



Ottawa, Ontario

K1A 0Y9

2011-07-14

MEAT HYGIENE DIRECTIVE:

2011 - 34

SUBJECT:

Chapter 11 - Section 11.7.3 - Singapore

ENGLISH ELECTRONIC VERSION:

The changes have been made in the internal Meat eCertification System, where they are highlighted in red.

- Update to section 11.7.3.4 to reflect the new certification requirements for poultry meat in case of an outbreak of low pathogenic avian influenza and introducing new Annex B-1.

ENGLISH PRINT VERSION:

Please add Annex B-1 and replace the section on Singapore of Chapter 11 of your Manual of Procedures with the attached pages.

Note:

Export certificates and annexes are available to the CFIA inspection staff through Read Import Country Requirements (ICR) of Meat eCert.

Ottawa, Ontario

K1A 0Y9

2011-07-14

DIRECTIVE DE L'HYGIÈNE DES VIANDES :

2011 - 34

OBJET :

Chapitre 11 - Section 11.7.3 - Singapour

LA VERSION FRANÇAISE ÉLECTRONIQUE :

Les modifications ont été apportées dans le système interne de la Certification Électronique des Viandes. Ces modifications sont surlignées en rouge.

- Mise à jour de la section 11.7.3.4 reflétant les nouvelles exigences de certification des viandes de volaille lors d'une éclosion d'influenza aviaire faiblement pathogène, et introduction d'une nouvelle annexe B-1.

LA VERSION FRANÇAISE IMPRIMÉE :

Veillez ajouter l'Annexe B-1, ainsi que remplacer la section sur Singapour du Chapitre 11 de votre Manuel des Méthodes avec les pages ci-jointes.

À noter :

Les certificats d'exportation et les annexes sont à la disposition du personnel d'inspection de l'ACIA et peuvent être trouvés dans le module de Visionner les Exigences du Pays Importateur (EPI) de la Certification Électronique des viandes.

Dr. Richard Arsenault
Director
Meat Programs Division

Le Directeur
Dr. Richard Arsenault
Division des programmes des viandes

Att./p.j.

11.7.3 SINGAPORE

11.7.3.1 General information

A permit from the Agri-food & Veterinary Authority of Singapore is required for the importation of meat products into Singapore.

Meat products are subject to microbiological testing upon arrival in Singapore. Details that are available have been provided to each Area Office. The Area Offices can be contacted for further information.

Singapore has specific marking and labelling requirements. These can be obtained from the Agri-food & Veterinary Authority of Singapore. It is the responsibility of the exporter to ensure that these requirements are met.

Specific requirements apply to **chilled** pork. One of these requirements is that the chilled pork must be derived from gilts and castrates which have not been treated with nitrofurans, beta-agonists and porcine somatotrophin. With the exception of beta-agonists (see 11.7.3.2 (b) (ii)), the latter requirement is fulfilled on the basis of assurances provided by the CFIA that these substances are not allowed for veterinary treatment of food animals in Canada. The requirements over and above Canadian requirements are listed in subsection 11.7.3.2 below.

11.7.3.2 Import prohibitions or restrictions

- (a) The following products are not admitted in Singapore:
- meat products frozen for more than six months.

- (b) Chilled pork:

The additional requirements are as follows:

- (i) Meat from boars or ridglings is not allowed to be exported (MOP 11.6.5).
- (ii) Beta-agonists: as one beta-agonist is now approved for use in Canada (ractopamine), written procedures should be developed and implemented by the operator to give necessary guarantees that this requirement is met. The procedure will have to be acceptable to the Veterinarian in Charge (VIC).
- (iii) Treatment with chemical decontamination: with the exception of the use of chlorine (see note below), pork treated by chemical decontamination cannot be exported. Operators of establishments where such treatment is used must implement auditable procedures that are acceptable to the Veterinarian in Charge (VIC) to ensure that this requirement is met.

Note: Singapore authorities accept the use of chlorine on pork carcasses only, as per specifications of the MOP, Chapter 17. Chlorine **is not** permitted by Singapore authorities for application on cuts of meat.

- (iv) Packaging requirements: processing and packaging of meat products must ensure an extended shelf life (at least 6 weeks) for the products. The operator will have to provide a letter guaranteeing that the production is done under strict hygienic conditions, that the product is

vacuum packed (or otherwise packed, e.g., controlled atmosphere), and has a shelf life of over 6 weeks.

Written procedures to meet the above requirements must be developed and implemented by the operator and verified on an ongoing basis by the plant's quality control. The inspection staff is responsible for monitoring the operator's controls to ensure that only products meeting Singapore requirements are certified for export.

(c) Beef products (see also Annex F for specific requirements):

- Only boneless beef cuts (excluding any mechanically separated/recovered meat, processed meat products and offal) derived from animals of less than 30 months of age from approved establishments are eligible.
- Deboned beef cuts must be derived from cattle that were subject to official ante-mortem and post-mortem inspections.
- All ineligible tissues (brains, eyes, spinal cord, skull, vertebral column, tonsils and distal ileum, from cattle of all ages) must be removed in a hygienic manner to prevent contamination of eligible meat.
- Cattle from which the meat intended for export is derived must be born and raised in Canada or in a country approved by Singapore; the cattle are not suspect or confirmed Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) cases and are not suspect or confirmed cohorts of BSE cases; the cattle were not subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity or to a pithing process.
- Cattle from which the meat is derived must be identified in accordance with the requirements of Canada's national cattle identification program.
- Under thirty months (UTM) animals must be slaughtered separately from over thirty months (OTM) animals and before the slaughter of OTM cattle.
- Knives, steels and other tools, excluding carcass splitting saw, used to sever and remove the spinal cord must be used exclusively on carcasses of animals of less than 30 months of age.
- Beef establishments must receive prior approval from Singapore authorities.

Refer to Annex 1 for the list of approved establishments

Operators of establishments where beef products are manufactured for export to Singapore 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, and 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.

11.7.3.3 Specific or additional inspection procedures

Stand-alone cutting-boning, further processing and storage establishments, which are not normally supervised by an official veterinarian in Canada, must be visited periodically by an official veterinarian to satisfy the veterinary supervision requirements appearing on the certificates (Annex A, B, D and F). The frequency of the visits to such establishments by a veterinarian should be based on the complexity of operations conducted at the establishment and the compliance record of the establishment.

11.7.3.4 Additional certification

- a. In the case of pork products, Annex A must be issued.
- b. In the case of poultry products, Annex B must be issued.

Note: In case of outbreak of low pathogenic avian influenza, Annex B-1 shall be issued in addition to Annex B.

- c. In the case of prepared meat products containing both pork and poultry meat, both Annex A and B must be issued.

Note: In case of outbreak of low pathogenic avian influenza, Annex B-1 shall be issued in addition to the above documents.

- d. In the case of meat products containing less than 5% meat (pork, poultry or mutton) Annex C must be issued.
- e. In the case of canned meat products, Annex D must be issued.
- f. In the case of beef products, Annex F must be issued.

NOTE: As part of their import control program, Singapore tests imported ready-to-eat meat products for contamination with *Listeria monocytogenes*. When positive results are found, the importation of such product from the producing establishment is suspended until Singapore is satisfied that appropriate measures have been taken. The suspension applies only to ready-to-eat meat products. In order to avoid the suspension of an establishment for not ready-to-eat prepared meat products, **it is required that the words “Ready-to-eat” or “Not ready-to-eat” as appropriate, be written immediately after the product description of prepared meat products appearing on the export certificates.**

11.7.3.5 Special marking and packaging requirements

See 11.7.3.2 (b) (iv)

11.7.3.6 Other requirements

Canadian meat shipments exported through a port in a country from which Singapore doesn't import meat or meat product (e.g., transshipment through Japan or Hong Kong) shall:

- (a) be in a refrigerated container sealed under the authority of an inspector;

- (b) be sealed with an official seal, serially numbered, and the seal number shall be recorded on Form CFIA/ACIA 1454;
- (c) have the seal intact on arrival in Singapore; failing that, the shipment will not be accepted;
- (d) the temperature record charts for the time period of shipment of the refrigerated container to Singapore shall be produced for examination; and
- (e) the container must not remain in the transshipment port for more than 14 days.

11.7.3 SINGAPOUR

11.7.3.1 Généralités

Les importateurs doivent détenir un permis de l'Agri-food & Veterinary Authority of Singapore pour l'importation des produits de viande à Singapour.

Les produits de viande sont soumis à une analyse microbiologique à leur arrivée à Singapour. Les détails connus ont été fournis à chaque Centre opérationnel. Communiquer avec ces Centres opérationnels pour obtenir de plus amples renseignements.

Singapour a des exigences de marquage et d'emballage spécifiques. Ces exigences peuvent être obtenues de l'Agri-food & Veterinary Authority of Singapore. Il relève de la responsabilité de l'exportateur de s'assurer que ces exigences soient rencontrées.

La viande de porc **réfrigérée** fait l'objet d'exigences particulières. Elle doit notamment provenir de jeunes truies et de castrats qui n'ont pas été traités avec des nitrofuranes, des bêta-agonistes ou de la somatotrophine porcine. À l'exception des bêta-agonistes (voir 11.7.3.2 (b) (ii)), cette dernière exigence est satisfaite sur la base d'une assurance fournie par l'ACIA que ces substances ne sont pas autorisées pour traitement vétérinaire des animaux pour alimentation humaine au Canada. Les exigences de Singapour qui surpassent les exigences canadiennes sont décrites à la sous-section 11.7.3.2 ci-après.

11.7.3.2 Interdictions ou restrictions d'importation

- (a) Les produits suivants ne sont pas admissibles à Singapour :
- les produits de viande congelés depuis plus de six mois.
- (b) Porc réfrigéré :

Les exigences additionnelles sont les suivantes :

- (i) La viande qui provient de verrats et de semi-castrats ne peut être exportée. (MDM 11.6.5).
- (ii) Bêta-agonistes : étant donné qu'un bêta-agoniste est maintenant approuvé pour utilisation au Canada (ractopamine), l'exploitant devrait élaborer et mettre en œuvre une procédure écrite garantissant le respect de cette exigence et cette procédure doit être jugée acceptable par le vétérinaire en chef (VEC).
- (iii) Traitement par décontamination chimique : sauf pour le chlore (voir note ci-bas), le porc traité avec un décontaminant chimique ne peut être exporté. Il faut que l'exploitant d'un établissement où l'on utilise une méthode de décontamination chimique ait mis en place une procédure auditable garantissant le respect de cette exigence et cette procédure doit être jugée acceptable par le vétérinaire en chef (VEC).

Remarque : Les autorités de Singapour acceptent l'utilisation de chlore seulement sur les carcasses de porc, selon les spécifications du MDM, chapitre 17. Le chlore **n'est pas** permis par les autorités de Singapour pour application sur les coupes de viandes.

- (iv) Les exigences d'emballage : les produits de viande doivent être transformés et emballés d'une manière assurant leur conservation prolongée (au moins 6 semaines); l'exploitant doit fournir une lettre garantissant que la production

s'effectue avec des précautions sanitaires rigoureuses, que le produit est emballé sous vide (ou autrement conditionné, p. ex. sous atmosphère contrôlée) et que sa durée de conservation est de plus de 6 semaines.

L'exploitant doit avoir élaboré et mis en œuvre des procédures écrites et celles-ci doivent être vérifiées sur une base continue par le biais des contrôles de la qualité de l'établissement. Le personnel d'inspection doit surveiller les contrôles mis en place par l'exploitant pour s'assurer que seuls des produits conformes aux exigences de Singapour sont certifiés pour exportation vers ce pays.

(c) Produits de bœuf (voir aussi l'annexe F pour les exigences spécifiques) :

- Seules les coupes de bœuf désossées (excluant la viande séparée/récupérée mécaniquement, les produits transformés et les abats) issues d'animaux âgés de moins de 30 mois et provenant d'établissements approuvés sont éligibles.
- Les coupes de viande désossées doivent être issues d'animaux soumis à une inspection officielle ante-mortem et post-mortem.
- Tous les matériaux inéligibles (encéphales, yeux, moelles épinières, crânes et colonnes vertébrales, amygdales et la partie distale de l'iléon provenant de bovins de tous âges) doivent être retirés de manière hygiénique en prévenant la contamination de la viande éligible.
- Les bovins dont est issue la viande destinée à l'exportation doivent être nés et élevés au Canada ou dans un pays approuvé par Singapour; les bovins ne sont pas soupçonnés ou atteints d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) et ne sont pas soupçonnés ou confirmés cohortes de cas d'ESB; les bovins n'ont pas été étourdis, préalablement à leur abattage, à l'aide d'un engin injectant de l'air ou un gaz comprimé dans leur boîte crânienne, ni soumise aux jonchages.
- Les bovins dont provient la viande étaient identifiés conformément aux exigences du programme canadien d'identification des bovins.
- Les animaux de moins de 30 mois (MTM) doivent être abattus séparément des animaux de 30 mois et plus (PTM) et avant l'abattage de ces derniers.
- Les couteaux, fusils, et autres outils, sauf la scie pour fendre la carcasse, utilisés pour couper ou retirer la moelle épinière doivent être utilisés exclusivement pour les carcasses d'animaux de moins de 30 mois.
- Les établissements de boeuf doivent obtenir l'autorisation préalable des autorités de Singapour.

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

L'exploitant d'un établissement où des produits de bœuf sont fabriqués pour exportation à Singapour 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.

11.7.3.3 Modalités particulières ou supplémentaires d'inspection

Les établissements autonomes de découpe/désossage, de transformation et les entrepôts, qui ne sont pas normalement sous supervision vétérinaire au Canada, doivent être visités périodiquement par un vétérinaire officiel afin de répondre aux exigences de supervision vétérinaire tel que stipulé sur les certificats (annexes A, B, D et F). La fréquence des visites aux établissements par un vétérinaire devra être basée sur la complexité des opérations s'effectuant à l'établissement et sur le niveau de conformité de l'établissement.

11.7.3.4 Exigences supplémentaires de certification

- a. Dans le cas des produits de porc, il faut émettre l'annexe A.
- b. Dans le cas des produits de volaille, il faut émettre l'annexe B.

Note : Dans le cas d'un épisode d'influenza aviaire faiblement pathogène, l'annexe B-1 devra être émise, en plus de l'annexe B.

- c. Dans le cas des produits de viande préparés contenant du porc et viande de volaille, il faut émettre les annexes A et B.

Note : Dans le cas d'un épisode d'influenza aviaire faiblement pathogène, l'annexe B-1 devra être émise, en plus des documents mentionnés ci-dessus.

- d. Dans le cas des produits de viande contenant moins de 5 % de viande (porc, volaille ou mouton), il faut émettre l'annexe C.
- e. Dans le cas des produits de viande en conserve, il faut émettre l'annexe D.
- f. Dans le cas des produits de viande de bœuf, il faut émettre l'annexe F.

REMARQUE : Dans le cadre de son programme de contrôle des importations, Singapour teste les produits de viande prêts-à-manger pour s'assurer qu'ils ne sont pas contaminés par *Listeria monocytogenes*. Lorsqu'il obtient des résultats positifs, Singapour suspend l'importation de ces produits depuis l'établissement qui les a fabriqués jusqu'à ce qu'il soit convaincu que des mesures correctives appropriées ont été prises. La suspension ne s'applique qu'aux produits de viande prêts-à-manger. Afin d'éviter une suspension pour des produits de viande non prêts-à-manger, **il faut inscrire les mots « prêt-à-manger » ou « non prêt-à-manger », selon le cas, immédiatement après la description des produits de viande préparés apparaissant sur les certificats d'exportation.**

11.7.3.5 Exigences spéciales de marquage et d'emballage

Voir 11.7.3.2 (b) (iv)

11.7.3.6 Autres exigences

Le transbordement d'envois de viande canadienne dans un port d'un pays duquel Singapour n'importe pas de viande ou de produits de viande (p. ex. Japon, Hong Kong) doit être effectué conformément aux exigences suivantes :

- (a) utilisation d'un contenant réfrigéré scellé avec l'autorisation d'un inspecteur;
- (b) apposition d'un scellé officiel comportant un numéro de série et inscription de ce numéro sur le formulaire CFIA/ACIA 1454;
- (c) arrivée à Singapour d'un envoi dont le scellé est intact, à défaut de quoi l'envoi sera refusé;
- (d) production, pour examen, des relevés de température effectués pendant la période d'expédition du contenant réfrigéré vers Singapour; et,
- (e) le contenant ne doit pas demeurer dans le port de transbordement plus de 14 jours.