



Avis à l'industrie

le 1 septembre 2009

DESTINATAIRES : Tous les Établissements de Transformation du Poisson Agréés au Fédéral

OBJET : Le Point Sur Le Programme de Gestion de la Qualité (PGQ)

Dans le cadre d'une initiative d'amélioration constante, le Programme d'inspection du poisson est en train d'améliorer les outils utilisé dans le processus d'inspection des usines de transformation du PGQ, en portant une attention particulière aux annexes I (Construction et équipement) et II (Hygiène).

Les outils améliorés permettront :

- d'accroître l'uniformité de la vérification de la conformité;
- de clarifier les attentes en matière de conformité;
- de contribuer à la salubrité alimentaire et à l'accès aux marchés.

L'ACIA est déterminée à s'assurer que le PGQ atteint ses objectifs. Le projet est divisé en trois phases. La phase I, réalisée l'an dernier, comprenait l'examen des procédures du PGQ et des résultats de vérification de la conformité.

La phase II, qui sera terminée avant la fin du présent exercice, consiste à mettre au point et à l'essai les outils d'inspection et à former le personnel. Les essais consisteront notamment à évaluer un petit nombre d'établissements au moyen des nouveaux outils au cours des prochains mois. Les résultats de ces évaluations serviront à ajuster les outils. Si votre établissement était visé par une inspection visant à mettre les outils à l'essai, nous solliciterons votre collaboration et vos commentaires.

La phase III sera réalisée graduellement en 2010-2011. Si vous avez des questions au sujet de cette initiative, veuillez communiquer avec le bureau de l'ACIA dans votre région.

original signé par

Mary Ann Green
Directrice
Division du poisson, des produits de la mer et de la production
Direction des produits animaux
Agence canadienne d'inspection des aliments

Canada