



Agrément des établissements pour l'exportation vers l'Union européenne d'aliments crus pour animaux de compagnie, de sous-produits animaux destinés à l'alimentation des animaux d'élevage à fourrure,¹ de viscères aromatiques destinés à la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie et de sous-produits animaux destinés à la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie

TAHD-DSAT-IE-2009-7-1

I. But

Le présent document a pour but :

- de faire comprendre les exigences de l'Union européenne (UE) relatives à l'importation des produits suivants :
 - aliments crus pour animaux de compagnie à être vendus directement aux consommateurs et les sous-produits animaux destinés à l'alimentation des animaux d'élevage à fourrure (ci-après appelé « aliments crus pour animaux de compagnie »),
 - viscères aromatiques destinés à la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie (ci-après appelé « viscères aromatiques »),
 - sous-produits animaux destinés à la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie, à l'exception du sang cru, du lait cru, des peaux, des sabots et des cornes, des soies de porc et des plumes (ci-après appelé « sous-produits animaux »); et
- de normaliser les inspections par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) des établissements où sont transformés de tels produits.

Ce document ne traite pas des produits suivants, lesquels sont régis par le Programme des aliments pour animaux de compagnie :

- aliments transformés pour animaux de compagnie;
- aliments en conserve pour animaux de compagnie;
- articles à mâcher pour animaux de compagnie.

II. Contexte

Le Règlement (CE) n° 1774/2002 établit les exigences relatives à l'exportation vers l'UE de sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

Canada 

¹ Les animaux gardés ou élevés pour la production de fourrure et qui ne sont pas destinés à la consommation humaine.

Les exigences concernant les aliments crus pour animaux de compagnie et les sous-produits animaux destinés à l'alimentation des animaux d'élevage à fourrure figurent au chapitre II de l'annexe VIII du Règlement, et les exigences concernant les viscères aromatiques figurent au chapitre XIV de la même annexe.

Les États membres doivent autoriser l'importation des produits mentionnés à la section I ci-dessus s'ils :

1. proviennent de pays tiers en droit d'exporter de tels produits vers l'UE (liste disponible auprès des bureaux de district);
2. ont été obtenus, préparés et entreposés dans des établissements approuvés par l'ACIA aux termes du présent document;
3. ont été fabriqués conformément au Règlement (CE) n° 1774/2002;
4. sont accompagnés :
 - a. dans le cas des aliments crus pour animaux de compagnie, d'un certificat sanitaire conforme au modèle figurant au chapitre 3D de l'annexe X du Règlement susmentionné;
 - b. dans le cas des viscères aromatiques, d'un certificat sanitaire conforme au modèle figurant au chapitre 3E de la même annexe du Règlement susmentionné;
 - c. dans le cas des sous-produits animaux destinés à la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie, d'un certificat sanitaire conforme au chapitre 3F de la même annexe du Règlement susmentionné.

En vertu du Règlement, l'ACIA doit approuver les établissements pour l'exportation vers l'UE des produits susmentionnés. Pour décider si elle devrait procéder à l'agrément d'un établissement à cette fin, l'ACIA doit prendre en compte, entre autres, des méthodes de transformation, de l'existence de programmes d'auto-inspection, de la nature des matières transformées et des conditions d'hygiène et d'entreposage.

Les bureaux de district doivent s'assurer que tous les établissements (à l'exception des abattoirs agréés) par lesquels transite les produits (p. ex. les établissements intermédiaires, d'entreposage ou de transformation – dans le cas des viscères aromatiques seulement) ont été approuvés par l'ACIA.

Avant l'inspection de son établissement par l'ACIA, le propriétaire est tenu de soumettre à cette dernière, à des fins d'examen, certains formulaires attestant que son établissement satisfait aux exigences minimales. Après avoir examiné ces formulaires, le bureau de district procédera à une inspection de l'établissement.

III. Définitions

Autres sous-produits animaux destinés à la fabrication d'aliments pour animaux familiers : n'inclut pas le sang cru, le lait cru, les peaux, les sabots et les cornes, les soies de porc et les plumes.

Établissement agréé : établissement ayant reçu l'agrément de l'ACIA pour la production, la transformation et l'entreposage d'aliments crus pour animaux de compagnie, de sous-produits animaux destinés à l'alimentation des animaux d'élevage à fourrure, de viscères aromatiques destinés à la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie et d'autres sous-produits animaux destinés à la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie.

Matière première de catégorie 3 : Se reporter à la directive [Définition des produits et sous-produits animaux de catégorie 1, 2 et 3 selon la législation européenne 1774/2002](#) (AHPD-DSAE-IE-2009-9-1).

Matières premières utilisées dans les aliments crus pour animaux de compagnie ou animaux d'élevage à fourrure : les aliments pour animaux de compagnie qui n'ont subi aucun processus de conservation, exception faite de la réfrigération, de la congélation ou de la surgélation, destiné à en assurer la conservation.

Viscères aromatiques : un produit transformé liquide ou déshydraté d'origine animale utilisé pour améliorer les valeurs de sapidité des aliments pour animaux de compagnie.

IV. Conditions d'importation

1. Nature des produits

1.1 Aliments crus pour animaux de compagnie (chapitre 3D du Règlement [CE] n° 1774/2002)

Les aliments crus pour animaux de compagnie doivent être constitués uniquement des sous-produits animaux suivants :

- a. parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation de la Communauté mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales; ou
- b. parties d'animaux abattus qui ont été déclarées impropres à la consommation humaine, mais sont exemptes de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et sont issues de carcasses propres à la consommation humaine en vertu de la législation de la Communauté.

1.2 Viscères aromatiques (chapitre 3E du Règlement [CE] n° 1774/2002) et sous-produits animaux destinés à la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie (chapitre 3F du Règlement [CE] n° 1774/2002)

Ces produits doivent avoir été préparés en utilisant exclusivement les sous-produits animaux suivants :

- a. des parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation de la Communauté mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales;
- b. des parties d'animaux abattus qui ont été déclarées impropres à la consommation humaine, mais sont exemptes de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et sont issues de carcasses propres à la consommation humaine en vertu de la législation de la Communauté;
- c. des sous-produits animaux dérivés de la fabrication des produits destinés à la consommation humaine, y compris les os dégraissés et les grattons;
- d. des anciennes denrées alimentaires d'origine animale ou contenant des produits d'origine animale, autres que les déchets de cuisine et de table, qui ne sont plus destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales ou en raison de défauts de fabrication ou d'emballage ou d'autres défauts qui ne présentent aucun risque pour la santé humaine ou animale;
- e. des poissons ou autres animaux marins, à l'exception des mammifères, capturés en haute mer aux fins de production de farines;
- f. des sous-produits frais de poissons qui proviennent d'usines fabriquant des produits du poisson destinés à la consommation humaine;
- g. des coquilles, sous-produits d'écloserie et sous-produits dérivés d'œufs fêlés issus d'animaux n'ayant présenté aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ce produit; et
- h. des matières provenant d'animaux traités avec certaines substances interdites en vertu de la directive 96/22/CE et dont l'importation est permise en vertu de l'article 28 du Règlement (CE) 1774/2002. (Voir annexe E.)

Les viscères aromatiques (chapitre 3E du Règlement [CE] n° 1774/2002) peuvent aussi provenir des sous-produits animaux suivants :

- i. les peaux, les sabots et les cornes, les soies de porc et les plumes issus d'animaux mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus à des fins de consommation humaine en vertu de la législation de la Communauté;
- j. le sang issu d'animaux autres que des ruminants mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection ante mortem, propres à être abattus à des fins de consommation humaine en vertu de la législation de la Communauté; et

- k. le lait cru provenant d'animaux ne présentant aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ce produit.

2. Exigences européennes en matière d'hygiène

2.1 Origine des produits

2.1.1 Aliments crus pour animaux de compagnie (chapitre 3D du Règlement [CE] n° 1774/2002)

Les aliments crus pour animaux de compagnie ou les sous-produits animaux destinés à l'alimentation des animaux d'élevage à fourrure doivent :

- a. provenir de viandes satisfaisant aux exigences en matière d'hygiène énoncées au chapitre 3D (II.2) de l'annexe X du Règlement (CE) n° 1774/2002;
- b. provenir d'animaux n'ayant pas été condamnés lors de l'ante mortem (effectué dans les 24 heures précédant l'abattage) et ne présentant aucun signe des maladies susmentionnées (IV.2.1.1.a).

2.1.2 Viscères aromatiques (chapitre 3E du Règlement [CE] n° 1774/2002)

Aucune exigence à cet effet.

2.1.3 Sous-produits animaux destinés à la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie (chapitre 3F du Règlement [CE] n° 1774/2002)

- a. Les sous-produits doivent provenir du Canada. S'il s'agit de produits importés, il faut s'assurer qu'ils répondent aux exigences particulières du Chapitre 3F (II.1.2, II.2.1 et II.2.2) de l'annexe X du Règlement (CE) n° 1774/2002.
- b. Les sous-produits animaux sont issus :
SOIT
 - i. d'animaux qui sont restés dans un lieu conforme aux exigences énoncées au point précédent, depuis leur naissance ou pendant au moins les trois mois précédant leur abattage, et qui :
 - A. proviennent d'exploitations dans lesquelles, en ce qui concerne les maladies suivantes auxquelles les animaux sont sensibles, n'a été constaté ni cas ni éclosion de peste bovine, de maladie vésiculeuse du porc, de maladie de Newcastle ou d'influenza aviaire hautement pathogène dans les 30 jours précédents, ou de peste porcine classique ou africaine dans les 40 jours précédents, pas plus que ce

ne fut le cas dans les exploitations situées dans un rayon de 10 km dans les 30 jours précédents;

et

- B. proviennent d'exploitations dans lesquelles aucun cas ni éclosion de fièvre aphteuse n'a été constaté dans les 60 jours précédents, pas plus que ce ne fut le cas dans les exploitations situées dans un rayon de 25 km dans les 30 jours précédents;

et

- C. n'ont pas été abattus en vue d'éradiquer une maladie épizootique;

et

- D. sont restés dans leur exploitation d'origine pendant au moins 40 jours avant leur départ et ont été transportés directement vers l'abattoir sans entrer en contact avec d'autres animaux qui n'ont pas satisfait aux exigences en matière d'hygiène;

et

- E. qui ont fait l'objet d'une inspection ante mortem à l'abattoir dans les 24 heures précédant leur mise à mort et n'ont présenté aucun signe des maladies susmentionnées (IV.2.1.3.b.i).

OU

- ii. d'animaux qui ont été capturés et abattus sur un territoire en droit d'exporter vers l'UE des viandes de gibier pour consommation humaine, qui ont été capturés et abattus dans la nature, et :

- A. en ce qui concerne les maladies auxquelles les animaux sont sensibles, dans un rayon de 25 km du territoire où ils ont été capturés et abattus, n'a été constaté ni cas ni éclosion de fièvre aphteuse, de peste bovine, de maladie de Newcastle ou d'influenza aviaire hautement pathogène dans les 30 jours précédents, ou de peste porcine classique ou africaine dans les 40 jours précédents;

et

- B. que le territoire où ils ont été capturés et abattus est situé à une distance de plus de 20 km des frontières délimitant un autre territoire d'un pays, (ou une partie) qui, à ce jour, n'est pas autorisé à exporter ces matières vers l'Union européenne;

et

- C. qui ont été transportés dans les 12 heures suivant l'abattage en vue de leur réfrigération soit vers un centre de récupération animale et par la suite vers un établissement à gibier, soit directement vers un établissement à gibier.
- iii. On doit avoir obtenu ces sous-produits auprès d'un établissement dans le voisinage duquel, dans un rayon de 10 km, n'a été constaté ni cas ni éclosion des maladies énumérées au point IV.2.1.3 dans les 30 jours précédents ou, advenant un tel cas ou une telle éclosion, on n'a autorisé la préparation de matières premières destinées à l'exportation vers l'Union européenne qu'après élimination de toutes les viandes et le nettoyage et la désinfection complets de l'établissement sous la supervision d'un vétérinaire officiel.

2.2 Contamination

Des mesures efficaces doivent être prises pour s'assurer que tous les produits visés par la présente directive sont protégés de toute contamination à chaque étape de la chaîne de production et jusqu'au point de vente (y compris la période suivant le traitement, dans le cas des viscères aromatiques).

2.3 Normes de transformation et de surveillance

Les aliments crus pour animaux de compagnie (chapitre 3D) et les viscères aromatiques (chapitre 3E) doivent être conformes (dans le cas des viscères aromatiques, après avoir été soumis à un traitement approprié) aux normes microbiologiques énumérées dans l'alinéa 6 du chapitre II de l'annexe VIII du Règlement (CE) n° 1774/2002 et indiquées ci-dessous.

Salmonelle : absence dans 25 g; $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$

Entérobactériacées : $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 300$ dans 1 g

Où:

n = le nombre d'échantillons à analyser

m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries (Le résultat est jugé satisfaisant si le nombre de bactéries sur l'ensemble des échantillons ne dépasse pas m .)

M = la valeur maximale pour le nombre de bactéries (Le résultat est jugé non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M .)

c = le nombre d'échantillons dont le nombre de bactéries peut se situer entre m et M (l'échantillon étant toujours jugé acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est égal ou inférieur à m).

Cette conformité doit être vérifiée au moyen d'un échantillonnage aléatoire effectué de la manière suivante :

- Dans le cas des aliments crus pour animaux de compagnie, en prélevant aléatoirement au moins cinq échantillons de chaque lot pendant l'entreposage (avant expédition).
- Dans le cas des viscères aromatiques, en partant d'un échantillon aléatoire, juste avant l'expédition.

2.4 Fournisseurs agréés

Les bureaux vétérinaires doivent s'assurer, selon le certificat de traçabilité exigé (disponible auprès des bureaux de district de l'ACIA ou des abattoirs fédéraux), que les fournisseurs autres que les abattoirs sous inspection fédérale sont agréés par l'ACIA.

V. Certification à des fins d'exportation vers l'UE d'aliments crus pour animaux de compagnie, de sous-produits animaux destinés à l'alimentation des animaux d'élevage à fourrure, de viscères aromatiques destinés à la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie et d'autres sous-produits animaux destinés à la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie

Avant d'endosser les certificats d'exportation vers l'UE, les bureaux de district doivent vérifier si les établissements de transformation ont reçu l'agrément définitif de l'ACIA et s'ils sont inscrits sur la liste des établissements autorisés à exporter vers l'UE. Ils doivent aussi déterminer, selon le certificat de traçabilité exigé, si le produit répond aux exigences du certificat.

VI. Agrément d'établissements pour l'exportation vers l'UE

1. Exigences générales en matière d'hygiène visant l'agrément des établissements

Les exigences générales en matière d'hygiène sont énoncées dans les chapitres I, II et III de l'annexe III du Règlement (CE) n° 1774/2002.

Se reporter au point IV.a, .b et .c de la directive [Agrément des établissements pour l'exportation vers l'Union européenne \(UE\) de sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine](#) (AHPD-DSAE-2009-8-1), qui traite des exigences en matière d'hygiène applicables aux établissements intermédiaires, d'entreposage et de transformation.

2. Surveillance de la production

Se reporter au point IV.d de la directive AHPD-DSAE-2009-8-1.

3. Procédures de validation

Se reporter au point IV.e de la directive AHPD-DSAE-2009-8-1.

4. Auto-inspection de l'établissement (type HACCP)

L'Union européenne exige que les établissements qui fabriquent ou transforment des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine disposent d'un programme d'auto-inspection semblable au système d'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP).

Se reporter au point IV.f de la directive AHPD-DSAE-2009-8-1.

De plus, en ce qui concerne les aliments crus pour animaux de compagnie (chapitre 3D du Règlement [CE] n° 1774/2002) et les viscères aromatiques (chapitre 3E du Règlement [CE] n° 1774/2002), des échantillons doivent être prélevés aléatoirement pendant la production ou l'entreposage (avant expédition) en vue de vérifier leur conformité aux normes suivantes :

Salmonelle : absence dans 25 g; $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$

Entérobactériacées : $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 300$ dans 1 g

Où:

n = le nombre d'échantillons à analyser

m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries (Le résultat est jugé satisfaisant si le nombre de bactéries sur l'ensemble des échantillons ne dépasse pas m .)

M = la valeur maximale du nombre de bactéries (Le résultat est jugé non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M .)

c = le nombre d'échantillons dont le nombre de bactéries peut se situer entre m et M (l'échantillon étant toujours jugé acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est égal ou inférieur à m).

Les viscères aromatiques doivent avoir été soumis à une méthode de traitement et à des paramètres garantissant la conformité du produit aux normes microbiologiques ci-dessus.

5. Contrôle officiel et liste des établissements agréés

Se reporter au point V de la directive AHPD-DSAE-2009-8-1.

6. Exigences en matière d'hygiène applicables à la collecte et au transport des sous-produits animaux et des produits transformés

Se reporter au point VI de la directive AHPD-DSAE-2009-8-1 qui porte sur l'identification, les véhicules et les conteneurs, les registres et les conditions de température.

Exigences particulières liées au transport des sous-produits animaux visés par cette directive (annexe VIII, chapitre XI du Règlement [CE] n° 1774/2002) :

- a. Les matières de catégorie 3 non transformées et destinées à la fabrication de matières premières pour usage dans des aliments pour animaux ou pour animaux de compagnie doivent être transportées dans un état réfrigéré ou congelé.

Elles doivent en outre avoir été surgelées dans l'établissement d'origine ou conservées de manière à éviter leur détérioration depuis l'expédition jusqu'à la livraison à l'établissement de destination.

- b. Dans le cas de matières premières destinées à la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie provenant d'animaux traités avec certaines substances interdites en vertu de la directive 96/22/CE (voir annexe D), les sous-produits de **catégorie 1** (voir la remarque ci-dessous) doivent :
 - i. être marqués dans le pays tiers, avant l'entrée dans le territoire de la Communauté, d'une croix en charbon de bois liquéfié ou en charbon actif, sur chaque face extérieure de chaque bloc congelé, de sorte que le marquage couvre au moins 70 % de la longueur diagonale de la face du bloc congelé et a une largeur d'au moins 10 cm;
 - ii. dans le cas de matières non congelées, être marqués dans le pays tiers, avant l'entrée dans le territoire de la Communauté, en les vaporisant au moyen de charbon de bois liquéfié ou en y appliquant une poudre de charbon de bois de sorte qu'on peut bien voir le charbon.

Remarque : Les matières premières mentionnées dans ce point sont considérées comme des produits de catégorie 1. Il est permis de les exporter vers l'EU puisqu'elles seront utilisées uniquement dans les aliments pour animaux de compagnie. Elles ne se retrouveront pas dans la chaîne d'alimentation humaine.

- c. Lorsqu'un envoi se compose de matières premières de catégorie 1, provenant d'animaux traités avec certaines substances interdites en vertu de la directive 96/22/CE (voir annexe E), et d'autres matières premières de catégorie 3, l'envoi tout entier est considéré de catégorie 1 et doit être marqué de la façon indiquée au point V.1.6.2.b ci-dessus.

- d. Le marquage stipulé aux points V.1.6.2.b et V.1.6.2.c doit rester visible depuis l'expédition jusqu'à la livraison à l'usine d'aliments pour animaux de compagnie de destination.

7. Pré-inspection

Avant de procéder à l'inspection d'un établissement, le bureau de district doit faire parvenir à la direction de l'établissement les documents suivants :

- Formulaire notarié à l'égard des fournisseurs agréés (annexe A)
- Formulaire notarié sur la méthode de transformation (annexe B).

La direction de l'établissement doit faire parvenir les formulaires susmentionnés dûment remplis au bureau de district avant l'inspection de l'établissement par l'ACIA.

Avant l'inspection de l'établissement, le bureau de district doit confirmer que les formulaires requis ont été soumis et qu'ils sont conformes en tout point. Tous les formulaires doivent être notariés et le titre du poste qu'occupe le signataire dans l'entreprise doit y figurer. Le signataire doit occuper un poste lui permettant d'être au courant des questions sur lesquelles portent les renseignements fournis dans le formulaire notarié. Ces documents doivent être mis à jour (signés et envoyés au bureau de district) tous les ans.

Voir la section VII de la directive AHPD-DSAE-IE-2009-8-1.

8. Formulaire notarié à l'égard des fournisseurs agréés (annexe A)

Le propriétaire de l'établissement doit soumettre un formulaire notarié déclarant qu'il n'utilisera que les matières ayant fait l'objet d'une vérification dans abattoir fédéral ou provincial sous inspection vétérinaire à plein temps ou muni d'un système d'entreposage et de transformation approuvé par l'autorité compétente du pays conforme aux exigences du Règlement (CE) n° 1774/2002. Les établissements fournisseurs doivent être nommés dans le formulaire.

9. Formulaire notarié sur la méthode de transformation (annexe B)

Dans ce formulaire, le propriétaire de l'établissement certifie qu'il a un programme d'auto-inspection qui veille au respect des normes décrites au point VI.4.

10. Inspection

Avant de se rendre à l'établissement pour l'inspection, l'inspecteur doit revoir les formulaires déjà envoyés au bureau de district ainsi que la liste des points à vérifier durant l'inspection.

L'inspection doit commencer dans le bureau de la direction de l'établissement. Il faut alors revoir avec la direction les formulaires ainsi que le programme d'auto-inspection de l'établissement.

L'inspecteur peut ensuite revoir, avec le guide de l'établissement, la liste de vérification (annexe C) afin de communiquer à la direction de l'établissement toutes les questions auxquelles on devra répondre pendant la visite. Par la suite, le guide invite l'inspecteur à une visite de l'établissement, en prenant soin d'aborder chaque point sur la liste de vérification. Une fois la visite terminée, l'inspecteur doit demander au guide de retourner aux endroits qu'il doit visiter de nouveau ou de présenter des preuves pour toute question demeurée sans réponse.

Durant l'inspection, l'inspecteur doit garder à l'esprit les renseignements figurant dans les formulaires notariés et le plan d'auto-inspection, et repérer diligemment toute erreur.

Voir la section VIII de la directive AHPD-DSAE-IE-2009-8-1.

11. Facturation des inspections

Voir la section IX de la directive AHPD-DSAE-IE-2009-8-1.

12. Rapport d'inspection

Voir la section X de la directive AHPD-DSAE-IE-2009-8-1.

13. Numéros d'agrément

Voir la section XI de la directive AHPD-DSAE-IE-2009-8-1.

14. Changement du nom ou de l'adresse d'un établissement

Voir la section XII de la directive AHPD-DSAE-IE-2009-8-1.

Annexes

- *Annexe A : Formulaire notarié à l'égard des fournisseurs agréés*
- *Annexe B : Formulaire notarié sur la méthode de transformation*
- *Annexe C : Liste de vérification de l'ACIA pour l'inspection d'un établissement aux fins d'agrément*
- *Annexe D : Liste des substances interdites en vertu de la directive 96/22/CE*

Annexe A : Formulaire notarié à l'égard des fournisseurs agréés

Le présent formulaire vise à informer les représentants de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) que _____ (nom de l'établissement), situé au :

_____ (adresse municipale, y compris la ville, la province et le code postal)

reçoit des sous-produits qui :

sont d'origine canadienne, ou ont été légalement importés de : _____ (pays) et proviennent :

d'abattoirs fédéraux ou provinciaux sous inspection vétérinaire à plein temps et sont issus d'animaux n'ayant pas été condamnés lors de l'inspection ante mortem

d'ateliers de découpe sous inspection fédérale

d'exploitations agricoles et sont issus d'animaux ne présentant aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ce produit

de pêche en haute mer (à l'exception des mammifères marins) ou d'usines fabriquant des produits du poisson pour consommation humaine

autre

Origine des sous-produits animaux :

Type de l'établissement d'origine	Nom et adresse	Numéro d'agrément de l'ACIA (s'il y a lieu)

Description des sous-produits que reçoit l'établissement : _____

J'atteste que les renseignements déclarés ci-dessus sont, à ma connaissance, véridiques.

Signé par : _____ Date : _____

Poste : _____ Nom de l'entreprise _____

Signature du notaire : _____

Annexe B : Formulaire notarié sur la méthode de transformation

Le présent formulaire vise à informer les représentants de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) que _____

(Nom de l'établissement), situé au : _____
(adresse municipale, y compris la ville, la province et le code postal)

reçoit des sous-produits animaux destinés à l'exportation vers l'UE et :

- possède un plan d'auto-inspection, et/ou
 transforme ces sous-produits selon les méthodes ou procédés décrits ci-dessous :

et/ou

dans le cas des viscères aromatiques et des aliments crus pour animaux de compagnie ou pour animaux d'élevage à fourrure, s'assure que ces produits respectent les normes microbiologiques précisées dans le point IV.2.3 de la directive [Agrément des établissements pour l'exportation vers l'Union européenne \(UE\) de sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine](#) (AHPD-DSAE-IE-2009-8-1) et ce qui suit :

Salmonelle : absence dans 25 g; n = 5, c = 0, m = 0, M = 0
Entérobacteriacées : n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 dans 1 g

Où:

n = le nombre d'échantillons à analyser

m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries (Le résultat est jugé satisfaisant si le nombre de bactéries sur l'ensemble des échantillons ne dépasse pas m.)

M = la valeur maximale du nombre de bactéries (Le résultat est jugé non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M.)

c = le nombre d'échantillons dont le nombre de bactéries peut se situer entre m et M (l'échantillon étant toujours jugé acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est égal ou inférieur à m).

J'atteste que les renseignements déclarés ci-dessus sont, à ma connaissance, véridiques.

Signé par : _____ Date : _____

Poste : _____

Nom de l'entreprise : _____

Signature du notaire : _____

Annexe C : Liste de vérification de l'ACIA pour l'inspection d'un établissement aux fins d'agrément

1. Numéro d'agrément de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) :

(Ne rien indiquer pour les établissements inspectés pour la première fois.)

2. Nom de l'entreprise ou de l'établissement : _____

3. Adresse du lieu inspecté : _____

4. Adresse du siège social (si différente) : _____

5. Personne ressource de l'établissement : _____

Téléphone : _____ Télécopieur : _____

6. Veuillez énumérer les sous-produits animaux fabriqués dans l'établissement à des fins d'exportation vers l'UE : _____

7. Observations : _____

8. Recommandation relative à l'agrément pour l'exportation vers l'UE (cocher toutes les catégories pertinentes) de sous-produits animaux :

servant à la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie (chapitre 3F)

utilisés dans les aliments crus pour animaux de compagnie ou dans les aliments pour animaux d'élevage à fourrure (chapitre 3D)

utilisés dans les viscères aromatiques servant à la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie (chapitre 3E)

_____ Date de l'inspection : _____

Nom de l'inspecteur (en lettres moulées)

Signature du spécialiste en exportation du réseau
de programmes du centre opérationnel en appui de
la recommandation du point 8.

Date

Veuillez faire parvenir au spécialiste en exportation du réseau de programmes régional de l'ACIA une copie du présent formulaire dûment rempli et tous les formulaires notariés requis.

Remarque : Pour demeurer agréés, les établissements doivent être inspectés au moins une fois par an.

Liste de vérification

1. Oui Non L'établissement vous a-t-il fourni un exemplaire **à jour** du **Formulaire notarié à l'égard des fournisseurs agréés?** (Veuillez le joindre à cette liste et le faire parvenir au spécialiste de l'exportation du réseau de programmes.)
2. Oui Non L'établissement vous a-t-il fourni un exemplaire **à jour** du **Formulaire notarié sur la méthode de transformation?** (Veuillez le joindre à cette liste et le faire parvenir au spécialiste de l'exportation du réseau de programmes.)

Liste de vérification pour les établissements intermédiaires

3. Oui Non Les locaux sont suffisamment séparés d'autres locaux tels que les abattoirs.
4. Oui Non L'aménagement des établissements assure une séparation complète entre les matières des catégories 1 et 2 et les matières de catégorie 3, et ce, depuis la réception jusqu'à l'expédition.
5. Oui Non L'établissement dispose d'une aire couverte pour la réception des sous-produits animaux.
6. Oui Non L'établissement est construit de manière à pouvoir être facilement nettoyé et désinfecté. Les planchers sont posés de façon à faciliter l'évacuation des liquides.
7. Oui Non L'établissement dispose de toilettes, de vestiaires et de lavabos appropriés, à l'intention du personnel.
8. Oui Non L'établissement a les dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables comme les insectes, les rongeurs et les oiseaux.
9. Oui Non L'établissement dispose d'un système d'évacuation des eaux usées satisfaisant aux exigences en matière d'hygiène.
10. Oui Non L'établissement dispose d'installations adéquates d'entreposage à température contrôlée, d'une capacité suffisante pour conserver les sous-produits animaux à des températures appropriées et conçues pour permettre la surveillance et l'enregistrement de ces températures.
11. Oui Non L'établissement dispose d'équipement approprié pour nettoyer et désinfecter les conteneurs ou récipients dans lesquels sont

recueillis les produits, ainsi que les véhicules dans lesquels ils sont transportés. L'équipement approprié pour désinfecter les roues des véhicules quittant le secteur souillé de l'établissement de transformation est prévu.

12. Oui Non Le tri des matières de catégorie 3 est effectué de manière à éviter tout risque de propagation de maladies animales.
13. Oui Non Tout au long des opérations de tri ou d'entreposage, les matières de catégorie 3 sont manipulées et entreposées séparément des marchandises autres que des matières de catégorie 3, en prenant soin d'éviter toute propagation d'agents pathogènes.
14. Oui Non Les matières de catégorie 3 sont convenablement entreposées, elles sont réfrigérées ou congelées, avant leur réexpédition.

Liste de vérification pour les établissements d'entreposage

15. Oui Non Les locaux où sont entreposés des produits transformés dérivés de matières de catégorie 3 ne peuvent se trouver sur le même site que ceux où sont entreposés des produits transformés dérivés de matières de catégorie 1 ou 2, à moins d'être dans un bâtiment complètement séparé.
16. Oui Non L'établissement dispose d'une aire couverte pour la réception et l'entreposage des produits animaux.
17. Oui Non L'établissement est construit de manière à pouvoir être facilement nettoyé et désinfecté. Les planchers sont conçus de façon à faciliter l'évacuation des liquides.
18. Oui Non L'établissement dispose de toilettes, de vestiaires et de lavabos appropriés, à l'intention du personnel.
19. Oui Non L'établissement a les dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables comme les insectes, les rongeurs et les oiseaux.
20. Oui Non L'établissement dispose d'équipement approprié pour nettoyer et désinfecter les conteneurs ou récipients dans lesquels sont recueillis les produits, ainsi que les véhicules (autres que les navires) dans lesquels ils sont transportés. L'équipement approprié pour désinfecter les roues des véhicules quittant le secteur non souillé de l'établissement de transformation est prévu.

21. Oui Non Les produits sont convenablement entreposés jusqu'à leur réexpédition.
22. Oui Non Pour conserver les sous-produits animaux aux températures appropriées (réfrigérés ou congelés), l'établissement dispose d'installations adéquates d'entreposage à température contrôlée, d'une capacité suffisante à cette fin et conçues pour permettre la surveillance et l'enregistrement de ces températures.

Liste de vérification pour les établissements de transformation

23. Oui Non Les locaux où sont transformés les sous-produits animaux ne se trouvent pas sur le même site qu'un abattoir, à moins d'être dans un bâtiment totalement séparé. Toutefois, un système transporteur peut servir de lien entre un établissement de transformation individuel et un abattoir situé sur le même site, pourvu que les conditions suivantes soient respectées :
- i) l'établissement de transformation et l'abattoir disposent d'entrées, de sorties, d'aires de réception et d'équipement distincts et n'emploient pas le même personnel;
 - ii) les sous-produits animaux à transformer proviennent du même site; et
 - iii) aucun accès à l'établissement de transformation n'est accordé aux personnes non autorisées ou aux animaux.
24. Oui Non L'établissement de transformation comporte un secteur propre et un secteur souillé convenablement séparés. Le secteur souillé dispose d'une aire couverte pour la réception des sous-produits animaux et est construit de façon à pouvoir être facilement nettoyé et désinfecté. Les planchers sont posés de manière à faciliter l'évacuation des liquides. L'établissement dispose de toilettes, de vestiaires et de lavabos appropriés, à l'intention du personnel.
25. Oui Non Pour prévenir toute recontamination du produit fini par des sous-produits animaux reçus dans l'établissement, l'aire réservée au déchargement des matières destinées à la transformation est nettement séparée des aires réservées aux opérations de transformation du produit ainsi qu'à l'entreposage du produit transformé.
26. Oui Non L'établissement de transformation dispose d'équipement approprié pour nettoyer et désinfecter les conteneurs ou récipients dans lesquels sont recueillis les sous-produits animaux, ainsi que les véhicules (autres que les navires) dans lesquels ils sont transportés.

27. Oui Non L'équipement approprié pour désinfecter les roues des véhicules quittant le secteur souillé de l'établissement de transformation est prévu.
28. Oui Non L'établissement de transformation dispose d'un système d'évacuation des eaux usées satisfaisant aux exigences de l'autorité compétente.
29. Oui Non Les sous-produits animaux sont transformés le plus rapidement possible après leur arrivée. Ils sont convenablement entreposés jusqu'à leur transformation.
30. Oui Non Les conteneurs, récipients et véhicules utilisés pour le transport des matières non transformées sont nettoyés dans une aire désignée qui dont l'emplacement ou l'aménagement sont pensés de manière à empêcher tout risque de contamination des produits transformés.
31. Oui Non Les personnes qui travaillent dans le secteur souillé n'entrent pas dans le secteur propre sans avoir changé de vêtements de travail et de chaussures ou les avoir désinfectés. L'équipement ne peut pas être transféré du secteur souillé au secteur propre sans avoir été préalablement nettoyé et désinfecté. Des procédures ont été établies pour contrôler les déplacements du personnel entre les secteurs et prescrire l'utilisation appropriée des pédiluves et de l'équipement de désinfection des roues.
32. Oui Non Des mesures préventives sont prises systématiquement à l'égard des oiseaux, des rongeurs, des insectes ou d'autres animaux indésirables, en s'appuyant sur un programme documenté.
33. Oui Non Des procédures de nettoyage ont été établies et documentées pour toutes les parties de l'établissement. L'équipement et les produits de nettoyage appropriés sont prévus.
34. Oui Non Le contrôle sanitaire comprend des inspections régulières des lieux et de l'équipement. Les calendriers d'inspection et les résultats sont documentés et conservés pendant au moins deux ans.
35. Oui Non Les installations et l'équipement sont bien entretenus, et l'équipement de mesure est étalonné périodiquement.
36. Oui Non Les produits transformés sont manipulés et entreposés dans l'établissement de transformation de manière à prévenir toute recontamination.

Liste de vérification pour la collecte et le transport des sous-produits animaux

Identification

37. Oui Non Les produits sont séparés de toute autre sous-produit animal et demeurent identifiables tout au long des opérations de collecte et de transport.
38. Oui Non Les produits transformés sont gardés séparément et demeurent identifiables tout au long des opérations de transport.
39. Oui Non La substance de marquage permettant l'identification des sous-produits animaux ou des produits transformés d'une catégorie particulière n'est utilisée pour la catégorie pour laquelle son utilisation est prescrite.
40. Oui Non Les sous-produits animaux et les produits transformés sont expédiés d'un endroit à un autre dans des emballages, des conteneurs ou des véhicules sont identifiés de manière évidente, et pendant la période de transport à tout le moins, de manière indélébile par code de couleur ou d'une autre façon appropriée.
41. Oui Non Pendant le transport, une étiquette apposée sur l'emballage, le conteneur ou le véhicule doit clairement indiquer la catégorie de sous-produits animaux ou, dans le cas de produits transformés, la catégorie de sous-produits animaux dont les produits transformés sont dérivés.

Véhicules et conteneurs

42. Oui Non En ce qui concerne la collecte et le transport :
- i. des emballages neufs et étanches sont utilisés pour les aliments crus pour animaux de compagnie et les sous-produits destinés à la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie; et
 - ii. des emballages neufs ou stérilisés, ou, si transportés en vrac, des conteneurs nettoyés à fond et entièrement désinfectés, sont utilisés pour les viscères aromatiques destinés à la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie.
43. Oui Non Les véhicules et les conteneurs réutilisables ainsi que toutes les pièces d'équipement ou appareils qui entrent en contact avec des sous-produits animaux ou des produits transformés sont :
- i. nettoyés, lavés et désinfectés après chaque utilisation; et
 - ii. entretenus dans un état propre.

44. Oui Non Les conteneurs réutilisables sont consacrés exclusivement au transport des produits de catégorie 3 dans la mesure nécessaire pour prévenir le risque de contamination croisée.

Conditions de température

45. Oui Non Le transport de sous-produits animaux s'effectue dans des conditions de température appropriées afin d'éviter tout risque à la santé animale ou publique.
46. Oui Non Les véhicules destinés au transport réfrigéré sont conçus de manière à pouvoir maintenir la température requise pendant toute la durée du transport.

Liste de vérification du plan d'auto-inspection

47. Oui Non L'établissement vous a-t-il montré un programme d'auto-inspection écrit qui satisfait aux exigences décrites au point VI.4 du présent document?
48. Oui Non L'établissement a-t-il établi des points de contrôle critiques pour chacune des limites critiques (selon la méthode de transformation qui s'applique) énoncées au point VII du présent document?
49. Oui Non L'établissement conserve-t-il des registres pendant deux ans (ou depuis le début de la mise en oeuvre des points de contrôle critiques si celle-ci remonte à moins de deux ans)?
50. Oui Non L'établissement dispose-t-il d'un plan d'action écrit qu'on peut mettre à exécution si l'une des limites critiques n'est pas respectée pendant la transformation du produit? Ce plan précise-t-il qu'il faut communiquer avec l'ACIA en cas d'omission de la limite critique au moment de la fabrication du produit?

_____ Date de l'inspection : _____
Nom de l'inspecteur (en lettres moulées)

Annexe D : Liste des substances interdites en vertu de la directive 96/22/CE

Liste A : Substances interdites

- les substances thyrostatiques
- les stilbènes et leurs dérivés, leurs sels et esters
- l'oestradiol 17 β et ses dérivés estérifiés

Liste B: Substances interdites, mais dérogations possibles

- les substances β -agonistes

Substances interdites à titre provisoire

- les substances à effet oestrogène (autres que l'oestradiol 17 β et ses dérivés estérifiés), androgène ou gestagène