



Ottawa, Ontario

K1A 0Y9

2011-07-14

MEAT HYGIENE DIRECTIVE:

2011 - 35

SUBJECT:

Chapter 11 - Section 11.7.3 - Australia

ENGLISH ELECTRONIC VERSION:

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

Update to sections 11.7.3.2.2 (b) and 11.7.3.4 (d) to reflect the new requirements for rendered animal fat.

ENGLISH PRINT VERSION:

Please replace the section on Australia 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 - 35

OBJET :

Chapitre 11 - Section 11.7.3 - Australie

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 des sections 11.7.3.2.2 (b) et 11.7.3.4 (d) afin de refléter les nouvelles exigences concernant le gras animal fondu.

LA VERSION FRANÇAISE IMPRIMÉE :

Veillez remplacer la section sur l'Australie du chapitre 11 de votre Manuel des Méthodes avec les nouvelles 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 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 – Bovine Spongiform Encephalopathy (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 meat:**

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 permanently 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 be removed and the meat must be 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.

i) 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.

ii) Canned pork meat:

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 requirements must be met:

During the rendering process, the animal fat is maintained at a temperature of not less than 120°C for a continuous period of not less than 30 minutes **or is subjected to other alternative heat treatments as outlined in the import permit issued by the Australian authorities.**

An attestation 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, must be provided to CFIA and kept on file by the veterinarian in charge or the inspector in charge (VIC/IIC).

Note: The Australian authorities may approve alternative heat treatments. The alternative heat treatments and/or other certification requirements will be outlined in the import permit issued by the Australian authorities. The import requirements are subject to change with out prior notification. The applicant is responsible to ensure that the certification issued by the CFIA reflects the certification requirements imposed by the import permit. For additional certification requirements, please contact your Area Program Specialist – Export.

(c) Poultry meat - fresh/frozen:

Poultry meat (fresh or frozen) derived from domestic or wild birds are 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 an 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 have 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 meat:

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 have 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:

Note: As indicated in section 11.7.3.2.2 (b), certification requirements are subject to change without prior notification.

(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 suivant : 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 - encéphalopathie spongiforme bovine (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 de 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 séparé 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 et telle que décrite 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-dessus, 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 no. 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 est maintenu à une température d'au moins 120 °C pendant une période ininterrompue d'au moins 30 minutes **ou il est soumis à des**

traitements alternatifs à la chaleur, et ce, tel qu'indiqué dans le permis d'importation délivré par les autorités australiennes.

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 doit être fournie à l'ACIA et conservée en dossier par le vétérinaire-en-chef ou l'inspecteur-en-chef (VEC/IEC).

Note : les autorités australiennes peuvent approuver des traitements alternatifs par la chaleur. Les traitements alternatifs par la chaleur et/ou les autres exigences de certification seront indiqués dans le permis d'importation délivré par les autorités australiennes. Les exigences d'importation sont sujettes à changement sans préavis. Le demandeur doit s'assurer que la certification délivrée par l'ACIA reflète les exigences de certification imposées par le permis d'importation. Pour obtenir les exigences de certification additionnelles, s'il vous plaît vous adresser à votre spécialiste du programme d'exportation de votre centre opérationnel.

(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 le 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 le 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-dessus.

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 :

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

- (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.

La déclaration du fabricant qui 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
- (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 rempli et joint au document émis par les autorités australiennes et intitulées « 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 conserve 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 :

Note : Tel qu'indiqué dans la section 11.7.3.2.2 (b), les exigences de certification sont sujettes à changement sans préavis.

(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 et 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.