

CHAPITRE 1

INTRODUCTION

1. APPLICATION ET OBJET DU MANUEL

Le Manuel d'inspection des installations a pour objet de fournir aux inspecteurs de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et au personnel de l'industrie le politique et les procédures nécessaires pour établir les facteurs de conformité au Règlement sur l'inspection du poisson (RIP) et assurer l'uniformité de l'interprétation et de l'application du Règlement.

À mesure que l'information sera produite, le manuel sera mis à jour. Toutes les demandes d'information, toutes les suggestions ou tous les commentaires émanant de personnes résidant au Canada doivent être envoyés au bureau régional le plus proche de l'ACIA. Les demandes de renseignements, suggestions ou commentaires provenant de l'extérieur du Canada doivent être envoyés à l'adresse suivante:

Division du poisson, des produits de la mer, et
de la production
Agence canadienne d'inspection des aliments
59, rue Camelot
Ottawa (Ontario), Canada
K1A 0Y9

Lorsqu'un ajout ou une modification sera requise, les changements proviendront de la Division du poisson, des produits de la mer, et de la production à Ottawa.

2. COMPOSITION DU MANUEL ET PRÉSENTATION DU TEXTE

La composition de ce manuel est semblable aux autres documents publiés par la Division du poisson, des produits de la mer, et de la production visant à expliquer les critères réglementaires et les exigences en matière de conformité.

La raison d'un règlement donné est habituellement évidente en soi. Toutefois, une brève explication comme aux chapitres 5 et 6 est généralement utile pour comprendre les exigences de conformité au Règlement.

Les exposés en matière de conformité, décrits aux chapitres 5

INTRODUCTION

et 6 respectivement (construction et équipement et conditions d'exploitation) sont basés sur des exigences nécessaires et dont l'application s'est révélée pratique par l'industrie et le gouvernement. Des énoncés des défauts, appliqués à chaque section des chapitres 5 et 6, indiquent clairement et évaluent les conditions qui ne satisfont pas aux exigences minimales du Règlement.

BPI

Bien que les exigences contenues dans ce manuel soient basées sur le **Règlement sur l'inspection du poisson** en vigueur, il convient de mentionner les Bonnes pratiques industrielles (BPI).

Les exigences contenues dans ce manuel en matière de construction, de matériel d'exploitation et de conditions d'exploitation sont les exigences "minimales" du Règlement. Des BPI ont été préparées pour certains produits, comme les aliments prêts à manger qui n'ont besoin d'aucune autre cuisson, mais qui nécessitent une attention particulière en vue d'en assurer la salubrité. L'industrie a toute latitude pour appliquer ces BPI, qui sont présentées dans des documents distincts.