck) must have been removed and the meat must have been deboned.
- 2.1.3 The establishment where the pigs were slaughtered, the meat cut/boned/processed/further processed and/or stored has a quality assurance program providing assurance that the meat destined to Australia is identified and totally segregated from meat not eligible for export to Australia.

- 2.1.4 Processing records must ensure the traceability of the origin of the raw pork used to manufacture pork products destined to Australia so that it can be verified that only eligible pork was used.
- 2.1.5 The shipping container must be sealed in a tamper evident manner as provided in section 3.6.3.2 (Ensuing policy requirements) of Chapter 3. When both eligible meat and non eligible meat is present on premises, eligible meat must be clearly identified so that it can be easily distinguished from non eligible meat.

ii) Cooked pork:

In addition to the items listed above the following restrictions apply:

- 2.2.1 The meat must be heated at one of the prescribed time/temperature parameters indicated in Annex C (see footnote 8 in Annex C).
- 2.2.2 The temperature recording equipment must be checked during the cooking process and must be in good **working** order. Records must confirm that the applicable time/temperature is met.
- 2.2.3 The cooked pork product **destined to be exported to** Australia must be processed and stored separately from all other products. This requirement is satisfied when the pork products destined to Australia are processed separately from products not eligible (ref. to 2.1.3. above) for export to Australia and stored separately from products not eligible for export to Australia in a manner that they are not exposed to contamination (e.g., fully packaged) and can be easily identified.
- 2.2.4 Processing records, including cooking charts, must be kept for at least two years.

iii) Canned pork:

In the case of canned pork products the following requirements must be fulfilled:

- 2.3.1 The product must not be of a quality that requires refrigeration and must not be transported to Australia under refrigeration; and
- 2.3.2 The net weight of each can must not exceed 1 kg.

(b) Rendered animal fat:

In the case of rendered animal fat, the following requirement must be met:

During the rendering process, the animal fat was maintained at a temperature of not less than 120°C for a continuous period of not less than 30 minutes; (see exceptions listed under 11.7.3.4 (d)).

(c) Poultry meat - fresh/frozen:

Poultry meat (fresh or frozen) derived from domestic or wild birds is prohibited.

11.7.3.3 Specific or additional inspection procedures**Pork:**

11.7.3.3.1 Operators of establishments where pork is received and used in the manufacturing of pork destined to Australia must develop and implement effective and verifiable receiving controls to ensure that the pork received at the establishment in view of manufacturing of products destined to Australia meets Australian requirements.

11.7.3.3.2 Operators of establishments where pork is manufactured for export to Australia must develop and implement effective and verifiable control measures for all additional Australian requirements listed in section **11.7.3.2.2 (a)** above.

11.7.3.3.3 The controls must include monitoring, verification and deviation procedures.

11.7.3.3.4 The measures taken by the operator to comply with applicable requirements must be reviewed and found satisfactory by the inspector. The inspector will verify compliance through usual inspection activities.

11.7.3.4 Additional certification**(a) Canned red meat products:**

See section 11.7.3.2.1 for import prohibitions.

Certificate by a official veterinarian certifying:

- (i) that the goods were derived from animals slaughtered for human consumption, at a registered establishment in Canada or an approved foreign plant;
- (ii) that the animals from which the goods were derived were subjected to **ante-mortem** and **post-mortem** veterinary inspection at the time of slaughter and were free from contagious and infectious diseases; and
- (iii) that the goods were not exposed to contamination prior to export.

Declaration by the manufacturer, stating:

- (i) that, in the course of manufacture, every portion of the contents of the cans or tins has been heated to a temperature of not less than 100°C; and
- (ii) The temperature of the heat used for that purpose and the length of time for which it was used, which was endorsed by an Official Veterinarian in the country of manufacture, with a certificate certifying that he is familiar with the process of manufacture of the goods, and that he has no reason to doubt the truth of the declaration.

(b) Fresh pork:

Annex A together with the CFIA/ACIA 1454 and the “Permit to Import” (Import Permit) document provided by the Australian authorities are part of the manifest that must accompany the shipment.

(c) Canned poultry meat products:

A declaration by the manufacturer, stating:

- (i) that, in the course of the manufacture, every portion of the contents of the cans or tins has been heated to a temperature of not less than 100°C; and
- (ii) the temperature of the heat used for that purpose and the length of time for which it was used; and a statement by an official veterinarian endorsing the declaration which certifies that he is familiar with the process of manufacture of the goods and that he has no reason to doubt the truth of the declaration.

It should be noted that the cooked meats or cooked and edible parts of animals referred to above shall not be landed unless the Chief Quarantine Officer of Australia is satisfied that the temperature of the heat used and the length of time for which it was used to heat the contents of the cans, as shown in the declaration under this regulation relating to the cooked meats or cooked and edible parts, are sufficient to ensure that every portion of the contents of the cans or tins has been heated to a temperature of not less than 100°C.

(d) Rendered animal fat:

A statement in writing, signed by the person who was in charge of the animal fat rendering process, specifying the rendering temperature at which the rendering or production took place, and the continuous period during which that temperature was maintained; and

A statement in writing, signed by an official veterinarian in the country in which the rendering took place, certifying that, after having made enquiries, he has no reason to doubt the truth of the statement referred to in section 11.7.3.2.2 (b) above unless - the Director of Quarantine or a person authorized by him has, by instrument in writing, certified that, in his opinion, having regard to the documents furnished to him and all the circumstances of the case, the rendered animal fat does not contain, or is not likely to contain, any noxious insect, pest, disease germ, microbe, or disease agent.

In regard to the above, the policy will be that the Director of Quarantine may, on prior application, approve alternative heat treatments having regard to the country of origin and the purpose of importation.

(e) Cooked pork:

Annex C together with CFIA/ACIA 1454 and the "Permit to Import" (Import Permit) document provided by the Australian authorities must accompany the shipment.

(f) Annex D:

At the request of the exporter/importer, and if all applicable Japanese requirements are met, the certificate in Annex D can be issued.

11.7.3.5 Special marking and packaging requirements

The shipping container must be sealed in a tamper evident manner as provided in section 3.6.3.2 (Ensuing policy requirements) of Chapter 3. When both eligible meat and non eligible meat is present on premises, eligible meat must be clearly identified so that it can be easily distinguished from non eligible meat.

11.7.3.6 Other requirements

The transport container must be sealed with an official seal.

11.7.3 AUSTRALIE

11.7.3.1 Généralités

En raison des mesures de contrôle et de quarantaine extrêmement strictes qu'applique l'Australie, les types de produits de viande que le Canada peut exporter vers ce pays sont limités. En fait, l'Australie n'admet du Canada que le porc frais (réfrigéré ou congelé), le porc cuit, les produits carnés cuits en conserve (y compris la viande de volaille), le gras animal fondu et les boyaux naturels porcins. Une permission écrite du directeur de l'Animal and Plant Quarantine (Australie) doit être obtenue avant toute exportation de produits de viande vers l'Australie. Chaque demande de permis d'importation doit inclure les renseignements suivants : le pays exportateur, le nom et le numéro d'identification ou de contrôle vétérinaire de l'établissement producteur, l'espèce d'origine, le type de produit et le procédé de fabrication détaillé s'il y a lieu. L'exportateur est responsable de s'assurer que la certification émise par l'ACIA reflète les conditions fixées par le permis d'importation.

11.7.3.2 Interdictions ou restrictions d'importation

11.7.3.2.1 Interdictions à l'importation

Bœuf – ESB : L'importation de bœuf est interdite.

Viande de volaille : L'importation de viande de volaille, domestique ou sauvage, fraîche ou congelée, est absolument interdite.

11.7.3.2.2 Restrictions à l'importation

(a) Viande de porc :

Avant **qu'ils ne puissent** exporter **de la viande et/ou des produits de viande to porc** vers l'Australie, les établissements d'abattage, de découpe/désossage et de transformation ultérieure doivent être agréés par les autorités australiennes. La demande d'agrément doit être soumise par l'exploitant de l'établissement à l'inspecteur en chef de l'établissement et lorsque trouvée acceptable, transmise au Centre opérationnel (voir l'annexe I de l'introduction, demande d'approbation d'un établissement).

Veuillez vous référer à l'annexe 1 pour obtenir la liste des établissements approuvés.

i) Porc cru:

- 2.1.1 Les animaux dont provient la viande doivent avoir été gardés au Canada en permanence.
- 2.1.2 La viande ne doit pas provenir de la tête ou du cou et les principaux ganglions lymphatiques périphériques (ganglions poplités, iliaques, inguinaux, axillaires, cervicaux superficiels [**dorsaux**, moyens et ventraux] et ceux de la tête et du cou) doivent être enlevés et la viande doit être désossée.
- 2.1.3 L'établissement où les porcs sont abattus et où la viande est découpée/désossée/transformée et/ou entreposée possède un programme d'assurance qualité assurant que la viande destinée à être exportée en

Australie est identifiée et entièrement séparée de la viande non admise à l'exportation en Australie.

- 2.1.4 Les dossiers/registres de transformation doivent assurer la traçabilité de l'origine du porc cru utilisé pour la fabrication des produits de porc destinés à être exportés en Australie, afin qu'il soit possible de vérifier que seul du porc admissible a été utilisé.
- 2.1.5 Les contenants d'expédition doivent être scellés de façon inviolable tel que décrit à la section 3.6.3.2 (Politique applicable en la matière) du chapitre 3. Lorsque de la viande éligible et de la viande non éligible sont présentes à l'établissement, la viande éligible doit être clairement identifiée de façon à être facilement différenciée des produits non éligibles.

ii) Porc cuit :

En plus des exigences énumérées ci-devant, les restrictions suivantes s'appliquent :

- 2.2.1 La viande doit être chauffée selon l'un des paramètres durée/température indiqués à l'annexe C (voir note de bas de page # 8 à l'annexe C).
- 2.2.2 Le thermomètre enregistreur doit être vérifié durant le procédé de cuisson et être en bon état de fonctionnement. Les registres/dossiers doivent confirmer que les paramètres durée/température applicables sont respectés.
- 2.2.3 Les produits de porc cuit destinés à être exportés en Australie doivent être transformés et entreposés séparément de tous les autres produits. Cette exigence est satisfaite lorsque les produits de porc destinés à être exportés en Australie sont transformés séparément et entreposés séparément (p. ex. dûment emballés de manière qu'ils ne soient pas exposés à la contamination et qu'ils puissent être facilement identifiés) des produits non admis à l'exportation en Australie (voir le point 2.1.3 ci-devant).
- 2.2.4 Les dossiers/registres de transformation, incluant les thermographes, doivent être conservés pendant au moins deux ans.

iii) Viande de porc en conserve :

S'il s'agit de produits de porc en conserve, il faut remplir les exigences suivantes :

- 2.3.1 le produit doit être d'une nature qui ne nécessite pas de réfrigération et ne doit pas être transporté vers l'Australie sous réfrigération; et
- 2.3.2 le poids net de chaque boîte ne doit pas dépasser 1 kg.

(b) Gras animal fondu :

S'il s'agit de gras animal fondu, il faut honorer les exigences suivantes :

Pendant la fonte, le gras animal a été maintenu à une température d'au moins 120 °C, pendant une période ininterrompue d'au moins 30 minutes; (voir 11.7.3.4 (d) pour les cas d'exception).

(c) Viande de volaille fraîche /congelée :

La viande dérivée de volaille domestique ou sauvage (fraîche ou congelée) est absolument interdite.

11.7.3.3 Modalités particulières ou supplémentaires d'inspection**Porc :**

11.7.3.3.1 L'exploitant d'un établissement où du porc est reçu et utilisé pour la fabrication de produits de porc destinés à être exportés en Australie doit avoir élaboré et mis en place des mesures de contrôle à la réception efficaces et vérifiables grâce auxquelles on peut s'assurer que le porc reçu dans l'établissement en vue de la fabrication de produits destinés à être exportés en Australie répond aux exigences australiennes.

11.7.3.3.2 L'exploitant d'un établissement où du porc est transformé en vue d'être exporté en Australie doit avoir élaboré et mis en place des mesures de contrôle efficaces et vérifiables à l'égard de toutes les exigences australiennes additionnelles énumérées à la section **11.7.3.2.2 (a)** ci-devant.

11.7.3.3.3 Ces mesures de contrôle doivent comprendre des procédures de surveillance, de vérification et de rectification.

11.7.3.3.4 Les mesures prises par l'exploitant doivent, pour être jugées conformes aux exigences applicables, être examinées et jugées acceptables par l'inspecteur. L'inspecteur vérifie la conformité de ces mesures dans le cadre de ses activités d'inspection habituelles.

11.7.3.4 Exigences supplémentaires de certification¹**(a) Viande rouge en conserve :**

Voir la section 11.7.3.2.1 pour les interdictions à l'importation.

Le certificat du vétérinaire officiel devra attester :

- (i) que les produits proviennent d'animaux abattus pour la consommation humaine dans un établissement agréé canadien ou dans un établissement étranger approuvé;
- (ii) que les animaux dont proviennent ces produits ont subi une inspection vétérinaire, **ante-mortem** et **post-mortem** au moment de l'abattage et étaient alors exempts de maladies contagieuses et infectieuses; et,
- (iii) que les produits n'ont pas été exposés à la contamination avant d'être exportés.

Le fabricant devra attester :

- (i) qu'au cours de la fabrication, chaque morceau contenu dans les boîtes de conserve a été porté à une température minimum de 100 °C; et

¹ La traduction est pour information seulement. On doit toujours rédiger les certificats en anglais.

- (ii) la température et la durée précises du processus d'appertisation utilisé; cette attestation sera endossée par un vétérinaire officiel du pays d'origine de fabrication, dans une déclaration confirmant qu'il est au courant du procédé de fabrication, et qu'il n'a aucune raison de douter de la véracité de l'attestation.

(b) Viande fraîche de porc :

L'annexe A et le formulaire CFIA/ACIA 1454 dûment **remplis et joints** au document émis par les autorités australiennes et intitulé «Permit to import » (permis d'importation) doivent faire partie du manifeste qui accompagne la cargaison.

(c) Viande de volaille en conserve :

Le fabricant devra attester :

- (i) que, durant la fabrication, chaque morceau contenu dans les boîtes de conserves ont été chauffé à une température minimum de 100 °C; et
- (ii) la température et la durée du processus d'appertisation; cette attestation sera endossée par un vétérinaire officiel dans une déclaration confirmant qu'il est au courant du procédé de fabrication des produits et qu'il n'a aucune raison de douter de la véracité de l'attestation.

Il convient de noter que les viandes cuites ou les parties comestibles et cuites d'animaux dont il est question ci-dessus ne pourront être déchargées, à moins que le responsable australien des services de quarantaine ne soit satisfait que la température et le temps de cuisson des produits en conserve utilisés permettent d'assurer que le contenu des boîtes de conserve a été chauffé à une température minimum de 100 °C tel que stipulé dans le règlement relatif aux viandes et produits de viande comestibles cuits.

(d) Gras animal fondu :

Une déclaration écrite, signée par le responsable de la fonte du gras animal et précisant la température à laquelle le processus s'est déroulé, et la période ininterrompue pendant laquelle la température a été maintenue; et,

Une déclaration écrite signée par un vétérinaire officiel où les opérations de fonte sont déroulées, et attestant que, après enquête, il n'existe aucune raison de douter de la véracité de la déclaration dont on fait allusion **à la section 11.7.3.2.2 (b) ci-dessus** à moins que - le directeur des services de quarantaine ou une personne qu'il a agréée par écrit n'ait attesté, aussi par écrit, qu'à son avis, compte tenu des documents qu'on lui a transmis et de toutes les circonstances entourant l'affaire, le gras animal fondu ne contient pas ou ne devrait pas contenir d'insectes ni de parasites nuisibles, de germes de maladie, de microbes ni d'agents pathogènes.

À cet égard, la ligne de conduite sera la suivante : le directeur des services de quarantaine peut, sur demande préalable, approuver les divers traitements thermiques en fonction du pays d'origine et du but de l'importation.

(e) Porc cuit :

L'annexe C, le formulaire CFIA/ACIA 1454 et le « Permit to import » (permis d'importation) délivré par les autorités australiennes doivent accompagner l'envoi.

(f) Annexe D :

À la demande de l'exportateur/importateur, et si toutes les exigences japonaises sont rencontrées, l'annexe D peut être émise.

11.7.3.5 Exigences spéciales de marquage et d'emballage

Les contenants d'expéditions doivent être scellés de façon inviolable tel que décrit à la section 3.6.3.2 (Politique applicable en la matière) du chapitre 3. Lorsque de la viande éligible et de la viande non éligible sont présentes à l'établissement, la viande éligible doit être clairement identifiée de façon à être facilement différenciée des produits non éligibles.

11.7.3.6 Autres exigences

Le contenant de transport doit être scellé avec un scellé officiel.

LIST OF ESTABLISHMENTS APPROVED TO EXPORT TO AUSTRALIA
LISTE DES ÉTABLISSEMENTS APPROUVÉS POUR EXPORTATION EN AUSTRALIE

Details on the establishments listed below can be found in the [List of Federally Registered Meat Establishments and their Licensed Operators](#).

Les détails sur les établissements énumérés ci-dessous peuvent être trouvés dans la [Liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral et leurs exploitants autorisés](#).

Establishments approved to export pork products (as of **June 10th, 2010). / Établissements approuvés pour exporter des produits de viande de porc (en date du **10 juin 2010**).**

1, 1A, 4, 7, 9, 10, 12, 14, 39A, 68, 80, 81, 94, 98, 126, 129, 142, 145, 147, 147C, 150, 169, 169A, 170, 180, 187, 191, 199, 215, 225, 265, 266, 270A, 275, 282, 297, 333, 334, 354, 365, 376, 391, 413, 419, 429, 451, 456, 457, 468, 484, 494, 508, 513, 524, 544, 555, 577, 589, 593, 604, 627, 635, 642, 678, 680

Changes to the list since January 2008. The details of most recent change(s) are identified by **asterisks / Changements à la liste depuis janvier 2008. Les derniers amendements sont identifiés par des **astérisques**.**

Establishment number/ Numéro de l'établissement	Date added / Date ajouté	Date deleted / Date supprimé	Remarks / Remarques
1	2008/03/28		Pork products / Produits de porc
7A		2009/09/21	Establishment closed / Établissement fermé
7B		2008/10/28	Establishment closed / Établissement fermé
87		2008/11/02	Establishment closed / Établissement fermé
169	2009/11/20		Pork products / Produits de porc
320		2008/04/21	Establishment closed / Établissement fermé
376	2008/06/02		Pork products / Produits de porc
463		2010/04/24	Establishment closed / Établissement fermé
474		2009/03/27	Establishment closed / Établissement fermé
493		2008/09/02	Establishment closed / Établissement fermé
537		2009/04/14	Establishment closed / Établissement fermé

Establishment number/ Numéro de l'établissement	Date added / Date ajoutée	Date deleted / Date supprimée	Remarks / Remarques
642	2008/12/23		Pork products / Produits de porc
* 677 *		2010/06/10	Establishment Closed / Établissement fermé
680	2010/03/05		Pork products / Produits de porc