



# *Avis à l'industrie*

---

April 20, 2011

**DESTINATAIRES :** TOUS LES ÉTABLISSEMENTS DE FABRICATION DE PRODUITS DE POISSON AGRÉÉS AUPRÈS DU GOUVERNEMENT FÉDÉRAL ET IMPORTATEURS DE PRODUITS DE POISSON

**OBJET :** LE POINT SUR LE PROGRAMME D'INSPECTION DU POISSON DE L'AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS (ACIA) EN REGARD DE LA POLITIQUE DE SANTÉ CANADA SUR LA PRÉSENCE DE *LISTERIA MONOCYTOGENES* DANS LES ALIMENTS PRÊTS-À-MANGER (PAM)

La politique de Santé Canada sur la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger (PAM) [appelée « Politique sur la *Listeria* (2011)»] est entrée en vigueur le 1 avril 2011 et remplace la politique de 2004.

L'ACIA, en collaboration avec d'autres ministères, travaillera avec l'industrie à la promotion des nouvelles pratiques recommandées en matière de salubrité des aliments qui sont précisées dans la Politique sur la *Listeria* (2011).

Les transformateurs et importateurs de produits de poisson agréés par le gouvernement fédéral continuent d'être responsables d'assurer que les produits respectent les lois pertinentes. Ils devraient également examiner soigneusement la Politique sur la *Listeria* (2011) afin de mieux comprendre les recommandations clés, notamment:

1. Déterminer les catégories de risque de leurs produits à l'égard de *Listeria monocytogenes* et prélever des échantillons en conséquence.
2. Élaborer des activités de vérification basées sur les catégories de risque à l'égard de *Listeria monocytogenes* déterminées ci dessus, y compris l'échantillonnage régulier de l'environnement et l'échantillonnage périodique des produits pour surveiller l'efficacité du contrôle des procédés. Les produits de catégories de risque plus élevées devraient avoir priorité sur les autres produits.
3. Suivre les lignes directrices, la méthode d'échantillonnage et les critères de conformité pour l'échantillonnage de l'environnement et des produits.
4. Effectuer une analyse des tendances pour modéliser et prévoir le risque et déterminer les activités de surveillance et de conformité les plus appropriées.

Canada

5. Dans le cas de produits importés, vérifier, avant l'importation des produits, si le fabricant étranger est en mesure de fournir des produits conformes aux exigences réglementaires du Canada. Lorsque le fournisseur étranger ne peut pas fournir de preuve en matière de surveillance environnementale à l'égard de *Listeria* spp., l'importateur est encouragé à intensifier l'échantillonnage et l'analyse des produits à l'égard de *Listeria monocytogenes*.

L'ACIA a mis à jour ses activités d'inspection à l'égard des aliments PAM afin qu'elles soient conformes aux pratiques en matière de salubrité des aliments recommandées dans la Politique sur la *Listeria*. Plus particulièrement, le Programme d'inspection du poisson de l'ACIA continue d'élaborer des documents de politique qui prennent en compte les pratiques recommandées en matière de salubrité des aliments dans la Politique sur la *Listeria* (2011). Il est possible d'accéder aux deux premiers documents ci-dessous par le site Web de l'ACIA et les trois autres seront affichées dans les prochaines semaines.

- Les lignes directrices bactériologiques pour le poisson et les produits de la pêche (Annexe 2, *Manuel des normes et des méthodes des produits du poisson*)(<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/fispoi/man/sannem/app2f.shtml>).
- Schéma de décision - Détermination de la catégorie de produits prêt-à-manger (PAM)(<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/fispoi/man/sannem/app2imagf.shtml>).
- Les exigences relatives aux documents sur le contrôle des procédés.
- Les lignes directrices pour l'élaboration d'un Programme de surveillance environnementale.
- Les mesures de contrôle visant à prévenir la contamination par *Listeria monocytogenes* et la croissance de cette bactérie.

L'ACIA continuera de vérifier la conformité de l'industrie avec les exigences réglementaires relatives à la présence de *Listeria monocytogenes* dans les produits de poisson PAM. La vérification des produits importés se fera lors de l'inspection des produits et de l'évaluation des documents sur le contrôle des procédés qui visent les paramètres de l'innocuité des produits PAM. La vérification des établissements canadiens sera réalisée au moyen d'inspection sur place et de l'examen des Plans de gestion de la qualité (PGQ) de l'établissement.

Veuillez communiquer avec le Centre opérationnel de l'ACIA de votre région ou avec le spécialiste du programme régional si vous avez des questions ou pour obtenir plus d'information.

Pour de plus amples renseignements sur la Politique sur la *Listeria* (2011) ou pour en obtenir un exemplaire, veuillez consulter le site Web de Santé Canada à l'adresse suivante :

[www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/pol/policy\\_listeria\\_monocytogenes\\_2011-fra.php](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/pol/policy_listeria_monocytogenes_2011-fra.php)

Original signé par

Terence McRae  
Directeur  
Division du poisson, des produits de la mer et de la production  
Agence canadienne d'inspection des aliments