

CHAPITRE 2, SUJET 1 CERTIFICATS D'AGRÉMENT

1. PORTÉE

Le présent document expose les politiques et procédures qui régissent l'agrément des établissements de transformation du poisson couverts prévu par la *Loi sur l'inspection du poisson* et le *Règlement sur l'inspection du poisson*.

2. AUTORISATIONS

Loi sur l'inspection du poisson, S.R.C., 1985, ch. F-12.
Règlement sur l'inspection du poisson, C.R.C., c. 802.
Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

3. POLITIQUE

3.1 Dispositions générales

- 3.1.1 Tout établissement, y compris un bateau de pêche, où du poisson et des produits du poisson sont transformés en vue de l'exportation (ce qui inclut l'expédition d'une province à l'autre) doit détenir un certificat d'agrément délivré conformément au *Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP). Un établissement agréé réfèrera ci-après à un établissement où du poisson et des produits du poisson sont transformés en vue de l'exportation.

Certaines exceptions aux exigences de la transformation et de l'entreposage ne nécessitent pas l'agrément de l'établissement. Ces exceptions sont décrites aux paragraphes 14(2) et 14(3) du RIP; il s'agit, entre autres, des cas suivants :

- ▶ Les personnes autorisées à prendre du poisson aux termes de la *Loi sur les pêches* peuvent transformer leurs prises en poisson non congelé entier ou habillé ou en poisson salé ou saumuré (pêcheurs emballeurs). Les pêcheurs emballeurs ne sont pas autorisés à transformer les oeufs de poisson à des fins d'exportation. La transformation peut être pratiquée à bord du navire ou à terre dans un établissement dont le pêcheur emballeur est propriétaire ou locataire. Si la transformation a lieu à terre, il est interdit à quiconque qui n'a pas participé à la prise du poisson d'aider à transformer le poisson. Le poisson ne doit pas être transformé si les conditions risquent de

**Manuel d'inspection
des installations**

causer une contamination grave ou si le produit obtenu risque d'être gâté, pourri ou malsain.

- ▶ Le poisson importé au Canada par une personne titulaire d'un permis d'importation valide et destiné à la vente directe au consommateur sans subir de transformation ultérieure.
- ▶ Les produits finis qui ont été produits dans un établissement agréé et qui, avant d'être commercialisés, sont entreposés dans un entrepôt frigorifique non agréé ou dans un endroit autre qu'un établissement agréé, à condition qu'ils ne soient pas transformés ultérieurement dans l'établissement non agréé.
- ▶ Le poisson vivant, incluant les homards et les crabes vivants, ou le poisson non congelé entier ou habillé peut être lavé, glacé ou mis en boîte dans un endroit autre qu'un établissement agréé. Les exceptions comprend à ceci comprennent :
 - les mollusques
 - les muscles adducteurs de pétoncle après avoir été déchargées des bateaux de pêche
 - les échinodermes
 - les poissons issus de l'aquaculture; ou
 - les crustacés, autres que celles citées ci-dessus;

ces derniers doivent tous être transformés, qui comprend le lavage, la mise en boîte et le glaçage, dans un établissement agréé. Un établissement non agréé ne peut pas habiller ou classer du poisson à moins que l'opération ne soit nécessaire pour préserver la qualité et la salubrité du poisson avant sa livraison à l'établissement agréé.

- ▶ Les bateaux de pêche qui ne sont pas agréés peuvent congeler du poisson entier ou habillé autre que des coquillages, des échinodermes et des crustacés à condition que ce poisson soit destiné à une transformation ultérieure dans un établissement agréé. Les crevettes sont exclues du groupe de crustacés visés ci-dessus et peuvent être congelées à bord d'un navire non agréé à condition qu'elles soient ensuite livrées à un établissement agréé en vue d'une transformation ultérieure.
- ▶ Les bateaux de pêche qui ne sont pas agréés peuvent pratiquer l'écaillage des pétoncles pour en prélever le muscle adducteur avec ou sans les oeufs.

Manuel d'inspection des installations

<u>état</u>	<u>date</u>
modif.n° 20	05/09/09

- Les mesures initiales prises par un pêcheur ou un établissement non agréé pour préserver la qualité et la salubrité du poisson avant sa livraison à un établissement agréé en vue d'une transformation ultérieure avant l'exportation. Ces mesures doivent se limiter à celles qui sont considérées comme absolument nécessaires pour préserver la qualité et la salubrité du poisson, et peuvent inclure la congélation, l'habillage ou le glaçage à condition d'être pratiquées conformément au RIP.

L'agrément peut être accordé à tout établissement canadien de transformation du poisson qui est prêt et disposé à respecter les exigences du RIP (voir section 3.5)

- 3.1.2 Le certificat d'agrément d'un établissement couvre tous les bâtiments qui se trouvent au même endroit et qui servent tous à ses opérations (voir chapitre 2, sujet 3 du présent manuel).
- 3.1.3 Un établissement situé au Canada qui transforme du poisson et le vend par Internet ou par catalogue de vente par correspondance à une personne qui se trouve à l'extérieur de la province où se trouve l'établissement doit être soumis aux dispositions du RIP et être agréé. Chaque cas doit être soigneusement examiné pour déterminer s'il y a ou non intention d'exporter le poisson car les entreprises qui font de la publicité pour des produits du poisson par Internet ou par catalogue de vente par correspondance, mais seulement pour le commerce intra-provincial, ne sont pas soumises aux exigences du RIP et n'ont donc pas à être agréées.
- 3.1.4 Quand les mesures prises pour exporter du poisson sont entièrement le fait du consommateur du poisson, sans l'aide de qui que ce soit d'autre, ces mesures ne sont pas assujetties aux exigences d'inspection du RIP, car le poisson est exporté par une personne à la seule fin de sa consommation personnelle. C'est le cas par exemple quand une personne achète du poisson dans un établissement, puis passe la frontière avec ce poisson pour sa consommation personnelle, ou transforme le poisson puis passe la frontière en le transportant pour sa consommation personnelle. Dans cet exemple, l'établissement d'où a été exporté le poisson n'a pas à être agréé.
- 3.1.5 Dans un établissement agréé, toutes les opérations de transformation et tous les produits du poisson doivent être identifiés et inclus dans le plan PGQ. Bien que les produits du poisson destinés au commerce intra-provincial ne soient pas assujettis au RIP, ils doivent être inscrits

**Manuel d'inspection
des installations**

- c) l'établissement n'est pas exploité conformément à son PGQ;
- d) l'exploitant de l'établissement n'a pas entrepris des actions en réponse des renseignements mettant en doute l'innocuité du poisson transformé ou entreposé dans l'établissement, ou n'a pas avisé l'ACIA du fait que les résultats de ses actions ont démontré que la plainte était fondée et que le poisson constitue un risque pour la santé des consommateurs; ou
- e) l'exploitant de l'établissement ne respecte pas d'autres exigences du RIP ou une condition d'un certificat d'agrément qui lui a déjà été délivré.

3.5.2 Un certificat d'agrément n'est pas renouvelé si l'établissement n'a pas acquitté tous les droits à payer respectif à l'inspection du poisson (voir chapitre 2, sujet 3, du présent manuel).

3.6 Expiration du certificat d'agrément

3.6.1 Un certificat d'agrément expire un an après la date de sa délivrance. Dans le cas d'un renouvellement, le certificat expire un an après la date indiquée sur le certificat existant.

3.6.2 Lorsqu'un certificat d'agrément est expiré, il est interdit de transformer dans l'établissement du poisson ou des produits du poisson en vue de leur exportation. Ce certificat peut être renouvelé à une date ultérieure; en autant que la date d'expiration du certificat d'agrément soit la même date que celle de la délivrance, majorée d'un an.

3.7 Non-cessibilité et non-transférabilité du certificat d'agrément

3.7.1 Le certificat d'agrément est délivré au demandeur à l'égard de l'établissement indiqué sur le certificat. Le certificat d'agrément n'est ni cessible ni transférable à une autre personne, ni cessible ni transférable à un autre établissement.

3.7.2 Le propriétaire d'un établissement ne peut transférer un certificat d'agrément à une autre personne ou entreprise au cours d'un transfert de propriété de cet établissement. On considère qu'il y a eu un transfert de propriété d'un établissement quand celui (p. ex. une personne, des partenaires ou une société) qui est désigné comme

Manuel d'inspection des installations

<u>état</u>	<u>date</u>
modif.n° 18	03/10/31

propriétaire sur la demande de certificat d'agrément a transféré la participation majoritaire dans l'établissement à une autre ou à d'autres personnes ou à une autre société.

Cette disposition ne vise pas un changement dans le statut des actionnaires ni le transfert de propriété de la société mère, à condition que la propriété immédiate de l'établissement agréé demeure la même (voir la section 3.8 ci-après).

3.8 Modification du certificat d'agrément

3.8.1 Le titulaire d'un certificat d'agrément valide peut demander de le faire modifier. Une modification peut être nécessaire dans les cas de changement suivants :

- ▶ dirigeant de la société nommé dans la demande pour le certificat si cette personne n'était pas en totalité ou en partie propriétaire de l'établissement;
- ▶ dénomination sociale de l'établissement;
- ▶ superficie de l'aire de transformation;
- ▶ types d'opérations de transformation menées dans l'établissement.

3.8.2 À la demande écrite du titulaire du certificat d'agrément, l'ACIA modifie le certificat d'agrément, à condition que toute l'information nécessaire ait été fournie et que l'établissement respecte les exigences du RIP.

Quand la modification vise un changement de la superficie de l'aire de transformation, l'établissement peut nécessiter une inspection afin de vérifier, si à la suite des rénovations, il est toujours conforme aux exigences de l'annexe I.

Quand la modification apporte un changement dans les opérations de transformation, il faut effectuer une vérification des systèmes concernant les changements apportés au plan PGQ afin de vérifier que des contrôles adéquats ont été mis en place.

3.8.3 Le certificat d'agrément n'est pas modifié si l'établissement n'a pas acquitté tous les droits à payer (voir chapitre 2, sujet 3, du présent manuel).

**Manuel d'inspection
des installations**

certificat d'agrément :

- ▶ l'établissement fonctionne de façon saisonnière ou intermittente, et il est présentement fermé;
- ▶ le poisson ou les produits du poisson sont encore transformés dans l'établissement, mais pas en vue de l'exportation;
- ▶ l'établissement va temporairement servir à d'autres activités commerciales; ou
- ▶ les exploitants de l'établissement décident d'interrompre les opérations afin d'apporter des changements à l'établissement ou au plan PGQ.

- 3.10.2 Le directeur régional décide si la demande d'inactivation de l'agrément est acceptable après avoir examiné l'information fournie par l'exploitant. Il n'accorde pas l'inactivation si l'établissement n'a pas acquitté tous les droits à payer (voir chapitre 2, sujet 3, du présent manuel), ou si celle-ci est demandée pour des motifs frauduleux ou pour permettre à l'exploitant de se soustraire à ses responsabilités de respecter les conditions de l'agrément.
- 3.10.3 Durant la période d'inactivation du certificat d'agrément d'un établissement, ce dernier doit respecter les conditions d'inactivation du certificat. Pendant ce temps, l'ACIA n'effectue aucune vérification réglementaire dans l'établissement.
- 3.10.4 Aucune transformation de poisson ou de produits du poisson en vue de l'exportation ne peut avoir lieu dans un établissement dont le certificat d'agrément est inactivé.
- 3.10.5 La période d'inactivation ne peut aller au-delà de la date d'expiration du certificat d'agrément en cours de validité.
- 3.10.6 Le titulaire d'un certificat d'agrément qui a été inactivé peut demander la réactivation du certificat. À la demande écrite du titulaire du certificat inactivé, l'ACIA réactive le certificat d'agrément, après avoir vérifié que l'établissement respecte toutes les conditions d'agrément prescrites par le RIP pour exploiter l'établissement de transformation du poisson destiné à l'exportation.

**Manuel d'inspection
des installations**

<u>état</u>	<u>date</u>
modif.n° 18	03/10/31

3.11 Certificat d'agrément temporaire

- 3.11.1 Si le certificat d'agrément d'un établissement est annulé parce que l'établissement est mis sous séquestre ou en faillite selon la description de la section 3.9, le séquestre ou le syndic de faillite peut vouloir maintenir l'établissement en activité pendant qu'on statue sur son avenir. Dans ce cas, le séquestre ou le syndic de faillite peut demander un certificat d'agrément temporaire qui permet à l'établissement de continuer à produire et à exporter du poisson et des produits du poisson.
- 3.11.2 Sur réception de la demande, l'ACIA délivre un certificat d'agrément temporaire, à condition que l'établissement respecte les exigences du RIP.
- 3.11.3 La durée maximale de validité d'un certificat d'agrément temporaire est de 240 jours à partir de sa date de délivrance.
- 3.11.4 Le certificat d'agrément temporaire n'est ni cessible ni transférable.

3.12 Suspension du certificat d'agrément

- 3.12.1 Un directeur régional peut suspendre le certificat d'agrément d'un établissement dans les situations où l'exploitant de l'établissement n'est pas capable ou disposé à respecter le RIP. Les mesures d'application réglementaire conduisant à la suspension du certificat d'agrément d'un établissement sont prises conformément au Processus d'application des mesures de conformité dans le cadre du Programme d'inspection du poisson.

Les exemples suivants montrent des situations où l'ACIA prend des mesures conduisant à la suspension du certificat d'agrément d'un établissement :

- ▶ l'exploitant de l'établissement n'a pas entrepris des actions en réponse des renseignements mettant en doute l'innocuité du poisson transformé ou entreposé dans l'établissement, ou n'a pas avisé l'ACIA du fait que les résultats de ses actions ont démontré que la plainte était fondée et que le poisson constitue un risque pour la santé des consommateurs; ou
- ▶ une vérification de la conformité permet de repérer des non-conformités, et l'exploitant de l'établissement n'est pas prêt ou disposé à régler ces problèmes par l'élaboration et la mise en oeuvre d'un

**Manuel d'inspection
des installations**

plan de mesures correctives acceptable.

3.12.2 Un directeur régional de l'ACIA peut, à la demande du titulaire du certificat, rétablir un certificat d'agrément qui a été suspendu une fois que l'on a vérifié que tous les problèmes de non-conformité ont été corrigés et que les exigences du RIP sont respectées. La demande de rétablissement du certificat doit être présentée par écrit dans les 30 jours suivant la suspension. Les critères d'évaluation servant à déterminer si le certificat d'agrément doit être rétabli sont les suivants :

- évaluation de la demande écrite présentée
- vérification sur place, s'il y a lieu, de toutes les mesures correctives prises; et/ou
- entrevues avec la gestion et les travailleurs au cours d'une audience formelle et/ou de visites sur place.

3.13 Révocation du certificat d'agrément

3.13.1 Un directeur régional peut révoquer le certificat d'agrément d'un établissement. Les mesures d'application réglementaire conduisant à la révocation du certificat d'agrément d'un établissement sont prises conformément au Processus d'application des mesures de conformité dans le cadre du Programme d'inspection du poisson.

La révocation du certificat d'agrément survient après sa suspension quand la demande de rétablissement du certificat a été refusée.

Un certificat d'agrément peut aussi être révoqué dans les situations où il y a des motifs raisonnables pour croire que le demandeur ou l'exploitant de l'établissement a fourni de faux renseignements afin d'obtenir un certificat.

3.13.2 Un directeur régional de l'ACIA peut, à la demande du titulaire du certificat, rétablir un certificat d'agrément qui a été suspendu une fois que l'on a vérifié que tous les problèmes de non-conformité ont été corrigés et que les exigences du RIP sont respectées. La demande de rétablissement du certificat doit être présentée dans les 30 jours suivant la révocation. Les critères d'évaluation servant à déterminer si le certificat devrait être rétabli sont les suivants :

- évaluation de la demande écrite présentée

**Manuel d'inspection
des installations**

<u>état</u>	<u>date</u>
modif.n° 18	03/10/31

- vérification sur place, s'il y a lieu, de toutes les mesures correctives prises; et/ou
- entrevues avec la gestion et les travailleurs au cours d'une séance officielle et/ou de visites sur place.

3.13.3 Un directeur régional de l'ACIA peut révoquer un certificat d'agrément quand un inspecteur n'est pas en mesure de communiquer avec l'exploitant d'un établissement durant une période de 90 jours. Cette mesure ne s'applique pas à des exploitations saisonnières ni à un établissement dont le certificat d'agrément est inactivé.

4. PROCÉDURES

4.1 Généralités

4.1.1 Un établissement agréé se voit délivrer un certificat d'agrément qui couvre toutes les opérations de transformation effectuées dans cet établissement tel que indiqué par le demandeur.

Les établissements qui veulent exporter des mollusques aux États-Unis doivent figurer sur l'Interstate Certified Shellfish Shippers List (ICSSL). Voir chapitre 1, du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques - Manuel des opérations pour plus d'information sur l'inscription à l'ICSSL (à être émis à une date ultérieure).

4.1.2 Le certificat d'agrément d'un établissement doit préciser tous les types d'opérations de transformation qui peuvent avoir lieu dans cet établissement (voir à l'annexe B du chapitre 2, sujet 3, du présent manuel des lignes directrices sur les types d'opérations). Aucune opération de transformation ne peut avoir lieu à moins que l'établissement ne soit agréé pour ce type d'opérations dans son certificat d'agrément.

4.1.3 Chaque certificat d'agrément porte un numéro d'agrément qui lui est réservé.

Voir chapitre 1, du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques - Manuel des opérations pour plus d'information concernant le numéro d'agrément d'un établissement qui figure sur l'ICSSL (à être émis à une date ultérieure).

4.1.4 Un établissement qui reçoit un nouveau certificat d'agrément se voit normalement attribuer un numéro

**Manuel d'inspection
des installations**

d'agrément qui n'a jamais été utilisé.

Toutefois, en cas de transfert de propriété d'un établissement déjà agréé, le directeur régional peut, sur demande, délivrer au nouveau propriétaire un certificat d'agrément portant le même numéro d'agrément et/ou le même nom d'établissement que le certificat d'agrément original. Ceci exigera la vérification que l'utilisation du même numéro d'agrément ne créera pas de difficultés pour le traçement de l'origine du produit.

- 4.1.5 Les directeurs régionaux de l'ACIA désignent le personnel chargé de saisir et de mettre à jour l'information sur l'établissement agréé dans les bases de données pertinentes de l'ACIA, notamment sa situation réglementaire. Le personnel prend les dispositions nécessaires pour vérifier que les noms des établissements dont le certificat est nouveau ou renouvelé sont bien ajoutés ou à jour dans les listes pertinentes des établissements agréés tenues par l'ACIA.
- 4.1.6 Quand un certificat d'agrément est échu, suspendu, révoqué ou annulé, le nom de l'établissement est rayé de toute liste des établissements agréés pour l'exportation tenue par l'ACIA. Cette dernière avise l'établissement que son nom sera retiré des listes avant de prendre cette mesure. À la demande écrite de l'établissement, l'ACIA peut le maintenir sur une liste d'exportateurs pendant une période donnée (selon la nature du produit et le volume en inventaire) quand les conditions suivantes sont respectées :
- ▶ l'établissement a en entrepôt des produits qui ont été transformés alors que le certificat d'agrément était valide;
 - ▶ le produit est conforme aux exigences du RIP;
 - ▶ l'exploitant de l'établissement peut démontrer que les contrôles de son inventaire sont suffisamment stricts pour que seuls soient exportés les produits qui ont été transformés alors que le certificat d'agrément était valide;
 - ▶ l'ACIA n'a aucun motif raisonnable, fondé sur des observations objectives et/ou les antécédents en matière de conformité réglementaire, de penser que le propriétaire a l'intention de mener des activités frauduleuses; et

Manuel d'inspection des installations

<u>état</u>	<u>date</u>
modif.n° 18	03/10/31

- l'entente passée entre le Canada et le pays étranger au sujet de l'administration de la liste des exportateurs permet aux établissements de demeurer sur la liste après l'expiration de l'agrément.

4.1.7 Tous les dossiers concernant l'administration du certificat d'agrément d'un établissement sont tenus conformément à la *Politique de gestion des renseignements consignés*.

4.2 Délivrance d'un nouveau certificat d'agrément

4.2.1 La personne qui souhaite obtenir un certificat d'agrément pour un nouvel établissement de transformation doit soumettre le formulaire de demande d'agrément d'un établissement de transformation dûment rempli (annexe A) au bureau désigné de sa région. Le demandeur doit être l'exploitant de l'établissement (c'est-à-dire le propriétaire, l'un des associés, un cadre de la société propriétaire, ou le gestionnaire de l'établissement lorsqu'il est géré au nom d'un propriétaire ou d'une société).

Les renseignements ci-dessous doivent apparaître dans la demande :

- la dénomination sociale complète du demandeur, son adresse commerciale, son numéro de téléphone commercial et, s'il y a lieu, les noms au complet de ses associés ou des dirigeants de la société. Cette section doit comporter une description du mode de propriété de l'établissement (propriété privée d'une personne ou d'associés, ou propriété d'une société). De plus, s'il s'agit d'associés ou d'une société, il faut indiquer les noms au complet des associés ou des dirigeants de la société;
- une description des types d'opérations de transformation que le demandeur entend effectuer. Voir à l'annexe B du chapitre 2, sujet 3, des lignes directrices sur les procédés de transformation;
- les types de produits du poisson que le demandeur entend produire, entreposer ou exporter;
- une description du produit pour chaque type de produit du poisson que le demandeur entend produire, entreposer ou exporter;
- le diagramme de fabrication indiquant toutes les

**Manuel d'inspection
des installations**

étapes des opérations de transformation pour chaque type de produit du poisson; et

- un plan détaillé de l'établissement.

Les détails mentionnés ci-dessus qui ne sont pas prévus dans le formulaire de demande peuvent être inclus dans le plan PGQ du demandeur. Le plan PGQ est un document qui décrit le Programme de gestion de la qualité qui sera mis en oeuvre dans l'établissement, et il doit accompagner la demande. Si le plan PGQ n'est pas soumis en même temps que la demande, l'inspecteur devra l'obtenir avant de s'occuper du dossier.

La demande doit comporter une auto-vérification du plan PGQ par l'exploitant de l'établissement. Il s'agit d'un document signé par le demandeur qui atteste que les responsables ont validé les limites critiques des CCP et vérifié que le plan PGQ respecte les critères de la Norme de référence (voir la section 6.0 de la Norme de référence). Le demandeur peut se servir d'une liste de contrôle de l'autovérification qu'il trouvera à l'annexe C de ce chapitre.

La demande de certificat d'agrément pour un nouvel établissement doit s'accompagner du versement complet des droits à payer. Voir au chapitre 2, sujet 3, des détails sur le calcul des droits d'agrément.

- 4.2.2 Des employés ayant la formation et l'expérience pertinentes évaluent chaque demande de certificat d'agrément d'un nouvel établissement. Cette évaluation comprend, entre autres :
- a) un examen de l'information soumise pour l'identification du demandeur et de l'établissement (nom, adresse et numéro de téléphone, etc. et, le cas échéant, nom des partenaires ou représentants de la société qui exploite l'établissement) et une vérification que celle-ci est complète et exacte;
 - b) un examen de l'autovérification du PGQ;
 - c) une vérification des systèmes du plan PGQ afin de vérifier s'il respecte les exigences de la Norme de référence du PGQ (voir chapitre 3, sujet 2, et le chapitre 3, sujet 4, du présent manuel);
 - d) une inspection sur place de l'établissement afin de déterminer sa conformité aux critères prescrits par le

**Manuel d'inspection
des installations**

<u>état</u>	<u>date</u>
modif.n° 18	03/10/31

4.2.5 Pour faciliter la poursuite des opérations de transformation pendant le transfert de propriété d'un établissement, le nouveau certificat d'agrément peut être délivré de façon à coïncider avec la date du transfert de propriété.

4.2.6 La vérification de la conformité d'un nouvel établissement agréé s'effectue de la manière décrite au chapitre 3, sujet 3, du présent manuel.

4.3 Renouvellement du certificat d'agrément

4.3.1 Au moins 60 jours avant l'expiration de son certificat, l'ACIA envoie au titulaire de certificat d'agrément un avis de renouvellement qui doit comprendre :

a) une lettre d'envoi bilingue indiquant que le certificat d'agrément arrive à échéance, et avec la date d'expiration, expliquant les exigences relatives au renouvellement et avertissant qu'aucun poisson ne pourra être transformé en vue de l'exportation une fois que le certificat sera expiré. Cette lettre doit aussi donner l'adresse complète de l'ACIA où le client doit retourner sa demande jointe au paiement complet, en plus des coordonnées d'une personne-ressource (voir exemple de lettre à l'annexe B) ;

b) un formulaire de demande d'agrément (annexe A).

4.3.2 Avant l'expiration du certificat d'agrément de l'établissement, l'ACIA peut communiquer avec les titulaires pour leur rappeler que leur certificat arrive à échéance et pour connaître leurs intentions en ce qui concerne le renouvellement du certificat d'agrément de l'établissement.

4.3.3 La transformation du poisson à des fins d'exportation doit cesser après l'expiration d'un certificat d'agrément.

4.3.4 Lorsqu'il renouvelle son certificat d'agrément, l'exploitant d'un établissement agréé doit soumettre un formulaire de demande d'agrément dûment rempli.

Une personne qui demande le renouvellement d'un certificat d'agrément existant n'a pas besoin de fournir les renseignements ci-dessous à condition qu'ils aient déjà été présentés et qu'il n'y ait aucun changement :

- les types de produits du poisson que le demandeur entend produire, entreposer ou exporter;

Manuel d'inspection des installations

<u>état</u>	<u>date</u>
modif.n° 18	03/10/31

- une description du produit pour chaque type de produit du poisson que le demandeur entend produire, entreposer ou exporter;
- le diagramme de fabrication indiquant toutes les étapes des opérations de transformation pour chaque type de produit du poisson;
- un plan détaillé de l'établissement.

Lorsque des changements se sont produits relativement à ces renseignements, le demandeur d'un renouvellement de certificat d'agrément existant doit signaler le changement dans la section pertinente du formulaire de demande d'agrément. Les précisions concernant ce changement ne doivent pas être jointes au formulaire, mais doivent plutôt être intégrées au plan PGQ de l'établissement. Lors de la prochaine vérification de la conformité, l'ACIA vérifie que le plan PGQ de l'établissement est adéquat et correspond aux conditions actuelles de transformation dans l'établissement.

- 4.3.5 Avant d'accorder un renouvellement, l'ACIA examine l'information présentée dans la demande, la statut présente de l'établissement et son plan PGQ. Un inspecteur vérifie la conformité aux exigences de l'annexe I et à l'état du plan PGQ pour les établissements qui n'ont pas fait l'objet d'une vérification de la conformité au cours de l'année précédente. (voir à l'annexe E)
- 4.3.6 Le renouvellement du certificat d'agrément est recommandé quand l'examen de la demande indique que :
- l'information soumise par le demandeur est complète et exacte;
 - l'établissement se conforme au RIP;
 - le paiement de tous les droits à payer est inclus et que l'établissement a acquitté tous les droits en souffrance (voir chapitre 2, sujet 3, du présent manuel).

Le certificat d'agrément est signé et daté par le directeur régional et transmis au demandeur. Une lettre d'envoi (annexe D) accompagne la copie signée du certificat d'agrément qui est envoyée à l'établissement.

- 4.3.7 Quand un certificat d'agrément est renouvelé, le certificat délivré porte le même numéro d'agrément que le

**Manuel d'inspection
des installations**

<u>état</u>	<u>date</u>
modif.n° 18	03/10/31

certificat d'agrément original.

- 4.3.8 Un certificat d'agrément inactivé n'est plus valide après sa date d'expiration et doit être renouvelé. Une demande de renouvellement d'un certificat inactivé est traitée comme une demande de réactivation à moins que le titulaire du certificat ne demande simultanément une autre inactivation. Voir la section 4.9 ci-dessous pour plus de précisions.
- 4.3.9 L'ACIA entre en contact avec le demandeur quand l'information fournie en vue du renouvellement est incomplète et/ou inexacte. On s'efforcera le plus possible d'obtenir les renseignements nécessaires avant l'expiration du certificat afin de permettre à l'établissement de demeurer en exploitation. Les démarches effectuées pour rejoindre le demandeur afin d'obtenir les renseignements requis doivent être documentées et consignées dans les dossiers. Le directeur régional peut utiliser son pouvoir discrétionnaire pour renouveler le certificat d'agrément d'un établissement qui est prêt et disposé à se conformer au RIP mais n'a pas été en mesure de fournir l'information nécessaire avant l'expiration du certificat.
- 4.3.10 Si un établissement décide de laisser expirer son certificat d'agrément pour une courte période à cause de la disponibilité saisonnière des produits ou d'autres facteurs, l'établissement peut renouveler son certificat à une date ultérieure, à condition que tous les droits à payer aient été acquittés et que l'établissement respecte toutes les autres exigences du RIP. La date de délivrance figurant sur le certificat d'agrément correspond à la date de mise en vigueur et n'est pas antidatée pour correspondre à la date d'expiration de l'ancien certificat.

Il peut ne pas être nécessaire de rayer un établissement d'une liste d'exportateurs dont le certificat est expiré et qu'il a l'intention de le renouveler à une date ultérieure, à condition que l'établissement puisse prouver la conformité du produit et des mesures de contrôle décrites ci-dessus (voir section 4.1.6 ci-dessus).

4.4 Refus de renouvellement d'un certificat d'agrément

- 4.4.1 Le directeur régional peut refuser de renouveler un certificat d'agrément pour les raisons suivantes :
- le demandeur a fourni des renseignements faux ou

Manuel d'inspection des installations

trompeurs;

- l'examen de la situation de l'établissement et de son plan PGQ indique que l'exploitant n'est pas prêt et disposé à respecter les conditions de l'agrément, d'après des observations objectives et/ou les antécédents en matière de conformité réglementaire;
- l'établissement a des droits à payer (voir chapitre 2, sujet 3).

Les documents justifiant le refus de renouveler le certificat d'agrément doivent être conservés dans les dossiers. Le directeur régional en avertit le demandeur par écrit et lui explique les raisons qui motivent le non-renouvellement du certificat.

- 4.4.2 Si le demandeur est capable de prendre des mesures correctives pour prouver qu'il se conforme aux conditions de l'agrément et/ou rétablit son crédit, le directeur régional peut renouveler le certificat d'agrément.

4.5 Suspension ou révocation du certificat d'agrément

- 4.5.1 Le directeur régional avise par écrit l'exploitant d'un établissement dont le certificat d'agrément est suspendu ou révoqué de cette suspension ou révocation. Cet avis doit être remis à l'exploitant par porteur ou par courrier recommandé, selon le cas.
- 4.5.2 Un certificat d'agrément est révoqué après une suspension si l'exploitant n'a pas demandé un rétablissement dans les 30 jours suivant l'avis initial de suspension. Le directeur régional transmet un avis de révocation écrit à l'exploitant d'un établissement dont le certificat d'agrément est révoqué. Cet avis doit être servi à l'exploitant par porteur ou par courrier recommandé, selon le cas.
- 4.5.3 Un certificat d'agrément peut être révoqué si un inspecteur de l'ACIA a vainement tenté d'entrer en contact avec l'exploitant d'un établissement en activité pendant une période de 90 jours. L'inspecteur doit documenter chacune de ces tentatives de communication avec l'établissement et tenir un dossier à ce sujet. Le directeur régional transmet un avis écrit de révocation à l'exploitant dont le certificat d'agrément est révoqué. Cet avis doit être donné par courrier recommandé envoyé à l'adresse postale fournie par l'exploitant sur sa demande d'agrément.

**Manuel d'inspection
des installations**

<u>état</u>	<u>date</u>
modif.n° 18	03/10/31

après avril 1999.

Si l'établissement est resté inactif pendant une période suffisante selon l'opinion du directeur régional pour que l'établissement ou son plan PGQ ne réponde plus au RIP, le transfert de propriété doit être traité de la même manière qu'une demande d'agrément d'un nouvel établissement.

4.9 Inactivation du certificat d'agrément

- 4.9.1 L'exploitant d'un établissement agréé qui veut désactiver son certificat d'agrément doit présenter une demande d'inactivation à l'ACIA. Il peut présenter cette demande au moyen du formulaire de demande d'agrément (annexe A) ou par une présentation écrite contenant l'information requise. La demande d'inactivation doit contenir le nom de l'établissement, la ou les raisons de la demande et la durée de l'inactivation. La demande doit aussi indiquer si des opérations de transformation du poisson se poursuivront dans l'établissement après l'inactivation.
- 4.9.2 L'ACIA examine la ou les raisons de la demande, les antécédents en matière de conformité de l'établissement, et vérifie que tous les droits à payer ont été acquittés.
- 4.9.3 Si la ou les raisons invoquées pour l'inactivation sont acceptables (voir 3.10 ci-dessus), si tous les droits à payer ont été acquittés, et s'il n'y a aucune raison de soupçonner, d'après des observations objectives et/ou les antécédents en matière de conformité réglementaire, que l'inactivation a été demandée pour des raisons frauduleuses, le certificat d'agrément sera inactivé. Le directeur régional avise l'exploitant de l'établissement de cette inactivation par une lettre envoyé par courrier recommandé ou un autre moyen.
- 4.9.4 Si l'examen indique que les droits n'ont pas été acquittés en totalité, que les motifs de l'inactivation ne sont pas valides ou qu'une intention frauduleuse est suspectée (c.-à-d. que la transformation de produits du poisson destinés à l'exportation va se poursuivre dans l'établissement), l'inactivation est refusée. Le directeur régional en avise le demandeur dans une lettre expédiée par courrier recommandé ou par un autre moyen adéquat.
- 4.9.5 Si l'inactivation est accordée et que l'exploitant de l'établissement a l'intention de continuer à transformer des produits du poisson pour la vente intraprovinciale, il faut en avertir les autorités provinciales qui prendront les mesures appropriées.

chapitre

2

sujet

1

page

A-1

**Manuel d'inspection
des installations**

état

modif.n° 18

date

03/10/31

ANNEXE A

chapitre

2

sujet

1

page

A-2

**Manuel d'inspection
des installations**

état

modif.n° 18

date

03/10/31

**Manuel d'inspection
des installations**

ANNEXE B

**Manuel d'inspection
des installations**

état modif.n° 18 date 03/10/31

ANNEXE C
SELF VERIFICATION CHECKLIST / LISTE DE CONTRÔLE DE L'AUTOVÉRIFICATION

Plant Name / Nom de l'usine		Registration Number / Numéro d'enregistrement	
Mailing Address / Adresse postale		Telephone: Fax: Téléphone : Télécopieur :	
Plant Manager / Directeur d'usine		Quality Management Coordinator / Coordonnateur de la gestion de la qualité:	
Verifier / Vérificateur		Date of verification / Date de la vérification	
Comments / Commentaires:			
Component / Composante	Yes/Oui	No/Non	Comments/ Commentaires:
1. Management Roles and Responsibilities (Recommended but optional) / Rôles et responsabilités de la direction (Recommandé mais facultatif)			
Development of QMP Described / Élaboration du PGQ - décrite			
QMP Manager Identified / Responsable du PGQ - identifié			
Roles and Responsibilities identified / Préparation de l'organigramme - terminée			
2. Background Product and Process Information / Description du procédé et du produit			
Product Description completed for each type of product / Description du procédé pour chaque catégorie de produits - terminée.			
Process flow diagram completed / Diagramme de fabrication - terminé			
Plant floor diagram completed / Schéma des opérations de l'usine - terminé			



**Manuel d'inspection
des installations**

Input Materials Controls / Matières premières et matériaux d'emballage			
Component / Composante	Yes/Oui	No/Non	Comments/ Commentaires:
Packaging and ingredients identified and acceptable / Matériaux d'emballage et ingrédients - définis et acceptables			
Controls and monitoring procedures complete / Mesures de contrôle et procédure de surveillance - terminées			
Corrective action system complete / Système de mesures correctives - terminé			
Record-keeping system (forms) developed / Système de registres (formulaires) - établi			
Labelling / Étiquetage			
Labelling standard identified (Fish Inspection Regulations) / Normes d'étiquetage - définies (Règlement sur l'inspection du poisson)			
Controls and monitoring procedures complete / Mesure de contrôles et procédure de surveillance - terminées			
Corrective action system complete / Système de mesures correctives - terminé			
Record-keeping system (forms) developed / Système de registres (formulaires) - établi			
RAPs added to process flow diagram / PIR ajoutés au diagramme de fabrication			
5. HACCP Plan / Plan HACCP			
Component / Composante	Yes/Oui	No/Non	Comments/ Commentaires:
Hazard Analysis complete and accurate / Analyse des dangers - terminée et exacte			
Significant hazards identified / Dangers importants - recensés			
Control measures for significant hazards developed / Mesures de contrôle des dangers importants - établies			
Critical limits identified / Limites critiques - identifiées			
Monitoring procedures complete / Procédure de surveillance - terminée			

Manuel d'inspection des installations

Corrective action system complete / Système de mesures correctives - terminé			
Record keeping system (forms) developed / Système de registres (formulaires) - établi			
HACCP Plan documented / Plan HACCP - documenté			
Supporting Standard Operating Procedures complete / Procédures normalisés d'exploitation - établis			
CCPs added to the process flow diagram / CCP ajoutés au diagramme de fabrication			
Verification procedures identified Procédure de vérification - définie			
6. Verification / Vérification			
Critical limits validated / Valider les limites critiques des CCP			
Schedule and methods for annual verification developed / Programme et méthodes pour l'examen annuel développé			
7. Records / Tenue des registres			
Component / Composante	Yes/Oui	No/Non	Comments/ Commentaires:
Method to record changes to QMP plan developed (e.g., QMP Amendment Log) / Méthodes pour tenir un registre des modifications apportées au plan PGQ développés (p.ex. un registre de modifications)			
Signature		Date	

**Manuel d'inspection
des installations**

**ANNEXE D
LETTRE D'ENVOI DU CERTIFICAT D'AGRÉMENT**

Date

Nom de la compagnie
Adresse Ligne 1
Adresse Ligne 2
Ville, Province
Code postal

Monsieur ou Madame (nom du demandeur)

Au nom de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), j'aimerais vous féliciter, vous et votre personnel, de vous vous être efforcés de satisfaire aux exigences du *Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP) en vue de l'agrément de votre établissement. Les conditions d'agrément de votre établissement nécessitent l'élaboration et la mise en oeuvre d'un plan de Programme de gestion de la qualité (PGQ) et une exploitation conforme aux principes HACCP (analyse des dangers et maîtrise des points critiques). En vous délivrant le certificat d'agrément ci-joint pour votre établissement, l'ACIA reconnaît le plan PGQ basé sur les principes HACCP présenté par votre établissement. Veuillez prendre note que le certificat d'agrément n'est plus valide après sa date d'expiration.

L'ACIA effectuera régulièrement des audits planifiés de votre établissement afin de vérifier sa conformité aux conditions d'agrément du RIP. Le maintien de la conformité au règlement est nécessaire pour pouvoir garder votre certificat d'agrément. L'ACIA considère que les établissements qui détiennent un certificat d'agrément valide, sont en règle avec les exigences du RIP, et peut ainsi garantir leur conformité aux services d'inspection de gouvernements étrangers.

Par exemple, l'ACIA utilise une Liste des exportateurs canadiens autorisés pour les États-Unis afin de certifier que les établissements qui y figurent transforment des produits conformément aux exigences du règlement concernant le système HACCP pour les poissons et les fruits de mer (21 CFR part 123) de la U.S. Food and Drug Administration. On peut trouver cette liste sur le site web de l'ACIA à l'adresse :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/fispoi/export/exportf.shtml>

**Manuel d'inspection
des installations**

Veillez communiquer avec votre bureau local de l'ACIA pour obtenir plus de renseignements concernant les exigences du RIP ou pour obtenir l'inclusion de votre établissement sur une liste d'exportation.

Je vous prie d'agréer, Monsieur ou Madame, mes sincères salutations.

Nom
Directeur régional
Région, Centre opérationnel

chapitre

2

sujet

1

page

E-1

**Manuel d'inspection
des installations**

état

modif.n° 18

date

03/10/31

**ANNEXE E
CERTIFICAT D'AGRÈMENT**