

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