

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 10

date
21/01/00

effectuée;
b) 25 \$, lorsque l'inspection du poisson n'est pas effectuée.

(4) Le total des droits payables par une personne en vertu du paragraphe (3) ne peut excéder 10 000 \$ par année civile. DORS/96-364, art. 4.

Article 12 (RIP)

Lorsqu'un inspecteur a de bonnes raisons de croire que du poisson s'est altéré après la date d'inspection ou lorsque, pour toute autre raison, le poisson ne répond pas aux exigences du présent règlement, il peut inspecter ce poisson de nouveau.

Article 13 (RIP)

(1) Lorsqu'une inspection faite aux termes de l'article 12 révèle que le poisson n'est pas de la qualité marquée sur le récipient, toutes les marques d'inspection et les désignations de qualité sur les récipients doivent être enlevées ou oblitérées et tout certificat d'inspection qui a pu être délivré à l'égard de ce poisson devient nul et non avenu.

(2) Il est interdit à quiconque d'utiliser un certificat d'inspection sachant que ce certificat est nul et non avenu.

2.1 DÉFINITIONS

Certification - Procédure par laquelle les organismes officiels de certification ou les organismes officiellement agréés donnent par écrit, ou de manière équivalente, l'assurance que des denrées ou des systèmes de contrôle des aliments sont conformes aux exigences spécifiées. La certification des aliments, peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une série de contrôles prévoyant l'inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance-qualité et l'examen des produits finis (Codex - Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires).

Inspection - Examen des aliments ou des systèmes de contrôle portant sur les aliments, les matières premières, la transformation et la distribution - y compris essais en cours de fabrication et sur les produits finis - de façon à vérifier qu'ils sont conformes aux exigences spécifiées

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 19

date
18/11/05

(Codex - Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires).

Lot - À l'égard du poisson autre que du poisson frais, envoi ou partie d'un envoi de poisson constitué de poisson de la même espèce, transformé de la même façon par le même transformateur, emballé dans des contenants de même taille et portant la même étiquette (RIP - Article 2).

Programme de gestion de la qualité - Système d'inspection et de contrôle du poisson, y compris des procédures, des inspections et des registres, destiné à contrôler et à documenter la transformation du poisson et la qualité et l'innocuité du poisson transformé, du poisson destiné à l'exportation et du poisson importé au Canada (RIP - Article 2).

3. POLITIQUE

3.1 Lorsqu'un établissement agréé ou le titulaire d'un permis d'exportation demande un certificat pour son produit, ce certificat doit être délivré, sauf dans les cas suivants :

- le poisson ou les produits du poisson ou l'établissement de transformation du poisson ne répond pas aux exigences du *Règlement sur l'inspection du poisson*;
- les conditions du certificat ne sont pas respectées au moment de la production;
- les produits contiennent des teneurs en additifs, contaminants chimiques ou organismes bactériens supérieures aux seuils prescrits par le pays importateur même s'ils sont conformes aux exigences canadiennes.

3.2 L'ACIA s'efforce de fournir des données sur les exigences en matière de certification du pays de destination, mais, si elles ne sont pas connues, il revient à l'exportateur d'obtenir les exigences du pays étranger et de se procurer les documents qui peuvent être vérifiés auprès des représentants du pays de destination. Les exigences connues par pays se trouvent dans les Annexes du présent chapitre.

3.3 Le poisson ou les produits du poisson dont les teneurs en contaminants sont supérieures aux normes ou aux lignes directrices établies par Santé Canada ne doivent pas être exportés à moins que le produit respecte les normes, les

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 19

date
18/11/05

seuils de tolérance ou les lignes directrices établis par le pays de destination, ou que l'organisme de réglementation étranger ait indiqué par écrit que le produit est acceptable dans le pays. Lorsque ces poissons sont certifiés, le certificat ne peut pas mentionner que le poisson répond aux exigences du *Règlement sur l'inspection du poisson*.

- 3.4 Les détails figurant sur chaque certificat ou dans la lettre adressée à la personne responsable doivent être saisis dans le Système de certification des exportations. Il faut communiquer avec la section d'inspection des produits de l'administration centrale pour élaborer ou modifier les modèles, au besoin.
- 3.5 Des certificats peuvent être délivrés pour des lots importés qui sont « transformés » et qui sont soumis aux contrôles prévus dans le PGQ d'un établissement agréé si le poisson respecte les exigences du pays étranger mentionnées sur le certificat, même si le produit ne subit pas une transformation substantielle selon les règles de changements tarifaires. (Ces produits ne peuvent pas être certifiés comme produit du Canada.)
- 3.6 Les établissements agréés avec un système PGQ conforme au RIP doivent soumettre à l'inspection 10 % des lots destinés à la certification.
- 3.7 Sous réserve du point 3.8, les titulaires d'un permis d'exportation qui font une demande de certification de poisson qui n'a pas été transformé dans un établissement agréé (p. ex. pêcheurs-emballeurs) doivent soumettre à l'inspection tous les lots avant la certification.
- 3.8 Des certificats peuvent être délivrés sans inspection aux exportateurs qui ont un protocole d'entente volontaire passé entre l'établissement et l'ACIA (p. ex. protocole du homard vivant). Le protocole volontaire doit indiquer les procédures requises et les privilèges pour l'exportateur, et être signé comme une entente par l'exportateur et l'ACIA pour être en vigueur. Les exportateurs qui fonctionnent selon un protocole volontaire doivent satisfaire à toutes les exigences du RIP et du protocole afin d'obtenir un certificat d'exportation.
- 3.9 Un inspecteur peut signer un certificat fondé sur les résultats d'une inspection officielle faite par un autre inspecteur.
- 3.10 Lorsqu'on demande à des inspecteurs de délivrer des certificats aux fins de réexpédition ou pour un sous-lot, ils doivent s'assurer que le produit répond toujours aux

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 19

date
18/11/05

exigences précisées sur le certificat original et que toutes les données pertinentes relatives au produit qui figurent sur ce dernier se retrouvent sur le certificat pour la réexpédition ou pour le sous-lot. On ne doit pas délivrer de certificats dans le cas de lots qui sont réexpédiés ou de sous-lots, sans une inspection du lot si l'intervalle entre la délivrance du certificat original et la demande dépasse :

- ▶ 7 jours pour les produits frais
- ▶ 30 jours pour le poisson salé
- ▶ 180 jours pour les produits congelés
- ▶ 365 jours pour les produits en conserve
- ▶ la date indiquée dans la mention « meilleur avant le (date) » pour tout produit.

3.11 Lorsqu'un inspecteur a de bonnes raisons de croire que l'état du poisson ou des produits du poisson s'est altéré après la date d'inspection, une autre inspection doit être effectuée.

3.12 Un seul certificat par lot peut être délivré pour chaque format, mais deux types ou plus de certificats peuvent être délivrés pour un lot. L'inspecteur ou l'exportateur peut faire des copies du certificat. Si des certificats sont délivrés en remplacement de certificats perdus ou détériorés, une mention d'annulation du premier certificat doit figurer sur le nouveau certificat.

3.13 Lorsque les lots ne sont pas mis à la disposition de l'inspecteur aux fins d'inspection, ou que les registres d'inspection de l'entreprise concernant les lots ne sont pas disponibles aux fins de vérification, on ne peut pas effectuer l'inspection ni délivrer le certificat.

3.13.1 Les exportateurs peuvent demander des certificats de remplacement pour les produits du poisson qui ont été exportés du Canada et ne sont donc plus disponibles pour inspection. Les certificats de remplacement peuvent être délivrés dans les cas où la demande est légitime et où l'intégrité de l'envoi n'a pas été compromise. Les motifs légitimes sont par exemple :

- ▶ des erreurs administratives;
- ▶ la perte ou la destruction du certificat;
- ▶ un changement de destinataire; et/ou
- ▶ des changements de dernière minute dans la quantité expédiée.

3.13.2 Un certificat de remplacement ne sera pas délivré pour un envoi qui a été importé dans un autre pays.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 10

date
21/01/00

- 3.14 Dans les cas où l'on dispose de données antérieures sur les contaminants chimiques, p. ex. le mercure chez certaines espèces de poisson, il n'est pas nécessaire d'effectuer des analyses de laboratoire avant de délivrer un certificat. Les inspecteurs qui reçoivent une demande de certificat concernant la teneur en produit chimique doivent communiquer avec les personnes-ressources appropriées afin de consulter la base de données pour assurer la conformité du produit avant de délivrer un certificat.
- 3.15 Les droits appropriés seront imposés pour toutes les demandes de certification et toutes les inspections aux fins de certification, même lorsqu'un certificat a été refusé après examen des registres ou lorsqu'un lot a été refusé.

4. PROCÉDURES

- 4.1 Une entreprise qui demande un certificat doit remplir au préalable le certificat et le transmettre à un bureau de l'ACIA pour le faire signer. Le certificat ou la demande de certificat doit comporter les données suivantes :
- a) type(s) de certificat
 - b) emplacement du lot
 - c) date de disponibilité aux fins d'inspection
 - d) date à laquelle le certificat est nécessaire
 - e) taille du lot
 - f) description du produit (taille, catégorie, type)
 - g) expéditeur
 - h) destinataire
 - i) marques d'identification (code de production)
 - j) mode de transport (s'il est connu).
- 4.2 Afin de déterminer si le lot doit être inspecté, l'inspecteur doit, en vertu du règlement, examiner le registre de transformation de l'établissement qui pourrait comprendre les mesures suivantes, le cas échéant :
- vérifier si l'agrément de l'établissement est valide et si l'établissement respecte toutes les exigences du certificat concernant les dates de transformation du produit;
 - vérifier qu'il n'y a aucune plainte confirmée concernant le produit ou que le produit n'a jamais été rappelé;
 - vérifier s'il faut une inspection totale du produit avant de délivrer un certificat.
- 4.3 Avant de délivrer un certificat à un pays de l'Union

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 19

date
18/11/05

européenne (UE), l'inspecteur doit aussi être convaincu qu'en plus de respecter les exigences du RIP :

- a) le transformateur est inscrit sur la liste des pays de l'UE;
- b) si le produit a été prélevé par un navire étranger, celui-ci a été inspecté et répondait aux exigences de l'Annexe III du RIP ou de la directive EU/48/CEE de l'UE au cours des douze derniers mois (outre le Canada, les États-Unis, et la Nouvelle-Zélande ont également des ententes vétérinaires avec l'UE qui visent les produits du poisson. Les transformateurs de produits provenant de ces pays ne sont pas obligés de prouver que les navires de pêche respectent les exigences de la directive EU/48/CEE).

- 4.4 Lorsqu'une demande de certification est reçue suite à un protocole volontaire, l'inspecteur doit examiner les exigences particulières du protocole afin de déterminer s'il faut effectuer une inspection avant de délivrer un certificat.
- 4.5 Si une inspection du lot s'avère nécessaire avant de délivrer le certificat, le lot sera inspecté selon les directives du chapitre 2 du présent Manuel. Les échantillons doivent passer l'inspection visant les exigences suivantes : analyse sensorielle, allégations sur l'étiquette et déclaration d'ingrédients, évaluation du contenu net si le produit est préemballé et intégrité visuelle du contenant dans le cas des contenants métalliques fermés hermétiquement.
- 4.6 Si le produit respecte les exigences du RIP, l'entreprise qui fait la demande doit remplir le certificat qui sera revu par l'inspecteur avant d'être signé. L'inspecteur doit initialer toute modification apportée au certificat. Au moment de délivrer le certificat, tout espace non utilisé dans la section réservée à la description du produit doit être marqué d'un Z.
- 4.7 Les demandes de certificats de remplacement pour des envois qui ne sont plus disponibles pour inspection au Canada doivent s'accompagner d'une lettre de l'exportateur justifiant la demande, et expliquant notamment ce qui s'est passé, où l'incident s'est produit et qui est impliqué. Cette lettre doit demeurer dans les dossiers de l'ACIA.
- 4.8 Quand un certificat de remplacement est délivré, ou qu'un certificat est annulé, le certificat et toutes ses copies doivent être retournés à l'Agence avant la délivrance d'un

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 19

date
18/11/05

nouveau certificat. S'il est impossible de retourner les originaux, l'exportateur doit présenter à l'ACIA une lettre expliquant pourquoi le certificat original n'a pas été retourné.

- 4.9 Si un certificat de remplacement est délivré, il doit porter la mention ci-après, juste au-dessus du sceau de l'inspecteur : « *Annule et remplace le certificat n° _____ daté du _____ .* »
- 4.10 Tous les certificats d'exportation qui sont périmés ou les modèles informatisés de ces certificats périmés doivent être détruits.
- 4.11 Des droits de 25 \$ par certificat sont exigibles lorsqu'aucune inspection n'est effectuée ou de 100 \$ par certificat lorsqu'une inspection est effectuée à moins que l'établissement ait atteint le plafond de 10 000 \$ pour les droits de certification.
- 4.12 Les certificats d'inspection canadiens doivent être remplis de la façon suivante :
- a) Description du produit - La description doit être complète et exacte. Dans les cas de produits classés, il faut indiquer la classe, la catégorie, la taille et/ou la teneur en eau si le règlement l'exige.
 - b) Taille du lot - Indiquer le nombre de boîtes, de caisses, de paquets, etc. composant le lot, le nombre de contenants individuels dans une boîte, etc. et le poids de chaque contenant. Il n'est pas nécessaire d'indiquer le poids de chaque contenant lorsque le produit doit être pesé au moment de la vente.
 - c) Expéditeur - Le nom et l'adresse de la personne ou de la société qui commercialise le produit.
 - d) Destinataire - Le nom et l'adresse de la personne ou de la société qui achète le produit.
 - e) Marques - Les marques d'identification notamment les marques portuaires, d'expédition, les codes de date, les noms d'établissements, les numéros d'agrément ou toutes autres marques qui identifient le lot visé par le certificat.
 - f) Transport - Le mode de transport et le nom de la société qui en est chargée. Si ces renseignements ne sont pas connus, inscrire la mention « Inconnu au moment de l'inspection ».

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 19

date
18/11/05

- g) Lieu - Le lieu où le certificat a été délivré.
 - h) Date - La date à laquelle le certificat a été délivré.
 - i) Inspecteur - Le nom de l'inspecteur qui a signé le certificat. Tout inspecteur qui délivre un certificat soit inscrire son nom en lettres moulées au-dessus ou au-dessous de sa signature.
- 4.13 Les instructions à suivre pour remplir les certificats de certains pays étrangers figurent dans les annexes appropriées. Pour les produits importés qui sont transformés dans des établissements agréés mais qui ne subissent pas de transformation substantielle, le pays d'origine doit être inscrit sur le certificat.

- 4.14 Tous les certificats doivent être signés et estampillés avec de l'encre d'une couleur différente du reste du texte qui figure sur le certificat. Les inspecteurs doivent alors gaufrer le certificat à l'endroit de leur signature. Si le certificat est présenté sur plus d'une page, chaque page du certificat doit être signée et estampillée dans une couleur différente et gaufrée sur la signature de l'inspecteur. L'estampille et le gaufrage doivent être disposés de manière à ne pas oblitérer le nom et le titre de l'agent qui signe.

Toutes les copies du certificat original doivent être identifiées comme telles et doivent être facilement discernables de celui-ci.

Le cachet et le gaufrage du certificat doivent avoir l'apparence suivante :



5. FORMULES ET DOCUMENTS

NOTA: Des copies de tous les formules et certificats courants peuvent être trouvées au site Intranet de l'ACIA.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 12

date
10/11/00

ANNEXE A

PROTOCOLE DE CERTIFICATION DU HOMARD VIVANT (PCHV)

1. PORTÉE

Le présent document définit les politiques et les procédures régissant les activités d'inspection et de certification du homard vivant destiné à l'exportation menées par le personnel de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), dans des établissements agréés et non agréés, sauf à bord des bateaux de pêche.

Ces politiques et procédures reflètent le faible niveau de risque pour la santé et la sécurité du public associé à la manutention et à l'emballage du homard vivant.

2. AUTORISATIONS

Loi sur l'inspection du poisson, L.C.R., 1970, c. F-12, article 6; article 9, paragraphes (1) et (2)

Règlement sur l'inspection du poisson (RIP), C.R.C., 1978, c. 802; Partie I, Dispositions générales : article 9; article 12; article 13, paragraphes (1) et (2).

Article 9

(1) Lorsqu'un certificat d'inspection de poisson est demandé, l'inspecteur :

- a) dans le cas où le demandeur exploite l'établissement où le poisson a été transformé, examine le dossier de l'établissement en matière de transformation pour déterminer si une inspection du poisson est requise et au besoin effectue l'inspection;
- b) dans les autres cas, effectue l'inspection du poisson.

(2) L'inspecteur délivre un certificat d'inspection de poisson dans les cas suivants :

- a) il détermine qu'une inspection du poisson n'est pas requise;
- b) à la suite d'une inspection, il détermine que le poisson répond aux exigences de la Loi et du présent règlement.

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 12

date
10/11/00

(3) La personne qui demande un certificat d'inspection de poisson doit payer, pour les services d'inspection, les droits suivants :

- a) 100 \$, lorsque l'inspection du poisson est effectuée;
- b) 25 \$, lorsque l'inspection du poisson n'est pas effectuée.

(4) Le total des droits payables par une personne en vertu du paragraphe (3) ne peut excéder 10 000 \$ par année civile. DORS/96-364, art.4.

Article 12

Lorsqu'un inspecteur a de bonnes raisons de croire que du poisson s'est altéré après la date d'inspection ou lorsque, pour toute autre raison, le poisson ne répond pas aux exigences du présent règlement, il peut inspecter ce poisson de nouveau.

Article 13

(1) Lorsqu'une inspection faite aux termes de l'article 12 révèle que le poisson n'est pas de la qualité marquée sur le récipient, toutes les marques d'inspection et les désignations de qualité sur les récipients doivent être enlevées ou oblitérées et tout certificat d'inspection qui a pu être délivré à l'égard de ce poisson devient nul et non avenu.

(2) Il est interdit à quiconque d'utiliser un certificat d'inspection sachant que ce certificat est nul et non avenu.

3. POLITIQUE

Le homard vivant exporté par le Canada vers d'autres pays doit être certifié lorsqu'il a été traité conformément aux exigences du **Règlement sur l'inspection du poisson**. Les activités d'inspection et de certification du homard vivant doivent être menées conformément aux exigences du présent protocole et autres exigences pertinentes précisées au présent manuel.

Établissements agréés

La transformation et l'exportation du homard vivant sont soumises à toutes les exigences du Programme de gestion de la qualité de l'établissement, ce qui comprend une analyse

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 12

date
10/11/00

des dangers de toutes les opérations visant le poisson vivant selon les points 3.1 b) et c) ci-dessous. Si un établissement décide d'élaborer et de mettre en oeuvre un Protocole de certification du homard vivant (PCHV) pour faciliter la certification du homard vivant exporté, la fréquence des audits et des vérifications, ainsi que les exigences visant le contrôle des certificats énoncées dans le présent document, doivent être respectées.

Établissements non agréés

Afin de faciliter l'exportation de homard vivant par le Canada, les exportateurs non agréés de homard vivant peuvent élaborer et soumettre une demande de PCHV à l'ACIA aux fins d'évaluation et d'approbation. Les exportateurs non agréés qui veulent exporter du homard vivant vers les pays de l'Union européenne (UE) et ceux qui veulent en exporter vers d'autres marchés exigeant des certificats présignés doivent posséder un PCHV signé par l'exportateur et l'ACIA. Une fois que la demande est évaluée, acceptée et signée, un numéro de PCHV est attribué à l'exportateur; son nom et son adresse sont alors inscrits sur la « liste des exportateurs canadiens autorisés pour les États-Unis » et la « liste des exportateurs canadiens autorisés pour les UE ».

3.1 Toute demande de PCHV doit être accompagnée des données suivantes :

- a) les données générales appropriées (nom de l'exportateur, adresse postale), l'emplacement de l'établissement servant au traitement et à l'exportation du homard, y compris les méthodes de manutention et la description des emballages et des étiquettes utilisés;
- b) une analyse des dangers précisant chacun des dangers susceptibles de se manifester pendant les opérations visant le homard vivant;
- c) lorsqu'une analyse des dangers a identifié les dangers, un plan HACCP dans lequel tous les points de contrôle critique, les limites critiques, les méthodes de surveillance appliquées aux points de contrôle critique, les fréquences d'application des méthodes de surveillance et les plans de mesures correctives sont précisés;
- d) le nom des employés responsables de l'élaboration et de la mise en oeuvre du PCHV;
- e) un programme d'assainissement écrit;

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 12

date
10/11/00

- f) une description du système utilisé pour retrouver la première destination des lots de homard vivant.

3.2.1 Exportateurs non agréés avec PCHV, sauf les exportateurs de homard en caisse expédié directement

Les exportateurs de homard non agréés, qui fonctionnent selon un PCHV, y compris les expéditeurs qui par la suite emballent le homard en caisse dans des contenants en carton ou en mousse de polystyrène, doivent disposer d'installations intérieures. Ces installations doivent satisfaire aux exigences relatives à la construction d'établissements et à leur équipement précisées ci-dessous :

- a) Planchers - les nouvelles constructions doivent être en béton ou en matériau équivalent (c.-à-d. matériau non poreux). Les planchers de bois seront tolérés pourvu qu'ils soient bien entretenus et propres. Les planchers en terre ou en gravier sont interdits.
- b) Tuyaux d'évacuation - ils doivent être bien recouverts pour empêcher l'accès aux rongeurs. Lorsqu'il y a des effluents, leur évacuation ne doit pas causer de conditions insalubres caractérisées par la présence de mouches et d'odeurs inacceptables.
- c) Murs et plafonds - on peut tolérer que la charpente soit visible, pourvu qu'elle soit bien entretenue et assez propre; les portes et les fenêtres des installations doivent fermées hermétiquement et être construites de façon à empêcher l'accès aux rongeurs.
- d) Toilettes - elles doivent être situées à proximité des aires de travail.
- e) Lavabos -
- i) dans les établissements existants, des lavabos munis de robinets d'eau courante sont exigés; l'utilisation d'eau sous pression est recommandée, mais non exigée;
- ii) dans les nouvelles constructions, les installations de lavage des mains doivent comprendre des lavabos adjacents aux toilettes, et être munies de robinets d'eau courante chaude et froide, de savon et de serviettes jetables.
- f) Eau - un approvisionnement suffisant en eau provenant :

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 12

date
10/11/00

- i) d'une source d'eau douce potable approuvée; ou
- ii) un approvisionnement d'eau de mer propre provenant d'une source qui satisfait à la norme sur les eaux des secteurs coquilliers, doit être disponible pour l'hygiène personnelle des employés et le nettoyage de l'établissement.
- g) Tables - les nouvelles constructions doivent être faites d'un matériau approuvé. Le bois est autorisé pour l'équipement existant.
- h) Réceptacles pour les déchets de poisson - ils doivent porter la mention « Déchets de poisson seulement », et être faits d'un matériau approuvé.
- i) Éclairage - les aires de transformation doivent bénéficier d'un éclairage minimal pour la conservation du poisson vivant.

**3.2.2 Exportateurs non agréés de homard en caisse expédié
directement avec PCHV**

Les expéditeurs non agréés de homard en caisse provenant de homarderies, qui gardent du homard en caisse dans des viviers marins, et qui expédient les caisses à bord de véhicules de transport, ne sont pas assujettis aux exigences relatives aux installations mentionnées en 3.2.1.

- 3.3 Les exportateurs de homard vivant qui fonctionnent selon un PCHV doivent s'assurer qu'ils respectent toutes les exigences de la politique tel qu'indiquée dans leur présentation de plan HACCP.
- 3.4 Les inspecteurs doivent effectuer des audits et une vérification des établissements avec PCHV pour assurer qu'ils respectent les exigences du PCHV.
- 3.5 Chaque bureau de l'ACIA précisera les exigences relatives aux avis d'expéditions pour les produits destinés à l'exportation, afin que l'audit et la vérification puissent être effectués.
- 3.6 Les inspecteurs doivent effectuer des activités d'audit et de vérification conformément aux fréquences recommandées ci-dessous :
 - a) ne fois par mois pour les installations de volume élevé (>20 demandes de certificat/mois);
 - b) une fois tous les trois mois d'exploitation pour les

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 12

date
10/11/00

installations de faible volume (<20 demandes de certificat/mois).

- 3.7 Lorsque les expéditeurs de homard vivant ont mis en oeuvre un PCHV et en respectent les exigences, ils figureront sur la liste des établissements qui sera échangée avec les États-Unis afin de répondre aux exigences de la *US Seafood HACCP Regulations* (réglementation des États-Unis concernant les plans HACCP visant les produits de la mer).
- 3.8 Étant donné que la certification des produits n'est pas exigée pour les exportateurs de poisson vivant vers les États-Unis, le PCHV peut être audité environ tous les trois mois d'exploitation.
- 3.9 L'ACIA peut prendre des dispositions supplémentaires pour faciliter l'exportation de homard vivant vers les marchés étrangers, au besoin.
- 3.10 Les inspecteurs peuvent prélever des échantillons pour une raison ou pour une autre, notamment aux fins de dosage d'agents thérapeutiques et de biotoxines, et communiquer les résultats à l'industrie, le cas échéant.
- 3.11 L'ACIA peut suspendre ou révoquer un PCHV si les exigences du protocole ne sont pas respectées.
- 3.12 Les établissements d'expédition de homard non agréés et sans PCHV peuvent obtenir un certificat pour leur produit pourvu que le homard soit traité conformément au *Règlement sur l'inspection du poisson*. Chaque lot doit être inspecté avant qu'un certificat soit délivré.

Les établissements d'expédition de homard vivant non agréés et sans PCHV ne peuvent pas obtenir de certificat pour les produits destinés à l'exportation vers l'UE, car le PCHV de ces entreprises doit figurer sur la liste des établissements autorisés à exporter du poisson vers l'UE.

4. PROCÉDURES

- 4.1 Les présentations de demande de PCHV, renfermant les données exigées en 3.1, doivent être soumises au bureau de l'ACIA le plus proche aux fins d'examen et d'agrément.
- 4.2 Lorsque des inspecteurs de l'ACIA déterminent que des certificats présignés (Union européenne) doivent être délivrés pour des expéditions de homard vivant, l'exportateur adhérant à un PCHV doit se voir octroyer les privilèges de ces certificats, pourvu que les mesures suivantes soient mises en oeuvre :

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 12

date
10/11/00

- a) l'ACIA doit maintenir des registres détaillés de tous les certificats délivrés, notamment des copies des certificats délivrés, le nom des exportateurs à qui les certificats ont été délivrés et les numéros de série;
- b) les inspecteurs désignés de l'ACIA, qui connaissent bien les exigences de la *Loi* et du *Règlement sur l'inspection du poisson*, doivent signer, imprimer et étamper le logo de l'ACIA sur les certificats préparés au préalable portant la mention écrite ou dactylographiée « Homard vivant (*Homarus americanus*) », le nom et l'adresse de l'expéditeur et le numéro de série du certificat;
- c) l'ACIA ne délivre aucun stock de certificats tant que tous les certificats déjà délivrés n'ont pas été comptabilisés (y compris les certificats annulés par l'exportateur);
- d) l'ACIA délivre des certificats seulement de façon ponctuelle aux exportateurs qui n'ont pas reçu de certificats présignés, jusqu'à ce que leur dossier de conformité ait été jugé acceptable;
- e) les exportateurs conservent tous les stocks de certificats présignés dans des conditions strictement contrôlées. Tous ces certificats sont des documents légaux et doivent être traités comme tels;
- f) les exportateurs doivent fournir à l'inspecteur de l'ACIA chargé des inspections de leurs activités un registre d'inspections du lot de produit à certifier dans un délai raisonnable avant son exportation. Ce registre doit comprendre le nom de l'expéditeur et du destinataire, le nombre de contenants et le poids, les résultats de l'inspection, la date d'expédition, le nom de l'établissement s'il diffère de celui de l'expéditeur, la signature du représentant de l'entreprise et le numéro de série du certificat. Ces registres doivent être conservés par l'exportateur et mis à la disposition de l'inspecteur de l'ACIA sur demande;
- g) les exportateurs doivent remplir les autres sections contenues dans chaque « registre » mentionné en f). Ils doivent aviser immédiatement l'ACIA de toute modification des données contenues dans les registres déjà remis à l'ACIA;
- h) tout exportateur doit conserver un grand livre des certificats reçus de l'ACIA, notamment une copie de

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 27

date
24/11/09

tous les certificats délivrés. Ce grand livre doit comprendre le type de certificat, les numéros de série, la date de réception de l'ACIA et la date de délivrance;

- i) les exportateurs doivent accorder à l'ACIA un préavis suffisant pour refaire leur stock permanent de certificats;
- j) les exportateurs doivent remettre à l'ACIA des copies de tous les certificats délivrés dans les deux jours qui suivent l'expédition des lots certifiés.

4.3 En vertu du PCHV, les documents suivants peuvent être délivrés :

a) Établissements agréés :

- Tous les certificats canadiens
- Les certificats de l'UE et du Canada, lorsque le transformateur figure sur la liste des établissements autorisés pour l'UE
- Les certificats délivrés par des pays étrangers

b) Établissements non agréés :

- Une déclaration d'inspection
- Certificat d'inspection niveau de _____, CFIA/ACIA 5006 anciennement (FP-1408),
- Certificats délivrés par l'UE et le Canada, lorsque le transformateur figure sur la liste des établissements autorisés pour l'UE
- Certificat d'exportation pour le Mexique
- Certificat d'origine et d'hygiène CFIA/ACIA 5003 (FP-1404) qui fonctionne avec un Protocole de certification du homard vivant

- Certificat de la Russie, lorsque le transformateur figure sur la liste des établissements autorisés pour la Fédération de Russie

4.4 Si un exportateur non agréé a besoin d'une déclaration attestant que le produit est canadien, il est permis de modifier la déclaration d'inspection de façon qu'elle devienne une « déclaration d'origine et d'inspection » et de changer le libellé du texte qui se lira comme suit « La présente certifie que le poisson décrit ci-dessous est un produit du Canada et a été déclaré ».

4.5 Les inspecteurs menant des activités d'audit et de

**Manuel d'inspection
des produits du poisson**

état
modif.n° 27

date
24/11/09

vérification doivent remplir un rapport d'audit conformément au chapitre 3, sujet 3 du Manuel d'inspection des installations - Politiques et procédures régissant la vérification de la conformité pour les établissements agréés.

- 4.6 Les bureaux de l'ACIA doivent entrer les données d'audit et de vérification ainsi que les données sur les certificats dans la base de données nationale appropriée.