



Agence canadienne  
d'inspection des aliments

Canadian Food  
Inspection Agency

Programme d'inspection du poisson

# **MANUEL D'INSPECTION DES PRODUITS DU POISSON**

**Canada**

Si l'étiquette d'un produit du poisson indique le mode de cuisson approprié, le produit n'est pas soumis à l'échantillonnage et à l'analyse visant le produit prêt-à-manger.

Mary Ann Green  
Directrice  
Division du poisson, des produits  
de la mer et de la production

**À :** Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

**OBJET :** UTILISATION DU LOGO « CANADA - INSPECTÉ »

Le présent bulletin a pour objet d'informer les détenteurs du Manuel des changements apportés à l'utilisation du logo « Canada - Inspecté » sur les étiquettes du poisson et des produits du poisson. Les changements découlent de la nouvelle approche adoptée pour le Programme de gestion de la qualité (PGQ) et la vérification réglementaire.

À partir de la date de diffusion du présent bulletin, les exigences de l'article 28 du *Règlement sur l'inspection du poisson* doivent s'appliquer comme suit :

- ◆ Les établissements agréés en vertu du *Règlement sur l'inspection du poisson* sont autorisés à apposer le logo « Canada - Inspecté » sur les produits du poisson préparés dans le cadre d'un PGQ acceptable.
- ◆ Il n'est pas nécessaire de présenter une demande pour utiliser le logo.
- ◆ Les étiquettes portant le logo n'ont pas besoin d'être approuvées par les autorités responsables de l'inspection du poisson.
- ◆ Un établissement est reconnu comme ayant un PGQ acceptable lorsqu'on lui a délivré un certificat d'agrément valide.
- ◆ Seuls les produits du poisson ayant reçu la désignation « Produit du Canada » peuvent porter le logo.
- ◆ L'emblème du logo doit représenter une feuille d'érable, et sa forme et son modèle doivent être choisis parmi les exemples de logos ci-dessous.
- ◆ Il n'existe aucune restriction quant à la grosseur et à la couleur du logo; toutefois, celui-ci doit être isolé et distinct et ne doit pas empiéter sur les informations relevant de l'étiquetage obligatoire.

- ◆ Les mécanismes de contrôle concernant l'utilisation du logo doivent être mentionnés dans le plan PGQ. Les politiques et procédures relatives à la vérification des systèmes et à la vérification de la conformité du plan PGQ s'appliquent aux fins d'évaluation des mécanismes de contrôle du PGQ visant le logo « Canada - Inspecté ».
- ◆ Le droit d'apposer le logo « Canada - Inspecté » est annulé lorsque le PGQ est jugé inacceptable selon le *Manuel d'inspection des installations* et/ou lorsque le certificat d'agrément est désactivé, suspendu, annulé, ou révoqué.

Un transformateur qui n'est pas agréé auprès du gouvernement fédéral ne peut en aucun cas utiliser le logo « Canada - Inspecté » sur les produits du poisson.

Richard Zurbrigg  
Directeur int.  
Division du poisson, des produits de la mer  
et de la production

EXEMPLES DU LOGO "CANADA - INSPECTÉ"

Avec le numéro d'enregistrement



Sans le numéro d'enregistrement



**À :** Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

**OBJET :** DÉTERMINATION DU POURCENTAGE DE POISSON DANS LE POISSON PANÉ ET ENROBÉ DE PÂTE

**Remarque : Le présent bulletin remplace le Bulletin n° 38.**

Le présent bulletin a pour objet d'informer les détenteurs du Manuel de la méthode à suivre pour déterminer le pourcentage de chair de poisson dans le poisson pané et le poisson enrobé de pâte.

À partir de maintenant, la méthode ci-jointe, tirée du manuel de l'*Association of Official Analytical Chemists (AOAC)*, n° 996.15 - Teneur en chair de poisson dans les produits du poisson enrobés et congelés, constitue la méthode adoptée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour déterminer le contenu en chair de poisson dans le poisson pané ou le poisson enrobé de pâte.

Afin de tenir compte de la variabilité inhérente à la méthode, les facteurs d'ajustement suivants sont appliqués :

- 2 % pour les produits panés et enrobés de pâtes non cuits;
- 4 % pour les produits précuits.

Une unité d'échantillonnage est définie comme un des contenants constituant le lot, ou une portion de poisson, ou un contenant principal examiné ou évalué comme unité distincte.

Remarque : La méthode ci-jointe et les seuils de tolérance connexes sont appliqués lorsqu'on utilise l'échantillonnage du produit fini pour déterminer le pourcentage de poisson dans le produit.

Cameron Prince  
Directeur  
Division du poisson, des produits de la mer  
et de la production

### 35.1.03

**Méthode officielle 996.15 de l'AOAC**  
**Teneur en chair de poisson**  
**dans les produits du poisson enrobés et congelés**  
**Première intervention - 1996**

(S'applique à la détermination du contenu en chair de poisson dans les produits du poisson enrobés et congelés.)

(Avertissement : Porter des gants protecteurs pour immerger et maintenir les échantillons dans des bains d'eau dont la température est fixée à >43 °C.)

#### **A. Principe**

La méthode utilise (1) une combinaison de chaleur et de H<sub>2</sub>O pour rompre l'adhésion de l'enrobage (pâte et/ou chapelure) et (2) les mains pour déterminer à quel moment l'enrobage cesse d'adhérer aux surfaces congelées de la chair et peut être facilement retiré.

#### **B. Appareils**

- (a) *Bains d'eau* — Primaire (17 - 49 °C) et secondaire (17 - 30 °C).
- (b) *Thermomètres* — Deux; de type à immersion, pouvant mesurer avec une précision de ± 1 °C.
- (c) *Porte-thermomètres* — Deux avec agrafes.
- (d) *Balance* — Capable de peser avec une précision de 0,1 g.
- (e) *Chronomètre* — Capable de lire les secondes.
- (f) *Papier essuie-tout*
- (g) *Spatule* — lame à bout arrondi de 4 po (environ 10 cm).
- (h) *Poinçon à noix*.

#### **C. Préparation de l'échantillon pour essai**

Préserver l'intégrité de l'échantillon congelé en le gardant au congélateur jusqu'à ce qu'on soit prêt à procéder au retrait de la pâte et/ou de la chapelure. Tenir compte de tous les enrobages lorsqu'on pèse les échantillons enrobés.

#### **D. Mesure**

Fixer la température de l'eau du bain primaire entre 17 et 49 °C; celle du bain secondaire entre 17 et 30 °C.

Peser et noter le poids de chaque échantillon pendant qu'il est encore dur. À l'aide des mains, immerger et maintenir l'échantillon dans le bain d'eau primaire jusqu'à ce que la pâte et/ou la chapelure ramollisse et s'enlève facilement de la chair encore congelée.

Retirer l'échantillon du bain d'eau et l'éponger légèrement avec du papier essuie-tout pour absorber le surplus d'eau. Effectuer cette étape en ≤7 s. Racler et retirer la pâte et/ou la chapelure de la chair à l'aide d'une spatule. Si la pâte et/ou la chapelure est difficile à enlever, utiliser les mains pour replonger l'échantillon partiellement raclé dans un bain secondaire jusqu'à ce que la pâte et/ou la chapelure ramollisse et s'enlève facilement de la chair encore congelée.

Retirer l'échantillon du bain-marie et l'éponger légèrement avec du papier essuie-tout pour absorber le surplus d'eau. Effectuer cette étape en ≤7 s. Racler et retirer la pâte et/ou la chapelure de la chair à l'aide d'une spatule. Au besoin, répéter la procédure de trempage et utiliser un poinçon à noix pour retirer la pâte et/ou la chapelure contenue dans les vides (trous, espaces ou dépressions) jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte et/ou de chapelure. Peser de nouveau l'échantillon sans pâte ni chapelure et noter le résultat.

(*Remarque* : Plusieurs essais préliminaires pourront être nécessaires pour déterminer la température optimale de l'eau des bains, la durée de trempage et le nombre de trempages nécessaires pour enlever la pâte et/ou la chapelure des échantillons. La durée de trempage correcte est la durée minimale d'immersion dans les bains d'eau qui permet de retirer facilement la pâte et/ou la chapelure, pourvu que les échantillons débarrassés de leur pâte et/ou de leur chapelure soient encore bien congelés.)

À titre de guide, il ne faudrait pas plus de 1 trempage initial (17-49 °C) et 2 trempages (17-30 °C) durant au maximum respectivement 2,5, 0,5 et 0,5 min.

#### **E. Calculs**

Calculer la teneur en chair de poisson (%) dans les échantillons de la manière suivante :

$$\% \text{ de chair} = (W_d/W_b) \times 100$$

où  $W_d$  = poids de l'échantillon sans pâte ni chapelure;  $W_b$  = poids de l'échantillon avec pâte et/ou chapelure.

Référence : J. AOAC *Int* **80**, 1235(1997).

Révision : mars 1998





## BULLETIN

**À :** Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson et tous les détenteurs du Manuel des défauts de boîtes métalliques

**OBJET :** PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE ET DE TOLÉRANCE POUR L'ÉVALUATION DE L'INTÉGRITÉ DES RÉCIPIENTS DE POISSON ET DE PRODUITS DU POISSON EN CONSERVE

**REMARQUE :** Le présent bulletin remplace le bulletin n° 15 du Manuel d'inspection des produits du poisson. Veuillez le retirer de votre Manuel.

Le présent bulletin a pour objet d'informer les détenteurs du Manuel que les inspecteurs de l'Agence canadienne d'inspection des aliments utiliseront le plan d'échantillonnage et de tolérance indiqué ci-dessous pour évaluer l'intégrité des récipients de poisson et de produits du poisson en conserve. Les procédures à suivre correspondent aux exigences du Protocole d'inspection visuelle du gouvernement du Canada, et sont utilisées pour évaluer la conformité des lots selon les exigences canadiennes. Le Protocole d'inspection visuelle peut être à l'adresse suivante :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/fispoi/product/visuf.shtml>

Quatre aspects du plan d'échantillonnage et de tolérance suivant ne sont pas couverts dans le Protocole d'inspection visuelle du gouvernement du Canada et seront retenus par la Division du poisson, des produits de la mer et de la production de l'ACIA :

- i) maintien de la suspension de l'inspection (Manuel d'inspection des produits du poisson, chapitre 2, sujet 1);
- ii) réinspections non limitées aux lots qui ont été triés conformément au Protocole d'inspection visuelle du gouvernement du Canada (*Règlement sur l'inspection du poisson*, article 10);
- iii) sélection d'un échantillon composé d'un minimum de 6 unités aux fins d'un examen destructeur (mise à nu et découpage) de **tous les lots inspectés**. L'examen destructeur décrit dans le

Manuel des défauts des boîtes métalliques portera sur le couvercle dans le cas d'une boîte deux pièces, sur le couvercle et sur le bout du fabricant, pour une boîte trois pièces; et

- iv) la définition d'un lot (*Règlement sur l'inspection du poisson*) : « 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.

## **1. ÉCHANTILLONNAGE DESTRUCTEUR**

Tout défaut relevé lors d'un examen destructeur est utilisé pour déterminer la conformité d'un lot.

## **2. PREMIÈRE INSPECTION ET INSPECTION SUSPENDUE - ÉCHANTILLONNAGE DE CONFORMITÉ**

### **Première inspection**

Il faut inspecter un échantillon comprenant 200 unités dont les étiquettes ont été enlevées.

Il faut prélever un maximum de 5 unités de chaque caisse du lot. Il faut ouvrir un minimum de 40 caisses lorsqu'on effectue une première inspection ou une reprise d'inspection. Si le nombre de caisses du lot est inférieur à 40, il faut ouvrir toutes les caisses et ajuster le nombre d'unités par caisse en conséquence.

L'échantillon utilisé aux fins de l'examen destructeur (mise à nu et découpage) est prélevé parmi les 200 récipients.

Si aucun défaut grave n'est relevé, le lot est approuvé.

Si un ou plusieurs défauts graves sont relevés, on peut offrir une suspension de l'inspection si le lot peut être trié ou retraité. Si le propriétaire ou son mandataire ne demande pas la suspension de la première inspection, le lot est refusé et on peut offrir une ré-inspection.

### **Suspension de l'inspection**

Si une suspension de l'inspection est accordée, le propriétaire ou son mandataire doit retirer les unités défectueuses du lot selon un plan de tri approuvé par l'ACIA. Les unités défectueuses seront éliminées d'une manière jugée acceptable par l'ACIA.

Lorsque le tri est terminé, on reprend la première inspection et on inspecte un nouvel échantillon de 200 unités dont les étiquettes ont été enlevées.

Il faut prélever un maximum de 5 unités de chaque caisse du lot. Il faut ouvrir un minimum de 40 caisses lorsqu'on effectue une première inspection ou une reprise d'inspection. Si le nombre de caisses du lot est inférieur à 40, il faut ouvrir toutes les caisses et ajuster le nombre d'unités par caisse en conséquence.

L'échantillon utilisé aux fins de l'examen destructeur (mise à nu et découpage) est prélevé parmi les 200 récipients.

Si aucun défaut grave n'est relevé, le lot est accepté. Si un ou plusieurs défauts graves sont relevés, le lot est rejeté.

### **3. PREMIÈRE INSPECTION - TRI MÉCANIQUE**

La Division du poisson, des produits de la mer et de la production de l'ACIA reconnaît le programme de tri des boîtes de conserve utilisé par l'industrie du saumon en conserve de la Colombie-Britannique.

L'industrie du saumon en conserve de la Colombie-Britannique pourrait évaluer des lots dans le cadre du programme de tri mécanique, au moyen d'une trieuse pondérale, de détecteurs bi-calibre des défauts des boîtes métalliques et d'un échantillon biaisé. Cette évaluation a pour but d'assurer que le lot respecte les exigences canadiennes établies pour l'intégrité des récipients avant leur mise sur le marché.

Au cours d'une vérification dans le cadre d'un Programme de gestion de la qualité (PGQ), l'Agence canadienne d'inspection des aliments recevra des données documentées du programme d'audit de la chaîne de tri qui indiqueront si l'équipement utilisé pour le tri était en marche et fonctionnait correctement. Ces données, ainsi qu'un examen du Rapport de tri, seront utilisées pour établir si les procédures de tri mécanique ont été observées.

Si le lot contient **25** unités défectueuses (défauts graves) ou moins par 100 000 unités, le lot est approuvé.

Si le lot contient plus de **25** unités défectueuses (défauts graves) par 100 000 unités, le lot échoue la première inspection et peut être présenté à une réinspection.

Au cours d'une vérification de conformité, dans le cadre d'un PGQ, on prélèvera un échantillon sur une chaîne de tri mécanique.

### **4. RÉINSPECTION**

Lorsqu'une réinspection est accordée, le propriétaire ou son mandataire peut trier les unités défectueuses du lot selon un

plan de tri approuvé par l'ACIA. Les réinspections ne seront pas limitées aux lots qui ont été triés.

Il faut inspecter un échantillon composé de 1 250 unités dont les étiquettes ont été enlevées.

Il faut prélever un maximum de 5 unités dans chaque caisse du lot. Il faut ouvrir un minimum de 250 caisses lors d'une réinspection. Si le nombre de caisses du lot est inférieur à 250, il faut ouvrir toutes les caisses et ajuster le nombre d'unités prélevées par caisse en conséquence.

L'échantillon utilisé aux fins de l'examen destructeur (mise à nu et découpage) est prélevé parmi les 1 250 boîtes.

Si aucun défaut grave n'est relevé, le lot est accepté.

Si un ou plusieurs défauts graves sont relevés, le lot est rejeté.

## **5. DISPOSITIONS GÉNÉRALES**

Seuls les inspecteurs qui ont réussi un cours reconnu sur l'intégrité des récipients peuvent effectuer des évaluations de l'intégrité des récipients.

### **REMARQUE**

Conformément au Protocole d'inspection visuelle du gouvernement du Canada, si l'inspection révèle la présence d'une fuite, de flochage ou de bombement, il faut mettre fin à l'inspection. Le lot sera évalué afin de déterminer si le défaut est le résultat d'une stérilisation insuffisante ou d'une contamination après la stérilisation. Si le défaut résulte d'une stérilisation insuffisante ou d'une contamination après la stérilisation, il faut refuser le lot, et aucune inspection suspendue ou réinspection du lot n'est autorisée.

Cameron Prince  
Directeur  
Division du poisson, des produits de la mer  
et de la production

**À :** Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

**OBJET :** RESPONSABILITÉ D'ÉTIQUETAGE DU POISSON EN SAC ET EN CONSERVE

Le présent bulletin vise à informer les détenteurs du Manuel de la politique relative aux responsabilités en matière d'étiquetage du poisson en sac et en conserve.

Selon le *Règlement sur l'inspection du poisson*, le transformateur est responsable de l'étiquetage approprié du poisson en sac et en conserve.

En général, les étiquettes sont apposées à l'usine (ou à l'entrepôt) au moment de la transformation. Toutefois, dans certains cas, des boîtes de conserve et des sacs dépourvus d'étiquette sont vendus au distributeur, lequel appose sa propre étiquette. En l'occurrence, la responsabilité de l'étiquetage passe du transformateur au distributeur. Cette pratique est acceptable, mais elle doit être appuyée par une entente écrite stipulant que le distributeur accepte la responsabilité en matière de respect des normes d'étiquetage. Le transformateur doit fournir au distributeur des renseignements complets et exacts permettant d'étiqueter convenablement le produit.

Veuillez prendre note que le code de production figurant sur chaque sac et boîte de conserve doit toujours être appliqué à l'usine.

Cameron Prince  
Directeur  
Division du poisson, des produits de la mer et  
de la production

**À :** Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

**OBJET :** UTILISATION DE L'EXPRESSION « PRODUIT SANS DANGER POUR LES DAUPHINS » ET AUTRES ALLÉGATIONS FACULTATIVES SEMBLABLES SUR LES ÉTIQUETTES

L'objet du présent bulletin est d'informer les détenteurs du Manuel des lignes directrices qu'ils doivent respecter lorsque des énoncés du type « Produit sans danger pour les dauphins » sont inscrits sur des étiquettes de thon en conserve.

L'article 27 du *Règlement sur l'inspection du poisson* se lit comme suit : « Il est interdit d'emballer du poisson ou de marquer ou d'étiqueter un récipient contenant du poisson d'une manière qui soit fausse, trompeuse ou mensongère. »

La responsabilité de veiller à ce que tous les renseignements inscrits sur les étiquettes du thon en conserve soient conformes à la vérité revient à l'importateur. Tous les importateurs de thon en conserve qui désirent inscrire de telles déclarations sur les étiquettes doivent mettre au point leurs propres méthodes pour veiller à ce que le thon qu'ils distribuent soit récolté à l'aide de méthodes qui ne sont pas nocives pour les dauphins. L'inspecteur de l'Agence canadienne d'inspection des aliments doit pouvoir consulter sur demande la documentation qui démontre que de telles méthodes sont appliquées. Si l'importateur ne peut fournir la preuve que les déclarations sont exactes, le lot en question sera rejeté parce qu'il sera jugé être étiqueté d'une manière qui est fausse.

Cameron Prince  
Directeur  
Division du poisson, des produits de la mer et  
de la production

**À:** Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

**OBJET:** CRITÈRES D'ÉTABLISSEMENT DES NOUVEAUX NOMS VERNACULAIRES POUR LES POISSONS DU CANADA

L'objet de ce bulletin est de renseigner les détenteurs du manuel des lignes directrices à suivre pour l'établissement de nouveaux noms vernaculaires pour les espèces de poisson.

1. Au Canada, les noms vernaculaires des poissons seront établis suivant les valeurs canadiennes de justice et d'honnêteté dans la mise en marché du poisson.
2. La personne qui réclame l'établissement d'un nouveau nom vernaculaire devra fournir au MPO le nom scientifique du poisson.
3. Le MPO étudiera à fond tous les noms vernaculaires proposés par le demandeur en vue de la mise en marché du poisson.
4. La Direction générale de l'inspection du MPO est responsable d'effectuer les recherches sur les noms vernaculaires des espèces. La Direction générale de l'inspection consultera les divers ouvrages de référence et choisira les noms vernaculaires qui conviennent le mieux en suivant les lignes directrices énumérées ci-dessous :
  - le nouveau nom vernaculaire n'a jamais été employé pour désigner une autre espèce (espèce identifiée dans la *Liste des poissons canadiens*);
  - le nouveau nom vernaculaire ne ressemble pas au nom d'un poisson dont la valeur marchande est supérieure à celle du poisson qui fait l'objet de la demande;
  - dans la mesure du possible, le nouveau nom vernaculaire correspondra aux noms utilisés pour désigner cette espèce par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec - MAPAQ (*Pêches - Terminologie - Noms des espèces halieutiques à potentiel commercial au Québec*) et par la "United States Food and Drug Administration" - USFDA (*The Seafood List*);

- il est reconnu que les recommandations du MAPAQ serviront de point de référence principal pour l'établissement de noms vernaculaires français convenables;
- le nom vernaculaire proposé par le demandeur sera adopté s'il est conforme à la politique actuelle et s'il ressemble aux noms employés dans des ouvrages de référence pour désigner l'espèce;
- le nom de la région géographique où le poisson a été pêché pourra être ajouté au nom vernaculaire du poisson (p. ex. merlu de l'Atlantique sud-ouest);
- les intérêts commerciaux du Canada seront pris en considération pour l'établissement de noms vernaculaires convenables.

Cet politique sera incorporée dans le Chapitre 9 (Exigences d'étiquetage et de codage) du présent manuel, à une date ultérieure.

David Rideout  
Directeur général  
Direction générale de l'inspection



**À:** Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

**OBJET:** CREVETTES CUITES DES ÉTATS-UNIS COLORÉES ARTIFICIELLEMENT

Le présent bulletin a pour objet d'informer les détenteurs du manuel de la récente modification de la politique de la "United States Food and Drug Administration" (USFDA) sur l'utilisation de colorants artificiels dans les crevettes cuites.

Plus tôt cette année, l'Office of Seafood de l'USFDA a décidé de permettre l'utilisation d'un colorant alimentaire, FD&C rouge n° 40 (le rouge allura dans les Règlements des aliments et drogues canadiens), pour les crevettes cuites, si le produit est indiqué comme crevettes cuites colorées artificiellement dans l'espace d'affichage principal et que le colorant artificiel utilisé est déclaré dans la liste des ingrédients.

En vertu du Règlement des aliments et drogues, il est interdit de vendre au Canada des crevettes cuites contenant du colorant alimentaire. Par conséquent, si des produits importés sont identifiés comme contenant du colorant artificiel, le lot doit être refusé à cause de la présence d'additifs non permis. En outre, si l'on soupçonne que des crevettes importées contiennent un colorant alimentaire, spécifiquement du rouge allura, le lot devrait être retenu, échantillonné et analysé pour la présence de cet agent.

David Rideout  
Directeur général  
Direction général de l'inspection

**À:** Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

**OBJET:** RÈGLEMENT SUR L'INSPECTION DU POISSON - ALINÉA 6(2)a) - INDICATION DE L'ÉTABLISSEMENT D'EMBALLAGE DU POISSON

Le présent bulletin a pour objet de clarifier l'interprétation de l'alinéa 6(2)a) du *Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP).

Selon l'alinéa 6(2)a) du RIP, «Il est interdit d'importer ou de tenter d'importer du poisson au Canada, à moins :

a) que le nom de l'établissement qui a emballé le poisson de même que le jour, le mois et l'année d'emballage ne soient indiqués lisiblement sur l'un des bouts de la boîte ou de la caisse servant à l'expédition des récipients contenant le poisson.»

On peut indiquer sur la boîte grand format qui a emballé le poisson, soit en utilisant le nom ou le code de l'entreprise. Si on a recours au code pour indiquer l'entreprise ou la date d'emballage, ou les deux, l'importateur est tenu de fournir à la Direction générale de l'inspection la clé du code lui permettant de connaître le nom de l'établissement ou la date d'emballage, ou les deux.

David Rideout  
Directeur général  
Direction générale de l'inspection

**À:** Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

**OBJET:** PRÉCAUTIONS À PRENDRE AU COURS DE L'ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DU POISSON ET DES PRODUITS DU POISSON EN CONSERVE

Le présent bulletin a pour objet de préciser les précaution à prendre avant de procéder à l'évaluation organoleptique du poisson et des produits du poisson en conserve. Le terme "conserve" désigne tout le poisson et les produits du poisson qui ont été soumis à un traitement par la chaleur conformément aux dispositions de l'article 34 du Règlement sur l'inspection du poisson et qui sont emballés dans des récipients de métal ou de verre, des sachets ou d'autres récipients hermétiquement scellés.

- 1) Récipient métallique - Retirer les étiquettes et vérifier l'intégrité des sertis et de l'agrafe;
- 2) Récipient de verre - Vérifier l'acceptabilité du récipient et du couvercle;
- 3) Sachet - Vérifier le bon état de la fermeture et rechercher des perforations, des trous ou d'autres défauts affectant l'intégrité du sachet;
- 4) Tout récipient non conforme, tel que défini en 1), 2) ou 3) ci-dessus, ou qui présente des signes de bombement ou de production de gaz **NE DOIT PAS FAIRE L'OBJET D'UN EXAMEN ORGANOLEPTIQUE**. Les autres récipients du même lot ou de même code ne feront l'objet d'une évaluation organoleptique que lorsqu'il aura été démontré de façon certaine que le bombement ou la production de gaz n'avait pas pour cause un traitement insuffisant.

Les critères ci-dessus ont été établis afin de protéger les évaluateurs et doivent être appliqués sans exception.

B.J. Emberley  
Directeur général  
Inspection, Établissement et Application des règlements

- 4) L'administration centrale du ministère des Consommation et Corporations Canada n'entérine pas cette proposition;
- 5) Nous avons aussi sollicité l'opinion de la United States Food and Drug Administration basée à Washington, D.C. Elle a reçu la même demande de certains secteurs de l'industrie agricole américaine, demande qu'elle n'a pas approuvée. A l'heure actuelle, elle applique sa décision et ne prévoit pas la modifier. Dans le contexte de l'harmonisation du commerce de produits de la pêche entre le Canada et les États-Unis, il ne serait pas approprié d'entériner l'utilisation de l'appellation anglaise courante "salmon trout" pour désigner la truite arc-en-ciel exportée vers le marché américain.

B.J. Emberley  
Directeur général  
Inspection, Établissement et Application des règlements

À: Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

OBJET: Étiquetage et détermination du poids du saumon fumé en tranches

Le présent bulletin a pour objet de donner des précisions sur la correspondance précédente en la matière datée du 20 octobre 1989 et datée du 7 mars 1990, qui sera intégrée à la politique sur l'étiquetage qui constituera le chapitre 9 du présent manuel.

- 1) Lorsque la peau, qui a été détachée de la chair du produit est incluse dans le paquet, le poids de la peau doit être exclus du poids net du produit.
- 2) Lorsque la peau qui a été détachée de la chair du produit n'est pas incluse dans le paquet, le poids net du produit désignera l'ensemble du contenu du paquet.
- 3) Lorsque la peau est encore complètement rattachée à la chair du produit ou y est partiellement rattachée pour répondre aux exigences de la désignation "cachère", le poids de la peau ne peut être compris dans le poids net du produit à moins que l'étiquette n'indique que la peau est comprise dans le poids déclaré.

NOTE: Le poids des feuilles de plastique insérées entre les tranches de saumon fumé ne doit pas être compris dans le poids déclaré du produit.

B.J. Emberley  
Directeur général  
Direction générale des services d'inspection



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

15/04/2011

**TABLE DES MATIÈRES**

**CHAPITRE 1: INTRODUCTION**

**CHAPITRE 2: L'INSPECTION DES PRODUITS DU POISSON - GÉNÉRAL**

- Sujet 1: Première inspection
- Sujet 2: Réinspection
- Sujet 3: Rétention et libération
- Sujet 4: Saisie et confiscation
- Sujet 5: Réservé pour usage futur
- Sujet 6: Recouvrement des coûts d'inspection et de certification des produits canadiens
- Sujet 7: Politique sur la délivrance des permis
- Sujet 8: Classification des produits renfermant de la viande et des produits du poisson
- Sujet 9: Politique de conformité des aliments nouveaux

**CHAPITRE 3: L'INSPECTION DU POISSON IMPORTÉ**

- Sujet 3: Recouvrement des coûts d'inspection des produits importés

**CHAPITRE 4: L'INSPECTION DU POISSON EN CONSERVE \***

**CHAPITRE 5: L'INSPECTION DU POISSON FRAIS ET CONGELÉ**

- Sujet 1: Inspection du crabe et du homard vivants

**CHAPITRE 6: L'INSPECTION DU POISSON SAUMURÉ, ÉPICÉ, ET MARINÉ \***

**CHAPITRE 7: L'INSPECTION DES BOUFFIS ET FILETS DE BOUFFIS \***

**CHAPITRE 8: L'INSPECTION DU POISSON SALÉ \***

**CHAPITRE 9: LES EXIGENCES D'ÉTIQUETAGE ET DE CODAGE \***

**CHAPITRE 10: LA CERTIFICATION DU POISSON EXPORTÉ**

**CHAPITRE 11: Réservé pour usage futur**



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

15/04/2011

**TABLE DES MATIÈRES**

**CHAPITRE 12: ÉCHANTILLONNAGE**

- Sujet 1: Échantillonnage pour évaluation de l'intégrité  
des contenants pour les défauts visuel et  
interne\*
- Sujet 2: Évaluation de l'intégrité des emballages

**CHAPITRE 13: POLITIQUE EN MATIÈRE DE COMPÉTENCES DANS LE  
DOMAINE DE L'INSPECTION SENSORIELLE**

**CHAPITRE 14: DÉTERMINATION DU CONTENU NET**

\* À être émis à une date ultérieure

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

état      date  
modif.n°24      18/01/08

**DÉFINITIONS**

*Action en justice* : Commence par le dépôt d'une dénonciation et se poursuit jusqu'à ce que toutes les voies d'appel aient été épuisées.

*Code suspect* : Code qui peut correspondre à un produit défectueux.

*Commerce* : Toute personne ou compagnie qui achète des produits à un endroit autre qu'un magasin de détail.

*Commerce de détail* : Tout produit destiné à être vendu dans un magasin ou directement à un consommateur.

*Consommateur* : Utilisateur final d'un produit (c.-à-d. une personne ou un établissement, comme un hôpital, un hôtel, un organisme ou un restaurant qui achète un produit pour sa propre utilisation).

*Contenant* : Tout type de récipient, de boîte, d'emballage ou d'élément de fixation utilisé pour l'emballage ou la commercialisation du poisson.

*Couronne* : Le gouvernement du Canada dont le chef d'État est Sa Majesté la Reine Elizabeth qui est représentée par le gouverneur général.

*Délai de prescription* : Période pendant laquelle une démarche peut être faite ou une mesure prise; après que le délai de prescription pour une infraction donnée a expiré, la personne ou la société contrevenante ne peut plus être accusée de cette infraction.

En vertu du Code criminel (paragraphe 721(2)), le délai de prescription pour des infractions avec déclaration sommaire de culpabilité est de 6 mois au Canada. Toutes les infractions à la Loi sur l'inspection du poisson sont des infractions avec déclaration sommaire de culpabilité. La saisie du poisson et des contenants et l'action en justice subséquente doivent avoir lieu dans les six mois suivant la date de l'infraction alléguée.

*Échantillon* : Une collection d'une ou plusieurs unités d'échantillon tirée d'un lot.

*Échantillonnage* : Processus qui consiste à retirer ou à choisir des unités de produit dans un lot.

*Envoi* : aux fins de l'importation, un envoi est une quantité donnée de poisson ou de produits du poisson importés, par le même importateur, dans un seul véhicule de transport ou bateau à sone entrée au Canada. Pour chaque envoi, un avis d'importation doit être soumis à un seul bureau d'inspection et l'envoi doit être disponible pour inspection à un endroit.



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

état date  
modif.n°3 25/02/94

*Gâté* : État du poisson rance ou dont l'odeur ou la saveur sont anormales.

*Grossiste* : Tout intermédiaire entre un transformateur et un détaillant.

*Importateur officiel* : Organisation/personne que l'ACIA peut tenir responsable du respect du *Règlement sur l'inspection du poisson* en ce qui concerne l'importation de poisson et de produits du poisson.

*Infractions avec déclaration sommaire de culpabilité* : Infractions définies par le Code criminel du Canada ou toute autre loi fédérale pour lesquelles un juge de la Cour provinciale, un magistrat ou juge de paix ont la compétence exclusive.

*Inspecteur* : Personne désignée à ce titre conformément à l'article 17 de la *Loi sur l'inspection du poisson*.

*Inspection* : Processus qui consiste à mesurer, à examiner, à tester une unité d'échantillonnage ou à la comparer aux exigences réglementaires. Une inspection a pour résultat une décision sur l'acceptabilité d'un lot. Une inspection complète comporte les étapes suivantes:

- i) confirmer l'identité du lot;
- ii) prélever des échantillons du lot;
- iii) examiner les unités d'échantillonnage;
- iv) prendre une décision sur l'état du lot; et
- v) communiquer la décision au propriétaire du lot.

*Inspection de la matière première* : Inspection du poisson ou tout ingrédient additionnel qui doit être ajouté au, sur ou avec le poisson.

*Inspection du produit fini* : Inspection d'un produit emballé sous sa forme définitive pour l'usine en question, et qui ne doit pas subir d'autre transformation à part la congélation.

*Inspection sur la chaîne* : Inspection effectuée à des points critiques du procédé de fabrication (p. ex., immédiatement après le mirage).

*Liste des alertes à l'importation* - liste de transformateurs et de produits qui ont été rejetés à la suite d'une inspection du produit, pour lesquels l'ACIA a reçu des alertes émises par d'autres pays ou pour lesquels des problèmes ont été décelés au cours d'une enquête.

*Lot* : Série d'unités de produits facilement identifiables qui sont transformés et/ou manutentionnés dans des conditions identiques.

*Malsain* : Se dit du poisson qui contient ou sur lequel se trouvent

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

état      date  
modif.n°3      25/02/94

des bactéries dangereuses pour la santé publique ou des substances toxiques ou déplaisantes du point de vue esthétique.

*Mandataire* : Personne agissant au nom d'une autre personne. Le mandataire du propriétaire du poisson peut être le directeur de l'usine, le directeur adjoint de l'usine, le superviseur du contrôle de la qualité ou tout autre employé de la compagnie qui a un droit de regard sur le poisson.

Le mandataire du propriétaire des locaux où le poisson est entreposé peut être le directeur de l'entrepôt/entrepôt frigorifique ou son adjoint, ou l'exploitant d'une compagnie de transport si le poisson est en transit.

*Matières toxiques ou nocives* : Inclus les bactéries dangereuses pour la santé publique, l'intoxication paralysante par les mollusques, pesticides réglementés, biphenyles polychlorés, mercure ou autres contaminants qui excèdent les tolérances ou les lignes directrices.

*Ministre* : Ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire..

*Motifs raisonnables* : Tout concours de circonstances qui permettrait à un inspecteur de croire qu'une infraction à la *Loi sur l'inspection du poisson* a été commise.

*Plainte de consommateur ou de commerce* : Toute communication écrite ou verbale faite par un consommateur ou par un commerçant qui exprime son insatisfaction vis-à-vis d'un poisson ou d'un produit du poisson. Une plainte de consommateur peut être classée comme question relative à la santé et à la sécurité ou comme d'autre question.

*Plan d'échantillon* : Une instruction spécifique qui indique la quantité d'unités d'échantillon de lot à être inspectée et les numéros d'acceptance pour déterminer l'acceptabilité de lot.

*Poisson* : Tout poisson, ainsi que les mollusques, les crustacés et les animaux marins (marins signifie « de la mer, qui est trouvé ou produit dans la mer »), ainsi que leurs parties, produits ou sous-produits.

*Pourri* : Appliqué au poisson, désigne du poisson dont l'odeur, la saveur, la couleur, la texture ou les substances reliées à la détérioration sont désagréables ou douteuses.

*Produits importés* : Un envoi de poisson importés au Canada est considéré être un produit importé s'il est défini comme tel par l'Agence des services frontaliers du Canada.

Pour plus de détails concernant la définition d'une importation, voir le chapitre 3, sujet 1, section 3.3, Importations.

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

état date  
modif.n°3 25/02/94

*Réceptacle* : Tout genre de réceptacle, d'emballage, d'emballage ou de bande, utilisé dans l'emballage ou la mise en vente du poisson.

*Reconditionnement (pasteurisation)* : Procédé qui élimine par traitement thermique les bactéries dangereuses pour la santé publique.

*Regroupement par codes* : Subdivision du produit en groupes qui ont les mêmes transformateur et date de production. Toute subdivision additionnelle sera à la discrétion de l'inspecteur.

*Retraitement* : Enlèvement des défauts des unités d'un lot (p. ex., mirage, parage).

*Sujet à inspection* : Tout poisson ou produit du poisson, importé ou produit au Canada, peut faire l'objet d'une inspection concernant sa conformité au *Règlement sur l'inspection du poisson*.

*Suspension d'inspection* : Mesure prise par un inspecteur qui décide de suspendre la décision d'inspection si le propriétaire ou mandataire décide de trier, de reconditionner ou de retraiter le lot.

*Taille de l'échantillon* : Nombre d'unités d'échantillonnage tiré du lot.

*Taille de lot* : Nombre d'unité de produit dans un lot.

*Transformateur* : Toute personne ou compagnie qui transforme du poisson (selon la définition qu'en donne la *Loi sur l'inspection du poisson*) en vue de l'importer ou de l'exporter.

*Tri* : Retrait des unités défectueuses d'un lot de poisson ou de produits du poisson.

*Unité* : L'unité de produit est l'article que l'on inspecte pour déterminer l'acceptabilité du lot. Il peut s'agir d'un ingrédient, d'un élément du produit fini ou encore du produit fini. L'unité de produit peut être équivalente à l'unité d'achat, d'approvisionnement, de production ou d'expédition.

*Unité défectueuse* : Toute unité qui ne se conforme pas avec les exigences des *Règlements sur l'inspection du poisson* (RIP).

## CHAPITRE 1

### INTRODUCTION

#### 1. OBJET DU MANUEL

L'objet du manuel d'inspection des produits du poisson est de fournir aux inspecteurs les politiques et les procédures qu'ils doivent suivre lorsqu'ils appliquent le *Règlement sur l'inspection du poisson* et d'autres règlements connexes régissant l'inspection du poisson et des produits du poisson. Il garantira une certaine uniformité sur les plans de l'interprétation et de l'application des règlements. Le manuel contient plus de détails qu'il est possible dans les règlements, mais n'a aucune valeur sur le plan juridique.

Le manuel n'a pas la prétention d'être exhaustif. Les employés chargés de l'inspection du poisson et des produits du poisson doivent l'utiliser avec d'autres documents appropriés pour ce qui est de l'interprétation des règlements. Il s'agit d'un manuel de référence et non d'un manuel de formation.

Le manuel ne contient ni les normes de qualité officielles adoptées pour les différents produits du poisson ni les politiques ou les procédures régissant l'inspection des installations. Ces sujets sont traités dans le Manuel des normes et des méthodes des produits du poisson et dans le Manuel d'inspection des installations.

#### 2. PRÉSENTATION

Le Manuel d'inspection des produits du poisson est divisé en chapitres portant sur les activités d'inspection, lesquels sont à leur tour divisés en sujets.

Règle générale, on retrouve sous chaque sujet les mêmes rubriques. Lorsqu'il est impossible de se conformer à cette règle en raison de la nature du sujet, d'autres rubriques appropriées sont utilisées.

##### *Portée:*

On décrit le sujet qui sera traité et l'on présente toutes les exceptions. On renvoie également le lecteur à d'autres sujets et chapitres du manuel et d'autres manuels.

*Autorisations:*

On présente tous les articles de la *Loi* et du *Règlement sur l'inspection du poisson* et d'autres règlements connexes qui doivent être appliqués pour atteindre les objectifs de la section.

*Politique:*

On fournit des directives concernant l'application du(des) règlement(s) qui a(ont) rapport à la section.

*Procédures:*

On décrit, étape par étape, la marche à suivre aux fins de l'application du(des) règlement(s) ayant trait à ce sujet.

*Formules et documents:*

On présente une liste des formules et des documents qui doivent être remplis dans le cadre du processus décrit précédemment.

Le manuel comprend une table des matières où figurent les titres des chapitres et des sections. Des renvois aux règlements sont également inclus.

## CHAPITRE 2, SUJET 1

### PREMIÈRE INSPECTION

#### 1. PORTÉE

Le présent document traite de la politique, des procédures et des règlements régissant la première inspection de tous les types de poissons et de produits du poisson, canadiens et importés. Il existe cependant des procédures intéressant seulement l'inspection des produits du poisson importés, qui sont couvertes par le chapitre 3.

#### 2. AUTORISATIONS

*Loi sur l'inspection du poisson, S.R., 1970, c. F-12;*  
alinéas 3 c) et 3 i)

*Règlement sur l'inspection du poisson, C.R.C., 1978, c. 802;*  
(RIP) Partie I, Dispositions générales.

*Article 4 (RIP)*

Tout poisson est soumis à l'inspection et un inspecteur peut prélever gratuitement des échantillons de poisson aux fins d'inspection.

*Article 5 (RIP)*

Le propriétaire de poisson ou toute autre personne agissant au nom d'un tel propriétaire est tenu de mettre à la disposition d'un inspecteur le poisson ou les récipients dont le présent règlement prescrit l'inspection ou la réinspection.

*Article 6 (RIP)*

(1) Il est interdit d'importer, d'exporter ou de traiter en vue de l'exportation, ou de tenter d'importer, d'exporter ou de traiter en vue de l'exportation,

- (a) tout poisson gâté, pourri, ou malsain ou qui, de toute autre manière, ne répond pas aux exigences du présent règlement.

### 3. POLITIQUE

- 3.1 Une inspection peut être effectuée sur n'importe quel lot de poisson et de produits du poisson canadiens ou importés, y compris les récipients et les ingrédients, entre le moment de la capture et la dernière étape de la commercialisation.
- 3.2 L'inspection au niveau du détail ne relève pas du règlement, et tout problème potentiel doit être signalé au bureau régional qui prendra les mesures nécessaires.
- 3.3 Lorsqu'une inspection doit être effectuée, le lot doit être identifié et le propriétaire des produits ou son mandataire doit mettre tout le lot à la disposition de l'inspecteur, sur sa demande, pour échantillonnage et/ou inspection.
- 3.4 Après la première inspection, le lot de poisson est accepté ou rejeté. Dans la plupart des cas où un lot est rejeté à la première inspection, il peut faire l'objet d'une réinspection (chapitre 2, sujet 2).
- 3.5 Dans certaines conditions (voir Procédures, 5.9), un inspecteur peut reporter une décision concernant l'inspection quand les résultats montrent que le lot inspecté n'est pas conforme au *Règlement sur l'inspection du poisson*. Si le propriétaire/mandataire est d'accord, la décision sur les résultats de l'inspection est suspendue, ce qui lui permet de corriger les défauts présents dans le lot conformément aux Procédures.

REMARQUE: Une offre de suspendre la décision sur les résultats d'une inspection première peut être offerte seulement une fois.

### 4. PROCÉDURES

- 4.1 Il faut établir, avant de commencer l'inspection, le type d'opération en quoi elle doit consister : analyse bactériologique, examen organoleptique, composition, identification de l'espèce, analyse chimique, mesure du poids, évaluation de l'étiquette, évaluation du serti ou combinaison de ces opérations.
- 4.2 Il est nécessaire de confirmer l'identité du lot de poisson à inspecter. Pour cela, il faut recueillir un maximum d'information sur le lot : localisation, nom commun de l'espèce, taille du lot, marques d'identification (numéro du

lot, codes), qualité, et teneur en eau et taille du produit le cas échéant.

- 4.3 Lorsque le lot a été identifié, l'inspecteur peut décider de le retenir jusqu'à ce que l'inspection soit terminée et qu'une décision soit prise quant à la disposition du lot. Tous les produits importés inscrits sur la liste des alertes à l'importation (ou les produits soupçonnés d'insoumission avec les règlements) doivent être retenus.
- 4.4 L'inspecteur doit choisir la méthode d'échantillonnage et le niveau d'inspection en fonction du type de produit à examiner et de l'analyse nécessaire.
- 4.5 L'inspecteur doit déterminer quelle est l'unité d'échantillonnage, calculer la taille du lot et de l'échantillon, et prélever l'échantillon sur le lot.
- 4.6 L'inspecteur doit préparer l'échantillon pour l'inspection et s'assurer que le lot est évalué en fonction des exigences du Règlement sur l'inspection du poisson.
- 4.7 L'inspecteur doit accepter ou rejeter le lot en fonction des résultats de la première inspection. Si le lot est accepté alors qu'il était retenu, on le libère. S'il est rejeté alors qu'il n'était pas encore retenu, on doit le retenir (chapitre 2, section 3, Rétention et libération).
- 4.8 Lorsque l'inspection de l'échantillon montre que le lot ne satisfait pas aux exigences du *Règlement sur l'inspection du poisson* (le critère d'acceptation est dépassé), un inspecteur peut offrir de suspendre la décision concernant les résultats de la première inspection, ce qui permet au propriétaire ou mandataire de corriger le(s) défaut(s). Cette offre n'est faite que dans les cas suivants:
  - a) Le poisson ou les récipients du poisson ne portent ni ne contiennent aucune substance toxique ou nocive. Dans certains cas particuliers, le reconditionnement peut être autorisé si l'ACIA décide que les bactéries dangereuses pour la santé peuvent être éliminées. Toute décision concernant le reconditionnement doit être prise en étroite concertation avec le bureau central régional de l'Inspection; et
  - b) L'inspecteur établit que le propriétaire ou mandataire peut corriger les défauts du lot en pratiquant le tri ou le retraitement.



La suspension de l'inspection ne serait pas offerte dans le cas ci-dessous:

Si un lot de produits en conserve correspondant à un seul code n'est pas conforme au *Règlement sur l'inspection du poisson* pour cause de pourriture, la suspension de l'inspection ne peut être offerte car il est impossible de déterminer quelles boîtes contiennent un produit pourri.

- 4.9 L'"Offre de suspension de la première inspection" (annexe B) sera donnée immédiatement ou envoyée au propriétaire ou mandataire du poisson, et indiquera pourquoi le lot n'est pas conforme au règlement en précisant dans quelles conditions la décision sur les résultats de la première inspection sera suspendue.
- 4.10 La suspension de la première inspection ne sera accordée que si les conditions suivantes sont remplies :
- a) l'identification du poisson ou des récipients est demeurée la même;
  - b) l'ACIA reçoit une demande écrite de suspension dans les 30 jours qui suivent le reçu de l'envoi de l'offre de suspension;
  - c) la demande de suspension de la première inspection précise le procédé qui va être utilisé pour le tri, le reconditionnement ou le retraitement du lot, et ce procédé est jugé acceptable par l'ACIA; et
  - d) le propriétaire ou mandataire du poisson convient d'éliminer d'une manière agréée par l'ACIA tous les produits défectueux retirés à la suite de l'opération décrite au point c).

Si l'une des conditions ci-dessus n'est pas respectée, la procédure de première inspection reprend, et le propriétaire ou mandataire est informé par le Rapport d'inspection du poisson ou l'équivalent (annexe A) que son lot est rejeté, et qu'il a droit à une réinspection par l'"Avis de droit de réinspection" (annexe C).

- 4.11 Sur réception de la demande écrite du propriétaire ou mandataire de suspendre la première inspection, l'inspecteur doit évaluer la proposition de tri ou de retraitement du produit pour déterminer si l'opération est valable. Il est

recommandé à l'inspecteur de consulter son surveillant pendant l'évaluation. Les propositions de reconditionnement doivent être adressées au bureau central régional.

Lorsqu'il évalue l'opération de tri proposée, l'inspecteur ne devrait pas oublier qu'elle doit permettre:

- a) d'enlever du lot les unités défectueuses; ou
- b) de retirer du lot les codes suspects.

Dans le premier cas, tout le produit trié est considéré comme défectueux, sauf le produit dont les étiquettes sont défectueuses (poids insuffisant, mentions erronées), et ne peut donner lieu à une poursuite de l'inspection ou à une réinspection. Le produit rejeté doit être éliminé d'une manière agréée par l'ACIA. Dans le deuxième cas, le lot trié est divisé en deux lots, dont l'un contient tous les codes suspects. Les deux font l'objet d'une procédure d'inspection ou de réinspection.

NOTE: L'inspecteur doit être certain que l'opération de tri proposée constitue un moyen réaliste de retirer les codes suspects du lot original et aussi d'enlever les produits défectueux qui portent ces codes suspects. Si l'inspecteur est certain que ces exigences peuvent être remplies, il autorisera la mise de côté des codes suspects à condition que ces codes soient rassemblés en un nouveau lot.

- 4.12 Lorsqu'il accepte l'opération de tri, de reconditionnement ou de retraitement proposée par le propriétaire ou mandataire, l'inspecteur doit confirmer les conditions, le lieu et l'endroit de l'opération par la lettre intitulée "Approbaton de l'opération de tri, reconditionnement ou retraitement" (annexe D).
- 4.13 Tout le travail de tri, de reconditionnement et/ou de retraitement doit être effectué sous la surveillance d'un inspecteur.
- 4.14 L'inspecteur doit s'assurer que toutes les unités défectueuses retirées pendant le tri ou le retraitement sont éliminées d'une manière agréée par l'ACIA.
- 4.15 Lorsque l'opération approuvée de tri, de reconditionnement et/ou de retraitement est terminée, l'inspecteur doit échantillonner le lot conformément au plan initial

d'échantillonner, par code ou par lot. Seuls les résultats de cet échantillonnage seront utilisés pour déterminer la conformité du lot.

- 4.16 Le propriétaire du lot de poisson ou son mandataire est avisé des résultats de la première inspection par le Rapport d'inspection du poisson, ou l'équivalent (annexe A).

Si le lot est accepté, il est libéré. Si le lot est rejeté, le propriétaire ou mandataire est aussi avisé qu'il a droit à une réinspection, par "l'Avis de droit de réinspection".

## 5. FORMULES ET DOCUMENTS

Rapport d'inspection du poisson - annexe A

Lettre: "Offre de suspension de la première inspection" - annexe B

Lettre: "Avis de droit de réinspection" - annexe C

Lettre: "Approbation de l'opération de tri, reconditionnement ou retraitement" - annexe D

Graphique de cheminement -  
"Première Inspection et Réinspection" - annexe E

2

1

A-1

Nouveau

31/01/1989

Nouveau

31/01/1989

**OFFRE DE SUSPENSION DE LA PREMIÈRE INSPECTION**

Madame, Monsieur,

Le (date), une inspection a été effectuée sur un lot de poisson (ou de récipients de poisson) constitué de (décrire le lot). Les résultats indiquent que ce lot n'est pas conforme à l'alinéa 6(1)(a) du *Règlement sur l'inspection du poisson*, pour les raisons suivantes (raisons). Dans ces conditions, l'ACIA permet de suspendre la décision sur les résultats de l'inspection pour autoriser votre société à trier, reconditionner, ou retraiter le lot sous la surveillance d'un Inspecteur, si toutefois les quatre conditions suivantes sont remplies:

- 1) Vous faites parvenir à l'ACIA, dans les 30 jours de la date de reçu de la présente lettre, une demande écrite d'autorisation d'une opération de tri, de reconditionnement ou de retraitement du lot;
- 2) L'opération de tri, de reconditionnement ou de retraitement du lot est agréée par l'ACIA et peut être surveillée par un inspecteur;
- 3) L'identification du poisson ou des récipients est demeurée la même; et
- 4) Votre société convient d'éliminer d'une manière agréée par l'ACIA tous les produits défectueux retirés du lot par le tri.

Les termes "tri", "retraitement" et "reconditionnement" sont définis ci-dessous:

- 1) tri : enlèvement des unités défectueuses du lot;
- 2) retraitement : enlèvement des défauts des unités du lot (p. ex. par le parage ou le mirage);
- 3) reconditionnement : élimination des bactéries dangereuses pour la santé publique par traitement thermique.

Lorsque toutes les conditions ci-dessus auront été remplies et que l'opération approuvée de tri, de retraitement ou de reconditionnement sera achevée, un inspecteur prélèvera des échantillons pour déterminer l'acceptabilité du lot et achever la première inspection. Si les conditions ci-dessus ne sont pas remplies, ce sont les résultats de l'inspection avant suspension qui détermineront l'acceptabilité du lot.

---

Inspecteur

Nouveau

31/01/1989

**AVIS DE DROIT DE RÉINSPECTION**

Madame, Monsieur,

Le (date), une inspection a été effectuée sur un lot de poisson (ou de récipients de poisson) constitué de (décrire le lot). Les résultats indiquent que ce lot n'est pas conforme à l'alinéa 6(1)(a) du *Règlement sur l'inspection du poisson*.

Vous êtes par la présente avisé(e) que vous avez le droit de faire appel de cette décision, aux termes du paragraphe 10(1) du *Règlement sur l'inspection du poisson*. Si vous décidez de faire appel, vous devez présenter à notre bureau une demande écrite dans les 30 jours de la date de reçu de la présente lettre. Vous êtes également informé(e) que vous pouvez:

- 1) Trier ou retravailler le poisson ou les récipients de poisson;
- 2) Demander que soit prélevée une autre série d'échantillons à des fins d'analyse privée;
- 3) Demander que le lot soit réinspecté par code ou par lot;
- 4) Obtenir que vous-même et/ou votre mandataire (deux personnes au maximum) assistent à l'échantillonnage et/ou à la réinspection;
- 5) Demander que la réinspection soit effectuée dans un centre administratif des pêches différent de celui où a eu lieu la première inspection, pourvu que toutes les conditions suivantes soient remplies :
  - a) la demande est faite par écrit;
  - b) vous indiquez dans la demande écrite que vous assumerez tous les frais de transport des échantillons; et
  - c) l'intégrité du produit peut être protégée pendant le transport des échantillons.

Votre intention quant aux possibilités ci-dessus doit être indiquée dans la lettre par laquelle vous demandez la réinspection.

Un résumé des résultats vous sera présenté après la fin de la réinspection.

Définition de *tri*:

- enlever d'un lot les unités défectueuses.

Définition de *retraitement*:

- enlever les défauts des unités du lot (p. ex. par le mirage ou le parage) ou retransformer le produit afin que sa nature soit modifiée de façon notable.

---

Inspecteur

**APPROBATION DE L'OPÉRATION DE TRI,  
RECONDITIONNEMENT OU RETRAITEMENT**

Madame, Monsieur,

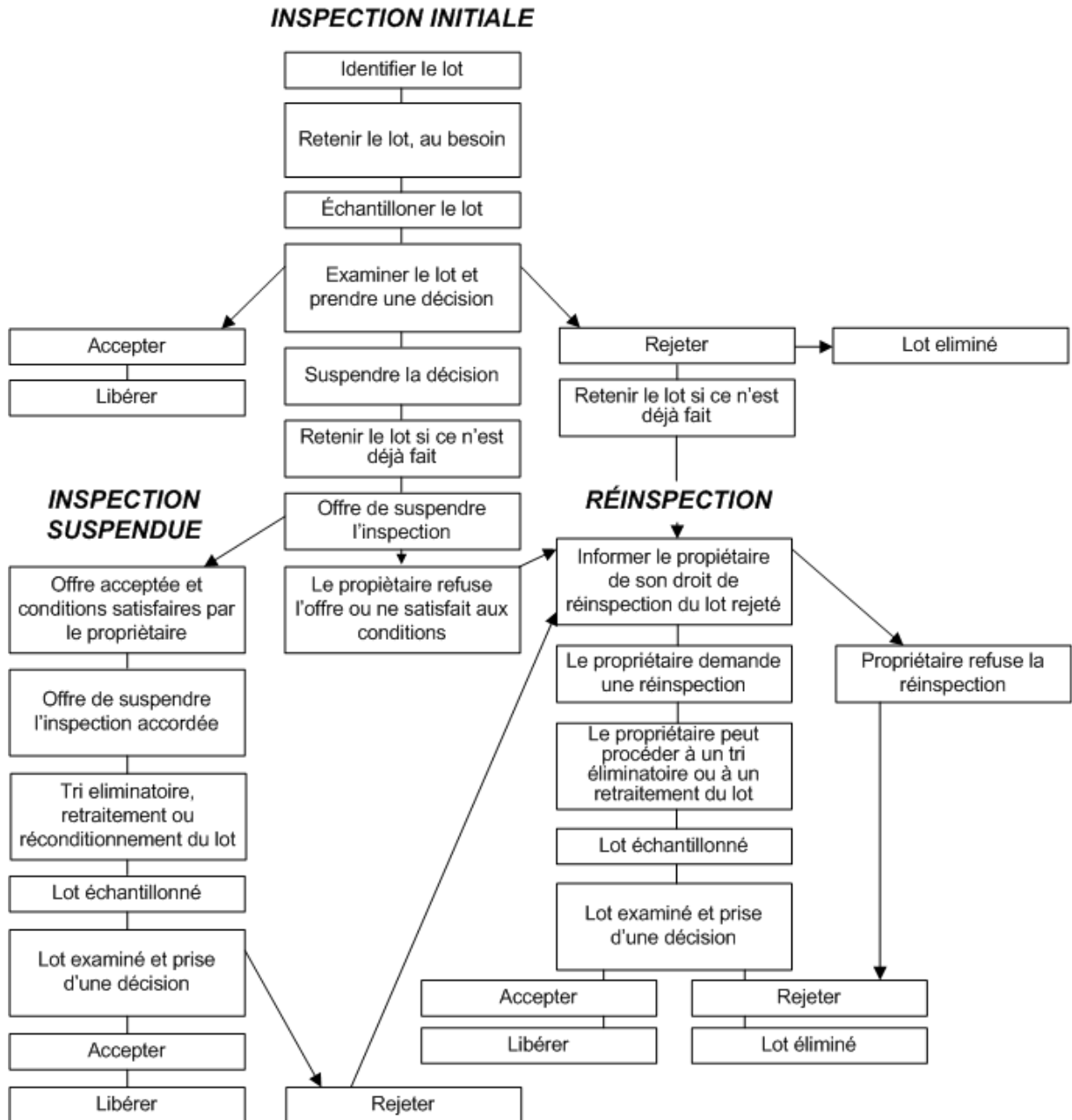
La présente vous confirme la date, le lieu et les conditions de l'opération de (tri, reconditionnement ou retraitement) qui doit être effectuée sur (décrire le lot de poisson) :

- 1) l'opération sera effectuée le (date) à l'adresse suivante : (adresse);
- 2) l'opération sera effectuée sur la surveillance de l'inspecteur du poisson (nom de l'inspecteur);
- 3) le lot (description du lot) sera (trié, reconditionné ou retraité) dans les conditions suivantes : (indiquer les conditions).

---

Inspecteur

**PREMIÈRE INSPECTION ET RÉINSPECTION**





## CHAPITRE 2, SUJET 2

### RÉINSPECTION

#### 1. PORTÉE

Ce document traite des politiques, procédures et règlements régissant la réinspection des poissons et des produits du poisson.

#### 2. AUTORISATIONS

*Loi sur l'inspection du poisson, S.R.C., 1970, c. F-12; partie I, articles 3 et 5.*

*Règlement sur l'inspection du poisson (RIP), C.R.C., 1978, c. 802; Partie I, Dispositions générales.*

*Article 10 (RIP)*

(1) Une personne qu'intéresse la décision rendue par un inspecteur en matière d'inspection, de classement, de marquage ou sur une autre question aux termes de la partie I de la Loi ou du présent règlement et qui n'est pas satisfaite de cette décision peut, par un avis écrit, en appeler de la décision auprès du Ministre qui doit, sous réserve de l'article 11, ordonner une réinspection.

(2) Lorsqu'une réinspection est faite en application du paragraphe (1) et que le Ministre rend une décision à cet égard, cette décision est finale.

*Article 11 (RIP)*

Une réinspection du type mentionné à l'article 10 ne doit pas être effectuée dans l'un ou l'autre des cas suivants:

- a) l'identification du poisson ou des récipients faisant l'objet d'un litige n'a pas été assurée;
- b) la demande de réinspection n'a pas été faite dans les 30 jours qui ont suivi l'inspection contestée;
- c) le poisson ou les récipients de poisson portent ou contiennent une substance toxique ou nocive; ou

d) le poisson ou les récipients de poisson ont déjà été réinspectés.

### **3. POLITIQUE**

3.1 Une réinspection d'un lot est accordée seulement après ce qui suit:

- a) une première inspection a été effectuée et les résultats officiels ont été communiqués par écrit au propriétaire des produits ou à son mandataire; et
- b) une demande de réinspection a été adressée par écrit par le propriétaire ou le mandataire. Les télex sont acceptables.

3.2 Tous les inspecteurs du poisson désignés peuvent agir au nom du Ministre et ordonner une réinspection. Dans la plupart des cas, l'appel écrit devrait être adressé au Gestionnaire, Inspection, ou à un homologue, qui prendra une décision. Cependant, lorsqu'une réinspection doit être effectuée immédiatement, (ex. exportation aux frontières du Canada et des É.-U.) l'inspecteur du poisson a le pouvoir de l'ordonner.

3.3 La réinspection peut être effectuée dans un centre administratif des pêches différent de celui de la première inspection si toutes les conditions sont conformes à celles énoncées dans les procédures.

3.4 La réinspection est normalement effectuée par trois inspecteurs formés à l'examen des produits en question. Aucun de ces inspecteurs ne doit avoir participé à la première inspection. Le propriétaire des produits peut renoncer par écrit à ces exigences s'il désire accélérer la réinspection. Cependant, la décision finale relative au nombre d'inspecteurs est prise par le directeur régional de l'Inspection et dépend des ressources disponibles; le propriétaire des produits ou son mandataire en sera avisé par écrit.

### **4. PROCÉDURES**

4.1 Lorsqu'une première inspection donne lieu au rejet d'un lot, ce lot doit être retenu (Détenion et libération, chapitre 2, sujet 3).

- 4.2 Le propriétaire ou son mandataire est avisé des raisons du rejet par le Rapport d'inspection du poisson ou une formule équivalente (voir annexe A). Au même temps le propriétaire ou son mandataire doit être avisé de ses droits concernant un appel de la décision et la demande d'une réinspection, le cas échéant (voir annexe B, Avis de droit de réinspection).
- 4.3 La demande pour une réinspection doit être reçue du propriétaire ou son mandataire dans 30 jours. La période de 30 jours commence le jour où l'inspecteur remet le Rapport d'inspection du poisson ou une formule équivalente en main propre ou la date de reçu quand c'est envoyé par courrier recommandé.
- 4.4 Avant la réinspection, le propriétaire des produits ou son mandataire peut prendre une ou plusieurs des mesures suivantes, à condition que les détails en soient communiqués à un inspecteur pour approbation, dans la demande de réinspection, et que le travail soit surveillé par un inspecteur:
- a) trier ou retraiter les produits;
  - b) enlever du(des) lot(s) les produits faisant partie de codes suspects;
  - c) demander que deux séries d'échantillons soient prélevées aux fins d'une analyse privée;
  - d) demander que le lot soit réinspecté par code ou par lot.

REMARQUE: Le propriétaire des produits ou son mandataire doit demander par écrit que deux séries d'échantillons soient prélevées aux fins d'une analyse privée. Il faut expliquer au propriétaire que les échantillons ont été prélevés aux fins d'analyse seulement et qu'ils ne seront pas vendus ni distribués.

Les résultats d'une analyse privée sont à l'usage exclusif du propriétaire et n'ont aucune conséquence sur la décision finale de la réinspection.

- 4.5 Si un produit destiné à l'exportation est rejeté à la frontière, le transporteur accuse réception de l'Avis de rétention et on lui donne un exemplaire du Rapport

d'inspection du poisson ou d'une formule équivalente. Si on peut communiquer avec le propriétaire des produits ou son mandataire et qu'il peut fournir par écrit une demande de réinspection à la frontière, celle-ci sera effectuée. Dans ce cas, le propriétaire renonce aux nombreux choix qui lui sont offerts. Si on ne peut pas communiquer avec le propriétaire des produits ou qu'il ne peut pas fournir par écrit une demande de réinspection, les produits sont retournés à l'expéditeur.

- 4.6 Si le propriétaire des produits ou son mandataire demande que la réinspection soit effectuée dans un autre centre administratif des pêches, (district ou région) différent de celui de la première inspection, il doit se conformer aux conditions suivantes:
- a) le propriétaire des produits en fait la demande par écrit;
  - b) le propriétaire des produits accepte par écrit de prendre en charge tous les frais liés au transport des échantillons; et
  - c) l'intégrité des produits peut être maintenue pendant le transport.
- 4.7 Le propriétaire des produits et/ou son mandataire (jusqu'à un maximum de deux personnes) peuvent assister à l'échantillonnage et/ou à la réinspection. Au cours de la réinspection, ils se conduisent strictement en observateurs et ne gênent en aucune façon le travail des inspecteurs. Ils ne doivent pas discuter de l'échantillonnage ni des résultats de l'examen jusqu'à ce que la réinspection soit terminée.
- 4.8 La réinspection est menée par trois inspecteurs formés à l'examen des produits en question. Voici la marche à suivre:
- a) L'un des trois inspecteurs est nommé chef d'équipe et porte-parole. Il est chargé de présenter les résultats de la réinspection au propriétaire ou à son mandataire.
  - b) Avant le début de la réinspection, le chef d'équipe explique brièvement le déroulement de la réinspection au propriétaire/mandataire.
  - c) Le chef d'équipe prépare les échantillons pour la réinspection en s'assurant que chaque échantillon est

clairement identifié et qu'il n'y aura pas de confusion lorsqu'il résumera les résultats de chaque inspecteur.

d) Avant le début de la réinspection, le chef d'équipe passe en revue les procédures et les méthodes à suivre:

- Chaque inspecteur examine séparément chaque échantillon et consigne les résultats sur une fiche individuelle.
- Les inspecteurs ne discutent pas des résultats pendant la réinspection. Ils peuvent toutefois demander au chef d'équipe qu'il clarifie certains points de procédures.
- Les fiches individuelles de chaque membre de l'équipe ne doivent pas être remises au propriétaire.
- Au cours de la préparation du rapport récapitulatif, le chef d'équipe peut consulter au besoin chaque inspecteur au sujet de ses fiches.
- Le chef d'équipe communique les résultats de la réinspection au propriétaire des produits ou à son mandataire et remet le Rapport d'inspection du poisson ou une formule équivalente.
- Tous les inspecteurs restent jusqu'à ce que le chef d'équipe ait présenté les résultats.
- Si le propriétaire ou son mandataire n'est pas présent à la réinspection, on peut lui en communiquer les résultats par téléphone. L'appel téléphonique sera suivi de l'envoi du Rapport d'inspection du poisson qui sera expédiée par courrier recommandé ou remise en main propre au propriétaire ou au mandataire.

e) Le chef d'équipe prépare à l'intention de son surveillant un rapport final sur les résultats de la réinspection qui est accompagné de tous les documents.

REMARQUE: L'inspection des défauts comme les parasites, le nombre d'arêtes, les substances étrangères, peut être effectuée par un membre de l'équipe.

2

2

6

Nouveau

31/01/1989

**5. FORMULES ET DOCUMENTS**

Rapport d'inspection du poisson - annexe A

Avis de droit de réinspection - annexe B

Graphique de cheminement:

"Première inspection et réinspection" - annexe C

2 2 A-1

Nouveau 31/01/1989

Nouveau

31/01/1989

**AVIS DE DROIT DE RÉINSPECTION**

Madame, Monsieur,

Le (date), une inspection a été effectuée sur un lot de poisson (ou de récipients de poisson) constitué de (décrire le lot). Les résultats indiquent que ce lot n'est pas conforme à l'alinéa 6(1)(a) du Règlement sur l'inspection du poisson.

Vous êtes par la présente avisé(e) que vous avez le droit de faire appel de cette décision, aux termes du paragraphe 10(1) du *Règlement sur l'inspection du poisson*. Si vous décidez de faire appel, vous devez présenter à notre bureau une demande écrite dans les 30 jours de la date de reçu de la présente lettre. Vous êtes également informé(e) que vous pouvez:

- 1) Trier ou retravailler le poisson ou les récipients de poisson;
- 2) Demander que soit prélevée une autre série d'échantillons à des fins d'analyse privée;
- 3) Demander que le lot soit réinspecté par code ou par lot;
- 4) Obtenir que vous-même et/ou votre mandataire (deux personnes au maximum) assistent à l'échantillonnage et/ou à la réinspection;
- 5) Demander que la réinspection soit effectuée dans un centre administratif des pêches différent de celui où a eu lieu la première inspection, pourvu que toutes les conditions suivantes soient remplies :
  - a) la demande est faite par écrit;
  - b) vous indiquez dans la demande écrite que vous assumerez tous les frais de transport des échantillons; et
  - c) l'intégrité du produit peut être protégée pendant le transport des échantillons.

Votre intention quant aux possibilités ci-dessus doit être indiquée dans la lettre par laquelle vous demandez la réinspection.

Un résumé des résultats vous sera présenté après la fin de la réinspection.

Définition de *tri*:

- enlever d'un lot les unités défectueuses.

Définition de *retraitement*:

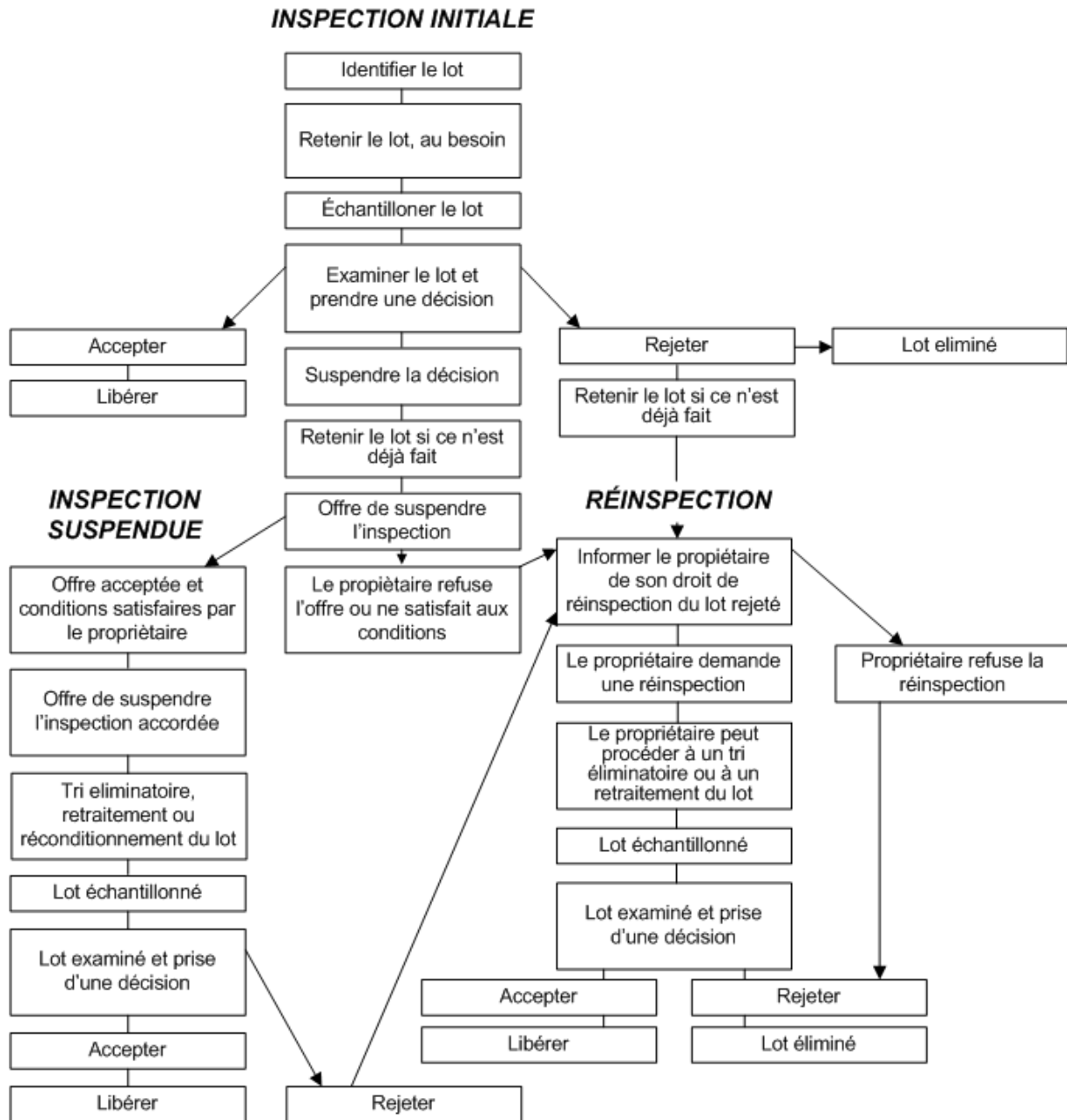
- enlever les défauts des unités du lot (p. ex. par le mirage ou le parage) ou retransformer le produit afin que sa nature soit modifiée de façon notable.

---

Inspecteur



### PREMIÈRE INSPECTION ET RÉINSPECTION



**CHAPITRE 2, SUJET 3**  
**RÉTENTION/LIBÉRATION**

**1. PORTÉE**

Ce document traite des politiques, des procédures et des règlements régissant la rétention et la libération du poisson et des produits du poisson.

REMARQUE: Le document ne porte pas sur la saisie du produit en vertu de l'article 7 de la *Loi sur l'inspection du poisson* (voir chapitre 2, sujet 4).

**2. AUTORISATIONS**

*Loi sur l'inspection du poisson*, SRC, 1970, chap. F-12; Partie I, Poisson et récipients de poisson.

*Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP), CRC, 1978, chap. 802; Partie I, Dispositions générales.

*Article 8* (RIP)

(1) Afin d'assurer l'identification d'un lot de poisson, un inspecteur peut détenir le poisson en mettant sur le poisson même ou sur le récipient qui le contient une étiquette numérotée qui doit porter, clairement inscrits

- (a) le mot "retenu";
- (b) un numéro d'identification;
- (c) une courte description du lot détenu;
- (d) la date; et
- (e) la signature de l'inspecteur.

(2) Lorsque du poisson est détenu en vertu du paragraphe (1), l'inspecteur doit remettre ou expédier par la poste, au propriétaire du poisson ou à son mandataire, un avis de détention dûment rempli.

(3) Lorsque du poisson est détenu en vertu du paragraphe (1) dans des locaux qui appartiennent à une autre personne que le propriétaire du poisson, copie de l'avis de détention doit être remise ou expédiée par la poste à cette personne.

Nouveau

31/01/1989

(4) Il est interdit de modifier, d'endommager ou d'enlever une étiquette qui a été mise sur du poisson ou sur le récipient qui le contient conformément au paragraphe (1), de déplacer ou de vendre ce poisson ou ce récipient ou d'en disposer de quelque autre façon à moins d'en avoir obtenu la libération par un inspecteur.

(4.1) Nonobstant le paragraphe (4), s'il s'avère nécessaire de changer d'entrepôt le poisson ou le récipient visé au paragraphe (4) ou que leur propriétaire ou son mandataire a présenté, pour une raison valable, une demande en ce sens, un inspecteur peut autoriser le déplacement du poisson ou du récipient.

(5) Lorsqu'un inspecteur est convaincu que du poisson détenu conformément au paragraphe (1) répond aux exigences du présent règlement, il doit préparer un avis de libération et en remettre ou expédier par la poste un exemplaire au propriétaire du poisson ou à son mandataire, et un exemplaire au propriétaire des locaux où le poisson a été trouvé.

### **3. POLITIQUES**

- 3.1 Le Règlement sur l'inspection du poisson donne à l'inspecteur le pouvoir de retenir le poisson assujetti au règlement afin d'en assurer l'identification.
- 3.2 Du poisson ou des produits du poisson doivent être retenus lorsqu'une suspension d'inspection est offerte, lorsque le poisson ou le produit du poisson sont rejetés à une première inspection ou lorsque le produit figure sur la Liste des alertes à l'importation. L'inspecteur est aussi en droit de retenir tout lot de poisson jusqu'à ce qu'on ait effectué l'inspection et décidé de la disposition du lot.
- 3.3 Le poisson retenu appartient encore au propriétaire qui, cependant, ne peut le déplacer sans l'autorisation d'un inspecteur.
- 3.4 Pour déplacer du poisson retenu, il faut en faire la demande par écrit en remplissant la "Demande de déplacement de poisson retenu" (annexe D).

Nouveau

31/01/1989

- 3.5 Le poisson reste retenu jusqu'à ce que tous les défauts aient été corrigés et que le poisson réponde aux exigences du règlement, ou qu'on ait disposé du poisson d'une manière acceptable pour l'ACIA ou, dans le cas d'importations, que le produit du poisson ait été retiré du Canada.
- 3.6 Lorsque le poisson retenu a été traité de façon à répondre aux exigences du règlement, il est libéré.
- 3.7 Aucune période maximum de rétention n'est précisée dans le Règlement sur l'inspection du poisson, de sorte que le poisson peut être retenu indéfiniment. Cependant, la première inspection et la réinspection doivent être effectuées le plus tôt possible après que le poisson a été retenu. Le poisson et les produits du poisson qui ne sont pas conformes au règlement et qui ont été rejetés tant à la première inspection qu'à la réinspection, feront l'objet d'une disposition acceptable pour l'ACIA ou, dans le cas d'importations, seront retirés du Canada. Les lots non conforme aux règlements relatifs à l'étiquetage seront retenu jusqu'à ce que tous les défauts aient été corrigés. Pour prendre des mesures, le propriétaire/mandataire a au maximum 45 jours après avoir été notifié du rejet de son produit. Si le propriétaire/mandataire ne prend pas de mesures dans ces 45 jours, le poisson retenu est saisi (Saisie et confiscation, chapitre 2, sujet 4) et des poursuites légales sont engagées.
- 3.8 Dans certains cas, un poisson peut être retenu pendant de longues périodes (p. ex., rétention à cause de défauts mineurs des boîtes de conserve dont le produit sera remis en boîte à une date ultérieure). Dans ce cas, l'emplacement et le mode de disposition du lot retenu doivent être vérifiés toutes les 4 semaines.

REMARQUE: On rappelle aux inspecteurs que la *Loi sur l'inspection du poisson* prévoit, en cas d'infractions, des peines sur déclaration sommaire de culpabilité, pour lesquelles le délai de prescription est de 6 mois. Par conséquent, les poursuites doivent être engagées dans les 6 mois suivant la date de l'infraction alléguée.

#### 4. PROCÉDURES

- 4.1 Le poisson à retenir doit être identifié du point de vue de l'espèce, de la taille du lot, du type d'emballage, des marques et des codes, s'il y a lieu, et de l'endroit.

Nouveau

31/01/1989

4.2 Le poisson devrait être retenu par lots. Un Avis de rétention peut viser plus d'un lot retenu (annexe B, avec instructions) à condition que les lots contiennent la même espèce, le même type d'emballage et la même marque. On ne devrait pas utiliser un seul Avis de rétention pour un mélange de produits composé de tailles d'emballage, d'espèces et de marques diverses.

4.3 Une Étiquette de rétention (annexe A, avec instructions) doit être placée bien en vue sur tout poisson ou contenant pour que toute personne qui examine le lot puisse la voir facilement. Il est préférable d'utiliser une seule étiquette. Si le lot est très gros et qu'il occupe une grande surface, on peut fixer plus d'une étiquette pour assurer l'identification du lot. Dans ce cas, il est préférable qu'elles portent le même numéro. L'emplacement de l'étiquette devrait être consigné dans le registre de l'inspecteur et signalé à l'agent de la compagnie qui signe l'Avis de rétention.

Si un lot est divisé en deux ou plusieurs parties placées à divers endroits d'un entrepôt/entrepôt frigorifique, l'inspecteur devrait essayer de faire rassembler tout le lot dans un même secteur avant de le retenir.

4.4 L'Avis de rétention doit être signé par une personne dûment autorisée (voir définitions). Si le propriétaire du poisson ou celui de l'entrepôt ne sont pas disponibles, l'avis doit être signé par l'employé responsable de l'entreposage du produit. Si l'employé en question refuse de le signer, ce refus doit être mentionné sur l'avis. Si l'employé refuse d'accepter l'Avis de rétention, il doit être envoyé par courrier recommandé au propriétaire/mandataire.

4.5 Les copies de l'Avis de rétention doivent être distribuées comme suit :

- a) Original - propriétaire du poisson
- b) Copie 1 - propriétaire de l'entrepôt où le poisson est entreposé
- c) Copie 2 - responsable de district
- d) Copie 3 - dossier de l'inspecteur.

4.6 Lorsque le propriétaire juge nécessaire de déplacer du poisson retenu, il doit en demander l'autorisation en remplissant la "Demande de permission pour déplacer le poisson retenu" (annexe D).

L'autorisation sera accordée par l'inspecteur qui remplira la partie inférieure de la formule et en enverra une copie

au demandeur.

- 4.7 Lorsqu'un produit retenu change de district ou de région, des copies de l'Avis de rétention, des rapports d'inspection à l'appui de cette rétention, de la Demande de permission pour déplacer le poisson retenu, la date d'arrivée prévue et toute autre information jugée pertinente doivent être envoyées au bureau du district ou de la région de réception.
- 4.8 Lorsque du poisson retenu a fait l'objet d'un traitement visant à corriger tous les défauts, d'une disposition quelconque, ou a été renvoyé au pays d'origine, l'inspecteur prépare un Avis de libération (annexe C, avec instructions).
- 4.9 Lorsqu'une partie d'un lot de poisson retenu est conforme au règlement, cette partie est libérée comme ci-dessus. Le reste du lot, qui n'est pas conforme au règlement, reste retenu au titre du même Avis de rétention.
- 4.10 La distribution des copies de l'Avis de libération est la même que pour l'Avis de rétention.

## 5. FORMULES ET DOCUMENTS

- Étiquette de rétention - Annexe A
- Avis de rétention - Annexe B
- Avis de libération - Annexe C
- Demande de permission pour déplacer le poisson retenu - Annexe D

2

3

A-1

Nouveau

31/01/1989

## ÉTIQUETTE DE RÉTENTION

### INSTRUCTIONS POUR REMPLIR L'ÉTIQUETTE

1. Description du produit: espèce et forme du produit (des détails peuvent être fournis au dos de l'étiquette).
2. Taille du lot: poids, nombre de caisses, nombre de boîtes, etc.
3. Marques: marques sur les caisses/caisses d'expédition qui identifient le lot, comme les codes, marques de port, marques de fabrique, nom du distributeur/de l'emballleur, numéro d'enregistrement.
4. Date-Lieu: date et lieu de rétention.

2

3

B-1

Nouveau

31/01/1989



**INSTRUCTIONS POUR REMPLIR L'AVIS DE RÉTENTION**

1. Bureau de l'inspecteur qui délivre l'avis.
2. Date de rétention.
3. Propriétaire du produit.
4. Adresse du propriétaire du produit.
5. Emplacement du lot retenu.
6. Dans le cas de produits importés, préciser le pays d'origine et, si possible, le nom du producteur étranger.  
  
Dans le cas de produits du poisson d'eau douce, nommer le lac ou l'usine.  
  
Dans le cas de mollusques et de crustacés, nommer le secteur d'exploitation. Pour tous les autres produits de la pêche canadiens, identifier le transformateur.
7. "afin d'assurer l'identification".
8. Numéro de l'étiquette de rétention.
9. Description détaillée du lot. Si des échantillons sont prélevés, leur nombre et leur poids devraient être indiqués ici.
10. Signature du propriétaire ou du mandataire.
11. Signature de l'inspecteur.

2

3

C-1

Nouveau

31/01/1989

Nouveau

31/01/1989

**INSTRUCTIONS POUR REMPLIR L'AVIS DE LIBÉRATION**

1. Bureau de l'inspecteur qui délivre l'avis.
2. Date de libération.
3. Propriétaire du produit.
4. Adresse du propriétaire du produit.
5. Expédition entièrement retenue (indiquer le poids ou le nombre).
6. Espèce et forme du produit retenu.
7. Date de rétention.
8. Description détaillée du poisson libéré. Préciser l'espèce, la forme du produit, le poids, le nombre de caisses, les codes, les marques de port, etc. Si seulement une partie du lot est libérée, le préciser et indiquer la quantité qui est encore retenue. Mentionner également les produits qui ont été détruits, le cas échéant.
9. Numéro de l'étiquette de rétention.
10. Signature de l'inspecteur.

**DEMANDE DE PERMISSION POUR DÉPLACER LE POISSON RETENU**

Date: \_\_\_\_\_

Requête adressée par: \_\_\_\_\_

Description du lot de poisson: \_\_\_\_\_

Date de détention: \_\_\_\_\_

Numéro de l'étiquette de retenue: \_\_\_\_\_

Agent de détention: \_\_\_\_\_

Localisation du poisson: \_\_\_\_\_

Je demande la permission de déplacer le poisson indiqué ci-dessus: \_\_\_\_\_

Raison: \_\_\_\_\_

Changement de la localisation: \_\_\_\_\_

Date du déplacement: \_\_\_\_\_

Méthode de déplacement: \_\_\_\_\_

Signature: \_\_\_\_\_

À: \_\_\_\_\_

Requête accordée: \_\_\_\_\_ Requête refusée: \_\_\_\_\_

Le poisson retenu sous le numéro d'étiquette \_\_\_\_\_ va être déplacé le \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_

assujetti aux conditions suivantes:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Inspecteur

**CHAPITRE 2, SECTION 4****SAISIE ET CONFISCATION DE PRODUITS DU POISSON****1. PORTÉE**

Ce document traite des politiques et des procédures régissant la saisie et la confiscation de poissons, de produits du poisson et de récipients de poisson.

**REMARQUE:** La section ne porte pas sur la rétention du produit en vertu de l'article 8 du *Règlement sur l'inspection du poisson*, et indiqué dans le Chapitre 2, section 3 du présent manuel.

**2. AUTORISATIONS**

*Loi sur l'inspection du poisson*, S.R.C 1970, c. F-12, article 7.

Article 7

(1) L'inspecteur peut saisir le poisson, les contenants ou d'autres choses, s'il a des motifs raisonnables de croire qu'ils ont servi ou donné lieu à une infraction à la présente partie ou à ses règlements.

(2) Sauf en cas de poursuite, où elle peut se prolonger jusqu'à l'issue définitive de l'affaire, la rétention prend fin soit après la constatation, par l'inspecteur, de l'observation de la présente loi et de ses règlements, soit à l'expiration d'un délai de cent quatre-vingts jours à compter de la date de la saisie ou du délai supérieur fixé par règlement.

(3) Sur déclaration de culpabilité de l'auteur d'une infraction à la présente partie ou à ses règlements, le poisson et les contenants qui ont servi ou donné lieu à la perpétration de l'infraction sont, en sus de toute autre peine infligée, confisqués au profit de Sa Majesté, et il peut en être disposé suivant les instructions du ministre.

**3. POLITIQUE**

- 3.1 a) On a recours à la saisie lorsque les inspecteurs croient, pour des motifs raisonnables, qu'une infraction a été commise à la Partie I de la Loi ou à tout règlement établi sous son régime. On saisit alors le poisson et les contenants faisant l'objet de l'infraction pour empêcher leur expédition, leur

Nouveau

31/01/1989

déplacement ou leur disposition.

- b) On a recours à la saisie seulement lorsqu'un inspecteur croit que l'on pourrait enfreindre ou que l'on a enfreint une décision de rétention.
- 3.2 Une fois que la saisie a été décidée, il faut tout mettre en oeuvre pour transporter le plus rapidement possible le poisson, les produits du poisson et les récipients de poisson saisis jusqu'à un entrepôt sûr. Tous les coûts de transport et d'entreposage sont pris en charge par l'ACIA. La Couronne peut demander que l'on tienne compte de ces coûts lorsque le tribunal établira le montant de l'amende.
- 3.3 Bien que la *Loi sur l'inspection du poisson* ne donne pas le pouvoir de vendre les marchandises saisies et de conserver le produit de la vente en attendant l'issue de l'action en justice, rien n'empêche les avocats de la Couronne et de la Défense de s'entendre sur la vente à un prix convenu des marchandises saisies. Les sommes d'argent provenant de ces ventes pourraient être placées en fidéicommiss.

On rappelle aux inspecteurs qu'une personne accusée d'une infraction est présumée innocente jusqu'à preuve du contraire. Par conséquent, tout produit saisi doit être conservé dans les meilleures conditions possibles afin de réduire toute perte de la qualité du produit. Tous les frais encourus depuis le moment de la confiscation sont pris en charge par l'ACIA.

Les produits saisis qui sont gâtés, pourris ou malsains d'après les résultats de la première inspection et de la réinspection ne subiront pas d'autres traitements et il revient à l'ACIA de disposer des produits saisis. Les produits qui peuvent être entreposés le seront jusqu'à la fin du procès.

- 3.4 Si l'accusé est déclaré coupable, il y a confiscation automatique de toutes les marchandises saisies en vertu du paragraphe 7(3) de la *Loi sur l'inspection du poisson*. Les inspecteurs doivent s'assurer que l'avocat de la Couronne connaît les exigences en matière de confiscation.
- 3.5 Seulement le Ministre qui peut décider de la disposition finale du poisson et des récipients saisis et confisqués conformément au paragraphe 7(3) de la Loi. Dans les cas où il faut prendre une décision au sujet de la disposition du poisson, des produits du poisson et des récipients confisqués, les directeurs régionaux préparent, à l'intention du ministre, une note que lui transmettra le directeur exécutif.

#### 4. PROCÉDURES

- 4.1 Conformément à l'article 7 de la *Loi sur l'inspection du poisson*, les inspecteurs doivent saisir les poissons, les produits du poisson et les récipients de poisson en remplissant un Reçu de produits saisis par l'Inspection du poisson de l'ACIA (annexe A) et en indiquant aux propriétaires ou aux mandataires responsables des produits qu'ils ont des motifs raisonnables de croire qu'une infraction (préciser l'infraction) a été commise.

Les inspecteurs doivent émettre au moment de la saisie un reçu pour toutes les marchandises saisies.

- 4.2 Si un propriétaire désire reprendre les produits saisis, il peut essayer d'obtenir réparation dans le cadre de l'audience d'un tribunal. En permettant une telle action, le Tribunal exige qu'une caution soit déposée pour la valeur des produits en attendant qu'il rende son jugement. Lorsqu'une telle action ne serait pas dans l'intérêt du public (p. ex. pour des raisons de santé et de sécurité), l'avocat de la Couronne peut présenter des arguments dans ce sens et demander que le Tribunal oppose un refus.

- 4.3 Le paragraphe 7(2) de la Loi autorise la rétention des produits pendant une période de deux mois, à partir de la date de la saisie, période pendant laquelle une action en justice doit être intentée. Si une action en justice n'est pas intentée pendant ces deux mois, la saisie devient nulle et sans effet et le poisson et les récipients doivent alors être rétrocédés au propriétaire ou au mandataire qui en était responsable à l'origine.

Une fois qu'une action en justice a été intentée, la saisie reste en vigueur jusqu'à ce que le Tribunal ait rendu son jugement. Si l'on détermine qu'une action ne sera pas intentée, les produits saisis doivent être libérés immédiatement. Les inspecteurs ne doivent pas attendre que la période de deux mois expire.

L'action en justice commence le jour où l'inspecteur dépose devant le juge de paix un dénonciation décrivant l'infraction commise pour laquelle le poisson a été saisi. Cette démarche est faite de concert avec l'avocat de la Couronne et le ministère de la Justice.

- 4.4 Si le propriétaire ou le mandataire responsable du poisson saisi gêne, entrave ou refuse d'admettre un inspecteur qui est chargé de saisir le poisson, les produits du poisson et les récipients de poisson conformément à la Partie I de la *Loi sur l'inspection du poisson* ou de quelque règlement établi sous son régime, il est passible de poursuites pour entraves en vertu du paragraphe 4(2) de la *Loi sur*

*l'inspection du poisson.*

C'est au directeur régional qu'il incombe de prendre les dispositions pour le transport et l'entreposage appropriés des produits du poisson saisis.

- 4.5 Pour veiller conformité au paragraphe 7(3) de la *Loi sur l'inspection du poisson*, l'inspecteur doit rappeler à l'avocat de la Couronne les exigences en matière de confiscation du paragraphe. Pendant le procès, des preuves doivent être produites relativement à la description des marchandises saisies, leur quantité et au dossier de saisie pour que le tribunal puisse en ordonner la confiscation.
- 4.6 Si le Tribunal déclare l'accusé coupable et qu'il ordonne la confiscation du poisson et des contenants, les inspecteurs doivent demander au procureur de la poursuite de remplir une Ordonnance de confiscation (annexe B) qui sera signée par le juge de la Cour provinciale. De cette façon, l'ACIA a la preuve légale qu'il est maintenant le véritable propriétaire du poisson et des contenants saisis et confisqués.
- 4.7 Une fois que les produits saisis sont dévolus à la Couronne, seulement le Ministre ou la personne désignée par ce dernier peut décider de leur disposition.

Sur réception, au bureau régional compétent, de la Formule de dénonciation et de rapport du poursuivant remplie, le directeur régional prépare, à l'intention du Ministre ou de la personne désignée, une note qui sera envoyée au directeur exécutif, donnant:

- l' (les) accusation(s) portée(s),
- les détails de l'infraction en un ou deux paragraphes,
- les pénalités imposées,
- les quantités de poisson confisquées et leur valeur,
- des recommandations au Ministre au sujet de la disposition des lots de poisson.

**5. FORMULES ET DOCUMENTS**

Reçu des produits saisis - annexe A

Ordonnance de confiscation - annexe B



La présent Reçu de produits saisis peut être reproduit sur place sur du papier à en-tête de l'ACIA et remis au propriétaire des produits saisis (ou à son mandataire) au moment de la saisie.

REÇU DE PRODUITS SAISIS PAR L'INSPECTION DU POISSON DE L'ACIA

Date de la saisie: \_\_\_\_\_

Lieu: \_\_\_\_\_

Saisie de: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Description du lot: Description complète du lot saisi

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Les marchandises décrites ci-dessus ont été saisies à la suite de l'infraction suivante: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
SIGNATURE DE L'INSPECTEUR QUI A EFFECTUÉ LA SAISIE

2

4

B-1

Nouveau

31/01/1989

## CHAPITRE 2, SUJET 6

### RECOUVREMENT DES COÛTS D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES PRODUITS CANADIENS

#### 1. PORTÉE

Le présent document traite des règlements, de la politique et des procédures régissant le recouvrement des coûts de certification du poisson et des produits du poisson canadiens et des autres services d'inspection connexes.

#### 2. AUTORISATIONS

*Loi sur l'inspection du poisson, S.R.C. 1985, c. F-12;  
Règlement sur l'inspection du poisson (RIP), C.R.C., 1978,  
c. 802; Article 6.5, Article 9, Article 10 (RIP)  
Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des  
aliments*

#### 3. POLITIQUE

3.1 Les dispositions du système canadien de recouvrement des coûts s'appliquent au poisson et aux produits du poisson transformés dans une usine enregistrée auprès du gouvernement fédéral et qui sont destinés à la consommation humaine.

3.1.1 Aucun droit n'est exigé pour l'inspection totale ou partielle d'une usine ou d'un produit effectuée en vertu de l'audit du Programme de gestion de la qualité.

#### 3.2 Certification de produit

3.2.1 Des droits sont exigés pour tous les certificats délivrés par l'ACIA et visant des produits transformés dans une usine enregistrée auprès du gouvernement fédéral. Les droits sont établis selon les critères suivants :

- a) s'il y a inspection « physique » du produit; et/ou
- b) s'il y a délivrance d'un certificat fondé sur une évaluation du PGQ de l'établissement et vérification du registre du produit.

- 3.2.2 Lorsqu'un certificat d'inspection est demandé et qu'une inspection est effectuée, des droits sont exigés même si par la suite l'auteur de la demande réclame que le certificat ne soit pas délivré.
- 3.2.3 Toutes les décisions concernant l'exécution d'une inspection doivent être prises conformément aux dispositions contenues dans le Chapitre 3 du Manuel d'inspection des installations.
- 3.2.4 Les droits exigés pour la délivrance de certificats par les services d'inspection sont indiqués dans *l'Avis sur les prix de l'ACIA*.
- 3.2.5 Les droits exigés pour la délivrance de certificats par les services d'inspection ne peuvent pas excéder 10 000 \$ par année civile.
- 3.2.6 Lorsqu'un inspecteur doit délivrer un nouveau certificat visant à modifier ou à corriger un certificat déjà délivré en raison d'erreurs attribuables à l'Agence canadienne d'inspection des aliments, des droits supplémentaires ne sont pas imposés à l'auteur de la demande.
- 3.2.7 Lorsqu'un agent/grossiste demande une certification de produit avant d'exporter ce produit, les droits sont établis de la façon suivante :

- a) lorsque le certificat demandé vise un ou plusieurs lots de poisson pour lesquels un certificat a déjà été délivré (appelé parfois « certificat général »), des droits de 25 \$ sont exigés pourvu que le certificat original soit valide, peu importe la région qui a délivré le certificat original.

Conformément aux rubriques 3.1 et 3.6 du Chapitre 10 du présent manuel, un inspecteur doit inspecter les produits à certifier s'il a des raisons de croire que l'état du poisson et des produits du poisson s'est altéré ou que ces produits ne sont pas conformes aux conditions stipulées sur le certificat original. Dans ce cas, les produits doivent être inspectés avant la délivrance d'un certificat général et des droits de 100 \$ sont exigés.

- b) lorsqu'un certificat vise un ou plusieurs lots de poissons qui n'ont pas été certifiés au préalable pour production dans une seule usine enregistrée auprès du gouvernement fédéral, dans la même région que l'agent,

les droits seront établis conformément aux stipulations de la rubrique 3.2.1, en fonction de la cote du PGQ.

- c) lorsqu'un certificat vise un ou plusieurs lots de poissons qui n'ont pas été certifiés au préalable pour production dans plus d'une usine enregistrée auprès du gouvernement fédéral, des droits de 100 \$ sont exigés puisqu'une inspection du produit est obligatoire.

3.2.8 Dans le cas des exportateurs non agréés de poissons vivants opérant dans le cadre de protocoles approuvés et qui demandent la certification du produit avant d'en faire l'exportation, les droits sont établis de la façon suivante :

- a) des droits de 25 \$ sont exigés lorsque seule une vérification de « registre » est nécessaire;
- b) des droits de 100 \$ sont exigés lorsqu'il y a inspection du produit, pourvu que l'exportateur respecte le protocole de certification signé;
- c) des droits de 100 \$ sont exigés pour chaque certificat lorsque l'exportateur de poissons vivants n'opère pas en vertu d'un protocole de certification.

3.2.9 Lorsque plus d'un type de certificat est nécessaire pour un lot de poisson, les droits associés à ce lot de poisson sont établis de la façon suivante :

- a) si le lot de poisson doit être inspecté, les droits pour le premier certificat sont de 100 \$ et les droits pour chaque certificat délivré par la suite sont de 25 \$;
- b) si un lot de poisson ne requiert pas d'inspection, les droits sont de 25 \$ pour chaque certificat.

3.2.10 Pour tous les produits provenant d'une usine non enregistrée dont l'exploitation n'est pas régie par un protocole concernant le poisson vivant, une inspection doit être effectuée avant la délivrance du certificat, assortie de droits de 100 \$.

3.2.11 Lorsque le poisson doit faire l'objet d'évaluations chimiques et/ou microbiologiques afin de respecter les exigences du pays importateur indiquées au Chapitre 10 du

présent manuel, aucun droit supplémentaire ne sera exigé pour ces inspections.

Lorsque les exigences d'un pays étranger ont été modifiées et que les données contenues dans le présent manuel sont périmées, ou lorsque les exigences ne figurent pas dans le manuel, les droits pour les évaluations chimiques et/ou microbiologiques ne sont pas exigés. Les exportateurs doivent obtenir les documents précisant ces exigences auprès des autorités du pays importateur. Il faut aviser l'Administration centrale immédiatement des modifications.

- 3.2.12 Lorsque des évaluations chimiques et/ou microbiologiques sont effectuées à la demande de l'exportateur pour des raisons autres que celles énumérées à la rubrique 3.2.11, elles seront considérées comme une inspection de produit effectuée sur demande et feront l'objet d'un recouvrement complet des coûts, conformément à la section 4.2.

## **4. PROCÉDURES**

### **4.1 Certification des produits**

- 4.1.1 S'ils en font la demande par écrit, les membres de l'industrie peuvent recevoir des certificats correspondant à leurs produits et aux usages prévus. Lorsque des numéros sont attribués aux certificats, un système de répertoire et de vérification doit être mis en place pour garantir une utilisation et un contrôle adéquats des certificats. Chaque fois qu'une demande de certificats supplémentaires est reçue, on effectue une vérification de registre afin d'examiner les certificats dont dispose la personne qui fait la demande.
- 4.1.2 Lorsqu'une demande écrite de certification de produit est reçue, il faut suivre toutes les procédures mentionnées au Chapitre 10 du Manuel d'inspection des produits du poisson.
- 4.1.3 Lorsqu'aucune inspection n'est requise selon le PGQ et la vérification de registre, ou que l'inspection requise est terminée, le certificat est signé, scellé et délivré au consignateur.
- 4.1.4 Tous les renseignements pertinents, notamment « les résultats d'inspection », lorsqu'il y a eu inspection, doivent être entrés dans la base nationale appropriée.

- 4.1.5 Les certificats délivrés pour les poissons vivants dans le cadre d'un protocole approuvé seront signés et scellés avant d'être délivrés selon le protocole.
- 4.1.6 Lorsque l'inspection du produit est terminée (s'il y a lieu) et que le certificat est délivré, un « Relevé de transaction » (Annexe A) doit être produit.
- 4.1.7 Tous les transformateurs/exportateurs dont les factures n'ont pas été acquittées dans les 60 jours seront identifiés par le Centre de service des comptes débiteurs. Ils recevront un « avertissement » écrit indiquant que les droits ne sont pas acquittés et que, s'ils ne le sont pas d'ici 30 jours, les dispositions de l'alinéa 17(1)e) du RIP (suspension de l'enregistrement) s'appliqueront. Le Centre de service des comptes débiteurs devra être consulté pour les détails.

## **4.2 Inspections des produits sur demande**

- 4.2.1 Lorsque dans le cadre d'une inspection de produit, un importateur adhérent à un PGQ demande une analyse figurant dans l'*Avis sur les prix de l'ACIA*, l'analyse doit être effectuée. Lorsqu'un propriétaire et partie intéressée n'adhérant pas à un PGQI demande une inspection de produit ou des analyses qui ne figurent pas dans l'*Avis sur les prix de l'ACIA*, l'exécution des analyses est laissée à la discrétion du laboratoire.
- 4.2.2 Quiconque demande une inspection de produit doit remplir le formulaire « Demande d'inspection du poisson ou d'un établissement de transformation du poisson » (annexe A) et le faire parvenir au bureau de l'ACIA avec les échantillons. L'ACIA n'est pas responsable du prélèvement des échantillons aux fins d'analyses dans le cadre d'une inspection des produits faite sur demande.
- 4.2.3 Les droits minimaux exigibles pour toute demande d'inspection sont ceux indiqués dans l'*Avis sur les prix de l'ACIA*. Cela comprend le poisson et/ou les produits du poisson pour lesquels une inspection est demandée et qui comporte un échantillon dont la taille est inférieure à la quantité indiquée dans l'*Avis sur les prix de l'ACIA*.
- 4.2.4 Dans le cas d'inspections effectuées sur demande, les laboratoires jouent le rôle de tiers fournisseur de services et les normes de service ne s'appliquent pas. Les analyses courantes doivent avoir préséance sur les analyses demandées. Dans le cas d'entreprises adhérent à un PGQ ou à un PGQI, on suppose que l'entreprise qui demande une analyse est responsable de l'application de la norme

connexe, pour que les résultats de l'analyse puissent être déclarés sans qu'il soit nécessaire de prendre une décision de type réussite/échec. Les résultats des inspections de laboratoire sont transmis aux importateurs adhérant à un PGQ sur le formulaire « Rapport d'inspection du laboratoire » et pas sur le formulaire « Rapport d'inspection du poisson ».

- 4.2.5 Dans les cas où un problème de santé-sécurité a été décelé par les analyses, l'ACIA doit cesser de jouer le rôle de tiers et voir à ce que le produit ne soit plus distribué ou que les mesures de rappel qui s'imposent soient prises.
- 4.2.6 Toute inspection de produit effectuée sur demande doit être menée selon la façon dont le produit est présenté à l'inspection par le demandeur. Il revient au demandeur de décider de quelle manière le lot sera présenté.
- 4.2.7 Lorsque le produit a été inspecté, la facturation des droits se fait chaque mois.
- 4.2.8 Les inspections effectuées sur demande sont facturées en utilisant le formulaire « Registre de transaction » (annexe B) du service des comptes clients de l'ACIA.

## **5. FORMULAIRES ET DOCUMENTS**

Annexe A - Relevé de transaction

Annexe B - Demande d'inspection de poisson ou d'un établissement de transformation du poisson



2 6 A-1

nouveau 04/06/99

**ANNEXE A**

2 6 B-1

nouveau 04/06/99

**ANNEXE B**

**CHAPITRE 2, SUJET 7****POLITIQUE SUR LA DÉLIVRANCE DES PERMIS****1. PORTÉE**

Le présent document définit la politique régissant la délivrance de permis aux établissements de transformation du poisson, ainsi que pour le poisson et les produits du poisson.

**2. AUTORISATIONS**

*Loi sur l'inspection du poisson, S.R.C., 1985, c. F-12; Partie I.*  
*Règlement sur l'inspection du poisson (RIP), C.R.C., c. 802.*

Article 18, paragraphe 1 (RIP)

Malgré toute autre disposition du présent règlement et sous réserve du paragraphe (2), le président de l'Agence peut, sur réception d'une demande en ce sens, délivrer une autorisation permettant, durant la période qui y est indiquée, l'une ou l'autre des activités suivantes :

- a) la production ou la commercialisation de produits expérimentaux ou d'essai;
- b) le retraitement, le reconditionnement, la transformation, le tri ou la récupération du poisson dans un établissement agréé pour qu'il satisfasse aux exigences applicables de la Loi ou du présent règlement;
- c) la construction ou l'utilisation d'aires qui ne sont pas conformes à la Loi ou au présent règlement;
- d) l'utilisation à bord d'un navire du même équipement qu'avant l'entrée en vigueur du présent article, ou le maintien de l'exploitation d'un établissement construit avant celle-ci, même si le navire ou l'établissement n'est pas conforme à la Loi et au présent règlement;
- e) la commercialisation, la possession, l'utilisation ou l'élimination de poisson gâté, pourri ou malsain qui n'est pas destiné à la consommation humaine;
- f) le recyclage des contenants ou l'utilisation d'étiquettes non conformes aux exigences applicables du présent règlement;

- g) l'étiquetage de produits pour satisfaire aux besoins de certaines communautés culturelles au Canada;
- h) l'importation, l'exportation ou la commercialisation de poisson à des fins caritatives ou pour des événements internationaux ou des fêtes nationales, lorsque le poids du lot est inférieur à 1 000 kg;
- i) la production et la distribution de nourriture destinée aux secours d'urgence ou à l'aide internationale;
- j) l'exportation vers un pays étranger de poisson ou de contenants qui ne satisfont pas aux exigences applicables de la Loi et du présent règlement.

Article 18, paragraphe 2 (RIP)

Le président de l'Agence peut refuser de délivrer un permis s'il a des motifs raisonnables de croire que la délivrance de celui-ci, selon le cas :

- a) présenterait un risque pour la santé ou la sécurité publiques ou autrement réduirait la protection des consommateurs;
- b) risque de mettre sur le marché des consommateurs du poisson qui ne satisfait pas aux exigences du paragraphe 6(1) ou de l'article 27 ou à celles d'autres pays;
- c) risque de nuire à la réputation de l'industrie canadienne de transformation de poisson.

Article 18, paragraphe 3 (RIP)

Le président de l'Agence peut révoquer un permis ou refuser d'en délivrer un nouveau dans les cas suivants :

- a) il a des motifs raisonnables de croire que le titulaire du permis ou le demandeur lui a fourni de faux renseignements en vue d'obtenir le permis;
- b) le titulaire ou le demandeur n'a pas respecté une condition du permis ou une disposition de la Loi ou du présent règlement.

Article 18.1 (RIP)

Le président de l'Agence peut, à tout moment, assortir de conditions un certificat d'agrément, un permis ou une licence délivré aux termes du présent règlement, s'il est convaincu que ces conditions sont nécessaires pour que

l'importation ou l'exportation de poisson soit effectuée conformément au présent règlement.

### 3. DÉFINITIONS

**Aliment spécial** - Désigne un aliment qui est utilisé pour des cérémonies religieuses spéciales, ou un aliment importé dont l'usage n'est pas largement répandu chez la population du Canada en général, et dont il n'existe aucun succédané qui soit transformé au Canada (p. ex. mets ethniques).

**Permis** - Permis délivré en vertu du paragraphe 18.(1) du *Règlement sur l'inspection du poisson*. (Voir la section 4.1 pour les cas où un permis n'est pas requis.)

**Poisson utilisé à des fins scientifiques** - Désigne le poisson qui est utilisé par des centres de recherche, des universités, etc. dans le cadre de leurs expériences et leurs études et qui n'est pas destiné à la consommation humaine.

**Produit d'essai** - Désigne un produit du poisson qui est nouveau sur le marché en ce qui concerne sa composition, sa fonction, son état ou la forme de son emballage, et qui est transformé, importé ou exporté afin d'évaluer son implantation sur un marché.

**Produit expérimental** - Désigne un produit du poisson qui fait l'objet d'expériences scientifiques ou technologiques, est importé ou exporté à des fins expérimentales seulement, et n'est distribué sous aucune forme au public. (Remarque : si un transformateur ou un importateur décide de distribuer le produit fini au public, le produit perd son statut de « produit expérimental » et devient un « produit d'essai », à condition que les critères relatifs à cette catégorie de produit soient respectés.)

**Produit pour usage personnel** - Produit qui n'est ni vendu ni échangé contre des articles ou des services de valeur, et qui n'est distribué sous aucune forme (p. ex. échantillons) au public (ce qui inclut les exemptions aux fins de démonstration).

#### 4. DIRECTIVES DE DÉLIVRANCE

##### 4.1 Permis non requis dans les cas suivants

- ▶ Produits du poisson destinés à un « usage personnel », « produits expérimentaux », et « poisson utilisé à des fins scientifiques » selon les définitions de la section 3 du présent document, car ces produits ne sont pas visés par le *Règlement sur l'inspection du poisson*.
- ▶ Fabrication de produits d'essai dans des établissements non agréés auprès du gouvernement fédéral et qui sont vendus dans la province où ils ont été transformés, car ces produits ne sont pas visés par le *Règlement sur l'inspection du poisson* (un permis peut quand même être exigé aux termes de l'article B.01.012 du *Règlement sur les aliments et drogues* ou de la réglementation provinciale).
- ▶ Utilisation d'étiquettes qui ne respectent pas entièrement les exigences canadiennes en raison de non-conformités mineures (p.ex. fautes d'orthographe, taille des lettres inférieure à la taille requise, erreurs mineures de traduction, etc.). Les conditions et les mesures correctives requises pour rendre l'étiquette conforme et énoncées dans le Rapport d'inspection du poisson (FP1541) serviront de permis.
- ▶ Retraitement, reconditionnement, transformation, tri ou récupération du poisson dans un établissement agréé auprès du gouvernement fédéral dans le contexte des activités du Programme de gestion de la qualité (PGQ), tant que le poisson n'a pas été refusé par un inspecteur. Le plan de mesures correctives requis doit être mis en oeuvre selon le PGQ de l'établissement.
- ▶ Élimination du poisson refusé, du moment que l'élimination est effectuée conformément aux procédures mentionnées dans le plan PGQ ou le Programme de gestion de la qualité pour les importateurs (PGQI). Les titulaires de permis d'importation de base doivent respecter les procédures indiquées dans chapitre 3, sujet 1 du *Manuel d'inspection des produits du poisson*.
- ▶ Vente du poisson refusé destiné à des utilisations autres que la consommation humaine. Les procédures de

rétention et de libération du poisson refusé par un inspecteur sont indiquées dans chapitre 2, sujet 3 du *Manuel d'inspection des produits du poisson*.

- ▶ Étiquetage des produits du poisson pour les communautés culturelles/ethniques du Canada. Ces produits sont définis comme des « aliments spéciaux » (voir les définitions), et les exigences visant leur étiquetage sont précisées dans l'article B.01.012 du *Règlement sur les aliments et drogues*.

#### 4.2 Cas où des permis peuvent être délivrés

- ▶ Production de produits d'essai dans un établissement non agréé lorsque les produits sont destinés à l'exportation.
- ▶ Retraitement, reconditionnement, transformation, tri ou récupération du poisson qui a été inspecté et refusé par un inspecteur.
- ▶ Construction ou utilisation, dans des établissements, d'aires de transformation ou d'aires connexes qui ne respectent pas les exigences de la *Loi* ou du *Règlement sur l'inspection du poisson*.
- ▶ Équipement utilisé sur un bateau ou dans un établissement qui ne respecte pas la *Loi* ou le *Règlement sur l'inspection du poisson*, mais qui a été construit avant l'entrée en vigueur du paragraphe 18.(1) du RIP en 1999.
- ▶ Commercialisation de produits d'essai portant des étiquettes unilingues (en anglais ou en français).
- ▶ Recyclage des contenants normalement destinés à un usage unique.
- ▶ Utilisation d'étiquettes non conformes aux exigences applicables du *Règlement sur l'inspection du poisson* et qui sont destinées à être apposées sur des produits du poisson exportés à l'extérieur du Canada.
- ▶ Importation, exportation ou commercialisation de poisson à des fins caritatives ou pour des événements internationaux ou des fêtes nationales.
- ▶ Production et distribution de nourriture destinée aux secours d'urgence ou à l'aide internationale.

## 5. POLITIQUE ET PROCÉDURES

### 5.1 Principes généraux

5.1.1 Une demande de permis peut être présentée par quiconque respecte les conditions suivantes :

- a) être titulaire d'un permis d'exportation ou d'importation du poisson;
- b) être l'exploitant d'un établissement agréé en vertu du *Règlement sur l'inspection du poisson*;
- c) être l'exploitant d'un établissement non agréé, à condition de disposer de renseignements permettant de montrer que les aliments sont transformés dans des conditions sanitaires et que les produits finis sont sains et sans danger.

5.1.2 Les permis peuvent être délivrés par le président de l'ACIA, ou ce pouvoir peut être délégué aux directeurs régionaux. Pour tous les permis concernant la transformation et la commercialisation de produits d'essai, ainsi que la production et la distribution de nourriture destinée aux secours d'urgence et à l'aide internationale, l'approbation du responsable national de l'inspection des produits est nécessaire, conformément à la section 5.3.2 de la présente politique. Il faut aviser le directeur de la Division du poisson, des produits de la mer et de la production de la délivrance de tous les permis de ce type.

5.1.3 Les activités et les articles pour lesquels il faut un permis sont précisés dans la section 4.2 du présent document. S'il le faut, le permis sera assorti de conditions considérées comme les exigences minimales destinées à maintenir le permis en règle.

5.1.4 La période de validité est indiquée sur le permis. Elle peut varier, et sera déterminée par le bureau d'inspection qui délivre les permis.

5.1.5 Aucun permis n'est délivré lorsqu'il est établi que sa délivrance aurait pour effet :

- a) de susciter un risque pour la santé ou la sécurité publiques ou de réduire autrement la protection des consommateurs;



- b) de risquer de permettre la mise en marché de poisson qui ne satisfait pas aux exigences du paragraphe 6.(1) ou de l'article 27.

5.1.6 Lorsque les conditions prescrites par un permis sont visées par le PGQ ou par le PGQI, un permis général peut être délivré, de manière à ce qu'il ne soit pas nécessaire d'obtenir un permis pour chaque cas (p. ex., étiquette). Dans ce cas, le permis devient invalide si l'agrément du transformateur est révoqué ou suspendu, ou si l'importateur perd son statut d'importateur adhérent à un PGQI.

5.1.7 Le permis est un document portant un numéro de permis unique, une mention du paragraphe pertinent de l'article 18 du *Règlement sur l'inspection du poisson* et la signature de la personne qui délivre le permis. Il doit aussi comporter la liste des conditions mentionnées dans les sections 5.3.1. à 5.3.6 qui s'appliquent. On trouve à la section 6 un modèle de permis qui doit être utilisé.

## **5.2 Révocation du permis**

5.2.1 Un permis peut être révoqué dans les cas suivants :

- a) s'il y a des motifs raisonnables de croire que le titulaire a fourni des renseignements inexacts ou trompeurs à l'ACIA;
- b) si le titulaire du permis ne respecte pas les conditions du permis.

5.2.2 Les inspecteurs doivent détenir les produits qui ne respectent pas les conditions du permis et peuvent entreprendre des procédures qui aboutiront à des mesures correctives au besoin ou amorcer le processus de révocation du permis.

## **5.3 Délivrance du permis**

### **5.3.1 Production de produits d'essais dans des établissements non agréés**

Un permis pour la production d'un produit d'essai dans un établissement non agréé peut être délivré par le directeur régional sous réserve des conditions suivantes.

5.3.1.1 L'établissement est voué surtout à la recherche ou au développement de produits (p. ex., universités, centres

de développement technologique, établissements de recherche, etc.).

5.3.1.2 La transformation s'effectue dans des conditions sanitaires et le produit fini est sain et sans danger.

5.3.1.3 En général, les permis pour la production de produits d'essai sont délivrés à un seul établissement. Toutefois, lorsque plus d'un établissement d'essai développe des produits en utilisant des méthodes de transformation similaires et/ou qui visent à obtenir un produit présentant des caractéristiques semblables, un permis peut être délivré à plus d'un établissement non agréé pour la production de ces produits similaires à condition que l'intervalle entre la demande présentée par le premier établissement et les demandes subséquentes présentées par les autres établissements ne dépasse pas six mois.

### 5.3.2 Commercialisation des produits d'essai

Le demandeur doit présenter au gestionnaire national - inspection des produits (administration centrale), les données suivantes :

- un formulaire de description du produit;
- les quantités de produit qui seront commercialisées;
- la formulation du produit;
- la ou les régions de commercialisation, une liste des magasins ou autres lieux de commercialisation;
- la date approximative de mise en vente;
- tout autre renseignement pertinent, si l'ACIA en fait la demande.

Un permis de commercialisation d'un produit d'essai ne peut comporter d'exemptions que pour les exigences visant l'étiquetage bilingue et la dimension des contenants normalisés. Il peut être délivré sous réserve des conditions suivantes.

5.3.2.1 Le produit respecte les exigences de l'article B.01.012 du *Règlement sur les aliments et drogues*.

5.3.2.2 Les renseignements fournis montrent qu'il s'agit d'un produit nouveau sur le marché canadien en ce qui concerne sa composition, sa fonction, son état ou la forme de son emballage. (Ces renseignements doivent faire l'objet d'un examen par l'administration centrale. Le directeur régional est avisé de la décision concernant le

produit.)

### **5.3.3 Permis pour la construction d'aires non conformes, l'utilisation d'équipement non conforme et le recyclage des contenants**

Pour obtenir un permis pour la construction d'aires non conformes, l'utilisation d'équipement non conforme et le recyclage des contenants, le transformateur doit présenter une demande au directeur régional et respecter les conditions mentionnées ci-dessous.

5.3.3.1 Dans le cas de la construction d'aires non conformes, le transformateur a mis en oeuvre un mécanisme ou un système qui répond à l'intention de la réglementation et est documenté dans un plan PGQ accepté. Lorsque les exigences de la réglementation ne sont pas respectées, et qu'aucun autre système satisfaisant n'est en place, l'établissement ne peut pas obtenir de permis ou transformer des produits aux fins d'exportation.

5.3.3.2 Dans le cas de l'utilisation d'équipement non conforme dans un établissement, le transformateur applique les mesures qui s'imposent pour que l'assainissement soit acceptable et pour assurer la production de produits sains et sans danger. Les mesures doivent être documentées dans un plan PGQ acceptable.

5.3.3.3 Dans le cas du recyclage des contenants, l'établissement dispose d'un système qui garantit un nettoyage, une désinfection et un assainissement appropriés qui sont documentés dans un plan PGQ accepté.

### **5.3.4 Délivrance de permis pour l'importation, l'exportation ou la commercialisation du poisson à des fins caritatives, pour des événements internationaux ou des fêtes nationales**

Le représentant de l'organisation qui demande un permis en vue d'importer ou d'exporter un lot de poisson pour un événement spécial ou à des fins caritatives doit remettre au directeur régional une lettre signée par un représentant de l'organisation et contenant les renseignements liés à l'événement (lieu, date, nombre approximatif de participants, et autres données associées à l'événement et demandées par l'ACIA). Le permis vise à exempter l'organisation du permis d'importation, de la tenue des registres d'importation, de l'étiquetage et/ou du paiement de droits en vertu de la *Loi sur l'ACIA* et du

*Règlement sur l'inspection du poisson.* En général, les permis délivrés à des fins caritatives visent des lots de moins de 1 000 kg, mais il est possible de délivrer un permis pour de plus grandes quantités pourvu que les conditions énoncées dans la présente section soient satisfaites.

5.3.4.1 Lorsque les produits sont mal étiquetés, tous les renseignements obligatoires sont disponibles sur demande. Lorsque le produit est destiné à la cuisson et à une distribution ultérieure aux consommateurs, le produit est accompagné d'un manifeste dans lequel on énumère tous les ingrédients contenus dans le produit visé de manière intelligible, et on fournit les renseignements pertinents sur les méthodes adéquates de manutention, d'entreposage et de préparation.

5.3.4.2 L'importateur doit, dans une déclaration écrite, indiquer que le poisson ne sera pas utilisé à des fins personnelles et/ou à son profit personnel, et que tout poisson restant à la fin de l'événement sera éliminé d'une manière acceptable.

**5.3.5 Délivrance de permis pour la production et la distribution de nourriture destinée aux secours d'urgence ou à l'aide internationale**

Une oeuvre de secours d'urgence internationale peut présenter au directeur régional une demande pour obtenir l'autorisation de transformer, de distribuer ou d'exporter un produit dans des cas d'urgence.

5.3.5.1 Un permis de transformation ou d'importation de nourriture dans un cas d'urgence nationale peut être délivré avec l'autorisation du président de l'ACIA.

**5.3.6 Délivrance de permis pour l'exportation du poisson ou contenants qui ne respectent pas les exigences de la Loi ou du Règlement de l'inspection du poisson**

Le directeur régional peut délivrer un permis autorisant l'exportation vers un autre pays de poisson ou de contenants qui ne respectent pas les exigences canadiennes mais qui respectent les exigences du pays importateur. Ces permis visent principalement l'étiquetage, mais ils peuvent aussi concerner d'autres éléments, comme la présence d'additifs en quantité dépassant les concentrations maximales autorisées au Canada, ou l'utilisation de contenants non approuvés au

Canada. Si les procédures de contrôle de ces éléments sont indiquées dans le plan PGQ de l'établissement, un permis unique peut être délivré, et il demeurera valide pendant une période illimitée, à moins qu'une vérification de la conformité ne relève une absence de contrôle chez le transformateur. Dans le cas des étiquettes, un permis unique peut être délivré pour **toutes** les étiquettes visées par les contrôles documentés si les conditions énoncées dans la présente section et décrites dans le document intitulé *Politiques et procédures d'inspection des étiquettes pour le poisson et les produits du poisson* sont satisfaites :

- 5.3.6.1 L'étiquette ne porte pas d'information fausse, trompeuse ou mensongère.
- 5.3.6.2 Le fabricant peut justifier toute allégation ou mention inscrite sur l'étiquette.
- 5.3.6.3 Les étiquettes portent les renseignements courants obligatoires comme le nom du produit, les ingrédients, le contenu net, le nom du fabricant, ainsi que les termes descriptifs comme les directives d'entreposage et la date de péremption (s'il y a lieu).
- 5.3.6.4 L'exportateur doit :
  - a) dans les cas liés à la santé et à la sécurité (p. ex., additifs non autorisés), soumettre au bureau d'inspection la documentation pertinente provenant des autorités compétentes du pays importateur et confirmant que l'étiquette ou le produit faisant l'objet du permis respecte la réglementation du pays importateur; et
  - b) dans tous les autres cas (p. ex. qualité ou désignations de qualité), avoir en sa possession et rendre disponible pour l'audit les spécifications pertinentes provenant des autorités du pays importateur **ou** de l'acheteur.

Remarque : Dans les cas où le bureau d'inspection connaît les exigences du pays importateur, l'exportateur n'est pas tenu d'acquérir la documentation pertinente.

- 5.3.6.5 Le numéro du permis est indiqué sur la caisse avec la mention « Pour exportation vers (nom du pays importateur) ».

## 6. MODÈLE DE PERMIS D'EXEMPTION

Numéro du permis

Aux termes du paragraphe \_\_\_ de l'article 18 du *Règlement sur l'inspection du poisson*, le présent permis est délivré à :  
(nom, adresse et, le cas chant, numéro d'agrément ou de permis d'importation de l'entreprise qui fait la demande de permis).

Le permis est délivré sous réserve des conditions suivantes :

\_\_\_ La transformation dans un établissement non agréé est effectuée dans des conditions sanitaires et le produit n'est pas gâté, pourri ou malsain, conformément au *Règlement sur l'inspection du poisson*.

\_\_\_ Un maximum de (quantité) de (nom du produit) est vendu (région du marché-test).

\_\_\_ Un système de contrôle approuvé par un inspecteur est indiqué dans le PGQ de l'établissement de transformation et doit être mis en oeuvre efficacement pour la transformation dans des aires non conformes, avec de l'équipement non conforme ou dans des contenants non conformes.

\_\_\_ Le produit qui reste à la fin d'un événement caritatif ou un festival est éliminé d'une manière acceptable.

\_\_\_ L'étiquette des caisses de produit final porte la mention « Pour exportation vers (nom du pays importateur) ».

\_\_\_ Un système de contrôle approuvé par un inspecteur est indiqué dans le PGQ de l'établissement de transformation et doit être mis en oeuvre efficacement pour l'élaboration et le contrôle d'étiquettes qui respectent les exigences du *Règlement sur l'inspection du poisson* ou les conditions mentionnées sur le permis.

\_\_\_ Un pré-avis est envoyé au bureau d'inspection local pour tous les envois effectués en vertu de ce permis.

\_\_\_ Le numéro du permis est indiqué sur chaque contenant d'expédition et sur les documents concernant les produits expédiés aux termes de ce permis.

\_\_\_ Le permis est valide jusqu'à \_\_\_\_\_.

À l'exception des conditions précisées sur le présent permis, toutes les autres exigences du *Règlement sur l'inspection du poisson* doivent être respectées.

Directeur régional

\_\_\_\_\_

Nom

\_\_\_\_\_

Signature

Inspecteur  
(qui a approuvé  
la demande ou  
préparé le  
permis)

\_\_\_\_\_

Nom

\_\_\_\_\_

Signature

Date de délivrance

\_\_\_\_\_

## CHAPITRE 2, SUJET 8

### CLASSIFICATION DES PRODUITS RENFERMANT DE LA VIANDE ET DES PRODUITS DU POISSON

#### 1. PORTÉE

Le présent document traite des règlements, de la politique et des procédures régissant l'inspection des aliments renfermant à la fois de la viande et du poisson.

#### 2. AUTORISATIONS

*Règlement sur l'inspection du poisson (C.R.C., ch. 802)*  
*Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*  
(DORS/90-288)

#### 3. POLITIQUE

3.1 Toute personne peut présenter à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) une demande en vue d'exempter de l'application du *Règlement sur l'inspection des viandes* et du *Règlement sur l'inspection du poisson* des aliments renfermant à la fois des produits de la viande et des produits du poisson.

3.2 La demande est évaluée par la Division du poisson, des produits de la mer et de la production et la Division des aliments d'origine animale, qui classent l'aliment comme un produit du poisson ou un produit de la viande.

3.3 Les aliments renfermant à la fois de la viande et du poisson classés comme des produits du poisson sont exemptés des exigences du *Règlement sur l'inspection des viandes*. Les critères de classification d'un aliment comme produit du poisson sont entre autres :

- la proportion de l'ingrédient poisson et de l'ingrédient viande;
- la description de l'aliment;
- le nom usuel;
- le degré de transformation des ingrédients servant à la fabrication de l'aliment;
- la reconnaissance historique (commerciale et/ou publique) de l'aliment comme un produit du poisson.







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

état                                      date  
nouveau                              05/04/04

poisson préparé doit aussi être fournie pour permettre d'évaluer la compatibilité du produit de la viande ou du produit du poisson avec la législation canadienne relative à la composition des aliments. La demande d'exemption ainsi que les documents pertinents doivent être adressés au directeur de la Division des aliments d'origine animale, Agence canadienne d'inspection des aliments, et au directeur de la Division du poisson, des produits de la mer et de la production, Agence canadienne d'inspection des aliments.

- 4.2 Chaque demande est examinée par un agent désigné de la Division des aliments d'origine animale et de la Division du poisson, des produits de la mer et de la production qui classe l'aliment comme produit de la viande ou produit du poisson.
- 4.3 Une liste de produits exemptés est disponible dans la section de poissons et de fruits de mer du site Internet de l'ACIA.
- 4.4 Les directeurs régionaux identifieront le personnel pour vérifier que les produits exemptés indiqués dans le tableau sur l'Internet de l'ACIA sont composés d'ingrédients acceptable comme décrits aux section 4.5 et 4.6 ci-dessous.

Quand une compagnie souhaite transformer ou importer un aliment qui n'est pas inscrit sur l'Internet de l'ACIA contenant des ingrédients de viande et de poissons, le représentant de la compagnie sera conseillé des procédures identifiées au point 4.1 ci-dessus.

- 4.5 Un aliment renfermant à la fois de la viande et du poisson et classé comme un produit du poisson est inspecté selon les exigences prévues par le *Règlement sur l'inspection du poisson* et doit respecter tous les règlements canadiens applicables, entre autres, le *Règlement sur les aliments et drogues*.

L'importateur d'un aliment renfermant à la fois de la viande et du poisson et classé comme un produit du poisson doit être titulaire d'un permis d'importation du poisson valide ou d'un permis d'importation avec Programme de gestion de la qualité des importateurs valide. L'importateur doit remettre pour chaque envoi un avis écrit au bureau d'inspection de l'ACIA concerné, et chaque envoi est soumis à une inspection conformément aux politiques et procédures décrites dans le chapitre 3 du *Manuel d'inspection des produits du poisson*.

L'importateur doit être en mesure de montrer que l'ingrédient viande d'un aliment renfermant à la fois de la viande et du poisson et classé comme un produit du poisson pourrait être légalement importé au Canada, ce qui signifie que l'ingrédient

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

état                      date  
modif.n° 21                      31/08/06

viande doit respecter les exigences du *Règlement sur l'inspection des viandes* et d'autres règlements canadiens applicables, entre autres, le *Règlement sur la santé des animaux* et le *Règlement sur les aliments et drogues*. Par exemple, l'utilisation d'un ingrédient viande qui renferme des additifs non autorisés ou qui provient d'une région soumise à des restrictions sanitaires est interdite.

**Pour montrer que l'ingrédient viande satisfait aux exigences canadiennes, l'importateur doit joindre à l'avis d'importation écrit, le nom du pays et le numéro de l'établissement où l'animal a été abattu, ainsi que le nom du pays et le numéro de l'établissement où la viande a été transformée.**

- 4.6 Un aliment renfermant à la fois de la viande et du poisson et classé comme un produit de la viande est inspecté conformément aux exigences prévues par le *Règlement sur l'inspection des viandes* et doit respecter tous les règlements canadiens applicables, entre autres, le *Règlement sur les aliments et drogues*.

L'étiquette et la recette d'un produit de la viande doivent être enregistrées auprès de la Division des aliments d'origine animale. Pour de plus amples renseignements, consulter le chapitre 7 du *Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes* (MOP). L'aliment est l'objet d'une inspection en vertu des politiques et des procédures décrites au chapitre 4 du *Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes*.

L'importateur d'un aliment contenant à la fois de la viande et du poisson reconnu comme un produit de la viande doit être en mesure de montrer que l'ingrédient poisson pourrait être légalement importé au Canada, ce qui signifie que l'ingrédient poisson doit respecter les exigences énoncées dans la réglementation canadienne pertinente, entre autres, le *Règlement sur l'inspection du poisson* et le *Règlement sur les aliments et drogues*. Par exemple, l'utilisation d'un ingrédient poisson comme des mollusques bivalves crus (p. ex. moules, myes ou huîtres) qui renferment des additifs non autorisés ou qui proviennent de sources non autorisées est interdite. Les importations seront soumises à une inspection conformément aux politiques et procédures décrites au chapitre 10 du *Manuel des méthodes*.

## CHAPITRE 2, SUJET 9

### POLITIQUE DE CONFORMITÉ DES ALIMENTS NOUVEAUX

#### 1. PORTÉE

Le présent document expose l'approche régissant les activités de conformité aux règlements de l'ACIA applicables aux personnes qui vendent ou annoncent pour la vente des produits de poissons nouveaux destinés à la consommation humaine au Canada.

La présente politique complète les politiques établies applicables au poisson.

#### 2. AUTORISATIONS

*Loi sur l'inspection du poisson, L.R., c. F-12*  
*Règlement sur l'inspection du poisson, C.R.C., c. 802*

*Loi sur les aliments et drogues, L.R., ch. F-27*  
*Règlement sur les aliments et drogues, C.R.C., c. 870*

#### 3. DÉFINITIONS

Les définitions suivants sont tirées du *Règlement sur les aliments et drogues*, titre 28, et s'appliquent dans le présent document.

« *modifier génétiquement* » : manipuler intentionnellement les caractères héréditaires d'un végétal, d'un animal ou d'un micro-organisme.

« *changement majeur* » : Changement apporté à un aliment à la suite duquel, selon l'expérience du fabricant ou la théorie généralement admise dans le domaine des sciences de la nutrition et de l'alimentation, les propriétés de celui-ci se situent en dehors des variations naturelles acceptables de l'aliment en ce qui a trait à l'un ou l'autre des éléments suivants :

- a) la composition, la structure, la qualité nutritive ou les effets physiologiques généralement reconnus de l'aliment;
- b) la manière dont l'aliment est métabolisé par le corps humain;

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

état  
nouveau

date  
22/07/08

- c) l'innocuité générale, microbiologique ou chimique de l'aliment.

« *aliment nouveau* » Selon le cas :

- a) substance, y compris un micro-organisme, qui ne présente pas d'antécédents d'innocuité comme aliment;
- b) aliment qui a été fabriqué, préparé, conservé ou emballé au moyen d'un procédé qui :
- i) n'a pas été appliqué auparavant à l'aliment,
  - ii) fait subir à l'aliment un changement majeur;
- c) aliment dérivé d'un végétal, d'un animal ou d'un micro-organisme qui, ayant été modifié génétiquement, selon le cas :
- i) présente des caractères qui n'avaient pas été observés auparavant,
  - ii) ne présente plus des caractères qui avaient été observés auparavant,
  - iii) présente un ou plusieurs caractères qui ne se trouvent plus dans les limites prévues pour ce végétal, cet animal ou ce micro-organisme.

#### **4. POLITIQUE DE CONFORMITÉ DES ALIMENTS NOUVEAUX**

L'ACIA vérifiera la conformité des produits nouveaux de poisson et des produits de poissons nouveaux dans le cadre de ses activités courantes, comme les vérifications de conformité, de l'inspection de produits, d'enquêtes, etc.

#### **5. RESPONSABILITÉS**

##### **5.1 Responsabilités réglementaires**

Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) se partagent la responsabilité en matière de réglementation de l'innocuité des produits de poissons nouveaux.

##### **Santé Canada**

Les responsabilités de Santé Canada sont les suivantes :

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

état  
nouveau

date  
22/07/08

- ▶ établir des exigences réglementaires concernant les aliments nouveaux,
- ▶ examiner les avis préalables à la mise en vente d'un aliment nouveau,
- ▶ informer par écrit le fabricant ou l'importateur de l'examen de l'avis,
- ▶ effectuer des évaluations de l'innocuité des aliments nouveaux, et
- ▶ rédiger au besoin une lettre de non-objection à la vente de l'aliment nouveau.

**Agence canadienne d'inspection des aliments**

L'ACIA est chargée d'appliquer les exigences de la législation et de la réglementation visant les produits de poissons nouveaux au niveau du pays et des importations et de surveiller la conformité à ces exigences.

**5.2 Industrie**

Les parties réglementées sont responsables de l'innocuité de tout produit qu'elles fabriquent, importent ou distribuent.

**6. EXIGENCE RÉGLEMENTAIRE CONCERNANT LES ALIMENTS NOUVEAUX**

Avant de mettre en vente ou d'annoncer pour la vente sur le marché intérieur un produit de poisson nouveau, les fabricants et les importateurs sont tenus d'obtenir une approbation réglementaire auprès de Santé Canada. La vente d'un produit de poisson nouveau sur le marché intérieur est autorisée lorsque le fabricant ou l'importateur a reçu de Santé Canada une lettre de non-objection à la vente du produit nouveau, que le produit satisfait aux exigences exposées dans la lettre de non-objection et que le produit satisfait aux dispositions de tous les autres règlements applicables (c.-à-d., *Règlement sur l'inspection du poisson*, etc.)

Les produits de poissons nouveaux pour lesquels l'importateur ou le fabricant n'a pas reçu de lettre de non-objection ou ceux qui ne remplissent pas les conditions stipulées par Santé Canada dans la lettre de non-objection ne seront pas considérés conformes, et leur vente au Canada ne sera pas autorisée.

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

<u>état</u>	<u>date</u>
nouveau	22/07/08

Les aliments nouveaux qui ne sont pas approuvés pour la vente au Canada peuvent être exportés du Canada conformément à la section 18(1)(j) des *Règlements d'inspection du poisson* concernant les permis de délivrance.

**7. ANNEXES**

Annexe A - Coordonnées de Santé Canada



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

**ANNEXE A  
COORDONNÉES DE SANTÉ CANADA**

Les fabricants ou les importateurs peuvent communiquer avec Santé Canada ou lui présenter des avis à l'adresse suivante :

Notification d'aliment nouveau  
Programme alimentaire  
Direction des aliments  
Santé Canada  
4ième étage Ouest  
Centre de recherche Sir Frederick G. Banting  
251, Promenade Sir Frederick Banting  
Pré Tunney, PL 2204A1  
Ottawa, Ontario  
K1A 0K9

Pour de plus amples renseignements sur les lignes directrices sur l'évaluation de l'innocuité des aliments nouveaux et les décisions sur les aliments nouveaux, visitez le site Web de Santé Canada à l'adresse <http://www.hc-sc.gc.ca>.



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

état date  
modif.n°21 31/08/06

société étrangère et s'il accepte toutes les responsabilités et les droits visés dans le permis.

- 3.2.3 Une société n'est tenue de détenir qu'un seul permis, et ce, indépendamment du nombre de points par lesquels entrent les produits importés. Les sociétés qui importent des produits par plusieurs points d'entrée doivent savoir qu'elles doivent fournir à leurs succursales une copie de leur permis.
- 3.2.4 Une société étrangère peut obtenir un permis à titre d'importateur non-résident et aura ainsi toutes les responsabilités et les droits associés aux permis, y compris l'obligation de tenir des dossiers à une adresse au Canada aux fins de rappel, de plainte et de contrôle.

**3.3 Droits pour services d'inspection**

- 3.3.1 Les importateurs doivent aviser par écrit l'ACIA de l'arrivée de tous les envois de poisson et de produits du poisson importés vendus pour consommation humaine.
- 3.3.2 Les droits demandés pour l'inspection seront perçus pour tous les envois importés selon : le poids déclaré sur le formulaire de notification de l'importation; la catégorie de produit; les risques qui y sont associés; le type de permis. Le poids net ou le contenu doit être le même que celui qui est déclaré à l'Agence des services frontaliers du Canada.
- 3.3.3 Des droits d'inspection sont normalement perçus pour les envois annulés quand l'information les concernant a déjà été saisie dans la base de données de l'ACIA sur les importations.

**3.4 Droits pour services d'inspection et d'analyse**

- 3.4.1 Si l'inspecteur décide de diviser un lot, les droits perçus seront les mêmes que ceux exigés pour l'inspection du lot non divisé.
- 3.4.2 Les droits exigés pour une analyse menée à la demande d'un importateur ou à la suite d'une demande de réinspection correspondront à ceux établis dans *l'Avis sur les prix de l'ACIA* s'il s'agit d'une analyse demandée ou dans le barème des droits du paragraphe 10.1 du même règlement en cas de réinspection.

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

état date  
nouveau 04/06/99

### **3.5 Ré-étiquetage**

Si un produit ne passe pas l'évaluation pour la teneur nette ou l'étiquette et si l'importateur apporte les corrections requises à l'étiquette, seuls les droits d'inspection seront exigés. De plus, si une évaluation sur place n'est pas requise, aucun droit ne sera perçu. Toutefois, le produit sera inscrit ou continuera de figurer sur la liste des produits visés par une alerte à l'importation (LPAI) comme constituant un envoi inacceptable. Si l'importateur conteste le rejet et demande une réinspection, des droits de réinspection sont alors imposés. Si le produit est refusé à la réinspection, l'importateur peut le réétiqueter mais, dans ce cas, aucun droit additionnel ne sera exigé pour l'évaluation de l'étiquette.

### **3.6 Mécanisme d'appel**

Si un détenteur de permis du PGQI demande un examen de la cote PGQI assignée et si le directeur régional procède à cet examen, des droits seront exigés conformément au paragraphe 6(3) du *Règlement sur l'inspection du poisson*.

## **4. PROCÉDURES**

### **4.1 Permis d'importation**

4.1.1 Un permis d'importation de produits du poisson est délivré sur réception par le bureau régional de la formule « Demande de permis d'importation de poisson » dûment remplie et des droits de 500 \$ CAN acquittés au moyen d'un chèque ou d'un mandat fait à l'ordre du Receveur général du Canada. À l'exception de la section « À l'usage interne uniquement », toutes les cases doivent être remplies par le demandeur. Il est important que la raison sociale de l'entreprise soit indiquée. À l'heure actuelle, le numéro des douanes est facultatif. La section « À l'usage interne uniquement » doit être remplie par le bureau qui délivre le permis. On complète le codage en utilisant les codes régionaux d'interclassement et les codes de coût.

Un permis PGQI partagé ou complet sera octroyé aux importateurs une fois leur demande écrite approuvée et les droits de 5 000 \$ CAN acquittés par chèque ou mandat fait à l'ordre du Receveur général du Canada. Les droits exigés pour le permis partagé ou complet incluent ceux qui sont imposés pour le permis d'importation du poisson.

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

état date  
nouveau 04/06/99

L'inspecteur met alors à jour l'information sur l'importateur dans la base de données sur les importations de l'ACIA en précisant sous « Détenteurs de permis d'importation du poisson » si le permis est partagé ou complet, tel qu'indiqué dans la demande écrite. La date d'entrée en vigueur correspond à la date d'approbation de la demande et d'acquittement des droits.

- 4.1.2 Le « Permis d'importation » est délivré chaque année sur réception de la demande et des droits. Le permis expirera 12 mois après sa délivrance. L'administration centrale enverra aux importateurs un avis de renouvellement au moins un mois avant la date d'expiration du permis. Les bureaux régionaux continueront de délivrer les nouveaux permis.

Les numéros de permis sont assignés selon la région (où X correspond à une année) :

<u>Région</u>	
Atlantique	X0 000 à X0 099
Québec	X1 000 à X2 999
Ontario	X3 000 à X5 999
Ouest	X6 000 à X7 999

- 4.1.3 Lorsqu'un importateur renouvelle le permis d'importation dans la région où celui-ci a déjà été délivré, le nouveau numéro de permis devrait être le même que celui de l'année précédente à l'exception du premier chiffre. Cependant, si l'importateur envoie la formule de renouvellement à une autre région, le nouveau numéro devrait correspondre à ceux attribués pour cette région.
- 4.1.4 Une liste à jour des importateurs est disponible dans la base de données nationale sur les importations.

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

état nouveau      date 04/06/99

**4.2 Droits d'inspection**

Des droits seront perçus sur toutes les importations selon le barème suivant :

	DÉTENTEURS DE PERMIS D'IMPORTATION DU POISSON	PERMIS PARTAGÉ	PERMIS COMPLET	TRAITEMENT ADDITIONNEL Tous les produits et tous les importateurs*
Type de produit	\$/kg	\$/kg	\$/kg	30 \$/envoi
<b>PRÊT À SERVIR</b>	0,15	0,05	0,002	
<b>EN CONSERVE</b>	0,02	0,005	0,002	
<b>FRAIS</b>	0,01	0,005	0,002	
<b>MOLLUSQUES FRAIS</b>	0,01	0,005	0,002	
<b>AUTRES PRODUITS</b>	0,01	0,005	0,002	

\* Produit importé devant subir une transformation majeure dans un établissement enregistré par le fédéral.

**4.3 Inspection suspendue**

Lorsque l'inspection d'un produit choisi a commencé et que les résultats indiquent que le lot sera rejeté, le propriétaire peut demander la suspension de l'inspection. (Les précisions sur la méthode à suivre sont données au chapitre 2, sujet 1 du présent manuel, « Première inspection »).

**4.4 Réinspection**

Des droits sont perçus pour la réinspection des produits importés conformément au paragraphe 10.1 du *Règlement sur l'inspection du poisson*. (Pour les méthodes et politiques applicables aux réinspections, consultez le chapitre 2, sujet 2 du présent manuel.)

**4.5 Inspections spéciales**

Les coûts des inspections des échantillons menées à la

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

état date  
nouveau 04/06/99

demande des importateurs sont recouvrables conformément au paragraphe 12.1 du *Règlement sur l'inspection du poisson*. Il faut demander aux importateurs de préciser par écrit les inspections auxquelles ils veulent que l'on procède. Une formule nationale est prévue à cette fin (annexe D). Les droits d'inspection établis dans *l'Avis sur les prix de l'ACIA* seront exigés pour chaque inspection complétée.

L'inspecteur devrait vérifier qu'aucune autre inspection spéciale n'est menée ou l'a été sous le même code de production du produit soumis à l'inspection.

**4.6 Recouvrement des coûts dans le cas d'importations spéciales**

Pour l'applicabilité de certaines importations spéciales, voir le chapitre 3, sujet 1 du présent manuel - Importations.

**4.7 Mécanisme d'appel**

Des droits de 1 000 \$ seront perçus pour la conduite d'un examen en cas d'appel.

**4.8 Facturation**

4.8.1 La facturation des envois dépendra de l'endroit où les produits étaient disponibles pour l'inspection. Il arrive parfois qu'un envoi dédouané dans une région est destiné à une autre. L'importateur qui notifie le bureau local de l'ACIA au moment du dédouanement des marchandises se plie ainsi aux exigences de l'alinéa 6.2(1) du *Règlement sur l'inspection du poisson*. Le bureau local de l'ACIA doit alors informer le bureau de l'ACIA de la région qui reçoit l'envoi des particularités de celui-ci. Le bureau de l'ACIA dans la région qui reçoit l'envoi doit : déterminer si le produit requiert une inspection; échantillonner l'envoi; inspecter l'envoi; préparer les factures pour le recouvrement des coûts d'inspection et envoyer des factures pour toutes les inspections dont les coûts sont recouvrables.

4.8.2 De même, si une réinspection est menée dans une région autre que celle où a eu lieu l'inspection initiale, la facturation incombe à la région où l'on a procédé à la première inspection.

4.8.3 Le bureau des finances de l'ACIA produit et envoie aux importateurs les factures précisant les droits à percevoir pour le traitement des envois de poisson importé.

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

état date  
modif.n°21 31/08/06

#### **4.9 Factures non réglées**

Les importateurs qui n'ont pas réglé leurs factures après 60 jours seront inscrits sur une « liste » du bureau des finances de l'ACIA. L'importateur sera informé par écrit et par envoi recommandé que son permis sera suspendu aux termes des 30 prochains jours s'il ne paie pas les sommes dues pendant ce temps. Les importations subséquentes des importateurs inscrits sur la « liste » pourraient être retenues jusqu'à ce que le bureau des finances indique que les droits ont été acquittés. On peut obtenir des précisions à ce sujet en communiquant avec le bureau des finances de l'ACIA.

Quand les factures restent impayées après 90 jours ou plus, le permis est suspendu et n'est pas renouvelé. (Consultez le chapitre 2, sujet 5, du présent manuel, Stratégie sur la conformité et l'application réglementaire.)

#### **5. FORMULES ET DOCUMENTS**

- Annexe A - Rapport d'inspection du poisson
- Annexe B - Demande de permis d'importation du poisson
- Annexe C - Permis d'importation
- Annexe D - Demande d'inspection du poisson ou d'un établissement de transformation de poisson
- Annexe E - Plans d'échantillonnage
- Annexe F - Lettre de refus de renouvellement du permis d'importation
- Annexe G - Lettre d'avertissement - Factures non réglées
- Annexe H - Lettre de suspension du permis d'importation



chapitre  
3

sujet  
3

page  
A-1

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

état  
nouveau

date  
04/06/99

**ANNEXE A**

chapitre  
3

sujet  
3

page  
B-1

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

état  
nouveau

date  
04/06/99

**ANNEXE B**

chapitre  
3

sujet  
3

page  
C-1

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

état  
nouveau

date  
04/06/99

**ANNEXE C**

chapitre  
3

sujet  
3

page  
D-1

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

état  
nouveau

date  
04/06/99

**ANNEXE D**



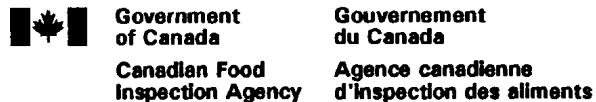


Manuel d'inspection  
des produits du poisson

état date  
nouveau 04/06/99

**ANNEXE F**

**LETTRE DE REFUS DE RENOUELEMENT DU PERMIS D'IMPORTATION**



Réf. : Refus de renouvellement du permis d'importation

Numéro de permis :

Votre demande de renouvellement du permis d'importation du poisson au Canada est rejetée.

Un examen de votre dossier montre que les factures suivantes :

- xxxxxx
- xxxxxx
- xxxxxx

n'ont pas été réglées.

Le paragraphe 6.2 du *Règlement sur l'inspection du poisson* autorise le Ministre à refuser le renouvellement d'un permis d'importation quand le détenteur n'a pas payé les droits dus à l'ACIA.

Veuillez communiquer avec notre bureau pour me faire part de votre intention d'acquitter les sommes dues. L'ACIA pourra alors renouveler votre permis d'importation.

Veuillez agréer, Monsieur, Madame, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

(Personne responsable)

c.c. Superviseur

**Canada**





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

état  
nouveau

date  
04/06/99

## ANNEXE H

### LETTRE DE SUSPENSION DU PERMIS D'IMPORTATION



**Government  
of Canada**

**Canadian Food  
Inspection Agency**

**Gouvernement  
du Canada**

**Agence canadienne  
d'inspection des aliments**

Réf. : Suspension du permis d'importation

Numéro de permis :

Le paragraphe 6.2 du *Règlement sur l'inspection du poisson* autorise le Ministre à suspendre un permis d'importation quand le détenteur n'a pas acquitté les droits dus à l'ACIA.

Un examen de votre compte montre que les factures suivantes :

- xxxxx
- xxxxx
- xxxxx

sont impayées depuis plus de 90 jours. Le (date), nous vous avons informé que le montant de vos factures était en souffrance depuis plus de 60 jours et que votre permis serait suspendu dans les trente jours suivants en cas de manquement à vos obligations.

Comme l'ACIA n'a pas reçu le paiement de ces factures, votre permis d'importation sera suspendu le \_\_\_\_\_ (date - deux semaines après la date indiquée sur la lettre). Veuillez communiquer avec le bureau d'inspection du poisson le plus près (liste ci-jointe) pour informer nos agents de votre intention de payer les sommes dues.

Si votre permis est suspendu, vous ne serez plus autorisé à importer du poisson au Canada sous le numéro de permis (#####) jusqu'au paiement des montants en souffrance. Si votre permis expire avant l'acquittement des sommes dues, vous ne pourrez le renouveler tant que les montants exigés ne seront pas payés.

Veuillez agréer, Monsieur, Madame, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

(signé au niveau du Directeur)

**Canada**

**CHAPITRE 5, SUJET 1****INSPECTION DU CRABE ET DU HOMARD VIVANTS****1. PORTÉE**

Le présent document traite le règlement, la politique et des procédures régissant l'inspection du crabe et du homard vivants avant le dépeçage et la cuisson.

**2. AUTORISATIONS**

Loi sur l'inspection du poisson, S.R.C., 1970, C.F.-12; article 3.

Règlement sur l'inspection du poisson (RIP), C.R.C., 1978, c. 802; Partie I, Dispositions générales.

Article 10 (RIP)

Il est interdit

a) de traiter le crabe, le homard, les clams, les huîtres, les moules ou les buccins qui ne sont pas vivants.

**3. POLITIQUE**

3.1 Les crabes ou les homards qui présentent des défauts (voir section 4 - Définition) ne doivent pas être traités.

3.2 Les transformateurs contreviennent à la présente politique si le pourcentage de crabes ou de homards qui présentent des défauts sur les lignes de dépeçage et de cuisson est supérieur à 10 %.

3.3 Les lots de produit à l'état brut qui répondent au critère de 10 % ou moins peuvent être traités; toutefois, le crabe ou le homard qui présente des défauts doit être retiré de la ligne de cuisson ou de dépeçage durant la transformation.

3.4 Les lots de produit à l'état brut qui renferment plus de 10 % de crabes ou de homards qui présentent des défauts doivent être retirés avant le dépeçage et la cuisson.

#### 4. DÉFINITION

Unité défectueuse - Aux fins du présent document, on considère que le crabe ou le homard présentent des défauts :

- s'il s'en dégage une odeur de décomposition ou s'ils présentent une coloration noire; ou
- s'il n'y a pas de réaction au stimulus d'un détecteur de signes vitaux; ou
- s'il n'y a pas de réaction cardiaque perceptible lorsque la carapace est enlevée; ou
- s'il y a d'autres indices selon lesquels l'échantillon est gâté, pourri ou malsain.

#### 5. PROCÉDURES

- 5.1 Au cours de l'inspection du PGQ au point de contrôle critique "poisson cru" dans les usines qui dépècent et cuisent le homard ou le crabe à l'état brut, l'inspecteur doit vérifier que le PGQ de l'usine permet de déterminer l'état de chaque lot à l'arrivée et que des mesures appropriées sont prises pour enlever tout lot qui contient 10 % ou plus de crabe ou de homard qui présente des défauts.
- 5.2 L'inspecteur doit évaluer le processus de vérification du PGQ de l'usine et la méthode de tri en inspectant tout lot destiné au dépeçage et à la cuisson, une fois inspecté par le personnel responsable du PGQ de l'usine. L'inspecteur doit déterminer la taille de l'échantillon en s'inspirant du plan d'échantillonnage 1 du Manuel des normes et méthodes des produits du poisson. La taille de l'échantillon est fonction du nombre d'unités d'échantillonnage dans le lot. L'échantillon doit comprendre au minimum 13 crabes ou homards.
- 5.3 L'inspecteur doit calculer le pourcentage de crabes ou de homards dans le lot qui présentent des défauts.
- 5.4 Si le lot destiné au dépeçage et à la cuisson ne répond pas au critère de 10 % avant le traitement, en plus d'une déficience du PGQ, des procédures seront prises en vertu de la politique nationale d'application des mesures d'inspection du poisson et de la politique d'application du PGQ.

- 5.5 Les lots de crabes ou de homards à l'état brut qui ont fait l'objet d'un tri doivent être traités dans les 8 heures. Si plus de 8 heures se sont écoulées après leur retrait, le lot doit être inspecté à nouveau pour s'assurer que les crabes ou les homards qui présentent des défauts sont retirés du lot.

## **CHAPITRE 10**

### **CERTIFICATION DU POISSON ET DES PRODUITS DU POISSON**

#### **1. PORTÉE**

Le présent document indique les politiques, procédures et règlements régissant la certification du poisson et des produits du poisson.

#### **2. AUTORISATIONS**

*Loi sur l'inspection du poisson*, S.R.C., 1970, c. F-12; article 9, paragraphes (1) et (2); article 14, paragraphes (1), (2) et (3)

*Règlement sur l'inspection du poisson (RIP)*, C.R.C., 1978, c. 802; Partie I, Dispositions générales.

##### Article 9 (RIP)

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.

(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

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

état date  
modif.n° 10 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**

**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 adhérent 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.

## CHAPITRE 12, SUJET 2

### ÉVALUATION DE L'INTÉGRITÉ DES EMBALLAGES

#### 1. PORTÉE

Le présent document traite d'une nouvelle catégorie d'évaluation portant sur l'intégrité de l'emballage des produits évalués selon les dispositions de l'article 7 du RIP mais qui ne sont pas emballés dans des récipients hermétiques et traités à la chaleur pour être stérilisés ou pasteurisés.

Les produits visés par les critères précités comprennent, sans toutefois s'y limiter :

- les sauces de poisson dans des bouteilles de verre ou de plastique; et
- les semi-conserves dans des récipients métalliques (mulets frits, anchois).

#### 2. AUTORISATIONS

Règlement sur l'inspection du poisson (RIP), C.R.C., 1978, c.802, Partie I, Généralités.

##### Article 7

Le poisson doit être emballé dans des récipients neufs, propres et en bon état, à moins que le Ministre ne permette de faire autrement.

#### 3. POLITIQUE/PROCÉDURES

- 3.1 Les produits qui sont évalués en vue de déterminer l'intégrité de l'emballage peuvent faire l'objet d'un échantillonnage par essai destructif; la taille de l'échantillon doit être conforme au plan d'échantillonnage N° 1 du Codex, niveau d'inspection I, NQA de 6.5 dans le cas d'une première inspection, et au plan d'échantillonnage N° 2 du Codex, niveau d'inspection II, NQA de 6.5 dans le cas d'une réinspection.
- 3.2 Une unité d'échantillonnage sera rejetée si le récipient est assez endommagé pour occasionner des fuites ou si le produit est exposé au milieu ambiant. Le lot sera rejeté si

le nombre d'unités d'échantillonnage rejetées est supérieur à celui prévu selon le critère d'acceptation le plus élevé dans le cas des produits gâtés ou malsains. À noter, si une unité d'échantillonnage renferme des éclats de verre, on doit alors rejeter le lot automatiquement à cause de la présence de matières étrangères critiques.

- 3.3 Les frais visant à recouvrer les coûts ne seront pas imposés avant la modification du barème des droits pour intégrer cette catégorie d'évaluation.
- 3.4 La base de données INIM et la liste des produits à inspection obligatoire (LPIO) seront modifiées en conséquence et il sera tenu compte au même titre dans cette liste, du processus d'évaluation des emballages que du processus d'évaluation de l'intégrité des récipients.



**CHAPITRE 13  
POLITIQUE EN MATIÈRE DE COMPÉTENCES DANS LE  
DOMAINE DE L'INSPECTION SENSORIELLE**

**1. OBJECTIF**

Le *Règlement sur l'inspection du poisson* interdit d'importer ou d'exporter du poisson qui est gâté, pourri ou malsain ou qui, de toute autre manière, ne répond pas aux exigences du présent règlement. Afin de s'assurer que le poisson et les produits du poisson, canadiens ou importés, ne sont pas gâtés, pourris ou malsains, les inspecteurs de l'ACIA doivent effectuer une analyse sensorielle. Le présent document précise les politiques en matière de mentorat, de formation et d'évaluation des inspecteurs chargés de mettre en oeuvre les activités d'inspection sensorielle du Programme d'inspection du poisson.

**2. PORTÉE**

La présente politique vise tous les employés de l'ACIA chargés d'effectuer des analyses sensorielles du poisson et des produits du poisson.

**3. FONDEMENTS LÉGISLATIFS**

*Loi sur l'inspection du poisson*, L.R.C. (1985), ch. F-12, modifiée par la L.R.C. (1985), ch. 31 (1<sup>er</sup> supplément).

*Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP), C.R.C. 1978, c. 802.

**4. POLITIQUE**

Toutes les évaluations de produit visant à déterminer si le produit est gâté, pourri ou malsain doivent être effectuées par des inspecteurs compétents en analyse sensorielle. À cette fin, l'ACIA prépare les inspecteurs à exécuter des inspections sensorielles par un programme de mentorat et de formation et vérifie leurs compétences par des activités d'évaluation.

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

état

nouveau

date

24/04/2009

## 5. DÉFINITIONS

**Analyste** - Au sens de cette politique, un analyste est un inspecteur jugé compétent en inspection sensorielle.

**Échantillons témoins** - Échantillons de produits ou de groupes de produits dont les propriétés sensorielles, physiques ou chimiques sont connues.

**Indicateurs chimiques** - Les indicateurs chimiques, comme la teneur en azote, en éthanol, en indole et en histamine dans un produit, sont des indicateurs utilisés pour mesurer scientifiquement les paramètres de durée et de température inadéquats et/ou les modifications chimiques attribuables à des procédés enzymatiques autolytiques.

**Compétent** - Un inspecteur est jugé compétent en inspection sensorielle lorsqu'il a montré sa capacité à établir la conformité d'un échantillon à la norme de référence appropriée, avec un niveau acceptable d'écart. Pour ce faire, l'inspecteur doit avoir terminé le programme de mentorat.

**Comité d'experts** - Groupe de trois analystes choisis pour prendre des décisions au sujet des échantillons présentés lors d'ateliers d'inspection sensorielle. Les membres du comité doivent avoir réussi une évaluation portant sur les produits présentés, ou démontrer qu'ils sont en mesure de déterminer régulièrement et exactement la qualité d'un produit.

**Mentorat** - Pour le programme d'inspection sensorielle du poisson, s'entend du processus obligatoire d'assistance et d'évaluation auquel sont soumis les mentorés avant qu'ils deviennent analystes.

**Catégorie de produit** - Les catégories de produit sont utilisées comme moyen de grouper des produits apparentés aux fins de formation et d'évaluation. Pour la formation et l'évaluation dans le domaine de l'inspection sensorielle, les catégories de produits sont conformes aux types de procédés mentionnés dans le *Manuel d'inspection des installations* : conserve; prêt-à-manger; mollusques; saumuré, épicé et mariné; salé et séché; frais, congelé et semi-préserveré; autres.

**Norme de produit** - Document établissant les qualités physiques et sensorielles minimales qu'un produit doit

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

état  
nouveau

date  
24/04/2009

présenter pour être acceptable en ce qui concerne les critères: gâté, pourri ou malsain, et rencontrer d'autres exigences applicables.

**Échantillon** - Unité de produit pour laquelle un résultat donné est attendu. Il peut s'agir d'un ou de plusieurs morceaux de poisson ou produit de poisson ou encore d'un ou de plusieurs poissons entiers.

**Groupe national des indicateurs sensoriels et chimiques (GNISC) de la Direction générale des sciences** - Le GNISC fournit le soutien scientifique pour les attributs sensoriels existants et nouvellement élaborés afin de déterminer si les produits de la mer sont gâtés, pourris ou malsains. Le GNISC s'intéresse à la nécessité de l'assurance qualité et de la normalisation des inspections sensorielles du Programme d'inspection du poisson.

## **6. EXIGENCES DE LA POLITIQUE**

- 6.1 Tous les inspecteurs du Programme d'inspection du poisson doivent avoir terminé le cours B009 sur l'altération du poisson.
- 6.2 Un inspecteur est jugé compétent pour prendre des décisions en matière d'inspection sensorielle, lorsqu'il a réussi le programme de mentorat en analyse sensorielle.
- 6.3 Le programme de mentorat est considéré comme terminé et le niveau d'analyste atteint lorsque les activités indiquées dans le plan de mentorat ont été exécutés avec succès et que toutes les autres exigences en matière de formation ont été atteintes.
- 6.4 L'inspecteur doit être mentoré, formé et évalué régulièrement pour chaque catégorie de produits qu'il inspecte normalement.
- 6.5 Les analyses sensorielles sont effectuées conformément à la politique et aux méthodes énoncées dans la politique d'inspection des produits (à élaborer).
- 6.6 Les ateliers nationaux sont administrés une fois par année en alternance entre les différents emplacements dans les Centres opérationnels.
- 6.7 Les ateliers régionaux sont effectués selon les besoins en

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

état  
nouveau

date  
24/04/2009

formation ou en perfectionnement des employés. Le nombre d'ateliers régionaux donnés sera déterminé dans le cadre du processus de planification du travail annuel.

- 6.8 Des échantillons témoins seront distribués à l'échelle nationale tel que requis afin de vérifier l'uniformité des activités d'évaluation sensorielle.
- 6.9 Toutes les séances des ateliers de formation en inspection sensorielle, d'évaluations et d'analyse des échantillons témoins seront tenues dans des installations d'inspection sensorielle appropriées.

**7. RESPONSABILITÉS**

- 7.1 Le gestionnaire national, Normes techniques (DPPMP), est chargé de l'administration générale des ateliers nationaux et des séances d'analyse des échantillons témoins.
- 7.2 Le Groupe national des indicateurs sensoriels et chimiques (GNISC) de la Direction générale des sciences est responsable de la coordination des ateliers nationaux et des séances d'analyse des échantillons témoins, de même que d'aider et/ou assister les régions dans la préparation des ateliers régionaux.
- 7.3 La Section du développement professionnel et technique (DPT) fournit le support administratif et technique pour les ateliers nationaux et les ateliers régionaux. et les employés des Centres opérationnels et/ou des Régions.
- 7.4 Les Opérations sont responsable de déterminer les besoins en formation des inspecteurs, gérer le processus de mentorat, coordonner et donner les ateliers régionaux et s'assurer que les analystes sont évalués régulièrement.

**8. DIRECTIVES**

- 8.1 Les annexes A à D contiennent les directives suivantes :

Annexe A - Programme de mentorat  
Annexe B - Ateliers de formation en inspection sensorielle  
Annexe C - Évaluations  
Annexe D - Séances sur l'évaluation des compétences au moyen d'échantillons témoins

## **ANNEXE A PROGRAMME DE MENTORAT**

### **1. PRINCIPES DIRECTEURS**

- 1.1 Le mentorat offre un soutien d'égal à égal entre un analyste (mentor) qui partage ses connaissances, son expérience et ses vues avec un inspecteur (mentoré) qui est prêt et disposé à tirer profit de ces échanges. Les deux parties doivent se conduire de manière ouverte et transparente.
- 1.2 Le mentoré doit participer activement au processus de mentorat. De cette façon, il façonne son expérience d'apprentissage globale.

### **2. RÔLES ET RESPONSABILITÉS**

- 2.1 La Direction générale des programmes, la Direction général des sciences et la Section du développement professionnel et technique (DPT) renforcent le processus de mentorat en appuyant les mentors par le perfectionnement en matière de mentorat et de formation, l'orientation nécessaire en matière d'inspection sensorielle et la communication, et en évaluant l'uniformité des évaluations sensorielles.
- 2.2 La Direction générale des programmes offre le soutien au mentorat en fournissant les services du personnel des programmes du Centre opérationnel et du personnel des Programmes à Ottawa. Le personnel des Programmes du Centre opérationnel fournit du support technique pour l'exécution du programme d'inspection sensorielle, y compris le mentorat. Le personnel des Programmes à Ottawa fournit le soutien au programme national et le perfectionnement en matière de formation.
- 2.3 La Direction générale des Opérations gère le processus de mentorat, notamment la désignation des mentors et leur formation, l'établissement des besoins en formation des mentorés, la mise en oeuvre du programme de mentorat et la détermination du statut d'analyste. Plus spécifiquement, le superviseur assume les fonctions suivantes :
- ▶ permettre l'accès aux mentors, et, s'il y a lieu, nommer de nouveaux mentors;
  - ▶ prendre les dispositions pour former des mentors

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

état  
nouveau

date  
24/04/2009

- potentiels, le cas échéant;
  - ▶ établir les exigences de formation pour les nouveaux inspecteurs, et faciliter la formation des nouveaux inspecteurs, au besoin, avant le processus de mentorat;
  - ▶ initier le programme de mentorat;
  - ▶ examiner les plans de mentorat individuels;
  - ▶ faciliter l'exécution du plan de mentorat;
  - ▶ effectuer l'évaluation finale des réalisations pour le statut d'analyste fondée sur les recommandations du mentor;
  - ▶ tenir et/ou transmettre des dossiers confidentiels de mentorat;
  - ▶ communiquer le nom des mentors et des personnes qualifiées comme analyste au personnel du Centre opérationnel (p.ex. agent de formation du Centre opérationnel, agent de planification et des ressources ou coordonnateur des opérations régionales) chargé de la tenue de ces registres.
- 2.4 Le mentor partage ses connaissances et son expérience, et aide le mentoré à développer sa propre expertise. À cette fin, il doit :
- ▶ élaborer le plan de mentorat, en consultation avec le mentoré et le superviseur;
  - ▶ établir les objectifs pour chaque séance de mentorat;
  - ▶ conseiller et guider le mentoré;
  - ▶ tenir un registre des réalisations du mentoré;
  - ▶ communiquer régulièrement les progrès réalisés par le mentoré au mentoré et au superviseur et indiquer les domaines pour lesquels il faut un soutien;
  - ▶ remettre au superviseur des preuves objectives qui seront utilisées dans l'évaluation des compétences du mentoré;
  - ▶ formuler des recommandations au superviseur, indiquant quand le mentoré aura reçu la formation complète en inspection sensorielle.
- 2.5 Le mentoré doit collaborer activement au processus de mentorat en inspection sensorielle élaboré en collaboration avec son mentor.

### **3. DÉSIGNATION DES MENTORS**

- 3.1 Les superviseurs nomment le personnel opérationnel (inspecteurs, superviseurs, spécialistes, et autres ) comme mentors en remettant le Rapport de recommandation à titre de



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

état  
nouveau

date  
24/04/2009

deux parties.

- 4.3 Le mentor communique avec le mentoré pour organiser une première réunion destinées à analyser le processus et le plan d'encadrement. Lors de cette première réunion, le mentor explique le rapport mentor-mentoré-superviseur, le processus de mentorat, le plan de mentorat et l'évaluation finale effectuée par le superviseur.

**5. ÉLABORATION DU PLAN DE MENTORAT**

- 5.1 Pour aider à l'élaboration du plan de mentorat individuel, le superviseur remet au mentor le formulaire d'inscription au programme de mentorat en inspection sensorielle dûment rempli (formulaire B) qui contient un résumé de la formation et de l'expérience de l'inspecteur mentoré. Le mentor collabore avec le superviseur et le mentoré afin de déterminer les besoins du mentoré qui doivent figurer dans le plan de mentorat.
- 5.2 Le plan de mentorat en inspection sensorielle (formulaire C) comprend un programme de séances de mentorat, la participation à des activités d'inspection liées à des inspections sensorielles et des séances de formation (s'il y a lieu), qui seront dispensées dans le cadre du processus de mentorat.
- 5.3 Le plan de mentorat est conçu de façon à utiliser l'expérience du mentoré et fournit l'expérience supplémentaire nécessaire pour atteindre le statut d'analyste. Le plan doit être conçu de façon à exposer le mentoré à des inspections sensorielles pour tous les types de produits qu'il aura à inspecter.
- 5.4 Les activités du plan de mentorat doivent faire appel de façon croissante aux compétences sensorielles en développement du mentoré. Les activités de mentorat comprennent une interaction étroite, au départ, entre le mentor et le mentoré, qui évolue progressivement vers des actions indépendantes à mesure que le mentoré acquiert et développe les aptitudes et les compétences requises. Il est important que les besoins de formation soient respectés avant que les activités d'inspection sensorielle exigeant des connaissances spécialisées soient exécutées.



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

état  
nouveau

date  
24/04/2009

**6. ACHÈVEMENT DU PLAN DE MENTORAT**

- 6.1 Le mentor s'assure de la mise en œuvre du plan de mentorat mais il n'est pas chargé d'accompagner le mentoré à chaque exercice. Comme le mentoré n'est pas en mesure de prendre des décisions officielles en matière d'inspections sensorielles, d'autres analystes peuvent aider le mentoré lorsque le mentor n'est pas disponible.
- 6.2 Le mentor a des rencontres, régulièrement ou au besoin, avec le mentoré et le superviseur. Ces réunions permettent de discuter des progrès du mentoré et de déterminer les problèmes qui peuvent nuire au processus de mentorat. Le superviseur et/ou le mentoré peuvent aussi demander la tenue d'une réunion, s'il y a lieu.
- 6.3 Le mentor utilise le Rapport de réussite du programme de mentorat en inspection sensorielle pour le statut d'analyste (formulaire D) pour consigner les progrès du mentoré (le mentor fournit des données objectives et des remarques constructives seulement). À la fin du plan de mentorat, le mentor remet au superviseur le rapport indiquant les réalisations.
- 6.4 Le superviseur utilise les renseignements contenus dans le plan de mentorat et le Rapport de réussite du programme de mentorat en inspection sensorielle pour le statut d'analyste, ainsi que les communications avec le mentoré et le mentor, et les autres activités, au besoin, pour vérifier si le mentoré a atteint le statut d'analyste. Le superviseur peut aussi indiquer qu'il faut poursuivre le mentorat et/ou donner une autre formation; cette décision pourrait amorcer un autre cycle de mentorat, incluant un deuxième plan de mentorat.

**7. TENUE DE DOSSIERS**

- 7.1 Le superviseur utilise le Rapport d'évaluation du mentoré (formulaire E) pour consigner et communiquer les réalisations à titre d'analyste, au mentoré et au mentor. Des copies sont aussi envoyées à l'agent de formation du Centre opérationnel et au gestionnaire du Programme d'inspection du poisson par les voies de communication normales.
- 7.2 Tous les dossiers de mentorat sont confidentiels. Lorsque le plan de mentorat est terminé, le mentor transfère tous les rapports de mentorat au superviseur du mentoré qui s'occupe

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

état  
nouveau

date  
24/04/2009

du traitement du dossier.

**8. FORMULAIRES**

Formulaire A - Rapport de recommandation à titre de mentor -  
Inspection sensorielle

Formulaire B - Formulaire d'inscription au programme de  
mentorat - Inspection sensorielle

Formulaire C - Plan de mentorat en inspection sensorielle

Formulaire D - Rapport de réussite du programme de mentorat en  
inspection sensorielle pour le statut  
d'analyste

Formulaire E - Rapport d'évaluation du mentoré en inspection  
sensorielle

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

état  
nouveau

date  
24/04/2009

**ANNEXE B  
ATELIERS DE FORMATION EN INSPECTION SENSORIELLE**

1. Des ateliers nationaux et régionaux sont tenus pour donner de la formation aux inspecteurs en interprétation et application des normes de produits générales et/ou particulières et pour évaluer la capacité des analystes à interpréter et à appliquer les normes de produits.
2. Les ateliers nationaux jouent un rôle important en assurant l'interprétation nationale des normes de produits. Les ateliers régionaux jouent un rôle important en développant et en maintenant les compétences en inspection sensorielle des inspecteurs.
3. Les ateliers de formation en inspection sensorielle sont combinés à une évaluation.
4. Dans le cas des ateliers régionaux, la priorité doit être accordée aux employés qui n'ont pas encore été évalués.
5. Les ateliers nationaux seront tenus en alternance entre les différents Centres opérationnels. La majorité des participants proviendront de la Région dans laquelle l'atelier est tenu, avec au moins un participant provenant de chacun des autres Centres opérationnels.
6. Les Opérations désigneront les participants aux ateliers nationaux et fourniront aux Programmes la liste des participants. La priorité doit être accordée aux personnes qui sont chargées du mentorat et de la formation dans les Régions. De cette façon, on s'assure qu'une interprétation nationale des normes de produits est utilisée pour former les nouveaux analystes à l'échelle du pays.

## **ANNEXE C ÉVALUATIONS**

1. Des évaluations sont effectuées afin d'apprécier la compétence des inspecteurs pour évaluer un ensemble d'échantillons par rapport à un groupe d'experts étalonné et, s'il y a lieu, à des indicateurs chimiques d'altération correspondants.
2. Les Régions doivent veiller à ce que les analystes soient évalués régulièrement. Une ligne directrice pour une évaluation régulière est « une fois aux trois ans pour chaque catégorie de produits ».
3. Lorsque les résultats d'une évaluation montrent qu'un analyste ne respecte pas les normes pour un produit d'une ou de plusieurs catégories de produits, il ne sera plus considéré comme analyste pour cette catégorie. À ce titre, il ne pourra plus prendre de décisions relatives aux produits de cette catégorie. La personne sera considérée comme un mentoré pour cette catégorie de produits jusqu'à ce qu'il reçoive une formation supplémentaire et un mentorat et qu'elle ait été réévaluée ou confirmée comme analyste par le mentor et le superviseur.
4. Le gestionnaire de l'inspection et/ou le superviseur sont chargés de toute mesure résultante attribuable à la perte du statut d'analyste, et de prendre les mesures nécessaires pour que cette personne reçoive la formation de suivi afin qu'elle puisse retrouver le statut d'analyste pour cette catégorie de produits. Des mesures doivent être suivies pour établir la cause de l'échec. Dans les cas où un analyste perd régulièrement son statut dans une ou plusieurs catégories de produits, il faut envisager que cette personne conserve son statut avant d'entreprendre la formation de suivi.

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

<u>état</u>	<u>date</u>
nouveau	24/04/2009

5. Pour retrouver le statut d'analyste pour une catégorie de produits, la personne doit recevoir une formation de suivi propre à cette catégorie de produits d'autres analystes et/ou de mentors dans son Centre opérationnel. Elle doit montrer sa capacité à évaluer le niveau de conformité de cette catégorie de produits à la norme établie par le programme de mentorat ou par la réussite d'une évaluation régionale ou nationale.

**ANNEXE D**  
**SÉANCES DE VÉRIFICATION DES COMPÉTENCES AU**  
**MOYEN D'ÉCHANTILLONS TÉMOINS**

1. Les séances de vérification des compétences permettent de surveiller l'uniformité nationale des activités d'évaluation sensorielle. Ces séances visent :
  - ▶ à évaluer si les normes de produits sont appliquées uniformément à l'échelle du pays,
  - ▶ à surveiller la performance de l'analyste et à lui donner une rétroaction sur son application de la norme d'une année à l'autre,
  - ▶ à réduire l'écart au niveau de l'application d'une norme de produits par un analyste,
  - ▶ à fournir au gestionnaire régional et aux coordonnateurs de l'atelier des données pour évaluer l'uniformité générale des activités d'évaluation sensorielle, et de déterminer si les analystes ont besoin de poursuivre leur formation.
2. Le nombre de produits et d'échantillons à évaluer pendant les séances d'analyse d'échantillons témoins sera établi chaque année dans le cadre du processus de planification annuelle du travail.
3. Les échantillons pour les séances de vérification des compétences sont préparés par le GNISC pour assurer l'exactitude et l'uniformité nationale.
4. Lorsque les résultats de la séance de vérification des compétences montrent qu'un analyste a besoin d'une autre formation, il revient au gestionnaire d'inspection et/ou au superviseur d'enquêter sur la cause de la mauvaise performance de l'analyste et de prendre les mesures pour un mentorat ou une formation de suivi.

## CHAPITRE 14

### DÉTERMINATION DU CONTENU NET

#### 1. PORTÉE

Le présent document traite des règlements, de la politique et des procédures régissant la détermination du contenu net du poisson et des produits du poisson canadiens et importés.

#### 2. AUTORISATIONS

*Loi sur l'inspection du poisson*, L.R.C., 1985, c. F-12; article 3, alinéa c).

*Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP), C.R.C. 1978, c.802; Interprétation, article 2.

*Règlement sur l'inspection du poisson* (RIP), C.R.C., 1978, c. 802; Partie II, Étiquetage.

##### Article 25 (RIP)

(1) Toutes les boîtes de conserve de poisson, leur enveloppe ou leur étiquette doivent être correctement et lisiblement marquées en anglais ou en français, en plus de toute autre langue, de manière à indiquer

b) dans le cas de poissons autres que des mollusques et des crustacés, le poids net du contenu;

c) dans le cas de mollusques et de crustacés, le poids égoutté du contenu[.]

##### Article 26 (RIP)

(1) Dans le cas du poisson, sauf la conserve de poisson, tous les récipients ou leur étiquette doivent être correctement et lisiblement marqués, en anglais ou en français, en plus de toute autre langue, de manière à indiquer

b) le poids net du poisson à moins que,

(i) dans le cas de la chair non congelée d'huître et de clam, ne soit marqué sur le récipient ou sur





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

état  
nouveau

date  
02/06/00

dispositions de la Loi.

Article 21 (REEPC)

Sous réserve des articles 22, 23 et 36, la déclaration de quantité nette des produits préemballés doit indiquer la quantité du produit

- a) en volume, pour les produits liquides, gazeux ou pâteux, ou
- b) en poids, pour les produits solides,

à moins que l'usage commercial ne soit d'exprimer la quantité nette du produit d'une autre manière, auquel cas la déclaration doit se conformer à l'usage commercial établi.

Article 22 (REEPC)

(2) La déclaration de quantité d'un produit préemballé mentionné dans le tableau du présent paragraphe doit indiquer la quantité nette du produit en termes du poids du contenu comestible de l'emballage, à l'exclusion du liquide ou de la (gelée) [glaçure].

Article	Produit
1	mollusques en conserve
2	crustacés en conserve
3	viandes* marinées ou saumurées
4	poisson congelé (en gelée) [glaçuré]

\*Comprend le poisson et les produits du poisson.

Article 38 (REEPC)

(1) Pour l'application de l'annexe I, « produit à poids variable » s'entend d'un produit préemballé qui, en raison de sa nature, ne peut généralement être réparti en une quantité fixée d'avance et qui, en conséquence, est habituellement vendu en quantité variable.

(2) Les tolérances prescrites pour l'application du paragraphe 7(3) de la Loi sont celles prévues à la colonne II de la partie applicable de l'annexe I, selon les quantités nettes déclarées figurant à la colonne I.

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

état  
nouveau

date  
02/06/00

*Loi sur les poids et mesures (LMP) et Règlement sur les poids et mesures (RPM).*

Remarque : Le présent règlement vise les marchandises qui sont emballées pour la vente à des établissements industriels, commerciaux ou institutionnels.

Article 49 (RPM)

(1) Sous réserve du paragraphe (2), les marges de tolérance prescrites pour l'application des articles 9 et 33 de la Loi sont celles prévues à la colonne II de la partie applicable de l'annexe II, selon les quantités indiquées figurant à la colonne I.

Article 52 (RPM)

(1) L'examen d'une quantité donnée de marchandises préemballées, à savoir un lot dont chaque unité est censée contenir la même quantité de marchandises, que l'inspecteur entreprend pour déterminer si le lot satisfait aux exigences de la Loi et du présent règlement relatives à l'indication de quantité se fait par le prélèvement et l'examen d'un échantillon du lot.

(4) Le lot duquel l'échantillon a été prélevé et examiné par l'inspecteur ne satisfait pas aux exigences de la Loi et du présent règlement relatives à l'indication de quantité si l'inspecteur détermine, selon le cas :

- a) que la quantité moyenne pondérée des unités de l'échantillon, calculée d'après la formule énoncée à la partie II de l'annexe III, est inférieure à la quantité indiquée;
- b) que le nombre d'unités de l'échantillon dont le contenu est inférieur à la quantité indiquée au delà de la marge de tolérance applicable prévue à l'annexe II est égal ou supérieur au nombre spécifié à la colonne II de la partie IV de l'annexe III, selon l'échantillon visé à la colonne I;
- c) que le contenu de deux unités ou plus de l'échantillon est inférieur à la quantité indiquée au delà de deux fois la marge de tolérance applicable prévue à l'annexe II.

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

état  
nouveau

date  
02/06/00

*Loi des aliments et drogues (LAD). L.R.C., 1985, c. 2  
paragraphe 5(1) et alinéa 30 b).*

Article 5 (LAD)

(1) Il est interdit d'étiqueter, d'emballer, de traiter, de préparer ou de vendre un aliment - ou d'en faire la publicité - de manière fausse, trompeuse ou mensongère ou susceptible de créer une fausse impression quant à sa nature, sa valeur, sa quantité, sa composition, ses avantages ou sa sûreté.

(2) L'aliment qui n'est pas étiqueté ou emballé ainsi que l'exigent les règlements ou dont l'étiquetage ou l'emballage n'est pas conforme aux règlements est réputé contrevenir au paragraphe (1).

**3. DÉFINITIONS**

**Contenant** : s'entend de tout genre de récipient ou d'emballage utilisé pour le conditionnement ou la commercialisation du poisson. (*Loi sur l'inspection du poisson*)

**Emballage à sec** : expression s'appliquant à la chair de homard ou de crustacé emballée sous vide, sans addition d'eau ou de saumure au produit final. Si le produit respecte le Règlement sur l'inspection du poisson, il est établi qu'il n'est pas nécessaire d'égoutter la chair de homard ou de crustacé emballée sous vide de cette manière.

**Emballage en vrac** : désigne un récipient contenant du poisson ou un produit du poisson qui n'est pas préemballé (c.-à-d. un poisson entier, des filets de poisson glaçurés, des crevettes glaçurées) ou un produit à poids variable préemballé ne portant aucune déclaration de contenu net sur l'étiquette et qui doit être pesé au moment de la vente.

**Inspection destructrice** : s'entend d'une inspection au cours de laquelle le contenant ou le produit est détruit, modifié ou rendu inutilisable. Exemple : les produits exigeant une déclaration de « Poids égoutté ».

**Inspection non destructrice** : s'entend d'une inspection au cours de laquelle le contenant n'est pas détruit. Exemple : les produits exigeant une déclaration de « Poids net » à l'exception de la chair de homard non congelée ou congelée.

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

état

modif.n° 26

date

30/09/2008

**Inspection sélective** : désigne une inspection visant à sélectionner des lots de poisson ou de produits du poisson importés ou canadiens provenant d'importateurs ou de transformateurs qui ont un bon dossier de conformité en ce qui concerne la détermination du contenu net et à éviter qu'il soit nécessaire d'effectuer une inspection destructrice d'un grand nombre d'unités d'échantillonnage.

**Instrument d'emballage** : désigne un instrument qui, en tant qu'élément d'un système d'emballage mécanique, mesure une quantité déterminée de marchandise sans enregistrer la mesure de chaque quantité de marchandise qu'il mesure et sans être manoeuvré par une personne qui observe ou enregistre la mesure de chaque quantité de marchandise qu'il mesure.

**Marges de tolérance** : désigne l'écart maximal par rapport au contenu net (tolérance) permis pour un emballage individuel (unité). (RPM)

**Moyenne pondérée** : désigne la somme du contenu moyen d'un échantillon et un facteur statistique d'ajustement. Ce facteur d'ajustement prend en compte la taille de l'échantillon et l'écart-type afin d'assurer un niveau de confiance à 95 % (RPM) (se reporter à l'annexe C).

**Poids égoutté** : désigne le poids du contenu comestible d'un récipient sans l'eau, la saumure, la solution de marinage ou le glaçage.

**Poids net** : pour ce qui est de la chair de homard non congelée ou congelée, (avec addition d'eau ou de saumure au produit final), désigne le poids du contenu comestible d'un récipient, après égouttage suivant une méthode approuvée par le ministre et, pour ce qui est de toute autre espèce de poisson (incluant les emballages à sec de homard), le poids de tout le contenu comestible d'un récipient.

**Produit à poids variable** : s'entend d'un produit préemballé, qui en raison de sa nature, ne peut généralement être réparti en une quantité fixée d'avance et qui, en conséquence, est habituellement vendu en quantité variable.

**Produit mesuré individuellement** : s'entend d'une marchandise qui est mesurée par une méthode autre que par un instrument d'emballage. (RPM)

**Produit préemballé** : s'entend de tout produit conditionné de telle manière qu'il est ordinairement vendu au

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

état  
nouveau

date  
02/06/00

consommateur ou à une entreprise commerciale, ou utilisé ou acheté par lui ou elle, dans son contenant d'origine.  
(LEEPC)

$T_1$  : un calcul égal au poids déclaré moins la tolérance, telle qu'elle est déterminée à l'appendice A ou B.

$T_2$  : un calcul égal au poids déclaré moins deux fois la tolérance, telle qu'elle est déterminée à l'appendice A ou B.

#### **4. POLITIQUE**

4.1 Tout le poisson et tous les produits du poisson destinés à l'exportation ou à l'importation doivent satisfaire aux exigences de la *Loi* et du *Règlement sur l'inspection du poisson*.

Le pouvoir d'inspecter et d'échantillonner un lot de produits aux fins de détermination du contenu net découle de la *Loi* et du *Règlement sur l'inspection du poisson*. Agissant en vertu des pouvoirs conférés par la *Loi sur l'inspection du poisson* et son règlement d'application lorsque l'inspection d'un lot de produits vise la détermination du contenu net, on peut choisir le plan d'échantillonnage qui sera utilisé à cette fin et le définir dans une politique.

4.2 Lorsque l'échantillonnage d'un lot de produits vise la détermination du contenu net, il faut suivre le plan d'échantillonnage précisé dans l'annexe A du chapitre sur la politique et les méthodes d'échantillonnage du Manuel des normes et des méthodes pour les produits du poisson. Ce plan d'échantillonnage est utilisé pour obtenir un échantillon d'un lot qui fait l'objet d'une analyse destructrice ou non destructrice; l'échantillon obtenu à l'aide de ce plan constitue l'échantillon officiel.

4.3 Les inspecteurs ne sont tenus d'utiliser les plans d'échantillonnage associés au *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et au *Règlement sur les poids et mesures* que lorsqu'ils doivent en fait appliquer ces règlements et agir en vertu du pouvoir que ces règlements leur confèrent.

4.4 Le fait de désigner le plan d'échantillonnage qui sera utilisé par les inspecteurs agissant en vertu de la *Loi sur l'inspection du poisson* et de son règlement d'application

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

état  
nouveau

date  
02/06/00

ne nous empêche pas d'adopter comme politique ou d'utiliser comme lignes de conduite les renseignements contenus dans la *Loi sur les poids et mesures* et son règlement d'application, ou la *Loi sur l'emballage ou l'étiquetage des produits de consommation* et son règlement d'application.

- 4.5 L'ACIA ne vérifie pas le contenu net du poisson ou des produits du poisson suivants :
- a) les produits d'un importateur ou d'un transformateur qui dessert une filiale ou un acheteur affilié au Canada, pourvu que la filiale ou l'acheteur affilié soit l'utilisateur du produit;
  - b) les produits qui sont destinés à une transformation ultérieure dans un établissement agréé auprès de l'ACIA.
- 4.6 À la demande de l'acheteur, du propriétaire ou de l'agent, un inspecteur échantillonnera et inspectera des lots de poisson ou de produits du poisson importés ou produits au Canada décrits aux points a) et b) ci-dessus pour assurer que les produits respectent les exigences relatives au contenu net. Dans ces cas, les droits applicables seront imposés à la personne qui fait la demande d'inspection conformément à la section concernant le recouvrement des coûts dans les Règlements sur l'inspection du poisson.
- 4.7 Les produits à poids variable peuvent être des produits préemballés placés dans une caisse de produit final, et c'est donc le contenu net de cette caisse qui sera vérifié (bandes de saumon fumé préemballées dans une caisse, le poids de chaque bande préemballée étant mesuré au point de vente au détail.)
- 4.8 Inspection sélective
- 4.8.1 Aux fins d'interprétation de l'expression « de manière fausse, trompeuse ou mensongère » en ce qui concerne le contenu net du poisson et des récipients visés par le Règlement sur l'inspection du poisson, une inspection sélective peut être effectuée pour les produits emballés en vrac pourvu que les critères suivants aient été respectés :
- a) dans le cas de produits canadiens, aucun lot provenant d'un même transformateur n'a été rejeté au chapitre du contenu net au cours des quatre dernières inspections effectuées par le transformateur selon son PGQ;

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

état  
nouveau

date  
02/06/00

- b) dans le cas de produits importés, le nom du transformateur n'est pas inscrit sur la Liste des alertes à l'importation pour non-conformité aux exigences de contenu net pour le type de produit visé.

4.8.2 Une inspection sélective est autorisée seulement pour les produits emballés en vrac. Le nombre d'échantillons est de trois unités.

4.8.3 Une inspection sélective n'est pas autorisée lorsque :

- a) le produit a été refusé après détermination du contenu net;
- b) le produit est inscrit sur la Liste des alertes à l'importation (LAI) après détermination du contenu net;
- c) l'inspecteur, s'appuyant sur des vérifications de registres, les pratiques de l'établissement, la confiance dans le dossier d'exploitation et de conformité, a lieu de croire qu'une inspection sélective ne doit pas être autorisée.

## **5. CONFORMITÉ DU LOT**

### **5.1 Inspection sélective**

Lorsque le lot est refusé à l'inspection sélective, le propriétaire ou l'agent est avisé et le lot est soumis à une inspection initiale selon les critères de taille de l'échantillon, de tolérance et d'acceptation précisés dans le présent chapitre.

Lorsque le lot est refusé à l'inspection initiale, le propriétaire ou les agents peuvent se voir offrir une inspection suspendue ou une réinspection; dans ces cas, ils doivent suivre la politique et les procédures dans le présent Manuel.

Tous les lots pour lesquels une inspection suspendue ou une réinspection est accordée seront échantillonnés et vérifiés selon le critère de taille des échantillons, de tolérance et d'acceptation précisées dans le présent chapitre.

5.1.1 Les critères de tolérance et d'acceptation sont les mêmes que ceux de l'inspection initiale avec l'exception suivante; si le contenu net moyen de toutes les unités de

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

état date  
nouveau 02/06/00

l'échantillon ne correspond pas au contenu net déclaré, alors la moyenne pondérée ne sera pas utilisé pour évaluer la conformité.

5.2 Inspection initiale

5.2.1 Produits préemballés

- a) Un lot de produits autres que des produits à poids variable faisant l'objet d'une détermination du contenu net est refusé à l'inspection lorsque :
- i) le nombre d'unités de l'échantillon dont le contenu net est inférieur à la quantité indiquée au-delà de la marge de tolérance prévue à la colonne II de la partie III ou IV de l'annexe I de l'appendice A est supérieur au nombre considéré comme critère d'acceptation dans le plan d'échantillonnage par attributs présenté au chapitre sur l'échantillonnage dans le Manuel des normes et des méthodes pour les produits du poisson et placé entre parenthèses sous (c); ou
  - ii) le contenu de deux unités ou plus de l'échantillon est inférieur à la quantité indiquée au-delà de deux fois la marge de tolérance prévue à la colonne II de la partie III ou IV de l'annexe I de l'appendice A; ou
  - iii) la quantité moyenne pondérée de toutes les unités de l'échantillon examinées, selon la formule indiquée à la partie II des annexes II et III de l'appendice C est inférieure à la quantité nette déclarée.
- b) Un lot de produits à poids variable faisant l'objet d'une vérification du contenu net est refusé à l'inspection lorsque :
- i) le nombre d'unités d'un échantillon dont le contenu net est inférieur à la quantité indiquée au-delà de la marge de tolérance prévue à la colonne II des parties I et II de l'annexe I de l'appendice A est supérieur au nombre considéré comme critère d'acceptation dans le plan d'échantillonnage par attributs présenté au chapitre sur l'échantillonnage dans le Manuel des normes et des méthodes pour les produits du poisson et placé entre parenthèses sous (c); ou



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

état date  
nouveau 02/06/00

- ii) le contenu de deux unités ou plus de l'échantillon est inférieur à la quantité indiquée au-delà de deux fois la marge de tolérance prévue à la colonne II des parties I ou II de l'annexe I de l'appendice A; ou
- iii) la quantité moyenne pondérée de toutes les unités de l'échantillon examinées, selon la formule indiquée à la partie II des annexes II et III de l'appendice C est inférieure à la quantité nette déclarée.

5.2.2 Produits pour la vente à des établissements industriels, commerciaux ou institutionnels.

- a) Un lot de produits autres que des produits mesurés individuellement est refusé à l'inspection lorsque :
  - i) le nombre d'unités de l'échantillon dont le contenu net est inférieur à la quantité indiquée au-delà de la marge de tolérance prévue à la colonne II de la partie V ou VI de l'annexe II de l'appendice B, est supérieur au nombre considéré comme critère d'acceptation dans le plan d'échantillonnage par attributs présenté au chapitre sur l'échantillonnage dans le Manuel des normes et des méthodes pour les produits du poisson et placé entre parenthèses sous (c); ou
  - ii) le contenu de deux unités ou plus de l'échantillon est inférieur à la quantité indiquée au-delà de deux fois la marge de tolérance prévue à la colonne II de la partie V ou VI de l'annexe II de l'appendice B; ou
  - iii) la quantité moyenne pondérée de toutes les unités de l'échantillon examinées, selon la formule indiquée à la partie II des annexes II et III de l'appendice C est inférieure à la quantité nette déclarée.
- b) Un lot de produits mesurés individuellement est refusé à l'inspection lorsque :
  - i) le nombre d'unités de l'échantillon dont le contenu net est inférieur à la quantité indiquée au-delà de la marge de tolérance prévue à la colonne II des parties I et II de l'annexe II de l'appendice B est supérieur au nombre considéré

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

état date  
nouveau 02/06/00

comme critère d'acceptation dans le plan d'échantillonnage par attributs présenté au chapitre sur l'échantillonnage dans le Manuel des normes et des méthodes pour les produits du poisson et placé entre parenthèses sous (c); ou

- ii) le contenu de deux unités ou plus de l'échantillon est inférieur à la quantité indiquée au-delà de deux fois la marge de tolérance prévue à la colonne II des parties I et II de l'annexe II de l'appendice B.
- iii) la quantité moyenne pondérée de toutes les unités de l'échantillon examinées, selon la formule indiquée à la partie II des annexes II et III de l'appendice C est inférieure à la quantité nette déclarée.

5.2.3 Lorsqu'un lot est refusé à l'inspection initiale, le propriétaire ou l'agent peut avoir droit à une inspection suspendue ou une réinspection; dans ces cas, il faut suivre la politique et les méthodes prévues dans le *Manuel d'inspection des produits du poisson*. Tous les lots pour lesquels une inspection suspendue ou une réinspection est accordée seront échantillonnés et vérifiés selon le plan d'échantillonnage précisé à l'Annexe A du chapitre sur l'échantillonnage dans le Manuel des normes et des méthodes pour les produits du poisson, et les critères de tolérance et d'acceptation indiqués dans le plan d'échantillonnage par attributs précisé dans le Manuel des normes et des méthodes pour les produits du poisson.

5.3 Inspection initiale, inspection suspendue et réinspection

Si le contenu net moyen de toutes les unités de l'échantillon ne correspond pas à la quantité déclarée, il faut calculer la moyenne pondérée du lot qui sera utilisée alors pour l'évaluation de la conformité.

5.4 Un lot de produit qui a été refusé après détermination du contenu net peut être réétiqueté par le transformateur ou l'importateur. Il reviendra au transformateur ou à l'importateur de déterminer le nouveau contenu net à indiquer sur l'étiquette.

L'ACIA vérifiera le contenu net figurant sur la nouvelle étiquette en effectuant les calculs de détermination du contenu net.

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

état date  
nouveau 02/06/00

- Le nouveau contenu net devient le poids net déclaré du produit.
- D'après ce poids net déclaré, un seuil de tolérance est obtenu selon les données figurant à l'appendice A ou B.
- Les valeurs  $T_1$  et  $T_2$  sont calculées pour le poids déclaré (nouveau).
- Ces calculs de poids et le poids original des unités d'échantillonnage sont utilisés pour déterminer la conformité du produit conformément à la politique.

**6. MÉTHODE : CONTENU TOTAL**

**6.1 Application**

La présente méthode est applicable aux produits dont tout le contenu de l'emballage est jugé comestible.

Remarque : Se reporter à la section 9 pour l'évaluation des produits pour lesquels il faut déterminer le « poids égoutté lavé » aux fins du certificat d'exportation.

**6.2 Préparation de l'échantillon**

Aucune préparation préliminaire.

**6.3 Calcul du poids**

**6.3.1 Inspection non destructive**

a) Calculer et inscrire la tare réelle individuelle, la tare moyenne et la plage de tares selon la méthode suivante :

- i) prélever un minimum de dix contenants;
- ii) laver et sécher les contenants;
- iii) calculer le poids de chacun des contenants;
- iv) calculer la tare moyenne ( $\bar{t}$ ) :

$$\bar{t} = \frac{\sum t}{n}$$

où  $\sum t$  = poids total des contenants  
n = nombre de contenants

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

état date  
nouveau 02/06/00

- v) calculer la plage des tares (R), c.-à-d. l'écart entre le contenant le plus lourd et le contenant le plus léger :

$$R = t_H - t_L$$

où R = plage des tares  
 $t_H$  = poids du contenant le plus lourd  
 $t_L$  = poids du contenant le plus léger

- b) Calculer et inscrire les valeurs de  $T1 \pm \frac{1}{2}R$  et  $T2 \pm \frac{1}{2}R$ .
- c) Peser chaque unité non ouverte afin de déterminer le poids brut.
- d) Calculer et inscrire la valeur du contenu net de chaque unité d'échantillonnage en utilisant le calcul suivant :

contenu net = poids brut de l'unité d'échantillonnage non ouverte - tare moyenne

- e) Repérer tout contenant qui se trouve dans les plages de la valeur de  $T1 \pm \frac{1}{2}R$  et de  $T2 \pm \frac{1}{2}R$ . Il faut peser de nouveau tout contenant dont la quantité se trouve dans ces plages en utilisant la tare réelle (inspection destructrice) du contenant.

### 6.3.2 Inspection destructrice

- a) Déterminer et inscrire le poids brut de chaque unité d'échantillonnage non ouverte.
- b) Déterminer et inscrire la tare individuelle de chaque unité d'échantillonnage.
- c) Calculer et inscrire le contenu net de chaque unité d'échantillonnage en utilisant le calcul suivant :

contenu net = poids brut de l'unité d'échantillonnage - tare de l'unité d'échantillonnage

- d) Déterminer et inscrire le nombre de contenants défectueux dépassant la marge de tolérance ou limite d'erreur au-delà d'une fois ( $>T1$ ) et au-delà de deux fois ( $>T2$ ). Remarque : chaque unité qui dépasse  $T2$  dépasse automatiquement  $T1$ .

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

état  
modif.n° 26 date  
30/09/2008

**7. PROCÉDURE : CONTENU ÉGOUTTÉ**

**7.1 Les produits non-congelés conditionnés dans de l'eau, de la saumure ou du vinaigre (beaucoup de produits en conserve et de semi-conserves appartiennent à cette catégorie)**

7.1.1 Préparation de l'échantillon

Aucune préparation préliminaire du produit n'est nécessaire.

7.1.2 Calcul du poids

- a) Tarer le plateau à l'aide du tamis vide. Ouvrir le contenant, transférer le produit sur un tamis\*, le répartir uniformément à la surface, incliner le tamis\* de manière à former un angle de 20 à 30 degrés par rapport à l'horizontale.
- b) Sans déplacer le produit, laisser égoutter pendant 2 minutes.
- c) Transférer le tamis contenant le produit égoutté sur le plateau taré et le peser. La valeur obtenue est le contenu net de l'unité d'échantillonnage.

**7.2 Produits congelés glaçurés (y compris les produits glaçurés à base de mollusques, de poissons de fond et de crustacés)**

Il s'agit du poids égoutté parce que la glaçure est retirée du produit. Le produit reste congelé.

7.2.1 Préparation de l'échantillon

- a) Retirer l'emballage du lieu d'entreposage, l'ouvrir et l'asperger doucement d'eau froide.
- b) Remuer doucement, en aspergeant le produit jusqu'à ce que toute la glaçure visible ou palpable soit éliminée. Le produit doit demeurer congelé, et tout dépendant de la grosseur du produit, un soin particulier doit être apporté lors du déglaçage.

7.2.2 Calcul du poids

- a) Tarer le plateau à l'aide du tamis vide. Après déglaçage, transférer le produit sur un tamis\* approprié pour la taille du produit.

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

état  
modif.n° 26 date  
30/09/2008

- b) Incliner le tamis\* de manière à former un angle de 20 à 30 degrés par rapport à l'horizontale et laisser égoutter pendant 2 minutes. Cette méthode permet d'éliminer l'eau de rinçage du produit. Le produit demeure congelé durant cette étape.
- c) Transférer le tamis contenant le produit égoutté sur le plateau taré et le peser. La valeur obtenue est le contenu net de l'unité d'échantillonnage.

**7.3 Produits congelés de crustacés entiers immergés dans l'eau ou la saumure (p. ex., homard-glaçon)**

**7.3.1 Préparation de l'échantillon**

Dégeler l'unité d'échantillonnage avec emballage en la plaçant dans de l'eau froide (courante ou circulante) jusqu'à ce que toute glace visible sur le produit dans le contenant soit enlevé. Ceci s'évalue par la perte de rigidité du produit ou lorsque possible, en manipulant le produit. Pour ce faire, on peut utiliser un évier dont le robinet est ouvert ou un bain à circulation d'eau.

**7.3.2 Calcul du poids**

- a) Tarer le plateau à l'aide du tamis vide. Lorsque le produit est assez dégelé (perte de rigidité) pour enlever la glace, sortir le produit du contenant, le transférer sur un tamis\* approprié pour la taille du produit.
- b) Sans déplacer le produit, incliner le tamis\* de manière à former un angle de 20 à 30 degrés par rapport à l'horizontale et laisser égoutter pendant 2 minutes.
- c) Transférer le tamis contenant le produit égoutté sur le plateau taré et le peser. La valeur obtenue est le contenu net de l'unité d'échantillonnage.

**7.4 Produits de chairs de crustacés ou chairs de mollusques congelés dans lesquels de l'eau ou de la saumure a été ajoutée au produit final (p. ex. chair de homard congelée en contenant de métal)**

**7.4.1 Préparation de l'échantillon**

Dégeler l'unité d'échantillonnage en plaçant les contenants individuels dans de l'eau froide courante ou circulante



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

état date  
nouveau 02/06/00

**8.3 Détermination de la mesure d'un liquide**

8.3.1 Ouvrir le contenant et le laisser égoutter dans un cylindre pendant deux minutes. Dans le cas de produits visqueux qui ne s'égouttent pas complètement, utiliser une spatule en plastique de la taille appropriée pour transférer rigoureusement le contenu de chaque contenant dans son cylindre.

8.3.2 Mesurer et inscrire le volume de produit contenu dans chaque cylindre. La valeur obtenue est le contenu net de l'unité d'échantillonnage.

**8.4 Détermination de la mesure des liquides - soupes épaisses et chaudrées**

8.4.1 Préparation de l'échantillon

Laisser l'unité d'échantillonnage atteindre une température de 20 °C.

S'assurer que le pycnomètre utilisé est bien calibré et certifié.

8.4.2 Détermination de la mesure du liquide

- a) Ouvrir le contenant et le vider dans un contenant propre et sec; à l'aide d'un mélangeur, homogénéiser le contenu jusqu'à obtention d'un mélange lisse et uniforme. Éliminer les bulles d'air en brassant lentement le contenu à l'aide d'une spatule.
- b) Tarer le poids du pycnomètre sur une balance, puis le remplir de produit jusqu'à capacité, placer le couvercle et essuyer l'excédent de produit. Peser le pycnomètre (tare) avec son contenu (M).
- c) Calculer la densité du produit à l'aide de la formule  $D=M/V$  où V est la capacité calibrée du pycnomètre, et M, le poids du contenu du pycnomètre.
- d) Répéter toute la procédure deux autres fois et calculer la densité moyenne.
- e) Calculer le volume (V) des échantillons qui restent, en pesant chaque échantillon, et en appliquant la formule  $V=M/D$ , où M est le poids de chaque échantillon et D, la densité moyenne calculée.



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

état date  
nouveau 02/06/00

**9. PROCÉDURE : POIDS DRAINÉ LAVÉ**

**9.1 Application**

Ne s'applique qu'aux produits qui sont présentés pour la délivrance d'un certificat d'exportation vers des pays qui exigent spécifiquement que la détermination du contenu net soit effectuée comme mesure du « poids égoutté lavé ».

**9.2 Préparation de l'échantillon**

- a) Laisser l'unité d'échantillonnage atteindre une température comprise entre 20 °C et 25 °C.
- b) Ouvrir le contenant, l'incliner et laver le produit à l'eau chaude du robinet (environ 40 °C) pour éliminer la sauce. Transférer le contenu sur un tamis\*, étaler uniformément sur la surface du tamis.

**9.3 Calcul du poids**

- a) Laver le contenu du tamis\* à l'eau chaude jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce qui adhère au produit. Au besoin, enlever les ingrédients facultatifs (épices, légumes, fruits) à l'aide de brucelles.
- b) Sans déplacer le produit, incliner le tamis\* de manière à former un angle de 20 à 30 degrés par rapport à l'horizontale et laisser égoutter pendant deux minutes.
- c) Transférer le produit égoutté sur un plateau taré et peser. La valeur obtenue est le contenu net de l'unité d'échantillonnage.

**\* Se reporter à l'appendice E : Désignation de la dimension des tamis.**



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

état date  
nouveau 02/06/00

Appendice C - Formule pour calculer la quantité moyenne pondérée des unités d'un échantillon

Appendice D - Méthode pour arrondir les valeurs calculées

Appendice E - Désignation de la dimension des tamis

Appendice F - Feuille de travail pour l'examine des produits - Contenu net

Appendice G - Feuilles de travail :

1) Marge de tolérance et détermination des contenants défectueux par le rapport T1/T2.

2) Calcul de la moyenne pondérée du lot.

(Il s'agit de deux formulaires en Excel téléchargeables à l'adresse Internet :  
[http://www.cfia-acia.agr.ca/francais/animal/fish\\_and\\_seafood/product/index.html](http://www.cfia-acia.agr.ca/francais/animal/fish_and_seafood/product/index.html))

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

état date  
nouveau 02/06/00

**APPENDICE A**

Tolérances pour les quantités nettes déclarées en vertu du paragraphe 38(2) du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*.

**ANNEXE I  
PARTIE I**

**Tolérances pour les quantités nettes déclarées en unités métriques  
de masse - Produits à poids variable**

Article	Colonne I Quantité nette déclarée	Colonne II Tolérance %	grammes
	<u>grammes</u>		
1	plus de 0 jusqu'à 60	10	--
2	plus de 60 jusqu'à 600	--	6
3	plus de 600 jusqu'à 1 000	1	--
	<u>kilogrammes</u>		
4	plus de 1 jusqu'à 1,5	--	10
5	plus de 1,5 jusqu'à 3	0.66	--
6	plus de 3 jusqu'à 4	--	20
7	plus de 4 jusqu'à 10	0.5	--
8	plus de 10 jusqu'à 15	--	50
9	plus de 15 jusqu'à 250	0.33	--
10	plus de 250 jusqu'à 500	--	750
11	plus de 500	0.15	--







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

**APPENDICE B**

Marges de tolérance pour les quantités nettes déclarées en vertu du paragraphe 49(1) du *Règlement sur les poids et mesures*.

**ANNEXE II  
PARTIE I**

**Marges de tolérance pour les quantités mesurées en unités métriques  
de masse - Marchandises mesurées individuellement**

Article	Colonne I Quantité nette déclarée	Colonne II Marges de tolérance %	grammes
	<u>grammes</u>		
1	plus de 0 jusqu'à 60	10	--
2	plus de 60 jusqu'à 600	--	6
3	plus de 600 jusqu'à 1 000	1	--
	<u>kilogrammes</u>		
4	plus de 1 jusqu'à 1,5	--	10
5	plus de 1,5 jusqu'à 3	0.66	--
6	plus de 3 jusqu'à 4	--	20
7	plus de 4 jusqu'à 10	0.5	--
8	plus de 10 jusqu'à 15	--	50
9	plus de 15 jusqu'à 250	0.33	--
10	plus de 250 jusqu'à 500	--	750
11	plus de 500	0.15	--





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

**ANNEXE II  
PARTIE V**

**Marges de tolérance pour les quantités mesurées en unités métriques  
de masse ou de volume - Marchandises autres que les marchandises  
mesurées individuellement**

Article	Colonne I Quantité nette déclarée	Colonne II Marge de tolérance %	grammes ou millilitres
	<u>grammes ou millilitres</u>		
1	plus de 0 jusqu'à 50	9	--
2	plus de 50 jusqu'à 100	--	4.5
3	plus de 100 jusqu'à 200	4.5	--
4	plus de 200 jusqu'à 300	--	9
5	plus de 300 jusqu'à 500	3	--
6	plus de 500 jusqu'à 1 000	--	15
7	plus de 1 000 jusqu'à 10 000	1.5	--
8	plus de 10 000 jusqu'à 15 000	--	150
9	plus de 15 000	1	--



## APPENDICE C

### FORMULE POUR CALCULER LA QUANTITÉ MOYENNE PONDÉRÉE DES UNITÉS D'UN ÉCHANTILLON

#### ANNEXES II ET III PARTIE II

Pour l'application de l'alinéa 38(4)a) du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et de l'alinéa 52(4)a) du *Règlement sur les poids et mesures*, la formule à utiliser pour ajuster la moyenne de l'échantillon en vue de déterminer la quantité moyenne pondérée des unités de l'échantillon est la suivante :

$$\bar{X}_a = \bar{x} + s(t \div \sqrt{n}) *$$

où :

- $\bar{X}_a$  est la quantité moyenne pondérée des unités de l'échantillon
- $\bar{x}$  est la moyenne de l'échantillon, calculée comme suit :
- $$\bar{x} = \Sigma x \div n$$
- $\Sigma x$  est la somme des quantités nettes de toutes les unités de l'échantillon
- t est la valeur déterminée selon la partie III pour la taille d'échantillon choisie
- n est le nombre d'unités dans l'échantillon
- s est l'écart type de l'échantillon, calculé comme suit :

$$s = \sqrt{\frac{\Sigma(\bar{x} - x)^2}{(n-1)}}$$

$\Sigma(\bar{x} - x)^2$  est la somme des écarts, mis au carré, entre la moyenne de l'échantillon et la quantité nette de chaque unité de l'échantillon

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

état  
nouveau

date  
02/06/00

Ces formules offrent une méthode statistique qui empêche que tout biais introduit par la sélection de l'échantillon ait un effet néfaste sur les résultats de l'inspection. La moyenne de l'échantillon est ajustée par un facteur qui est lié à la précision démontrée de l'emballage (écart type). Le fait de lier ainsi la moyenne de l'échantillon à la moyenne calculée du lot offre un niveau de confiance à 99,9 % que les bons lots ne seront pas refusés par erreur.

\* La valeur de  $(t + \sqrt{n})$  peut, au lieu d'être calculée selon la présente partie, être déterminée d'après la valeur indiquée à la colonne III du tableau de la partie III.





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

état  
nouveau

date  
02/06/00

**APPENDICE D**

**MÉTHODE POUR ARRONDIR LES VALEURS CALCULÉES**

Comme les calculs demandent généralement que les résultats soient arrondis, il est important de savoir comment arrondir ces valeurs et quand le faire. La politique est de toujours arrondir en faveur du conditionneur.

Tare moyenne

Arrondir à la graduation inférieure suivante de l'échelle.

Exemples : Tare moyenne calculée : 52,567 g  
Graduations de l'échelle : 1 g  
Tare moyenne à utiliser : 52 g

Tare moyenne calculée : 52,567  
Graduations de l'échelle : 0,1 g  
Tare moyenne à utiliser : 52,5 g

Moyenne de l'échantillon

Si pour des raisons pratiques il est nécessaire d'arrondir la moyenne de l'échantillon, arrondir au quatrième ou au cinquième chiffre significatif, comme ci-dessous.

Exemples :

Valeur moyenne de l'échantillon non arrondie	Nombre de chiffres importants à conserver
< 1 kg	4
1 kg et plus	5
Moyenne calculée de l'échantillon	Moyenne arrondie de l'échantillon
498,4564 g	498,5 g
2363,3045 g	2363,4 g
9,67432 kg	9,6744 kg
29,86542 kg	29,866 kg
857,4256 mL	857,5 mL



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

état  
modif.n° 26 date  
30/09/2008

**APPENDICE E**

**DÉSIGNATION DE LA DIMENSION DES TAMIS**

Les numéros de tamis associés aux tamis utilisés pour la détermination du poids égoutté du produit ont été établis par l'« *American Society for Testing and Materials* » (ASTM). Ces numéros (8, 10, 20, 50, etc.) correspondent à la dimension nominale normalisée des mailles de la toile métallique servant à la fabrication du tamis (taille des mailles). La dimension des mailles est mesurée comme la distance entre les fils parallèles de la toile.

Le tableau ci-dessous indique les numéros des tamis et la taille correspondante des mailles de la toile utilisée pour la fabrication du tamis.

<b>Numéro du tamis</b>	<b>Dimension de la maille (mm)</b>
N° 4	4.75
N° 5	4
N° 6	3.35
N° 7	2.8
N° 8	2.36
N° 10	2
N° 12	1.7
N° 14	1.4
N° 16	1.18
N° 18	1
N° 20	0.85
N° 30	0.6
N° 50	0.3
N° 80	0.18
N° 200	0.075

Afin de laisser une certaine souplesse dans le document de politique, le numéro de tamis à utiliser pour la détermination du



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

chapitre  
14

sujet

page  
F-1

état  
nouveau

date  
02/06/00

**APPENDICE F**



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

**CALCUL DE LA MOYENNE PONDÉRÉE DU LOT**