



Ottawa, Ontario

K1A 0Y9

2011-08-18

**MEAT HYGIENE DIRECTIVE:**

2011 - 36

**SUBJECT:**

Chapter 11 - Section 11.7.3 - Japan

**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 and introducing the new Annex K. Also introducing Annex K-1 to be used in the case of an outbreak of low pathogenic avian influenza.

**ENGLISH PRINT VERSION:**

Please add Annex K and Annex K-1 and replace the section on Japan 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

2011-08-18

**DIRECTIVE DE L'HYGIÈNE DES VIANDES :**

2011 - 36

**OBJET :**

Chapitre 11 - Section 11.7.3 - Japon

**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 afin de refléter les nouvelles exigences de certification requises pour la viande de volaille et introduction de la nouvelle annexe K. De plus, introduction de la nouvelle annexe K-1 en cas d'éclosion d'influenza aviaire faiblement pathogène.

**LA VERSION FRANÇAISE IMPRIMÉE :**

Veillez ajouter l'annexe K et l'annexe K-1, ainsi que remplacer la section sur le Japon 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 JAPAN

## 11.7.3.1 General information

- (a) Organs such as hearts, livers and kidneys may be exported.
- (b) Hog stomachs may be exported, scalded or unscalded.
- (c) Small and large swine intestines may be exported as edible meat products to Japan. They must be thoroughly washed, preferably with chilled running water; scalding is not mandatory.
- (d) Achilles tendons and ligamenta nuchae may be prepared as edible products for export to Japan.
- (e) Non gravid uteri from gilts may be prepared for export to Japan (See 11.7.3.2 (e)).
- (f) Japan has made an exemption for imports of non-ruminant meat products by tourists, when the meat is intended for their personal consumption, in that the normal certification is not required if the following requirements are met in full:
  - (i) The product must enter Japan as it was packaged at the time of preparation in a federally inspected establishment;
  - (ii) The package must be labelled to include the name of the product, the name and address of the packer or distributor, the statement of the quantity of contents and the official Inspection Legend including the official establishment number;
  - (iii) The label must bear the following statement immediately below the product name:

"The meat contained herein is for personal use only and not for sale. It is derived from animals that received ante-mortem and post-mortem inspection and were found sound and healthy and have been inspected and passed as provided by the Canadian *Meat Inspection Act and Regulations*."

For your information, the following is an example of the label:

Canada Inspection Legend	
Est. No.	Name of the product
The meat contained herein is for personal use only and not for sale. It is derived from animals that received ante-mortem and post-mortem inspection and were found sound and healthy and has been inspected and passed as provided by the Canadian <i>Meat Inspection Act and Regulations</i> .	
Packed by:	
Address: .....	Net weight: .....

- (iv) The required labelling must be applied to the carton by a printed adhesive label that will tear if removed, and must be so placed on the carton that the label would be destroyed if the package is opened between the time of packaging at the producing establishment and the time of inspection at the Japanese port of entry;

- (v) Unless otherwise informed by the Japanese authorities the maximum weight permitted for such a tourist package for personal consumption would be 22.5 kg; and
- (vi) It is not necessary for the exporter to accompany the goods;
  
- (g) Mandatory labelling requirements of prepackaged meat products. The importer is responsible by law to meet the Japanese applicable requirements. Labelling according to these requirements could be done either in Canada or in Japan at the discretion of the importer.
  
- (h) The information in section 11.7.3.2 (f) is included for information purposes only. The exporters/importers are responsible to ensure that applicable Japanese requirements are met when exporting prepared meat products.

### 11.7.3.2 Import prohibitions or restrictions

#### (a) Requirements applicable to imported products:

- (i) Meat products (pork and poultry only) imported from the United States may be used in the manufacture of meat products destined for Japan;
  
- (ii) Imported meat products are not allowed to be used as an ingredient in meat products destined for Japan unless the Official Meat Inspection Certificate issued by the USDA provides the following information/declaration as applicable:
  - “The meat and/or meat products described herein were processed under sanitary conditions in accordance with laws and regulations of the USDA. The laws and regulations of the USDA have been deemed to be equivalent to the inspection laws of Japan”.
  
  - Name, address and establishment number of the slaughterhouse and processing plant and the date of slaughter and processing as applicable. A range of days is acceptable;
  
  - In the case of pork (from the United States), “The United States is free of hog cholera; vaccination against hog cholera is prohibited; and importation of pigs vaccinated against hog cholera is prohibited”;
  
  - In the case of poultry meat (from the United States) “There has been no outbreak of fowl pest (fowl plague) for at least ninety (90) days in the United States. Further, in the area where birds for export meat were produced (such an area being within a minimum radius of 50 kilometres from the production farm) Newcastle disease, Fowl cholera, or other such serious infectious fowl diseases as recognized by the government of the United States have not occurred for at least ninety (90) days”;

**NOTE:** The import requirements described in this sub-section are not Canadian import requirements. They are outlined only to provide guidance to interested parties when imported products are included in products destined for Japan. It is the responsibility of the exporter/importer to ensure that the applicable import declaration/information is made available to the CFIA.

**(b) Eligibility of establishments****(b) 1. Basic Requirements**

All establishments (other than casing handling facilities to which additional restrictions outlined below in paragraph (b) (2) apply and beef establishments which are subject to the additional requirements outlined in paragraph (b) (3), below) under federal inspection are considered as being eligible to export meat products to Japan with the exception of establishments that receive raw meat products, including animal casings, from countries not eligible to export such products to Japan due to animal health restrictions.

Canadian registered slaughtering or processing establishments that receive or otherwise handle raw beef from Uruguay become non eligible to export meat products derived from cloven-hoofed animals to Japan.

**\*Refer to Annex D for the list of establishments not eligible to export meat products derived from cloven-hoofed animals to Japan\***

Meat products derived from cloven-hoofed animals from those establishments must not be present in establishments that wish to keep their privileges to export meat products derived from cloven-hoofed animals to Japan.

Raw beef from Uruguay may be received and stored in storage facilities provided they are stored separately from products derived from cloven-hoofed animals destined for export. The separation would include: separate stacking of the packaged products not in contact with eligible packaged products; and clear identification of the non eligible product with respect to its origin and export restrictions. The CFIA Inspector in Charge (IIC) of the cold store will monitor the operator's control procedures to verify that the storage of non eligible meat products is being done in the prescribed manner.

Inventory records must be maintained by all operators regarding the origin of the beef present in the establishment and the destination of the meat products derived from beef shipped from the establishment. These records should be made available to the IIC upon request.

**NOTE:** The list of countries eligible to export certain meat products to Canada but not to Japan is subject to change. A country currently eligible to export meat products derived from cloven-hoofed animals to Japan may become non eligible without prior notice. Operators of registered slaughter or processing establishments eligible to export meat derived from cloven-hoofed animals or supplying establishments eligible to export such products to Japan should keep this point in mind when making the decision to receive imported meat products derived from cloven-hoofed animals in their facility.

**(b) 2. Additional requirements applicable to establishments preparing meat products in casings destined to Japan**

For approval purposes, the Japanese Animal Health Authorities require to be notified of the name, address and registration number of Canadian establishments handling natural casings derived from bovine, sheep and goat and that are exporting products in casings to Japan (e.g., sausage manufacturing establishments).

In order to obtain approval, controls on the origin of natural casings derived from bovines, sheep and goats must be implemented to satisfy the Japanese requirements. Natural casings derived from bovine, sheep and goats handled at an approved facility must only originate from a country that has not reported any indigenous cases of Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE). All European Union countries are excluded as country of origin for

such casings. Australia and New Zealand are approved to export such casings to Canada and to Japan. Import certificates should be kept on file to demonstrate the origin of the natural casings derived for bovines, sheep and goats used at the establishment. In the case of such casings supplied by another Canadian establishment, the latter must appear on the list of casing handling establishments approved by Japan.

Inventory records must be maintained by operators regarding the origin of the natural casings derived from bovines, sheep and goat present in the establishment. These records should be made available to the IIC upon request.

Requests for approval should be submitted using Annex I, Chapter 11 (Introduction).

**\*Refer to Annex 1 for the list of approved establishments\***

**(b) 3. Additional requirements applicable to beef establishments**

- (i) Establishments must be operating in compliance with Canadian requirements and additional Japanese requirements outlined in Annex F of this section.
- (ii) Establishments must be slaughter establishments. However, where the slaughter establishment does not have cutting/boning facilities on site, stand-alone cutting/boning establishments that belong to the same company can also be considered acceptable for approval.
- (iii) The following approval procedures will be followed to confirm compliance with applicable requirements before an establishment can be designated by the CFIA as eligible to export to Japan:
  - The operator must apply for approval by completing part 1 of Annex G. With the application for approval presented to the Veterinarian in Charge (VIC) or IIC the operator must provide relevant written procedures to demonstrate compliance with requirements prescribed in Annex F. The procedures must include monitoring, verification, record-keeping activities and deviation procedures which must be auditable and effective.
  - The VIC or IIC evaluates the written procedures submitted, assesses if they are complete, in compliance with applicable requirements and are effective and verifiable. When found acceptable, the IIC completes part two (2) of the application form and contacts the Regional Veterinary Officer (RVO) to inform him/her accordingly so that he/she can conduct his/her own evaluation of the compliance status of the establishment.
  - A RVO<sup>1</sup> will perform an inspection of the establishment in operation to evaluate its compliance with Japanese requirements. The responsible Regional Director (RD) must be present during the on-site visit to carry out the outreach part of the visit. The Export Audit Check List (Japan Beef shown in Annex H) will be completed by the RVO when performing the evaluation. At the time of that on-site inspection, a mock-up operation would be considered satisfactory for evaluation purposes, since the products will not be considered eligible to export to Japan at this stage. The RVO will inform the operator of his/her findings.
  - When the RVO is satisfied that the facilities, operations and CFIA inspection, including verification activities, comply with the requirements, section (3) of the application will be completed and the form along with Annex H will be forwarded to the Area Office-Program Network Export Specialist.

---

<sup>1</sup> The RVO can be replaced by a Program Network Specialist to perform this evaluation.

- The Area Office AO-Program Network Export Specialist will review the documents submitted and when found satisfactory, arrangements will be made with an external auditor for conducting an on-site audit to verify that the written procedures and their implementation are in compliance with applicable Japanese requirements including the CFIA verification activities, the designation and export procedures. The information on the scheduling of the audit will be forwarded to the RVO. The RVO will inform the VIC/IIC accordingly who will in turn inform the operator. The external audit should be performed with the RVO who conducted the evaluation described at the previous point and while the establishment is operating as per **all** applicable Japanese requirements. When satisfied that all applicable requirements are met, the external auditor will complete part 4 of the application and will give a copy to the RVO. The RVO will forward it to the Director of the Meat Programs Division (MPD) through the AO-Program Network Export Specialist.
- The External Auditor<sup>2</sup> will provide a report of his/her findings and conclusions to the Director of the MPD. The Director of the MPD will request a meeting of the Review Committee for Designation to review the application information (Annex G and Annex H) and the report of the external auditor. When the Committee is satisfied that the applicable designation procedures were followed, the Chief Veterinary Officer of Canada (CVO) will complete part five (5) of the application on behalf of the Committee. The Director of MPD will then notify the Japanese authorities of the designation of the establishment as being eligible to export beef products to Japan effective as of the date of confirmation of compliance by the external auditor (as indicated in part four (4) of Annex G). No export certification will be provided until the Director of the MPD has officially informed the Japanese authorities of the designation of the establishment.
- The Director of the MPD will maintain a list of designated establishments and inform all concerned whenever the list is amended.

**\*Refer to Annex 1 for the list of approved establishments\***

**NOTE:** Japanese officials can be expected to conduct on-site inspections of establishments that have been designated by the CFIA to verify compliance with applicable requirements.

**(b) 4. Additional requirements applicable to establishments exporting natural casings to Japan**

For approval purposes, the Japanese Animal Health Authorities require to be notified of the name, address and registration number of Canadian establishments interested in exporting natural casings derived from pigs or ruminants to Japan.

Conditions for approval are as follows:

- Implementation of controls on the origin of natural casings handled in the establishment in accordance with the Japanese requirements. In the case of imported natural casings, this includes obtaining additional certification from the authorities of the exporting country that specifies the countries and certifies that the animals from which the casings are derived were born and raised in that country, and that the casings are eligible for export to Japan. For example, the certification could state “The casings are derived from animals which have been

---

<sup>2</sup> The External Auditor is engaged and authorized to perform this work under the terms of a contract arranged by the Meat Programs Division. External Auditors are selected on the basis of their knowledge of the CFIA meat inspection program, experience in meat inspection and in the auditing of slaughter and processing establishments and meat inspection programs.

born and raised in (name of the country) and are eligible for export to Japan.”

- Natural casings derived from bovines, sheep and goats handled at the establishment must not originate from the following countries (excluded by Japan as countries of origin of natural ruminant casings): Austria, Belgium, Canada, Czech Republic, Denmark, Finland, France, Germany, Greece, Ireland, Israel, Italy, Liechtenstein, Luxembourg, Netherlands, Poland, Portugal, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, the United Kingdom, and the United States of America.
- Import certificates should be kept on file to demonstrate the origin of the natural casings derived for bovines, sheep or goats handled at the establishment.
- In the case of such casings supplied by another Canadian establishment, the latter must appear on the list of establishments approved by Japan appearing in this section.
- Inventory records must be maintained by operators regarding the origin of the natural casings present in the establishment. These records should be made available to the IIC upon request.

Requests for approval should be submitted using Annex I, Chapter 11 (Introduction).

As of July 5, 2010, no establishments are listed in Annex 1.

**(c) Requirements applicable to beef products**

- (i) Beef products must be derived from animals born and raised in Canada or born in the United States and imported for feeding/fattening and slaughter in Canada. Beef products derived from animals imported for immediate slaughter are not eligible for export to Japan at this time.
  - (ii) Only chilled or frozen beef products derived from animals aged 20 months or less are eligible for export to Japan.
  - (iii) The following tissues/products are not eligible for export to Japan:
    - the head, excluding tongue and cheek meat;
    - the palatine and lingual tonsils;
    - the spinal cord and dura mater;
    - the distal ileum;
    - the vertebral column, including the dorsal root ganglia, but excluding the vertebrae of the tail, the transverse processes of the thoracic and lumbar vertebrae, and the wings of the sacrum;
    - processed beef products;
    - ground beef; and
    - finely textured beef and mechanically separated meat (MSM)
- (d) Japan does not allow the use of sodium metasilicate, sodium persulfate or calcium oxide as ingredients in stomach and beef tripe scalding compounds. Sodium gluconate may be used.**
- (e) Uteri which show enlargement or hyperemia from physiological or pathological processes on visual inspection or palpation shall be rejected. Uteri found satisfactory for export shall be drained, chilled, packed and frozen. Freezing without prior chilling is not acceptable.**

(f) **It is permitted to export cured non-ruminant meat products (curing may be followed by smoking and/or drying) to Japan provided the following criteria are met:**

(i) Raw meat

- only pork excluding viscera may be used;
- the raw meat must be handled in a sanitary manner to minimize bacterial loads;
- the pH of the raw meat must be below 6.0; and
- during preparation, following initial carcass chilling, the temperature of the raw meat shall not exceed 10°C.

(ii) Curing methods and procedures

- dry curing - 6% or more of salt (NaCl) and 200 ppm of sodium nitrite ( $\text{NaNO}_2$ ) shall be added, by weight ratio, to the raw meat;
- pickle curing – (by immersion or by pumping). The pickle must contain 15% or more NaCl and 200 or more ppm  $\text{NaNO}_2$  (In the case of immersion pickling, the raw meat must be completely covered);
- any combination of the above methods is permitted (see also finished product);
- during curing the meat shall be kept at a temperature of 5°C or less;
- the meat shall be cured to rapidly achieve a water activity ( $A_w$ ) below 0.96;
- desalting - if necessary, cured meat may be desalted in continuously changing potable water, the temperature of which is not to exceed 5°C.

(iii) Smoking and/or drying

Cured meat is to be smoked and/or dried at a temperature below 20°C or above 50°C. The cured meat shall be finally smoked and/or dried at an  $A_w$  below 0.94.

(iv) Finished product

Cured meat products must be free of coliforms and have an  $A_w$  of 0.96 or less and be maintained at a temperature of 5°C or less.

Smoked or dried, cured meat products must be free of coliforms and have an  $A_w$  below 0.94 and be maintained at a temperature of 10°C or less.

Fully dried, cured meat products not requiring refrigerated storage must be free of coliforms and have an  $A_w$  of 0.86 or less. The level of residual  $\text{NO}_2$  must not exceed 70 ppm.

(v) Preservatives in processed meat products

In addition to nitrites, the use of erythorbic acid and sodium erythorbate is permitted. Japan permits the use of sorbic acid and potassium sorbate up to 2,000 ppm.

**NOTE: The sale of a preserved meat product containing sorbic acid or potassium sorbate or both is prohibited in Canada.**

(vi) Processed meat products

It is the manufacturer/exporter's responsibility to ensure that recipes and labels of processed meat products meet the Japanese applicable requirements. All processing aids/flavours and/or food additives and/or food preservatives must be authorized by the [Japanese Ministry of Health, Labour and Welfare](#) (MHLW) and applicable requirements of the Food Sanitation Law for inclusion in processed meat products.

- (g) **Export of irradiated meat to Japan is not permitted.**
- (h) **Importation of meat products derived from ruminants other than cattle (e.g.: cervidae, bison) from Canada is prohibited.**
- (i) **The Japanese Ministry of Health, Labour and Welfare prohibits the use of natural casings derived from bovines (even when originating from a BSE free country) and of collagen casings derived from bovine material in the preparation of sausages destined for the Japanese market. Those restrictions are in addition to the animal health restrictions applicable to casings outlined in 11.7.3.2 (b) 1 and 2 above.**

### **11.7.3.3 Specific or additional inspection procedures**

The operator is responsible for maintaining records on non-ruminant animals imported for slaughter at the establishment. The records shall be kept for at least two years.

When imported meat products are handled in the establishment where meat products are destined to Japan, the operator is responsible to develop and implement procedures to ensure that the Japanese requirements are met. The procedures must be monitored on an ongoing basis.

The operator is responsible for maintaining inventory/production records (country, species, quantity, date of entry/processing/shipping) of imported products brought to the establishments and for keeping these records for a period of two years. Production records for products of Canadian origin must be kept for two years as well.

The procedures developed by the operator must be reviewed and accepted by the VIC/IIC. Periodic verifications of compliance with specific Japanese requirements must be conducted by the VIC/IIC. When the exporting establishment fails to meet the applicable requirements, corrective action needs to be taken or steps should be taken to remove the establishment from the list of establishments eligible to export to Japan (Additional requirements for beef products are outlined in Annex F).

In the case of production of beef, specific additional inspection procedures apply:

- designation of establishments (see section 11.7.3.2.(b)(3));
- supervision of establishments (see section 2.2 of Annex F);
- supervision of the production of the beef destined to Japan (see section 2.1 of Annex F);
- supervision over the movement of eligible beef between establishments (see section 1 (c) and 2.1 of Annex F); and
- export verification procedures (see section 1 (d) and 2.1 of Annex F).

### **11.7.3.4 Additional certification**

- (a) In addition to Form CFIA/ACIA 1454, a Sanitary Health Certificate (Red Meat) - CFIA/ACIA 1482 (Annex A) shall be issued for each shipment of red meat. The original copy of this certificate shall accompany the original copy of form CFIA/ACIA 1454.

Further, in the case of pork, the following declaration must appear in the space for additional certification of CFIA 1454/ACIA: "Canada is free from hog cholera, vaccination against hog cholera is prohibited in Canada and the importation of live swine and fresh pork from a hog cholera-infected country and from countries vaccinating against hog cholera is prohibited in Canada."

- (b) In addition to Form CFIA/ACIA 1454, a Sanitary Health Certificate (Poultry) CFIA/ACIA 4367 (Annex B) and Annex K shall be issued for each shipment of poultry meat. The original annexes shall accompany the original CFIA/ACIA 1454.

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

- (c) For meat products containing red and poultry meat the Form CFIA/ACIA 1454 and a Sanitary Health Certificate (Red Meat) shall be issued for each shipment. The applicable animal health declarations (e.g. declaration in point (a) in the case of pork and declaration in point (b) in the case of poultry meat) should be included. Form CFIA/ACIA 1454 shall also have the following endorsement in the box *Additional Certification*:

“The meat described herein was derived from poultry which have been examined and found by ante-mortem and post-mortem veterinary inspection to be free from diseases designated by laws of Japan and suitable in every way for human consumption in Canada. The meat was handled in a sanitary manner only in accordance with Canadian laws and regulations”.

In cases where insufficient space is available, the additional attestations should be provided on separate CFIA letterhead (with a reference to the number of the corresponding certificate CFIA/ACIA 1454).

- (d) Meat products from game animals are subject to the same certification procedures as outlined under (a), (b) and (c) as applicable.
- (e) In the case of beef products, Annex C must be issued.
- (f) In the case of meat products exported in casing to Japan, Annex E must be issued in addition to applicable certificates mentioned above.
- (g) In the case of natural ruminant casings, Annex E-1 must be issued
- (h) In the case of natural pig casings, Annex E-2 must be issued.
- (i) In the case of rabbit meat, Annex J of Chapter 11 (Introduction) must be issued. It is the responsibility of the slaughterhouse operator to ensure that supporting documentation is obtained from the supplier of the rabbits to permit endorsement of the statement “derived from rabbits which were born and raised in Canada”. These supporting documents (e.g. a producer/breeder’s affidavit or a flock sheet) are to be kept on file at the slaughterhouse and must be made available to the inspector before an export is authorized.

**NOTES:**

- **Please note that the information to be entered in the box “Date of Inspection” is the date of final inspection of export consignment prior to shipping.**
- **When imported meat is used in the production of meat products destined to Japan, a copy of the official meat inspection certificate covering imported products (as described in section 11.7.3.2 and 11.7.3.3) must be attached to the export certificate presented for signature. In addition, in the box “Number, Name and Address of the Slaughter Plant” of forms CFIA/ACIA 1482 or 4367 as applicable, the following sentence should be included: “Meat imported from (Name of the country) under certificate no.:**

(indicate certificate number) attached.” In the case that the space in the box “Number, Name and Address of the Slaughter Plant” is not sufficient to take all the required information, it should be provided on a separate CFIA letterhead paper bearing the words “addendum to certificate no.” (Indicate certificate number). This addendum must be signed by the veterinarian who signed the export certificates. Copies of all documents must be kept on file by the inspector who delivered the certificate.

- The name and location address of the establishments indicated on all official CFIA forms must exactly reflect the [list of federally registered meat establishments and their licensed operators](#).

#### **11.7.3.5 Special marking and packaging requirements**

All containers of pig pancreas glands for export to Japan must have the foreign export stamp marked on the outside panel. It will not be sufficient to mark them with the statement “For Medicinal (or Pharmaceutical) Purposes”.

#### **11.7.3.6 Other requirements**

Exported meat transported through third countries shall be put in a container sealed with an official CFIA seal.

## 11.7.3 JAPON

## 11.7.3.1 Généralités

- (a) Des organes tels que le cœur, le foie et les reins peuvent être exportés.
- (b) Les estomacs de porc peuvent être exportés, qu'ils soient échaudés ou non.
- (c) L'intestin grêle et les gros intestins de porc peuvent être exportés au Japon comme produits comestibles. Ils doivent être lavés à fond, de préférence à l'eau courante froide; l'échaudage n'est pas obligatoire.
- (d) Les tendons d'Achille et les ligaments de la nuque peuvent être préparés comme produits comestibles pour l'exportation au Japon.
- (e) Les utérus de truies non gravides peuvent être préparés pour l'exportation au Japon (voir 11.7.3.2 (e)).
- (f) Le Japon prévoit une exemption pour des produits de viande, autres que ceux provenant de ruminants, importés par des touristes pour leur consommation personnelle. Ainsi, une certification en bonne et due forme n'est pas requise lorsque les exigences ci-après sont entièrement respectées :
- (i) Le produit est importé au Japon dans l'emballage où il a été placé au moment de sa préparation dans un établissement sous inspection fédérale;
  - (ii) L'étiquette apposée sur l'emballage indique le nom du produit, le nom et l'adresse de l'emballleur ou du distributeur, la déclaration sur la quantité du contenu et l'estampille d'inspection des viandes officielle, y compris le numéro officiel de l'établissement;
  - (iii) La déclaration suivante apparaît sur l'étiquette, immédiatement en dessous du nom du produit :
- « La viande ci-incluse est pour un usage personnel seulement et non pour la vente. Elle provient d'animaux qui ont été soumis à une inspection ante-mortem et post-mortem, qui sont jugés sains et en santé et qui ont été inspectés et approuvés conformément à la *Loi* et au *Règlement sur l'inspection des viandes*. »

Voici un exemple d'étiquette à titre informatif :

Légende d'inspection des viandes du Canada	
N° de l'établ.	Nom du produit
La viande ci-incluse est pour un usage personnel seulement et non pour la vente. Elle provient d'animaux qui ont été soumis à une inspection ante-mortem et post-mortem, qui sont jugés sains et en santé et qui ont été inspectés et approuvés conformément à la <i>Loi</i> et au <i>Règlement sur l'inspection des viandes</i> .	
Emballé par :	
Adresse : .....Poids net ... ..	

- (iv) L'information d'étiquetage requise est apposée sur les boîtes sur un autocollant imprimé qui se déchirerait si on l'enlevait ou si on ouvrait les boîtes entre le moment de l'emballage dans l'établissement de fabrication et le moment de l'inspection au port d'entrée japonais;
- (v) À moins qu'il n'en soit spécifié autrement par les autorités japonaises, le poids maximum permis pour les emballages à l'usage personnel des touristes est de 22,5 kg; et
- (vi) Il n'est pas obligatoire que la marchandise soit accompagnée de l'exportateur;
- (g) Exigences d'étiquetage obligatoires applicables aux produits de viande préemballés. L'importateur est légalement responsable de satisfaire aux exigences japonaises applicables. L'étiquetage conforme à ces exigences peut être effectué au Canada ou au Japon, à la discrétion de l'importateur.
- (h) Les renseignements indiqués à la section 11.7.3.2 (f) sont inclus à titre informatif seulement. Les exportateurs/importateurs sont responsables de s'assurer que les exigences applicables japonaises soient rencontrées lors de toute exportation de viandes préparées.

### 11.7.3.2 Interdictions et restrictions d'importation

#### (a) Exigences applicables aux produits importés :

- (i) Les produits de viande (porc et volaille seulement) importés des États-Unis peuvent être utilisés dans la fabrication de produits de la viande destinés au Japon.
- (ii) Aucun produit de viande importé ne peut être utilisé comme ingrédient dans des produits de viande destinés au Japon, sauf si le certificat officiel d'inspection de la viande délivrée par l'USDA renferme l'information et/ou la déclaration qui suivent, selon le cas :
  - « The meat and/or meat products described herein were processed under sanitary conditions in accordance with laws and regulations of the USDA. The laws and regulations of the USDA have been deemed to be equivalent to the inspection laws of Japan. » (*La viande et/ou les produits de la viande décrits dans la présente ont été transformés dans des conditions sanitaires conformes aux lois et aux règlements de l'USDA. Les lois et les règlements de l'USDA ont été jugés équivalents aux lois sur l'inspection du Japon.*);
  - Name, address and establishment number of the slaughterhouse and processing plant and the date of slaughter and processing as applicable. A range of days is acceptable. (*Le nom, l'adresse et le numéro de l'établissement d'abattage et de transformation ainsi que la date d'abattage et de transformation s'il y a lieu. Une fourchette de jours est acceptable.*);
  - S'il s'agit de porc (en provenance des États-Unis) : « The United States is free of hog cholera; vaccination against hog cholera is prohibited; and importation of pigs vaccinated against hog cholera is prohibited. » (*Les États-Unis sont exempts de peste porcine; la vaccination contre la peste porcine est interdite; l'importation de porcs vaccinés contre la peste porcine est interdite.*);
  - S'il s'agit de viande de volaille (en provenance des États-Unis) : « There has been no outbreak of fowl pest (fowl plague) for at least ninety (90) days in the

United States. Further, in the area where birds for export meat were produced (such an area being within a minimum radius of 50 kilometres from the production farm) Newcastle disease, Fowl cholera, or other such serious infectious fowl diseases as recognized by the government of the United States have not occurred for at least ninety (90) days. » (*Les États-Unis n'ont pas signalé de flambée d'influenza aviaire hautement pathogène (peste aviaire) depuis au moins 90 jours. De surcroît, dans la zone où les oiseaux ont été élevés pour la production de viande destinée à l'exportation (dans un rayon minimal de 50 kilomètres de l'exploitation de production), la maladie de Newcastle, le choléra aviaire ou toute autre maladie infectieuse aviaire reconnue comme étant grave par le gouvernement des États-Unis n'ont pas été signalés depuis au moins 90 jours.*)

**REMARQUE :** Les exigences à l'importation décrites dans la présente sous-section ne sont pas les exigences canadiennes à l'importation. Elles ne servent qu'à guider les parties intéressées qui ajoutent des produits importés à des produits destinés au Japon. C'est l'exportateur/l'importateur qui est responsable de voir à ce que la déclaration et/ou l'information relatives à l'importation soient présentées à l'ACIA.

**(b) Admissibilité des établissements**

**(b) 1. Exigences de base**

Tous les établissements sous inspection fédérale (autres que les établissements qui manipulent des boyaux auxquels s'appliquent les procédures d'approbation particulières décrites au paragraphe (b) (2) ci-après et les établissements du secteur du bœuf qui sont assujettis aux exigences additionnelles décrites au paragraphe (b) (3) ci-après), sont admis à exporter des produits de viande au Japon, à l'exception de ceux qui reçoivent des produits de viande crues, incluant des boyaux d'animaux, de pays qui ne sont pas admis à exporter de tels produits au Japon pour des raisons de santé animale.

Les établissements d'abattage et de transformation canadiens agréés qui reçoivent ou autrement manipulent de la viande de bœuf cru de l'Uruguay perdent leurs privilèges d'exportation de produits de viande dérivés d'animaux à onglons au Japon.

**\*Voir l'annexe D pour la liste des établissements inéligibles à exporter des produits de viande dérivés d'animaux à onglons au Japon.\***

Les produits de viande dérivés d'animaux à onglons provenant de ces établissements ne doivent pas être présents dans les établissements qui veulent conserver leurs privilèges d'exportation au Japon de produits dérivés d'animaux à onglons.

Le bœuf cru de l'Uruguay peut être reçu et entreposé dans des entrepôts, pourvu qu'il soit séparé de produits dérivés d'animaux à onglons destinés à l'exportation. Cela signifie deux choses : Il ne doit pas y avoir de contact entre des produits emballés dont l'exportation est permise et des produits emballés dont l'exportation n'est pas permise; il faut que les produits dont l'exportation n'est pas permise portent une indication claire de leur provenance et des restrictions à l'exportation qui leur sont imposées. L'inspecteur de l'ACIA responsable de l'établissement d'entreposage à froid doit surveiller les procédures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant pour s'assurer que l'entreposage des produits de viande dont l'exportation n'est pas permise s'effectue de la manière prescrite.

L'exploitant doit tenir des relevés d'inventaire indiquant la provenance des produits de bœuf présents dans son établissement et la destination des produits de bœuf qui quittent son établissement. Cette information doit être mise à la disposition de l'inspecteur responsable sur demande.

**REMARQUE :** La liste des pays admis à exporter certains produits de viande au Canada sans l'être au Japon peut changer sans préavis. Un pays présentement admis à exporter des produits de viande dérivés d'animaux à onglons aux deux pays peut à tout moment perdre ses privilèges d'exportation au Japon. Les exploitants d'établissements d'abattage ou de transformation agréés admis à exporter des produits dérivés d'animaux à onglons ou à approvisionner des établissements admis à exporter ces produits au Japon ne doivent pas oublier ceci s'ils décident de recevoir de la viande crue importée provenant d'animaux à onglons dans leur établissement.

**(b) 2. Exigences supplémentaires pour les établissements qui préparent des produits de viande en boyaux destinés au Japon**

À des fins d'approbation, les autorités japonaises de santé animale exigent d'être avisées du nom, de l'adresse et du numéro d'agrément des établissements canadiens qui manipulent des boyaux naturels dérivés de bovins, d'ovins et de caprins et qui préparent de produits de viande en boyaux pour exportation au Japon (p. ex. : fabricants de saucisses).

Pour obtenir une approbation, l'établissement doit avoir mis en place, pour satisfaire aux exigences japonaises, des mesures de contrôle sur la provenance des boyaux naturels dérivés de bovins, d'ovins et de caprins. Les boyaux naturels dérivés de bovins, d'ovins et caprins manipulés dans un établissement approuvé ne peuvent provenir que d'un pays qui n'a déclaré aucun cas d'Encéphalopathie Spongiforme Bovine (ESB) dans son cheptel bovin indigène. Ces boyaux ne peuvent provenir des pays membres de l'Union Européenne. L'Australie et la Nouvelle-Zélande sont admis à exporter ces boyaux tant au Canada qu'au Japon. Les établissements doivent conserver les certificats d'importation attestant de la provenance des boyaux dérivés de bovins, d'ovins ou de caprins qu'ils utilisent. Lorsque ce type de boyaux est fourni par un autre établissement canadien, ce dernier doit figurer sur la liste des établissements qui manipulent des boyaux approuvés par le Japon.

L'exploitant doit tenir des relevés d'inventaire indiquant la provenance des boyaux naturels dérivés de bovins, d'ovins et de caprins présents dans son établissement. Cette information doit être mise à la disposition de l'inspecteur responsable sur demande.

L'annexe I, du chapitre 11 (introduction), doit être utilisée pour les demandes d'approbation.

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

**(b) 3. Exigences additionnelles applicables aux établissements du secteur du bœuf**

- (i) Ces établissements doivent être exploités conformément aux exigences canadiennes et aux exigences japonaises additionnelles décrites à l'annexe F de la présente section.
- (ii) Ces établissements doivent être des établissements d'abattage. Cependant, lorsqu'un établissement ne dispose pas d'installations de découpage/désossage en ses murs, l'approbation d'établissements réservés uniquement au découpage/désossage appartenant à la même compagnie peut aussi être envisagée.
- (iii) Voici les procédures d'approbation à suivre pour confirmer la conformité d'un établissement aux exigences applicables avant qu'il puisse être admis par l'ACIA à exporter au Japon :

- L'exploitant doit solliciter une demande de désignation en remplissant la partie 1 de l'annexe G. Dans la demande de désignation qu'il soumet au vétérinaire en chef ou à l'inspecteur responsable, l'exploitant doit fournir des méthodes écrites pertinentes attestant de sa conformité aux exigences prescrites à l'annexe F. Les méthodes doivent inclure les procédures de surveillance, de vérification, de tenue des dossiers et de rectification qui sont auditable et efficaces.
- Le vétérinaire ou l'inspecteur responsable évalue les procédures écrites soumises, détermine si elles sont complètes, conformes aux exigences applicables, efficaces et vérifiables. S'il les juge acceptables, l'inspecteur responsable remplit la partie deux (2) de la demande, puis communique avec l'officier vétérinaire régional (OVR) pour l'informer qu'il peut mener sa propre évaluation du statut de conformité de l'établissement.
- L'OVR<sup>1</sup> effectue une inspection sur place de l'établissement pour évaluer sa conformité aux exigences japonaises. Le directeur régional doit être présent durant la visite sur place; c'est lui qui s'occupe du volet de sensibilisation de la visite. L'OVR remplit la Liste de contrôle d'audit pour l'exportation (Bœuf destiné au Japon - annexe H) pendant qu'il mène son évaluation. Au moment de l'inspection sur place, une simulation des activités serait satisfaisante aux fins d'évaluation, les produits n'étant pas encore jugés admissibles à l'exportation au Japon à cette étape-ci. L'OVR informe l'exploitant de ses constatations.
- Si l'OVR est satisfait que les installations, les opérations et les activités d'inspection de l'ACIA, incluant les activités de vérification, sont conformes aux exigences, il remplit la section trois (3) de la demande, puis transmet le formulaire avec l'annexe H au spécialiste du Réseau de programmes (Exportation)/bureau du Centre opérationnel.
- Le spécialiste du Réseau de programmes (Exportation)/bureau du Centre opérationnel examine les documents soumis; s'il les juge satisfaisants, il doit prendre des dispositions pour qu'un auditeur externe mène un audit sur place pour vérifier que les procédures écrites et leur mise en application sont en conformité avec les exigences japonaises applicables, ce qui inclut les activités de vérification ainsi que les procédures de désignation et d'exportation de l'ACIA. L'information sur la planification de l'audit doit être communiquée à l'OVR. Ce dernier doit informer le vétérinaire en chef/l'inspecteur responsable qui doit informer à son tour l'exploitant. L'audit externe devrait être réalisé avec l'OVR qui a mené l'évaluation décrite au point précédent et pendant que l'établissement est exploité conformément à **toutes** les exigences japonaises applicables. Lorsqu'il est convaincu que toutes les exigences applicables sont satisfaites, l'auditeur externe doit remplir la partie 4 de la demande et en remettre un exemplaire à l'OVR. Ce dernier remettra à son tour le formulaire au directeur de la Division des programmes des viandes (DPV), par l'entremise du spécialiste du Réseau de programmes (Exportation)/bureau du Centre opérationnel.
- L'auditeur externe<sup>2</sup> fait rapport de ses constatations et conclusions au directeur de la DPV. Le directeur de la DPV doit demander au comité d'examen chargé de la désignation des établissements de se réunir pour examiner l'information concernant la demande (annexes G et H) ainsi que le rapport de l'auditeur

<sup>1</sup> Le spécialiste de Réseau de programmes peut mener cette évaluation à la place de l'OVR.

<sup>2</sup> L'auditeur externe est engagé et autorisé à effectuer ce travail selon les dispositions d'un contrat avec la Division des programmes des viandes. Les auditeurs externes sont sélectionnés sur la base de leurs connaissances du programme d'inspection des viandes de l'ACIA et de leur expérience en inspection des viandes et en matière d'audit d'abattoirs et d'établissements de transformation et des programmes d'inspection des viandes.

externe. Lorsque le comité est convaincu que les procédures de désignation applicables ont été respectées, le chef vétérinaire officiel du Canada doit remplir la section cinq (5) de la demande au nom du comité. Le directeur de la DPV avertit ensuite les autorités japonaises de la désignation de l'établissement à titre d'établissement admis à exporter des produits de bœuf au Japon à compter du jour où l'auditeur externe atteste de la conformité de l'établissement (comme il est indiqué à la partie quatre (4) de l'annexe G). Aucune certification à l'exportation ne sera réalisée tant que le directeur de la DPV n'aura pas informé les autorités japonaises de la désignation de l'établissement.

- Le directeur de la DPV tient une liste des établissements admis à exporter et informe toutes les parties concernées lorsque cette liste est modifiée.

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

**REMARQUE :** Les représentants japonais pourront mener des inspections sur place des établissements désignés par l'ACIA pour vérifier leur conformité aux exigences.

**(b) 4. Exigences supplémentaires pour les établissements qui exportent des boyaux naturels au Japon**

À des fins d'approbation, les autorités japonaises de santé animale exigent d'être avisées du nom, de l'adresse et du numéro d'agrément des établissements canadiens qui désirent exporter des boyaux de porc ou de ruminants au Japon.

Conditions d'approbation des établissements :

- L'établissement doit avoir mis en place des mesures de contrôle sur la provenance des boyaux naturels conformément aux exigences japonaises incluant, dans le cas de boyaux naturels importés, l'obtention de certification additionnelle des autorités du pays exportateur spécifiant le pays où les animaux dont les boyaux proviennent furent nés et élevés et que les boyaux sont éligibles à l'exportation au Japon p. ex. : « Les boyaux proviennent d'animaux nés et élevés (nom du pays) et sont éligibles pour exportation au Japon. »
- Les boyaux naturels dérivés de bovins, d'ovins et caprins manipulés dans l'établissement ne peuvent provenir des pays suivants (exclus comme pays d'origine de boyaux de ruminants par le Japon): Allemagne, Autriche, Belgique, Canada, Danemark, Espagne, États-Unis d'Amérique, Finlande, France, Grèce, Pays-Bas, Irlande, Israël, Italie, Liechtenstein, Luxembourg, Pologne, Portugal, République Tchèque, Royaume-Uni, Slovaquie, Slovénie, Suède, Suisse.
- Les certificats d'importation attestant de la provenance des boyaux naturels manipulés à l'établissement doivent être conservés en dossier.
- Lorsque les boyaux naturels sont reçus d'un autre établissement canadien, ce dernier doit figurer sur la liste des établissements approuvés par le Japon figurant à cette section.
- L'exploitant doit tenir des relevés d'inventaire indiquant la provenance des boyaux naturels présents dans son établissement. Cette information doit être mise à la disposition de l'inspecteur responsable sur demande.

L'annexe I, du chapitre 11 (introduction), doit être utilisée pour les demandes d'approbation.

En date du 5 juillet 2010, aucun établissement ne se trouve à l'annexe 1.

**(c) Exigences applicables aux produits de bœuf**

- (i) Les produits de bœuf doivent provenir d'animaux nés et élevés au Canada ou nés aux États-Unis et importés pour élevage/engraissement et abattage au Canada. Il n'est pas permis d'exporter au Japon pour le moment des produits de bœuf importés pour abattage immédiat.
- (ii) Seuls des produits de bœuf réfrigérés ou congelés dérivés d'animaux âgés de moins de 20 mois peuvent être exportés au Japon.
- (iii) Il n'est pas permis d'exporter les tissus/produits suivants au Japon :
  - la tête, à l'exclusion de la langue et de la viande de bajoue;
  - les amygdales palatines et linguales;
  - la moelle épinière et la dure-mère;
  - l'iléon distal;
  - la colonne vertébrale incluant les ganglions spinaux, mais excluant les vertèbres de la queue, les apophyses transverses des vertèbres thoraciques et lombaires et les ailes du sacrum;
  - les produits de bœuf transformés;
  - le bœuf haché; et
  - la viande de bœuf finement texturée et la viande de bœuf séparée mécaniquement.

**(d) Le Japon ne permet pas l'emploi de métasilicate de sodium, de persulfate de sodium ou d'oxyde de calcium dans les produits servant à échauffer les estomacs et les panses de bœuf. Le gluconate de sodium peut être utilisé.**

**(e) Les utérus montrant à l'inspection visuelle ou à la palpation une hypertrophie ou une hyperémie due à un changement physiologique ou pathologique doivent être rejetés. Les utérus jugés acceptables pour l'exportation doivent être égouttés, refroidis, emballés et congelés. Une congélation sans refroidissement préalable n'est pas permise.**

**(f) Il est permis d'exporter au Japon des produits de salaison provenant d'animaux autres que des ruminants (la salaison peut être suivie d'un fumage et/ou d'un séchage) pour autant que les conditions suivantes soient remplies :**

- (i) Viande crue
  - seule de la viande de porc peut être utilisée, à l'exclusion des viscères;
  - la viande crue doit être manipulée de façon sanitaire afin de réduire au minimum les charges bactériennes;
  - le pH de la viande crue doit être inférieur à 6,0;
  - durant la préparation, suivant le refroidissement initial de la carcasse, la température de la viande crue ne doit pas excéder 10 °C.
- (ii) Méthodes de salaison
  - Salage à sec - ajouter 6 % ou plus de sel (NaCl) et 200 ppm de nitrite de sodium (NaNO<sub>2</sub>), proportionnellement au poids, à la viande crue.
  - Salage humide - (par immersion ou par injection). La saumure doit contenir 15 % ou plus de NaCl et 200 ppm ou plus de NaNO<sub>2</sub> (dans le cas du salage par immersion, la viande crue doit être complètement submergée).

- Toute combinaison des méthodes décrites ci-dessus est autorisée (voir aussi « produits finis » ci-après).
  - Durant le traitement, la température de la viande doit être maintenue à 5 °C ou moins.
  - La viande doit rapidement atteindre une activité de l'eau ( $A_w$ ) inférieure à 0,96.
  - Dessalage - Au besoin, la viande est dessalée dans de l'eau courante potable dont la température ne dépasse pas 5 °C.
- (iii) Fumage et/ou séchage  
La viande salée doit être fumée et/ou séchée à une température inférieure à 20°C ou supérieure à 50 °C, jusqu'à ce qu'elle atteigne une  $A_w$  inférieure à 0,94.
- (iv) Produits finis  
Les produits de viande salés doivent être exempts de coliformes et avoir une  $A_w$  de 0,96 ou moins en plus d'être conservés à une température de 5 °C ou moins.
- Les produits de viande salés fumés ou séchés, doivent être exempts de coliformes et avoir une  $A_w$  inférieure à 0,94 et être conservés à une température de 10 °C ou moins.
- Les produits de viande salés complètement séchés qui n'exigent pas de réfrigération doivent être exempts de coliformes et avoir une  $A_w$  de 0,86 ou moins. Le niveau de  $\text{NO}_2$  résiduel ne doit pas excéder 70 ppm.
- (v) Agents de conservation dans les produits de viande préparés  
En plus des nitrites, l'acide érythorbique et l'érythorbate de sodium sont autorisés. Le Japon permet l'emploi d'acide sorbique et de sorbate de potassium à des concentrations ne dépassant pas 2 000 ppm.

**REMARQUE : La vente de produits de viande en conserve et contenant de l'acide sorbique ou du sorbate de potassium, ou les deux, est interdite au Canada.**

- (vi) Produits de viande préparés  
Le fabricant/exportateur est responsable de s'assurer que les recettes et étiquettes de produits de viande préparés rencontrent les exigences japonaises applicables. Tous les aides manufacturières/saveurs et/ou additifs alimentaires et/ou agents de conservation doivent être autorisés par le [Ministère de la Santé, du Travail et du Bien-être social japonais](#) (MHLW) et les exigences applicables de la Loi de l'Hygiène alimentaire pour inclusion dans des produits de viande préparés.
- (g) **L'exportation au Japon de produits de viande irradiés n'est pas permise.**
- (h) **Les importations de produits de viande dérivés de ruminants autres que des bovins (p. ex. cervidés, bisons) en provenance du Canada sont interdites.**
- (i) **Le ministère japonais de la Santé, de la Main-d'œuvre et du Bien-être interdit l'utilisation de boyaux naturels dérivés de bovins (même s'ils proviennent de pays indemnes de l'ESB) et de boyaux de collagène provenant de bovins dans la préparation de saucisses destinées au marché japonais. Ces restrictions s'ajoutent aux restrictions en matière de santé animale décrites aux sections (b) 1 et 2 du 11.7.3.2.**

### 11.7.3.3 Modalités particulières ou supplémentaires d'inspection

L'exploitant est responsable de tenir des registres sur les animaux autres que des ruminants qu'il importe pour l'abattage dans son établissement. Ces registres doivent être conservés pendant au moins deux ans.

Lorsque des produits de viande importés sont manipulés dans un établissement où sont présents des produits de viande destinés au Japon, l'exploitant de cet établissement est responsable d'élaborer et d'appliquer des méthodes qui permettent de s'assurer que les exigences japonaises sont satisfaites. Ces méthodes doivent faire l'objet d'une surveillance continue.

L'exploitant doit tenir des relevés d'inventaire/registres de fabrication (pays, espèce, quantité, date d'entrée/de transformation/d'expédition) sur les produits importés qui entrent dans son établissement et garder ces relevés/registres pendant une période de deux ans. Les registres de fabrication de produits d'origine canadienne doivent également être conservés pendant deux ans.

Le vétérinaire ou l'inspecteur responsable doit examiner et approuver les méthodes que l'exploitant a élaborées. L'inspecteur responsable doit mener des vérifications périodiques de la conformité aux exigences propres au Japon. Lorsque l'établissement ne satisfait pas aux exigences applicables, il doit prendre les actions correctives requises sous peine d'être radié de la liste des établissements admis à exporter au Japon. (Des exigences additionnelles sur les produits de bœuf figurent à l'annexe F.)

Pour la production du bœuf, les procédures additionnelles particulières suivantes s'appliquent :

- désignation des établissements (voir la section 11.7.3.2 (b)(3));
- supervision des établissements (voir la section 2.2 de l'annexe F);
- supervision de la production du bœuf destiné au Japon (voir la section 2.1 de l'annexe F);
- supervision du transfert de produits de bœuf admissibles entre les établissements (voir les sections 1 (c) et 2.1 de l'annexe F); et
- procédures de vérification des exportations (voir les sections 1 (d) et 2.1 de l'annexe F).

### 11.7.3.4 Exigences supplémentaires de certification

- (a) En plus du formulaire CFIA/ACIA 1454, un certificat de santé publique (viande rouge) – CFIA/ACIA 1482 (annexe A) doit être délivré pour chaque envoi de viande rouge. La copie originale de ce certificat doit accompagner la copie originale du formulaire CFIA/ACIA 1454.

De plus, dans le cas du porc, la déclaration suivante doit figurer dans l'espace réservé à la certification additionnelle sur le formulaire CFIA/ACIA 1454 : « Canada is free from hog cholera, vaccination against hog cholera is prohibited in Canada and the importation of live swine and fresh pork from a hog cholera-infected country and from countries vaccinating against hog cholera is prohibited in Canada. » (*Le Canada est exempt de la peste porcine; la vaccination contre la peste porcine est interdite au Canada; l'importation de porcs vivants et de viande fraîche de porc de pays où la peste porcine existe ou qui vaccinent contre la peste porcine est interdite au Canada.*)

- (b) En plus du formulaire CFIA/ACIA 1454, un certificat de santé publique (volaille) – CFIA/ACIA 4367 (annexe B) et l'annexe K doivent être émis pour chaque envoi de viande de volaille. La copie originale de ces certificats doit accompagner la copie originale du formulaire CFIA/ACIA 1454.

Note : Lors d'éclosion d'influenza aviaire faiblement pathogène, l'annexe K-1 doit être émise en plus des documents précités.

- (c) Dans le cas de produits de viande contenant de la viande rouge et de la viande de volaille, le formulaire CFIA/ACIA 1454 et le formulaire CFIA/ACIA 1482, certificat de santé publique pour la (viande rouge), doivent être délivrés pour chaque envoi. Les déclarations de santé animale applicables (p. ex. celle mentionnée au point (a) dans le cas du porc et celle mentionnée au point (b) dans le cas de la viande de volaille (doivent être incluses. L'attestation supplémentaire qui suit doit figurer à la section *Certification additionnelle* du formulaire CFIA/ACIA 1454.

« The meat described herein was derived from poultry which have been examined and found by ante-mortem and post-mortem veterinary inspection to be free from diseases designated by laws concerned in Japan and suitable in every way for human consumption in Canada. The meat was handled in a sanitary manner only in accordance with Canadian laws and regulations ». (*La viande décrite par les présentes provient de volailles qui ont été inspectées et trouvées, lors de l'inspection vétérinaire ante-mortem et post-mortem, exemptes de maladies désignées préoccupantes par les lois japonaises et propres à la consommation humaine sur tous les plans. La viande a été manipulée au Canada en conformité aux lois et aux règlements canadiens.*)

Si l'espace est insuffisant, les attestations additionnelles doivent être fournies séparément dans une lettre à en-tête de l'ACIA (qui fait référence au numéro du certificat CFIA/ACIA 1454 correspondant).

- (d) Les produits de viande de gibier sont soumis aux méthodes de certification indiquées en (a), en (b) ou en (c), selon le cas.
- (e) Produits de bœuf, l'annexe C doit être émise.
- (f) Dans le cas de produits de viande exportés en boyaux au Japon, l'ajout au certificat figurant à l'annexe E doit être émis en plus des certificats applicables déjà prévus aux points précédents.
- (g) Dans le cas de boyaux naturels de ruminants, l'annexe E-1 doit être émise.
- (h) Dans le cas de boyaux naturels de porc, l'annexe E-2 doit être émise.
- (i) Dans le cas de viande de lapin, l'annexe J du chapitre 11 (introduction) doit être émise. L'exploitant de l'abattoir est responsable d'obtenir du fournisseur de lapins les documents d'appui permettant de certifier l'attestation « dérivée d'animaux nés et élevés au Canada. » Ces documents d'appui (p. ex. un affidavit du producteur/éleveur ou une fiche d'élevage) doivent être gardés en filière à l'abattoir et être disponibles pour vérification par l'inspecteur avant qu'une exportation ne soit autorisée.

#### REMARQUES :

- **L'information à saisir dans la case « date d'inspection » est la date à laquelle a été effectuée l'inspection de l'envoi avant l'exportation.**

- Lorsque la viande importée sert à la production de produits de viande destinés au Japon, un exemplaire du certificat officiel d'inspection des viandes couvrant les produits importés [tel que décrit à la section 11.7.3.2 et 11.7.3.3] doit être joint au certificat d'exportation. De plus, dans la case « Numéro, nom et adresse de l'abattoir » des certificats CFIA/ACIA 1482 et CFIA/ACIA 4367, selon le cas, la mention suivante doit être incluse : « Meat imported from (name of the country) under certificate no. (indicate certificate number) attached. » (Viande importée de/du/des (nom du pays) en vertu du certificat no (numéro du certificat) ci-joint). Lorsqu'il n'y a pas suffisamment d'espace dans la case « Numéro, nom et adresse de l'abattoir », fournir l'information requise sur du papier à en-tête de l'ACIA portant la mention « addendum to certificate no. » (ajout au certificat n°) (numéro du certificat d'exportation correspondant) de façon qu'on puisse établir un lien entre l'ajout au certificat et le certificat correspondant. Cet ajout doit être signé par le vétérinaire qui a signé le certificat d'exportation. Des copies de tous ces documents doivent être gardées en filière par l'inspecteur qui a émis le certificat.
- Le nom et l'adresse de l'emplacement des établissements indiqués sur tous les formulaires officiels de l'ACIA doivent correspondre exactement aux informations indiquées sur la [liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral et leurs exploitants autorisés](#).

#### 11.7.3.5 Exigences spéciales de marquage et d'emballage

Tous les contenants de glandes pancréatiques de porc pour exportation au Japon doivent porter au dehors l'estampille d'exportation. La mention « For Medicinal (or Pharmaceutical) Purposes / Pour fins médicinales (ou pharmaceutiques) » ne suffit pas.

#### 11.7.3.6 Autres exigences

La viande exportée qui transite par un pays tiers doit être transportée dans un contenant scellé portant le plomb officiel de l'ACIA.

Canadian Food  
Inspection AgencyAgence canadienne  
d'inspection des aliments

## ANNEX (E) K

**ADDENDUM TO FORM CFIA / ACIA 1454 No: \_\_\_\_\_**  
**ADDENDA AU FORMULAIRE CFIA / ACIA 1454 No: \_\_\_\_\_**  
**CERTIFICATE OF INSPECTION COVERING MEAT PRODUCTS / CERTIFICAT D'INSPECTION DE**  
**PRODUITS CARNÉS**

**with reference to poultry meat products / en référence aux produits de viande de volaille**

I, the undersigned veterinarian, duly authorized by the Government of Canada, do hereby certify that: /  
Je, vétérinaire soussigné, dûment autorisé par le gouvernement du Canada, certifie par la présente que:

1. There has been no outbreak of fowl pest, (fowl plague) for the at least ninety, (90), days in Canada. Further, in the area where birds destined for meat export were produced, (such an area being within a minimum radius of 50 kilometres from the production farm), Newcastle disease, fowl cholera, or other such serious infectious fowl diseases as recognized by the government of Canada have not occurred for at least ninety, (90) days. / Le Canada n'a pas signalé d'éclosion d'influenza aviaire (peste aviaire) au Canada depuis au moins quatre-vingt-dix (90) jours. De surcroît, dans la zone où les oiseaux ont été élevés pour la production de viande destinée à l'exportation (dans un rayon minimal de 50 kilomètres de l'exploitation de production), on n'a pas signalé de cas de maladie de Newcastle, de choléra aviaire ou toute autre maladie infectieuse aviaire reconnue comme étant grave par le gouvernement du Canada depuis au moins quatre-vingt-dix (90) jours.
2. The processing plant for production of the exported poultry meat products shall be authorized by the government authorities of Canada as the one in which sanitary inspections are performed routinely by the government inspector or the animal health inspector appointed by the government authorities of Canada in order to assure that sanitary measures are taken. / L'établissement de fabrication du produit de viande de volaille destiné à l'exportation est autorisé par les autorités gouvernementales canadiennes comme étant un établissement où des inspections sanitaires sont conduites de façon routinière par un inspecteur du gouvernement ou par un inspecteur de santé animale nommé par les autorités gouvernementales du Canada pour assurer la mise en application de mesures sanitaires.

Done at / Fait à

on / le

.....

.....

Seal / Cachet

Signature of the official veterinarian /  
Signature du vétérinaire officiel.....  
(name in capital letters, qualification and title) /  
nom en lettres majuscules, qualification et titre)



Canadian Food  
Inspection Agency

Agence canadienne  
d'inspection des aliments

ANNEX (E) K-1

**ADDENDUM TO FORM CFIA / ACIA 1454 No: \_\_\_\_\_**  
**ADDENDA AU FORMULAIRE CFIA / ACIA 1454 No: \_\_\_\_\_**  
**CERTIFICATE OF INSPECTION COVERING MEAT PRODUCTS / CERTIFICAT D'INSPECTION DE**  
**PRODUITS CARNÉS**

**With reference to poultry meat products exported during an outbreak of low pathogenic avian influenza in Canada/ En référence aux produits de viande de volaille exportés pendant une écloison d'influenza aviaire faiblement pathogène au Canada**

I, the undersigned veterinarian, duly authorized by the Government of Canada, do hereby certify that: /  
 Je, vétérinaire soussigné, dûment autorisé par le gouvernement du Canada, certifie par la présente que:

1. the animals, from which the poultry meat contained in this shipment is derived, do not originate from the province of \_\_\_\_\_ and did not pass through the province of \_\_\_\_\_ before being brought into poultry slaughter/processing establishments. / les animaux, dont est issue la viande de volaille contenue dans cette cargaison, ne proviennent pas de la province \_\_\_\_\_ et n'ont pas transité par la province \_\_\_\_\_ avant d'être amenés dans des établissements d'abattage de volaille/transformation.
  
2. the poultry meat contained in this shipment did not transit through the province of \_\_\_\_\_ before leaving Canada,<sup>(1)</sup> / la viande de volaille contenue dans cette cargaison n'a pas transité par la province \_\_\_\_\_ avant de quitter le Canada.<sup>(1)</sup>
  

or/ou

3. the poultry meat was placed in a transport container sealed with an official seal prior to transiting the province of \_\_\_\_\_.<sup>(1)</sup> / la viande de volaille a été placée dans un conteneur scellé à l'aide d'un scellé officiel avant le transit par la province \_\_\_\_\_.<sup>(1)</sup>

Done at / Fait à

on / le

.....

.....

Seal / Cachet

Signature of the official veterinarian /  
 Signature du vétérinaire officiel

.....  
 (name in capital letters, qualification and title)/  
 (nom en lettres majuscules, qualification et titre)

<sup>(1)</sup> cross-out when not applicable/ rayez si sans objet

