

**CHAPITRE 2, SUJET 4  
CADRE STRATÉGIQUE POUR LA RÉGLEMENTATION DES TRANSFORMATEURS  
CANADIENS DE SOUS-PRODUITS DU POISSON**

**1.      PORTÉE**

La politique ci-dessous définit les règles visant les établissements canadiens de transformation du poisson agréés en vertu du *Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP) (établissements agréés) qui transforment des sous-produits du poisson destinés à l'exportation. La politique définit les règles visant les sous-produits du poisson qui sont importés en vue d'une transformation ultérieure par les établissements agréés. La politique traite aussi des sous-produits du poisson qui sont destinés à la consommation humaine soit en eux-mêmes, soit comme ingrédients alimentaires, soit comme produits de santé naturels (voir la définition plus bas). La politique ne s'applique pas aux sous-produits du poisson qui sont destinés à la fabrication de drogues (médicaments), de cosmétiques ou de produits non destinés à la consommation humaine.

**2.      DÉFINITIONS**

Les définitions qui suivent apportent des éclaircissements sur les questions précises traitées dans ce document.

cosmétique - Les substances ou mélanges de substances fabriqués, vendus ou présentés comme pouvant servir à embellir, purifier ou modifier le teint, la peau, les cheveux ou les dents, y compris les désodorisants et les parfums. (*Loi sur les aliments et drogues*)

drogue - Sont compris parmi les drogues les substances ou mélanges de substances fabriqués, vendus ou présentés comme pouvant servir :

- a) au diagnostic, au traitement, à l'atténuation ou à la prévention d'une maladie, d'un désordre, d'un état physique anormal ou de leurs symptômes, chez l'être humain ou les animaux;
- b) à la restauration, à la correction ou à la modification des fonctions organiques chez l'être humain ou les animaux;

**Manuel d'inspection  
des installations**

état                      date  
nouveau      2003/10/31

c) à la désinfection des locaux où des aliments sont gardés.

exporter - Signifie expédier du Canada à l'étranger ou d'une province à une autre. (*Règlement sur l'inspection du poisson*)

poisson - S'entend, outre du poisson proprement dit, des coquillages, crustacés et autres animaux marins, ainsi que de leurs produits et sous-produits. (*Loi sur l'inspection du poisson*)

sous-produits du poisson - Désigne des produits fabriqués à partir de poisson, y compris de mollusques, de crustacés et d'animaux marins, qui sont sous une forme autre que celle des aliments conventionnels et qui sont destinés à la consommation humaine (directement ou comme ingrédient utilisé dans les aliments). Les sous-produits du poisson comprennent, entre autres :

- a) des sous-produits issus de mammifères marins, (p. ex. l'huile de phoque);
- b) des sous-produits issus du poisson, notamment du cartilage, des huiles de poisson, et des protéines de poisson;
- c) des sous-produits issus de la carapace des crustacés; mais

ne comprennent pas les plantes marines ni les produits tirés de plantes marines.

Produit de santé naturel - voir *Règlement sur les produits de santé naturels* DORS/2003-196 (Santé Canada).

transformation - En font partie les opérations suivantes : nettoyage, filetage, glaçage, conditionnement, mise en conserve, congélation, fumage, salage, cuisson, saumurage, séchage ou tout autre mode de préparation du poisson pour le marché. (*Loi sur l'inspection du poisson*)

### **3. AGRÉMENT DES ÉTABLISSEMENTS**

Les établissements qui transforment des sous-produits du poisson en vue de la production de drogues, de cosmétiques ou d'autres substances non destinées à la consommation humaine (p. ex. la farine de poisson servant à la production d'aliments pour animaux) ne sont pas tenus

**Manuel d'inspection  
des installations**

état                    date  
modif.n°24      2007/07/31

d'avoir un certificat d'agrément. (À noter que ces activités peuvent être soumises à des exigences administrées par d'autres programmes de l'ACIA (voir la note ci-dessous).)

Les établissements qui transforment des sous-produits du poisson destinés à la consommation humaine (y compris les sous-produits du poisson qui servent d'ingrédients alimentaires) doivent être agréés conformément aux politiques et procédures énoncées au chapitre 2, sujet 1 du présent manuel.

L'ACIA n'exige pas l'agrément d'un établissement quand les sous-produits du poisson servent à fabriquer des produits de santé naturels et/ou des drogues régis par des contrôles qui sont prescrits dans un permis délivré à l'établissement par Santé Canada.

Un établissement non régi par Santé Canada qui transforme des sous-produits du poisson destinés à l'exportation vers un établissement qui fabrique des produits de santé naturels doit être agréé aux termes du RIP.

Note : Les usines d'équarrissage de sous-produits du poisson qui fabriquent de la farine de poisson ou des produits d'huile de poisson à partir d'issues non comestibles, de poisson ou de sous-produits du poisson provenant d'usines de transformation du poisson ou d'autres sources, sont soumises au *Règlement sur les aliments du bétail* et au *Règlement sur la santé des animaux* et doivent respecter les exigences stipulées dans ces règlements.

**4. PROGRAMME DE GESTION DE LA QUALITÉ**

L'établissement agréé doit élaborer un Programme de gestion de la qualité (PGQ) qui satisfait aux exigences de la Norme de référence du PGQ (chapitre 3, sujet 4 du présent manuel). L'analyse des dangers doit être effectuée conformément aux prescriptions de la Norme de référence, en fonction des dangers connus.

Dans le cas où un inspecteur doit déterminer si un danger existe, il doit demander une enquête, par l'intermédiaire du Réseau de programmes, au responsable national des Programmes de gestion de la qualité, à la Division du poisson, des produits de la mer et de la production. Une fois le danger identifié, et s'il est jugé important, il

**Manuel d'inspection  
des installations**

<u>état</u>	<u>date</u>
nouveau	2003/10/31

faut définir des limites critiques et mettre en oeuvre des mécanismes de contrôle au niveau de la transformation. En l'absence de norme, les limites critiques seront déterminées par une évaluation des risques au cas par cas. Les résultats de l'évaluation des risques permettront d'établir les limites critiques pour le produit qui est fabriqué dans cet établissement. Les résultats de l'évaluation ne pourront pas servir à établir des limites critiques pour d'autres établissements fabriquant des produits similaires.

**5. CERTIFICATS D'EXPORTATION DE POISSON**

Un certificat d'exportation de poisson est délivré pour des sous-produits du poisson lorsque ces derniers satisfont au *Règlement sur l'inspection du poisson* et ont été transformés dans un établissement agréé. Les certificats d'exportation sont émis conformément aux politiques et procédures énoncées au chapitre 10 du *Manuel d'inspection des produits du poisson*.

**6. IMPORTATION DE SOUS-PRODUITS DU POISSON EN VUE D'UNE TRANSFORMATION ULTÉRIEURE**

Tous les importateurs de sous-produits du poisson destinés à une transformation ultérieure dans un établissement agréé doivent détenir un permis d'importation du poisson ou un permis d'importation avec programme de gestion de la qualité. Les sous-produits du poisson importés en vue d'une transformation ultérieure (y compris les sous-produits du poisson qui servent d'ingrédients) par un établissement agréé seront inspectés conformément aux politiques et procédures énoncées au chapitre 3 du *Manuel d'inspection des produits du poisson*.

La désignation « Produit du Canada » et l'application de la politique concernant la « transformation substantielle » seront effectuées conformément aux politiques et procédures énoncées aux chapitres 3 et 10 du *Manuel d'inspection des produits du poisson*.