



Guide d'évaluation de la conformité aux annexes I et II du Règlement sur l'inspection du poisson - 15 juin, 2010

Table de matières

- 1.1 Construction, conception, alentour d'une usine
- 1.2 Plancher
- 1.3 Tuyaux d'évacuation
- 1.4 Murs
- 1.5 Plafonds et installations surélevées
- 1.6 Portes, fenêtres, et ventilation
- 1.7 Éclairage
- 1.8 Installations de réfrigération/congélation

- 2.1 Équipement
- 2.2 Équipement lié au procédé de conservation et dispositifs de surveillance
- 2.3 Entreposage des matériaux d'emballage
- 2.4 Entreposage des ingrédients
- 2.5 Entreposage des produits chimiques
- 2.6 Entreposage du poisson et régulation de sa température
- 2.7 Ustensiles
- 2.8 Convoyeurs
- 2.9 Palettes

- 3.1 Approvisionnement en eau
- 3.2 Vapeur
- 3.3 Glace

- 4.1 Programme d'assainissement
- 4.2 Nettoyage et désinfection
- 4.3 Lutte contre les organismes nuisibles
- 4.4 Déchets de poissons

- 5.1 Toilettes
- 5.2 Lavage des mains et désinfection
- 5.3 Vestiaires
- 5.4 Vêtements de protection
- 5.5 Santé des employés
- 5.6 Comportement et parures personnelles

- 6.0 Navires

Introduction

Ce guide d'évaluation et de conformité vise à aider les inspecteurs à déterminer le niveau de conformité des établissements agréés aux annexes I et II. Ce document est conçu pour travailler en complément des feuilles de travail pour l'inspection des établissements.

Pour chaque section, on y énonce le règlement applicable, son intention et la conformité. Ensuite on retrouve chaque item de la feuille pour l'inspection des établissements et trois colonnes pour les déficiences mineures, graves, critiques. Dans chaque colonne, sauf pour les deux exceptions définies ci-dessous, on donne des exemples de déficiences afin d'aider à établir la catégorie de déficiences qui s'applique. Ces exemples doivent être considérés comme tels et ne sont pas exhaustifs. Les déficiences observées ne figurant pas sur la liste du guide d'évaluation doivent être comparées aux exemples donnés du point de vue de leur impact et de leur similarité, et ce, aux fins de détermination de la catégorie appropriée de déficiences.

Si, pour un élément donné, la colonne indique « ne pas utiliser », cela signifie que la catégorie de déficiences ne s'applique pas à cet élément. Par exemple, si la colonne s'appliquant aux déficiences mineures est indiquée « ne pas utiliser », cela signifie que les déficiences correspondant à cet élément devraient être évaluées plus sévèrement.

Comme ce guide d'évaluation ne peut pas exposer tous les scénarios ou circonstances possibles, les catégories de déficience portant la mention « généralement non applicable » pour certains items devraient servir de guides uniquement. Dans certaines circonstances exceptionnelles, lorsqu'un inspecteur juge qu'une déficience devrait être évaluée plus sévèrement, la déficience devrait être évaluée dans cette catégorie.

Les nombres entre crochets suivant chaque exemple de déficience renvoient à l'arbre de décision.

1.1 Construction, conception, et alentours d'une usine

Règlements

Annexe I Article 2

1. L'aménagement, la conception, la construction et la dimension de chaque établissement doivent :

- a. permettre le nettoyage et la désinfection efficaces de toutes les aires;
- b. empêcher l'accumulation de saleté, le contact du poisson avec toute matière toxique et le plancher, la chute de particules étrangères dans le poisson et la formation de condensation ou de moisissures sur les surfaces;
- c. permettre l'application de bonnes pratiques de production, y compris la protection contre la contamination et la contamination croisée par le poisson, l'équipement, l'eau, l'air ou le personnel, et contre les sources de contamination externes, y compris les insectes et animaux nuisibles;
- d. permettre, s'il y a lieu, le maintien d'une température adéquate de façon à ce que la transformation et l'entreposage du poisson se fassent dans des conditions salubres;
- e. permettre que l'entrée de la matière première dans l'établissement et l'expédition du produit fini hors de l'établissement se fassent de façon rapide et ordonnée.

2. Les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires utilisés dans la construction et l'exploitation des établissements agréés, ou dans l'équipement qui s'y trouvent, doivent faire partie de la *Liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage et produits chimiques non alimentaires acceptés* publiée par l'Agence le 1er février 1998, avec ses modifications successives.

3. Le poisson salé, le calmar, le stockfish et le capelan peuvent être séchés à l'extérieur de l'établissement, pourvu que le séchage ait lieu à l'écart de la circulation, sur un terrain dont l'exploitant de l'établissement a la charge, sur des vigneaux ou un autre équipement placés à au moins 1 m

au-dessus du sol ou de l'eau, et que le poisson soit manipulé de manière à prévenir tout risque de contamination.

Annexe II, Article 13

1) Les terrains qui entourent l'établissement et dont l'exploitant de l'établissement a la charge doivent être gardés propres et exempts de débris et de matières inutiles et être entretenus de façon à réduire au minimum les endroits où les insectes et animaux nuisibles peuvent s'établir.

2) Les aires de chargement, de déchargement ou de manutention du poisson ainsi que les autres aires très fréquentées doivent être recouvertes d'asphalte, de béton ou d'un autre matériau imperméable et munies de drains appropriés.

Intention

Un établissement de transformation du poisson doit être conçu, aménagé et construit de façon à ne pas devenir une source potentielle de contamination des produits alimentaires. La même exigence s'applique aux alentours de l'établissement qui ne doivent pas non plus abriter des insectes ou animaux nuisibles. Les aires de chargement et de manutention doivent être conçues de manière à rester propres et à ne pas attirer les animaux nuisibles.

Guide de Conformité

L'établissement de transformation du poisson doit être conçu et aménagé de façon à offrir un milieu convenable, à favoriser le nettoyage et la salubrité, à réduire le plus possible la contamination, à empêcher la pénétration des animaux nuisibles, à donner suffisamment d'espace pour l'exécution de toutes les opérations et à prévenir les délais inutiles durant les activités de transformation. Les matériaux ou revêtements utilisés lors de la construction et pour les équipements dans un établissement doivent être appliqués de façon qu'ils seront lisses, durables et résistants à l'endommagement. Le terme 'lisse' désignera une surface qui peut facilement être nettoyée et assainie, mais qui ne décrit pas nécessairement une surface plate.

La circulation des produits transformés doit être telle que les divers produits n'empruntent pas des trajets qui se recoupent et qu'on limite le risque de contamination croisée. La manutention des produits crus et la manutention des produits cuits où des produits finis doivent être séparées dans le temps ou l'espace, pour empêcher l'intercontamination possible de ces produits.

Les postes et les allées de travail de l'aire de transformation doivent être libres et suffisamment larges pour permettre la circulation des personnes et des matières premières.

Les matériaux de construction utilisés pour la construction, la rénovation et la maintenance devraient être choisis en se basant sur les caractères physiques et chimiques appropriés des matériaux par rapport à leur utilisation prévue dans un établissement de transformation des aliments. Là où la pertinence des matériaux de construction est en question, la *Liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage et produits chimiques non alimentaires acceptés* (aussi appelée la liste de référence) devra être consultée.

Dans le cas des matériaux d'emballage et des produits chimiques non-alimentaires, la *Liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage et produits chimiques non alimentaires acceptés* est une liste à jour qui indique les matériaux et les produits chimiques non alimentaires dont l'utilisation est jugée acceptable par l'ACIA dans les établissements de transformation alimentaire.

La conception des établissements comportant des locaux ou des points de vente au détail doit séparer ces derniers des aires de transformation et empêcher des personnes non autorisées d'y pénétrer.

Les terrains entourant l'établissement doivent être exempts de débris et de déchets et ne doivent pas être à proximité de sources potentielles de contamination des produits alimentaires. L'herbe et autre

végétation entourant l'établissement ne doit pas abriter des insectes ou des animaux nuisibles. L'équipement inutilisé doit être entreposé de façon ordonnée, loin des côtés des bâtiments, de façon à ne pas devenir une source de contamination ou un refuge pour les insectes et animaux nuisibles.

Les aires de chargement et de déchargement et les autres aires de circulation intense doivent être pavées de béton, d'asphalte ou de tout autre revêtement adéquat, pourvues de pentes adéquates et drainées de manière à éviter la stagnation de l'eau et d'autres liquides et la formation de mares.

1.1 Construction, conception, et alentours d'une usine Guide d'évaluation – Annexe I

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
1) L'aménagement, la conception, la construction des installations doivent :			
a) permettre un nettoyage et une désinfection adéquat			
b) prévenir l'accumulation de saleté, du contact du poisson avec le plancher, de particules étrangères dans le poisson, la condensation et la moisissure sur les surfaces	petite fuite (eau) dans un endroit qui pourrait tomber sur le poisson emballé ou sur du poisson pour transformation ultérieure (8)	petite fuite (eau) dans un endroit qui pourrait tomber sur du poisson non PAM (5)	petite fuite dans un endroit qui pourrait tomber sur du poisson PAM (2) toute fuite (eau) importante qui pourrait affecté le produit ou l'emballage.
c) permettre de bonnes pratiques de production (c-à-d la protection contre la contamination et la contamination croisée)	accumulation d'eau sur le plancher éclaboussant le poisson pour transformation ultérieure (9) drains ou planchers qui fait en sorte que de l'eau provenant des aires connexes s'écoule vers des aires ou le produit est exposé (7)	accumulation d'eau sur le plancher éclaboussant le poisson ou l'emballage (pas PAM) (7) drains ou planchers qui fait en sorte que de l'eau provenant des aires de produits crus ou aires connexes s'écoule vers des zones de PAM ou des zones sanitaires (7)	accumulation d'eau sur le plancher éclaboussant le poisson PAM ou l'emballage (3) drains qui refoulent vers l'usine affectant le produit
d) assurer une température adéquate pour le traitement et l'entreposage salubres du poisson			Généralement non applicable
e) assurer un déplacement ordonné et rapide de la matière première et produit fini	long délai durant la transformation pouvant affecté la qualité du produit (9)	Aménagement ne permet pas la séparation dans le temps ou dans l'espace du produit fini et du produit avant d'être transformé	Généralement non applicable
2) matériaux de construction approuvés			
matériaux d'emballage et produits chimique approuvés	ne pas utiliser	les matériaux d'emballage et produits chimiques ne sont pas sur la liste (7)	les matériaux d'emballage / produits chimiques utilisées ne sont pas acceptables (2,3)
3) les vigneaux ou autres équipements a l'extérieur sont bien situés et le poisson est manipulé de manière à prévenir la contamination			
	ne pas utiliser		

1.1 Construction, conception, et alentours d'une usine
Guide d'évaluation – Annexe II

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
les terrains doivent être maintenus propres et exempts de débris et de matières inutiles et entretenus afin de réduire au minimum les endroits où les insectes et animaux nuisibles peuvent s'établir	bacs, palettes, boîtes, etc. placées près des murs extérieurs de l'usine (8) herbe haute autour de l'usine (8)	Généralement non applicable	Généralement non applicable
les aires de chargement, de déchargement ou de manutention du poisson ainsi que les autres aires très fréquentées doivent être recouvertes d'asphalte, de béton ou d'un autre matériau imperméable et munies de drains appropriés	pas de drain bon drainage (8)	pas de drain ce qui occasionne un drainage inadéquat (5) l'eau des aires de chargement, déchargement coule vers l'usine (5) aire de chargement, déchargement non recouvert d'un matériau acceptable (5)	Généralement non applicable

1.2 Planchers

Règlements

Annexe I, Article 3

Les planchers doivent être faits de matériaux lisses, imperméables, non absorbants et non toxiques, inclinés de façon à permettre le drainage et maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

Annexe II, Article 1

Tout établissement doit implanter un programme sanitaire et s'y conformer.

Intention

On ne doit pas laisser les planchers devenir une source potentielle de contamination des produits alimentaires.

Guide de Conformité

Les planchers doivent être bien entretenus.

Les planchers situés dans des aires de travail humides (aires de transformation, de réception ou d'entreposage) doivent être faits de matériaux imperméables à l'eau, non-absorbants, lavables et non toxiques, et on recommande également qu'ils soient antidérapants. Les joints de dilatation posés dans les planchers de béton doivent être scellés. Les planchers situés dans des aires de travail humides doivent être inclinés suffisamment pour drainer le liquide. Une pente de 1 cm/mètre (1/8 pouce/pied linéaire) a été jugée adéquate. Si les planchers sont côtelés ou rainurés pour faciliter la traction, tout sillon de cette nature doit communiquer avec le canal d'évacuation. Durant la transformation, l'eau ou les déchets ne doivent pas s'accumuler ou stagner.

Si les planchers des aires de travail humides ne sont pas suffisamment en pente, on doit démontrer qu'on est capable de les garder propres et salubres.

Dans les aires d'entreposage des ingrédients, des produits chimiques, des matériaux d'emballage ou autres aires connexes, les planchers peuvent être construits en bois à condition d'être gardés propres et salubres. On ne doit pas y laisser s'accumuler et stagner de l'eau et d'autres liquides.

Les planchers doivent être lavés et désinfectés soigneusement aussi souvent que l'exigent les conditions d'exploitation.

Les planchers doivent être lavés et désinfectés à fond aussi souvent que les opérations le nécessitent.

1.2 Plancher

Guide d'évaluation – Annexe I

Aire travail humide (y compris les zones sèches qui sont régulièrement nettoyés et désinfectés tel que parage du poisson/aire d'emballage).

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
lisse, imperméable, non toxique et non absorbant	ne pas utiliser	plancher en bois (5) asphalte ou autre matériel de recouvrement non imperméable (5)	Généralement non applicable
bonne inclinaison	inclinaison inadéquate ne conduisant pas l'eau vers les drains (8)	<i>Généralement non applicable</i> Si le plancher ne s'égoutte pas ou s'égoutte dans la mauvaise direction et peut causer de la contamination croisée, évaluer à la section 1.1	<i>Généralement non applicable</i> Si le plancher ne s'égoutte pas ou s'égoutte dans la mauvaise direction et peut causer de la contamination croisée, évaluer à la section 1.1
maintenu en bon état pour faciliter le nettoyage et la désinfection	ciment - petites fissures (8) petites galettes (petits galets) agrégat visible (8)	ciment grosses fissures, brisé, réparations incorrectement scellées (5) galet ou plaque de ciment, usures sévères (5)	Généralement non applicable
l'eau qui s'accumule ou qui stagne	les planchers ne se drainent pas	<i>Généralement non applicable</i> Si le plancher ne s'égoutte pas ou s'égoutte dans la mauvaise direction et peut causer de la contamination croisée, évaluer à la section 1.1	<i>Généralement non applicable</i> Si le plancher ne s'égoutte pas ou s'égoutte dans la mauvaise direction et peut causer de la contamination croisée, évaluer à la section 1.1

Aire travail sèche (zones qui ne sont pas exposées à l'eau: ingrédients, emballage, entrepôt produits chimiques, etc.)

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
construction adéquate	plancher en asphalte (6)	Généralement non applicable	Généralement non applicable
en bon état.	dommage qui empêche de tenir le plancher propre et en bon ordre (6)	Généralement non applicable	Généralement non applicable

Guide d'évaluation – Annexe II

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
plancher (aires humides et aires sèches) maintenues dans un état propre et salubre	planchers qui sont insalubres, mais sont situés dans des lieux qui n'auront pas d'incidence sur le produit ou sur l'assainissement général du reste de l'installation et qui ne répondent pas aux critères de grave ou critique (6)	planchers qui sont insalubres à un degré tel qu'ils peuvent entraîner la production de produits malsains (5)	planchers qui sont insalubres à un degré tel qu'ils exposent le produit à la contamination, compromettent l'assurance que les aliments sont transformés dans des conditions sanitaires ou représentent une menace pour la santé et la sécurité du consommateur (2,3,4)

1.3 Tuyaux d'évacuation

Règlement

Annexe I, Article 4

1) Les tuyaux d'évacuation doivent être d'un type et de dimensions qui conviennent à l'évacuation des effluents produits en cours de transformation et de l'eau ayant servi aux opérations de transformation et de nettoyage, être recouverts de plaques ou de grilles faits d'un matériau résistant à la corrosion, et être construits de manière à empêcher l'accès aux insectes et animaux nuisibles et le refoulement de gaz d'égouts ou de toute autre substance nocive.

(2) Il doit être disposé des matières provenant des tuyaux d'évacuation conformément aux règlements locaux ou d'une manière jugée acceptable par le président de l'Agence.

Intention

Les tuyaux d'évacuation ne doivent pas devenir une source potentielle de contamination ni laisser entrer les animaux nuisibles dans l'établissement. La localisation, le type et la taille des systèmes d'évacuation sont cruciaux pour la prévention de l'accumulation et des refoulements de l'eau servant à la transformation, qui peuvent causer des conditions insalubres.

Guide de conformité

Les tuyaux d'évacuation doivent être suffisamment gros pour évacuer, sans danger de débordement ou de refoulement, tout effluent attribuable au processus ainsi que l'eau ayant servi aux opérations de transformation et de nettoyage. Ceux qui sont branchés sur une canalisation d'égout doivent être munis d'un clapet anti-retour et ceux qui sont raccordés directement à un égout doivent être équipés de siphons. Les drains de sol doivent être munis de couvercles amovibles et faits de métal ou d'un autre matériau acceptable (les couvercles ne sont pas indispensables quand les tuyaux d'évacuation sont situés sous l'équipement de transformation). Les canalisations à ciel ouvert, qui traversent les murs extérieurs ou les planchers, doivent être conçues de manière à empêcher la pénétration des insectes et animaux nuisibles dans l'aire de transformation.

Les chambres froides (c-à-d les locaux utilisés pour refroidir et entreposer du poisson non congelé) doivent aussi avoir un bon drainage.

Les tuyaux d'évacuation des aires de transformation et aires connexes doivent être conçus et installés de manière qu'ils évacuent les effluents à l'extérieur de l'aire de transformation. Ils doivent être bien entretenus, nettoyés et désinfectés aussi souvent que l'exigent les conditions d'exploitation.

A moins que les systèmes d'évacuation fassent partie intégrante d'une opération de transformation (p. ex. systèmes conçus pour évacuer les déchets pendant l'opération), tous les bassins de retenue, les collecteurs et autres moyens de séparer la matière organique des effluents des usines doivent être situés à l'extérieur de l'aire de transformation.

1.3 Tuyaux d'évacuation

Guide d'évaluation – Annexe I

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
Capacité suffisante/ matériel non corrosif	couverture de drains rouillés (8)	capacité insuffisante ou drain obstrué engendrant des l'accumulation d'eau sur le plancher (7)	débordant dans l'usine (3,4) si le plancher qui ne s'égoutte pas peut causer des problèmes de contamination croisée, évaluez dans la section 1.1 (3,4)
correctement recouvert et munie d'une trappe	les drains ne sont pas couverts lorsque requis (8)	drain relié à la conduite d'égout n'est pas muni d'une trappe ou autrement permet un retour d'odeurs (7)	Généralement non applicable
à l'épreuve des insectes et des animaux nuisibles	ne pas utiliser	drains ne sont pas munis de couvercles biens ajustés, rabat ou dispositif pour empêcher l'entrée des rongeurs et des insectes (7) dispositifs pour empêcher l'entrée des rongeurs et des insectes ne sont pas en place lorsque cela est nécessaire (7)	Généralement non applicable
muni de valve anti- retour lorsque requis	ne pas utiliser	le drain relié à la conduite d'égout n'est pas muni de clapet anti- retour lorsque requis (7)	refoulement d'égout (3,4)
les chambres froides doivent avoir un bon drainage	pas de drainage dans les chambres réfrigérées contenant du produit protégé / emballé (8)	pas de drainage dans les chambres froides contenant du produit exposé (7)	<i>Généralement non applicable</i> si le plancher qui ne s'égoutte pas peut causer des problèmes de contamination croisée, évaluez dans la section 1.1 (3,4)
le drainage se fait d'une manière approuvée	ne pas utiliser	les effluents de transformation sont disposés d'une manière qu'ils attirent les insectes et animaux nuisibles vers l'usine (7) les effluents qui sont disposés d'une manière qui pourrait avoir un impact sur l'assainissement complet de l'établissement (5)	les eaux usées ne sont pas éliminées d'une manière approuvée (4)

1.4 Murs

Règlement

Annexe I, Article 5

Les revêtements muraux doivent être faits de matériaux lisses, non absorbants, durables, non toxiques et lavables à fond, être de couleur claire et être construits de manière que tous les joints soient scellés et que les joints entre le plancher et les murs soient voûtés ou arrondis, et être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

Intention

Il faut construire et entretenir les murs de telle sorte qu'ils ne deviennent pas des sources potentielles de contamination des produits alimentaires ou que l'humidité ne puisse y pénétrer. Des couleurs claires comme le blanc, le blanc cassé ou des pastels pâles permettent d'évaluer si les murs sont propres et augmentent généralement l'intensité de l'éclairage dans l'installation.

Guide de conformité

Les murs des aires de travail humides (aires de transformation, de réception et d'entreposage) doivent être non absorbants, lisses et lavables. Le béton est un matériau acceptable si sa surface a été arasée de manière à la rendre lisse et lavable (c-à-d. lissée à la truelle). Le béton coulé et des blocs de béton coulé ne sont généralement pas considérés comme étant suffisamment lisses et doivent être revêtus d'un matériau acceptable qui peut être aisément lavé. Le béton à nu est acceptable dans les locaux où se trouvent les bassins pour poissons vivants.

Quand on utilise du contreplaqué ou d'autres matériaux de bardage pour la construction de murs, tous les joints et raccords doivent être lisses et étanches. L'utilisation de panneaux de placoplâtre peints, de copeaux agglomérés ou de contreplaqué marin n'est pas autorisée dans les aires de travail humides. Les salles frigorifiques et les congélateurs à air pulsé doivent répondre à ces exigences ; pour les établissements nouvellement agréés, les chambres froides doivent également satisfaire à ces exigences.

Les matériaux de construction utilisés pour la construction, la rénovation et la maintenance devraient être choisis en se basant sur les caractères physiques et chimiques appropriés des matériaux par rapport à leur utilisation prévue dans un établissement de transformation des aliments. Là où la pertinence des matériaux de construction est en question, la *Liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage et produits chimiques non alimentaires acceptés* (aussi appelée la liste de référence) devra être consultée.

Outre les matériaux approuvés pour les aires de travail humides, on peut utiliser du placoplâtre et du fibragglo pour les murs des aires de travail sèches.

Une voussure est souhaitable mais non exigée, pour des usines enregistrées existantes avec des murs qui ont des joints mur/plancher facilement nettoyables et qui sont scellés de façon efficace et durable pour prévenir l'accumulation d'eau et de poisson. Pour les nouvelles constructions, les murs devraient être supportés sur un muret de béton à partir du plancher où la jonction entre le muret et le mur ne permet pas à l'eau de pénétrer. Il devrait avoir une voussure lorsque possible et la pente du plancher devrait permettre le drainage.

Les cloisons qui forment le périmètre d'une pièce sont considérées comme des murs aux fins des présentes exigences.

Les murs doivent être lavés et désinfectés aussi souvent que l'exigent les conditions d'exploitation.

1.4 Murs

Guide d'évaluation – Annexe I

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
couleur claire	pas de couleur claire (9)	Généralement non applicable	Généralement non applicable
construit de matériel approuvé	ne pas utiliser	bois non-peint (5) panneau de particule aggloméré liège (aires humide) (5) blocs de ciments non-peints (5) briques (5)	mur non fini avec isolation de fibre de verre exposé dans l'aire de production ou dans une aire où il y a du poisson ou des matériaux d'emballage non protégé (3)
lavable	surface non lisse (8) crevassé, rainuré (8) bâche utilisée comme mur permanent (8)	bois peint très rugueux (5) surfaces très rugueuses, crevassée/rainurée (5) surfaces inégales (p. ex. stucco)(5) ciment à nu qui n'a pas de finition unie (5) bois non peint (8) bâche en mauvaise condition utilisée comme mur permanent (8)	Généralement non applicable
joints scellés, jonction mur/plancher scellée	joints des murs pas scellés (8) joint mur/plancher pas scellé (8)	l'ouverture des tuyaux de service menant à l'extérieur n'est pas scellée (c-à-d ouvert de l'extérieur) (7) jonction mur / plancher pas scellée et occasionne une accumulation de débris de poisson et / ou d'eau évalués à l'annexe 2 (ci-dessous)	Généralement non applicable
maintenu en bon état pour faciliter le nettoyage et la désinfection	peinture écaillée, moisissure ou rouille dans un endroit où elle ne pose pas de risque pour le produit ou l'emballage (6) espace entre les joints dans une aire sèche (6) dommage au mur qui empêche le nettoyage (6) écrous rouillés sur les panneaux de mur (6)	peinture écaillée, moisissure ou rouille à un degré élevé et dans un endroit où elle risque de tomber sur le poisson ou dans l'emballage (non PAM) (7) espace entre les joints qui permettraient l'entrée d'eau dans le mur dans les aires humides (5) dommages significatifs au mur qui nuiraient au nettoyage (5)	peinture écaillée, moisissure ou rouille à un degré élevé et dans un endroit où elle risque de tomber sur le produit ou dans l'emballage (PAM) (2,3) peinture écaillée, moisissure ou rouille qui tombe dans le produit ou dans l'emballage

1.4 Murs
Guide d'évaluation – Annexe II

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
Maintenu dans un état salubre et sanitaire	murs qui sont insalubres, mais sont situés dans des lieux qui n'auront pas d'incidence sur le produit ou sur l'assainissement général du reste de l'installation et qui ne répondent pas aux critères de grave ou critique (6)	murs qui sont insalubres à un degré tel qu'ils peuvent entraîner la production de produits malsains (5) bâche sale utilisée comme mur permanent (sang séché, protéine, écailles, déchet, saleté, etc.)	murs qui sont insalubres à un degré tel qu'ils exposent le produit à la contamination, compromettent l'assurance que les aliments sont transformés dans des conditions sanitaires ou représentent une menace pour la santé et la sécurité du consommateur (2,3,4)

1.5 Plafonds et Installations Surélevées

Règlements

Annexe I Article 6

Les plafonds doivent être faits de matériaux lisses, non absorbants, durables, non toxiques et lavables, être de couleur claire, être d'une hauteur jugée acceptable par le président de l'Agence et être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

Annexe I Article 7

La conception, la construction, la pose et la finition des installations surélevées telles que les appareils de chauffage, les conduites d'alimentation en eau, la tuyauterie, l'éclairage et les systèmes de sonorisation publique et de radiodiffusion doivent être telles qu'elles empêchent l'accumulation de saleté et réduisent la condensation, la formation de moisissures et la chute de particules étrangères dans le poisson en cours de transformation. En outre, si leur fonction n'est pas évidente, les installations doivent être étiquetées de manière que l'inspecteur puisse facilement déterminer à quoi elles servent.

Annexe II Article 1

Tout établissement doit implanter un programme sanitaire et s'y conformer.

Intention

Les plafonds et les installations surélevées ne doivent pas devenir des sources de débris, de poussière, de condensation ou de moisissures qui, en tombant, peuvent contaminer les surfaces de travail ou les produits alimentaires. Des plafonds de couleur claire permettent d'en évaluer la propreté et augmentent l'intensité de l'éclairage dans l'installation.

Guide de conformité

Les plafonds des aires de transformation, de réception et d'entreposage doivent être construits de matériaux durables, lisses, imperméables et de couleur claire et doivent être bien entretenus. Ils peuvent être construits en bois s'ils sont enduits d'un matériau acceptable qui empêchera l'humidité de s'infiltrer dans le bois. Toutes les surfaces doivent être construites de façon à faciliter le nettoyage et la désinfection, et les joints doivent être scellés pour prévenir l'infiltration d'humidité. Les plafonds suspendus sont autorisés à condition qu'on puisse en maintenir la propreté et la salubrité.

Les plafonds doivent être suffisamment élevés pour que l'équipement puisse fonctionner dans des conditions hygiéniques à cet endroit. À titre de ligne directrice, un minimum de 2,7 mètres (9 pieds) est suffisant.

Les installations surélevées doivent être conçues, construites, installées et finies de telle sorte qu'elles ne soient :

- a. pas situées directement au-dessus de l'endroit où s'effectuent les opérations de transformation du poisson (à l'exception des luminaires ou d'autres installations exigées plus particulièrement en raison de la nature de l'opération de transformation);
- b. appliquées directement au plafond ou sur les surfaces supérieures;
- c. encastrées, là où c'est faisable. Autrement, elles doivent être facilement accessibles et posséder une finition qui permette de les laver convenablement. Dans le cas des établissements nouvellement agréés, tous les appareils de chauffage, les conduites d'alimentation en eau, la tuyauterie, l'éclairage et les systèmes de sonorisation publique et de radiodiffusion et autres installations et tuyauterie surélevées ne doivent pas être placés au-dessus, sauf si les activités de transformation l'exigent. Cela demande un montage encastré pour les installations comme les luminaires et les appareils de ventilation, et que les canalisations et câbles soient passés à l'intérieur du plafond au-dessus des endroits où les opérations de transformation se déroulent et ne soient apparents uniquement lorsque les opérations de transformation l'exigent.

d. étiquetées, au besoin, afin de permettre à un inspecteur de les identifier facilement.

Les canalisations d'alimentation de l'équipement de transformation (p. ex., alimentation en eau, en électricité, en vapeur) doivent être raccordées à l'équipement de la façon la plus directe possible. Si on utilise des convoyeurs aériens, il faut prendre des précautions pour éviter l'égouttement ou les fuites de lubrifiants ou de liquides hydrauliques sur les surfaces de production ou les produits alimentaires.

Les plafonds et les installations surélevées doivent être bien entretenus, nettoyés et désinfectés aussi souvent que le nécessitent les conditions d'exploitation.

1.5 Plafonds et Installations Surélevées

Guide d'évaluation – Annexe I

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
construit de matériau approuvé	présence d'isolant rigide en mousse exposé dans les chambres réfrigérées ou seulement du produit emballé/ protégé est entreposé (8)	bois non-peint (5) matériau poreux (liège etc.) (5) présence d'isolant rigide en mousse exposé dans les chambres réfrigéré où du poisson non-protégé est entreposé (7)	plafond non fini avec isolation de fibre de verre exposé dans les aires de transformation ou des aires ou le poisson ou des matériaux d'emballage sont non protégés (3)
couleur claire	pas de couleur claire (9)	Généralement non applicable	Généralement non applicable
lavable	surface rugueuse (8) crevassé/rainuré (8) ruban de tout type pour sécuriser les tuyaux ou les câbles (8)	bois peint très rugueux (5) surfaces très rugueuse, craquelées ou rainurées (5) surface inégales (p. ex. stucco) (5) bois non peint (8)	Généralement non applicable
hauteur acceptable	hauteur insuffisante pour les opérations (9)	Généralement non applicable	Généralement non applicable
entretenu pour faciliter le nettoyage et la désinfection	peinture écaillée, moisissure ou rouille à un degré et dans un endroit où elle ne pose pas de risque pour le produit ou l'emballage (6) dommage au plafond qui empêche le nettoyage (6) les installations surélevées ne sont pas recouvertes, isolées ou d'une façon protégées pour que les surfaces soient de couleur claire, lisses et facilement nettoyables	peinture écaillée, moisissure ou rouille à un degré élevé et dans un endroit où elle risque de tomber sur le poisson ou dans l'emballage (non PAM) (7) espace entre les joints qui permet à l'eau de pénétrer dans le plafond dans les aires humides (5) dommages significatifs au plafond qui empêche le nettoyage (5)	peinture écaillée, moisissure ou rouille à un degré élevé et dans un endroit où elle risque de tomber sur le produit ou dans l'emballage (PAM) (2,3) peinture écaillée, moisissure ou rouille qui est tombée sur le produit ou dans l'emballage
les installations surélevées doivent être conçues, construites, installées et finies pour prévenir l'accumulation de poussière, réduire la condensation, la moisissure et la chute de matériels sur le poisson. étiqueté au besoin	permettent l'accumulation de condensation, et de moisissures dans des endroits où le produit ou l'emballage peut être exposés et ne peuvent être nettoyés facilement (8) pas étiqueté lorsque requis (9) le condensat de l'unité de refroidissement pas directement relié à un drain (6)	condensant de l'unité de refroidissement tombant sur ou éclaboussante le produit (non PAM) (7) installations surélevées qui ne sont pas propres sont évaluées ci-dessous à (l'annexe II)	liquide hydraulique, lubrifiant tombant sur le produit (3) chute de matériel toxique sur le poisson des installations surélevées (ventilateur de plafond, chauffage radiant, tuyaux etc.) (3) condensant de l'unité de refroidissement tombant sur le poisson ou l'éclaboussant (PAM) (2,3)

1.5 Plafonds et Installations Surélevées
Guide d'évaluation – Annexe II

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
entretenu dans un état propre et sanitaire	plafonds qui sont insalubres, mais sont situés dans des lieux qui n'auront pas d'incidence sur le produit ou sur l'assainissement général du reste de l'installation et qui ne répondent pas aux critères de grave ou critique (6)	plafonds qui sont insalubres à un degré tel qu'ils peuvent entraîner la production de produits malsains (5) les installations surélevées dans les aires de transformation qui sont sales et poussiéreuses	plafonds qui sont insalubres à un degré tel qu'ils exposent le produit à la contamination, compromettent l'assurance que les aliments sont transformés dans des conditions sanitaires ou représentent une menace pour la santé et la sécurité du consommateur (2,3,4)

1.6 Portes/Fenêtres et Ventilation

Règlements

Annexe I Article 8

Les fenêtres pouvant s'ouvrir et toute autre ouverture semblable qui donne directement sur l'extérieur de l'établissement doivent être construites de façon à empêcher l'accumulation de saleté et être munies d'un grillage, ou d'un dispositif semblable, résistant à la corrosion qui protège contre les insectes et les animaux.

Annexe I Article 17

Les systèmes de ventilation naturelle et mécanique doivent fournir de l'air pur, limiter la condensation et maintenir des conditions exemptes de fumée, de vapeur et de mauvaises odeurs et toutes les ouvertures servant à la ventilation des aires de transformation et des aires connexes qui donnent directement sur l'extérieur de l'établissement doivent être munies d'un grillage, ou d'un dispositif semblable, résistant à la corrosion qui protège contre les insectes et les animaux.

Annexe I Article 9

1. Les portes donnant accès aux aires de transformation et aux aires connexes doivent être faites de matériaux lisses, non absorbants, non toxiques et lavables, être bien ajustées et installées et être maintenues en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.
2. Les portes des établissements construits après l'entrée en vigueur de la présente annexe doivent :
3.
 - a. être situées de manière que personne ne puisse pénétrer directement de l'extérieur dans une aire de transformation, sauf une aire d'entreposage; et
 - b. s'il s'agit de sorties de secours des aires de transformation, porter bien en évidence la mention (Sortie de secours seulement », ou une mention semblable, et être pourvues de mécanismes d'ouverture de secours, de barres de panique ou de dispositifs semblables de manière que personne ne puisse pénétrer directement de l'extérieur dans l'établissement.

Annexe II Article 1

Tout établissement doit implanter un programme sanitaire et s'y conformer.

Annexe II Article 8

Les portes d'entrée et de sortie des établissements ne doivent être ouvertes que pour permettre la circulation du personnel, du poisson, de l'équipement et d'autres matières, à moins que des rideaux d'air ou d'autres dispositifs prévus au programme de gestion de la qualité de l'établissement ne fonctionnent pour empêcher les insectes et animaux nuisibles d'entrer.

Intention

Les portes et fenêtres ne doivent pas devenir des sources potentielles de contamination ou des portes d'entrée pour les animaux nuisibles. Une ventilation adéquate est indispensable pour prévenir l'accumulation d'odeurs, d'humidité et de condensation dans un établissement de transformation. Il faut limiter la condensation afin de prévenir la contamination des murs, de l'équipement et des produits à partir des plafonds et des installations surélevées.

Guide de Conformité

Les cadres de fenêtres doivent être construites avec des matériaux durables, lisses, étanches et de couleur claire. Les cadres de fenêtres peuvent être faits en bois à condition d'être enduits d'un matériau acceptable qui empêche l'humidité de pénétrer le bois. Les cadres de fenêtres doivent être scellés aux murs adjacents.

Les fenêtres qui s'ouvrent doivent être grillagées et les appuis de fenêtre intérieurs doivent être inclinés vers le bas ou biseautés afin de faciliter le nettoyage et prévenir l'accumulation de corps étrangers.

Les systèmes de ventilation, avec portes extérieures fermées, doivent traiter et changer suffisamment l'air pour prévenir la concentration de fumée, d'odeurs indésirables, de chaleur et d'humidité excessives et empêcher la condensation

Les prises d'air doivent être situées à des endroits qui ne sont pas propices à l'entrée d'air contaminé et fonctionner de manière à empêcher la contamination par la poussière en suspension dans l'air, les bactéries ou d'autres contaminants. Les fenêtres doivent être bien entretenus, nettoyés et désinfectés aussi souvent que le nécessitent les conditions d'opération.

Les cadres des portes des aires de transformation, de réception et d'entreposage doivent être construites avec des matériaux durables, lisses, étanches et de couleur claire. Les cadres des portes peuvent être faits en bois à condition d'être enduits d'un matériau acceptable qui empêche l'humidité de pénétrer le bois. Les cadres des portes doivent être scellés aux murs adjacents et doivent s'ajuster étroitement aux cadres de porte lorsqu'elles sont fermées.

Les établissements construits après avril 1999 ne doivent pas être munis de portes donnant directement accès de l'extérieur aux aires de transformation (sauf les chambres d'entreposage), à l'exception des sorties d'urgence. Pour accéder aux aires de transformation, on doit traverser des chambres d'entreposage ou des antichambres.

Les portes doivent être gardées en bon état, nettoyées et désinfectées aussi souvent que l'exigent les conditions d'exploitation.

Les portes extérieures doivent être fermées lorsqu'elles ne sont pas utilisées (à moins qu'un rideau d'air ou autre dispositif empêchant l'entrée des animaux nuisibles-soit installé), et ne peuvent pas servir de moyen d'aération de l'établissement de transformation. Si les rideaux d'air ou autre dispositif sont utilisés, ils doivent être efficaces contre l'entrée d'insectes nuisibles. Les portes qui ne sont pas tenues d'être ouvertes pour le mouvement continu des gens et du matériel doivent être fermées s'ils ont ces dispositifs ou non.

1.6 Portes, Fenêtres et Ventilation

Guide d'évaluation – Annexe I

Ventilation

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
ventilation adéquate	ventilation inadéquate (8) pas de ventilation adéquate pour enlever la fumée, vapeur ou présence d'odeur (9)	Généralement non applicable	Généralement non applicable
prévient la condensation	présence de condensation à un endroit et à un tel point qu'elle pourrait tomber sur du produit emballé ou du poisson pour transformation ultérieure (8)	condensation à un tel point et à un endroit qu'elle peut tomber sur le poisson (pas PAM) ou sur l'emballage (5)	condensation à un tel point et à un endroit qu'elle peut tomber sur le poisson PAM ou sur l'emballage (2)
conçue de façon à prévenir l'entrée de la vermine (p. ex. moustiquaires)	ne pas utiliser	pas de moustiquaire ou volet (5) trou / bris qui permettent l'entrée de la vermine (5)	Généralement non applicable

Fenêtres/ouverture sur l'extérieur

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
construites de façon à prévenir l'accumulation de saleté	le cadre des fenêtres n'est pas biseauté ou conçu de façon à prévenir l'accumulation de saleté (8)	Généralement non applicable	Généralement non applicable
construites de façon à prévenir l'entrée de la vermine (p. ex. moustiquaires)	ne pas utiliser	pas de moustiquaire, volet (5) trou ou bris qui permettent l'entrée de la vermine (5)	Généralement non applicable

1.6 Portes, Fenêtres et Ventilation

Guide d'évaluation – Annexe I (suite)

Portes (incluant les rideaux de plastique)

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
construites d'un matériaux approuvé	ne pas utiliser	rideau de plastique sur porte extérieure (si pas de porte) (5) matériaux non approuvé (5)	Généralement non applicable
lavables	surface rugueuse (8) crevassée et rainure (8)	bois non peint (5) surface très rugueuse (5) très crevassée et rainurée (5)	Généralement non applicable
correctement installées et biens ajustées	portes intérieures mal ajustées (9)	les portes extérieures permettent l'entrée de rongeurs et/ou d'insectes (7) pas de porte (extérieur) dans le cadre (7)	Généralement non applicable
gardées en bon état pour faciliter le nettoyage et la désinfection	peinture écaillée, moisissure ou rouille dans un endroit où elle ne pose pas de risque pour le produit ou l'emballage (6) dommage à la porte qui nuit au nettoyage (6)	peinture écaillée, moisissure ou rouille à un degré élevé et dans un endroit où elle risque de tomber sur le poisson ou dans l'emballage (non PAM) (7) dommages significatifs à la porte qui empêche le nettoyage (5)	peinture écaillée, moisissure ou rouille à un degré élevé et dans un endroit où elle risque de tomber sur le produit ou dans l'emballage (PAM) (2,3) peinture écaillée, moisissure, ou rouille qui est tombée dans le produit ou l'emballage
*les portes sont situées de façon que personne peut entrer directement dans un aire de transformation de l'extérieur	les portes extérieurs permettent l'entrée dans l'aire de transformation (8)	les portes extérieures permettent l'entrée directe dans une zone sanitaire (7)	Généralement non applicable
*les sorties de secours sont clairement identifiées comme telles. Elles ne peuvent s'ouvrir de l'extérieur	sortie de secours non identifiées (9) sortie de secours de l'aire de transformation peuvent être ouverte de l'extérieur (8)	sortie de la zone sanitaire à l'extérieur peut être ouverte de l'extérieur (7)	Généralement non applicable

* pour nouvelle construction seulement

1.6 Portes, Fenêtres et Ventilation

Guide d'évaluation – Annexe II

Fenêtres/ouverture sur l'extérieur

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
fenêtres gardées propres et en condition salubre	fenêtres qui sont insalubres, mais sont situés dans des lieux qui n'auront pas d'incidence sur le produit ou sur l'assainissement général du reste de l'installation et qui ne répondent pas aux critères de grave ou critique (6)	fenêtres qui sont insalubres à un degré tel qu'ils peuvent entraîner la production de produits malsains (5)	fenêtres qui sont insalubres à un degré tel qu'ils exposent le produit à la contamination, compromettent l'assurance que les aliments sont transformés dans des conditions sanitaires ou représentent une menace pour la santé et la sécurité du consommateur (2,3,4)

Portes (incluant les rideaux de plastique)

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
les portes sont maintenues dans un état de propre et sanitaire	portes qui sont insalubres, mais sont situés dans des lieux qui n'auront pas d'incidence sur le produit ou sur l'assainissement général du reste de l'installation et qui ne répondent pas aux critères de grave ou critique (6)	portes qui sont insalubres à un degré tel qu'ils peuvent entraîner la production de produits malsains (5) rideaux portières en lanières de plastique sales	portes qui sont insalubres à un degré tel qu'ils exposent le produit à la contamination, compromettent l'assurance que les aliments sont transformés dans des conditions sanitaires ou représentent une menace pour la santé et la sécurité du consommateur (2,3,4)
les portes sont gardées fermées sauf pour permettre l'entrée ou la sortie du personnel, du poisson, ou de matériel	les portes sont gardées ouvertes lorsque pas utilisées et il y a risque de contamination pour le produit, les ingrédients et l'emballage par la vermine (à moins de rideaux d'air ou autre dispositif) (8)	les portes extérieur sont gardées ouvertes lorsque pas utilisées (à moins de rideaux d'air ou autre dispositif) (5)	Généralement non applicable

1.7 Éclairage

Règlement

Annexe I, Article 16

L'éclairage naturel ou artificiel doit être d'une intensité suffisante pour assurer le bon déroulement de l'opération de transformation et les luminaires doivent être munis de protège-lampes et être installés de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

Intention

Un éclairage suffisant augmente la capacité de déceler les imperfections, favorise une meilleure surveillance de l'assainissement et réduit les risques d'accident. Les luminaires doivent être munis de protège-lampes pour empêcher leur bris et être conçus de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités pour empêcher la contamination des produits et des surfaces de travail.

Guide de conformité

Une intensité d'éclairage d'au moins 215 lux (20 pieds-bougies) ou plus, mesurée par un luxmètre standard est nécessaire dans toutes les aires de transformation afin de faciliter le nettoyage. Les surfaces où s'effectuent la transformation et l'emballage exigent un éclairage plus vif; on recommande une intensité de 538 lux (50 pieds-bougies) ou davantage. Un éclairage plus puissant, soit égal ou supérieur à 1 075 lux (100 pieds-bougies) est recommandé pour des endroits comme les postes d'inspection. D'autres aires de l'établissement, comme les locaux d'entreposage de matériaux d'emballage et de produits chimiques et les entrepôts, doivent être suffisamment éclairées pour qu'on puisse lire les étiquettes et y travailler sans difficulté.

Les ampoules et appareils d'éclairage, qu'ils soient situés à n'importe quelle hauteur au-dessus de toute aire de transformation et aires connexes où des aliments, des ingrédients ou du matériel d'emballage sont à découvert doivent être bien protégés ou recouverts d'un matériau incassable pour empêcher la contamination en cas de bris. Les globes de verre ou les grillages métalliques n'offrent pas une protection adéquate. Les appareils d'éclairage d'urgence peuvent être exemptés de cette exigence s'ils se trouvent à un endroit où ils ne posent pas de risque de contamination en cas de bris.

Les appareils d'éclairage doivent pouvoir être nettoyés et désinfectés et l'être souvent pour empêcher l'accumulation de débris et de poussière.

1.7 Éclairage
Guide d'évaluation – Annexe I

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
éclairage adéquat	éclairage insuffisant pour faciliter le nettoyage (8)	Généralement non applicable	Généralement non applicable
installé pour faciliter le nettoyage et la désinfection	pas installé pour faciliter le nettoyage et la désinfection (8)	lumières visiblement sales ou il y a des matières sur les lumières qui pourraient tomber dans le produit (5) (Évaluez à l'annexe II, à la 1.5)	chute de matériel dans le poisson qui provient des installations surélevées. (Évaluez à la section 1.5)
lumière protégée	protecteur craqué/fissuré (dans salle de transformation) (8,9) protecteur incorrectement installé (dans salle de transformation) (8,9)	lumière non protégée dans les (aires connexes) (n'incluant pas la cafétéria, les toilettes, salle d'entretien, chaufferie, etc.) où le produit, le matériel d'emballage, ou les ingrédients ne peuvent pas être directement exposés au risque (un protecteur néon brisé ou manquant est une lumière non protégée) (7)	lumière non protégée dans la salle de production (2,3) lumière non protégée dans une aire connexe (incluant pas la cafétéria, les toilettes, salle d'entretien, chaufferie, etc.) qui n'a pas été évaluée comme grave (une lumière brisée ou manquante sans protection) (2,3)

1.8 Installation de Réfrigération / de Congélation

Règlement

Annexe I, Article 18

1. Les installations de réfrigération doivent être fabriquées selon de bonnes pratiques d'ingénierie et l'équipement de congélation doit :
 - a. soit congeler par contact des blocs de filets de poisson non emballés d'une épaisseur de 25 mm à une température de -18°C , en deux heures ou moins;
 - b. soit congeler le poisson par air soufflé, à une vitesse qui empêche la détérioration du poisson, jusqu'à ce que la partie la plus épaisse du poisson ait une température de -18°C .
2. Les installations de réfrigération doivent être utilisées de telle sorte que l'accumulation de givre soit réduite au minimum.
3. Les salles frigorifiques doivent être munies de dispositifs automatiques d'enregistrement de la température capables de relever la température au moins une fois toutes les 24 heures.
4. Les installations de réfrigération qui ne sont pas munies de dispositifs automatiques d'enregistrement de la température doivent être pourvues de thermomètres exacts et la température doit y être relevée et consignée au moins une fois toutes les 24 heures.
5. L'exploitant d'un établissement agréé doit conserver durant trois ans un relevé de chaque température enregistrée dans l'établissement.

Annexe II, Section 16

- (2) La température du poisson se trouvant dans les salles frigorifiques doit être de -18°C ou plus froid.
- (3) La température du poisson se trouvant dans les chambres froides doit être de 4°C to -1°C .

Intention

Les installations maintenant la température durant la congélation, l'entreposage et la réfrigération doivent être capables de conserver des températures appropriées. On doit enregistrer la température dans toutes les installations de réfrigération pour garantir que les températures minimales sont respectées.

Guide de Conformité

Les installations de réfrigération pour le poisson et les produits du poisson doivent avoir la capacité de conserver des températures adéquates. Elles comprennent les congélateurs (installations et équipement utilisés pour la congélation du poisson), les salles frigorifiques (utilisées pour entreposer du poisson congelé) et les chambres froides «utilisées pour refroidir et entreposer du poisson non congelé».

Les congélateurs doivent être en mesure d'abaisser la température des produits du poisson à -18°C (0°F) ou moins, afin de réduire le plus possible la détérioration du produit que l'on congèle.

Les congélateurs à air pulsé doivent être caractérisés par une capacité de réfrigération, une vitesse de l'air et une circulation d'air adéquate sur le produit à congeler pour réduire le plus possible les effets négatifs sur le produit. L'expérience a montré que des températures de l'évaporateur de -30°C (-22°F) ou moins et des vitesses de l'air de 2 m/sec ou plus sont suffisantes pour obtenir des taux de congélation adéquates.

Les salles frigorifiques doivent conserver une température de -18°C (0°F) ou moins. Pour maintenir un haut niveau de qualité du poisson, il est fortement recommandé de le conserver à une température de -26°C (-15°F). Les salles frigorifiques doivent être munies de dispositifs enregistreurs de la température qui peuvent enregistrer automatiquement la température au moins une fois par jour; ils doivent être suffisamment précis pour confirmer que la température exigée est atteinte. Un enregistrement manuel de la température ne suffit pas dans le cas des salles frigorifiques.

Les chambres froides et autres installations ou équipements servant à la réfrigération des produits du poisson frais ou non congelés, des crustacés cuits ou réfrigérés et de tous les produits de coquillages doivent maintenir une température se situant entre -1 et 4°C (entre 30 et 39°F). Il faut laisser une marge de tolérance étant donné que la température peut être légèrement supérieure à cette fourchette à cause des conditions d'exploitation.

Certains procédés, par exemple la conservation préliminaire à la dépuraison ou le refroidissement postérieur à la cuisson, peuvent nécessiter des fourchettes de températures de refroidissement différentes; on n'est pas tenu de respecter les exigences visant les chambres froides dans les aires d'entreposage associées à ces procédés.

La température des chambres froides doit être enregistrée tous les jours (même les jours où l'établissement est fermé). Toutefois, l'enregistrement peut être effectué au moyen de dispositifs enregistreurs automatiques, ou il peut être fait à la main au moyen d'un thermomètre précis.

Les enregistrements de la température doivent être conservés pendant au moins trois ans.

Les installations de réfrigération doivent être bien entretenues, nettoyées et désinfectées au besoin

1.8 Installation de Réfrigération/de Congélation Guide d'évaluation – Annexe I

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
équipement de congélation adéquat « congélation par contact 25mm -18°C en 2 h»		Généralement non applicable	Généralement non applicable
congélateur par air soufflé à -18°C à taux qui prévient la détérioration du poisson		Généralement non applicable	Généralement non applicable
les installations de réfrigération opèrent d'une façon qui empêchent la formation de givre	formation de givre (9)	Généralement non applicable	Généralement non applicable
les salles frigorifiques sont munies de thermomètre enregistreur	pas de thermomètre enregistreur (9)	Généralement non applicable	Généralement non applicable
les installations de réfrigération sont munis de thermomètre enregistreur ou la température est consignée manuellement une fois chaque 24 heures		Généralement non applicable	Généralement non applicable
les registres de température sont conservés pour une période de trois (3) ans.	pas de registre (9) les registres non conservés pour trois ans (9)	Généralement non applicable	Généralement non applicable

Guide d'évaluation – Annexe II

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
les salles frigorifiques gardent le poisson à au plus -18°C	température du poisson en haut de -18°C (9)	Généralement non applicable	Généralement non applicable
les chambres froides maintiennent le poisson de 4°C à -1°C	ne pas utiliser	la chambre froide ne peut garder le poisson plus bas que 4°C (7)	Généralement non applicable

2.1 Équipement

Règlements

Annexe I, Article 10

(1) L'équipement servant à la transformation du poisson et celui servant au transport et à la manutention de la glace, y compris les surfaces, le bâti et les pieds, doivent être faits de matériaux lisses, résistants à la corrosion, non absorbants et non toxiques, être lavables et être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

(2) Malgré le paragraphe (1), le bâti et les pieds des vigneaux et des bacs d'entreposage des calmars séchés peuvent être faits de bois si toutes les surfaces qui sont en contact avec le poisson satisfont aux exigences prévues à ce paragraphe.

(3) Malgré le paragraphe (1), les cannes servant au séchage du bouffi peuvent être faites de bois si elles sont propres et en bon état.

(4) Malgré le paragraphe (1), les boîtes, les chariots et les bacs utilisés pour garder le poisson frais entier ou habillé en attendant sa transformation ultérieure peuvent être faits de bois plané ou de contre-plaqué imperméable à l'eau, pourvu qu'ils soient recouverts à l'extérieur et à l'intérieur d'un matériau approuvé par le président de l'Agence.

(5) Malgré le paragraphe (1), les vis sans fin qui sont en contact avec la glace peuvent être faites de métal galvanisé.

Annexe I, Article 11

Les supports des chambres froides et des salles frigorifiques sur lesquels les palettes de poisson sont posées doivent être faits de métal ou d'un autre matériau jugé acceptable par le président de l'Agence et être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

Annexe I, Article 21

Les installations et l'équipement doivent être maintenus en bon état de manière que le risque de contamination du poisson soit réduit au minimum et que le nettoyage et la désinfection en soient facilités. Ils doivent en outre être placés de telle sorte que le nettoyage des aires voisines soit facilité.

Annexe II, Article 1

Tout établissement doit implanter un programme sanitaire et s'y conformer.

Annexe II, Article 11

(2) Il est interdit d'entreposer dans une aire de transformation du matériel ou de l'équipement qui y sont inutiles.

Annexe II, Article 14

Les chariots élévateurs et autres dispositifs utilisés pour le transport du poisson et des matières dans un établissement doivent être propres et maintenus en bon état.

Intention

L'équipement doit être construit et entretenu de manière à ne pas devenir une source potentielle de contamination des produits alimentaires. L'équipement doit être fait de matériaux non corrosifs et non poreux pour qu'on puisse le laver et le désinfecter. Étant donné qu'il peut contenir des microorganismes, le bois ne doit pas entrer en contact avec les produits alimentaires (sauf les exceptions précisées).

Guide de Conformité

L'équipement sur lequel est transformé le poisson ou qui entre en contact avec la glace ou les produits alimentaires doit être fait de métal inoxydable ou d'autres matériaux approuvés. Cette mesure

s'applique aux pièces d'équipement comme les tables, les ustensiles et les sacs de manutention, les bacs et les paniers servant à conserver le poisson en cours de transformation ou les produits finis. Les matériaux approuvés sont, par exemple, l'acier inoxydable, l'aluminium résistant à l'eau de mer, les plastiques haute densité et les plastiques renforcé de fibres de verre. Le bois n'est pas un matériau acceptable.

Les matériaux de construction utilisés pour la construction, la rénovation et la maintenance devraient être choisis en se basant sur les caractères physiques et chimiques appropriés des matériaux par rapport à leur utilisation prévue dans un établissement de transformation des aliments. Là où la pertinence des matériaux de construction est en question, la *Liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage et produits chimiques non alimentaires acceptés* (aussi appelée la liste de référence) devra être consultée.

Font exception aux règles précédentes le bâti et les pieds des vigneaux et des bacs d'entreposage des calmars séchés qui peuvent être faits en bois, si les surfaces qui sont en contact avec le poisson sont faites d'un matériau approuvé. Les cannes servant au séchage du bouffi peuvent aussi être en bois.

Les cadres et les pieds peuvent être faits en acier doux ou en métal galvanisé à condition d'être recouverts adéquatement d'un matériau approuvé.

Les boîtes, chariots et bacs contenant du poisson frais entier ou habillé destiné à une transformation ultérieure peuvent être faits de bois raboté ou de contreplaqué imperméable à l'eau, à condition d'être recouverts d'un matériau approuvé qui empêchera l'humidité de pénétrer le bois. Il est interdit d'utiliser des doublures en polyéthylène à la place d'une surface de contact acceptable pour le poisson. On ne peut pas utiliser de boîtes en bois pour entreposer de la glace.

Le poisson destiné à une transformation ultérieure peut être conservé dans des boîtes en bois dans les aires de transformation (notamment les chambres froides) et le poisson peut être glacé de nouveau pour conserver la qualité avant d'être soumis à une transformation. Lorsque le poisson entre sur la chaîne de transformation, sa conservation, son entreposage ou sa manutention doit être effectués dans des contenants faits de matériau approuvé (c-à-d autre que le bois).

Le poisson congelé, notamment le hareng rogué congelé en saumure, peut être entreposé dans des boîtes en bois.

Les boîtes ou les sacs de manutention en fibres servant à transporter le poisson à un établissement agréé doivent être doublés d'un matériaux approuvé et doivent être utilisés seulement s'ils sont nets et en bon état.

Dans des circonstances exceptionnelles, où on peut montrer qu'il s'agit d'une exigence du marché ne posant aucun risque sanitaire, des boîtes de bois peuvent servir à expédier les produits finis en vue de l'exportation. On peut donner comme exemple les boîtes doublées de papier ciré contenant des bouchées de morue salée ainsi que les boîtes de produits de poisson en conserve.

L'équipement doit être conçu et construit de manière à faciliter son nettoyage et sa désinfection et installé de manière à permettre le nettoyage des surfaces voisines.

Les surfaces qui touchent au poisson ou à d'autres produits alimentaires ne doivent pas avoir de trous, de fissures ou de points inaccessibles qui peuvent être oubliés lors du nettoyage, et doivent être convenablement inclinées pour assurer l'écoulement. Les casseroles et les bols ne doivent pas avoir de bordures enroulées car celles-ci sont difficiles à nettoyer.

Tous les caniveaux doivent s'écouler librement et tous les joints et courbes du caniveau doivent être lisses de manière à pouvoir enlever les débris par un jet d'eau courante.

Les moteurs d'entraînement et les boîtes de vitesse doivent être placées de manière à ce qu'aucune goutte de lubrifiant ne puisse couler par accident sur des surfaces qui entrent en contact avec le poisson, les ingrédients ou d'autres produits alimentaires.

Les appuies-pied des travailleurs le long des chaînes de traitement doivent être faits de matériaux approuvés, être bien entretenus et doivent être, soit amovibles, ou construits de manière à ce qu'on puisse nettoyer convenablement l'appuie-pied et le plancher en-dessous. Le bois n'est pas un matériau acceptable pour les appuies-pied.

2.1 Équipement

Guide d'évaluation – Annexe I

Toutes les surfaces, bâtis & pieds (équipement de transformation, fabrication et manipulation de glace et convoyeurs).

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
matériaux lisses, résistants à la corrosion, non absorbants et non toxiques	<p>fibres de verre ou métal rugueux (6)</p> <p>feuille de contreplaqué non peinte à l'intérieur des séchoirs (8)</p>	<p>bois non peint en mauvais état (5)</p> <p>balle poreuse comme bouchon de drain (5)</p> <p>corde tressée, tendeur élastique non permis (5)</p> <p>bois non protégé (5)</p>	Généralement non applicable
lavable (pas de crevasses ou d'endroit inaccessible)	panneaux de plastique ondulé dont les extrémités sont non scellées (9)	<p>la conception des équipements ne permet pas le nettoyage et la désinfection (trou, chevauchements etc.) (5)</p> <p>bols, plateaux, paniers plats et contenants ont un bord enroulé (5)</p>	Généralement non applicable
gardé dans une condition qui facilite le nettoyage et la désinfection	<p>peinture écaillée, moisissure ou rouille dans un endroit où elle ne pose pas de risque pour le produit ou l'emballage (6)</p> <p>bâche usée utilisée comme séparateur ou glissoire (6)</p> <p>fibres de verre endommagées (6)</p>	<p>peinture écaillée, moisissure ou rouille à un degré élevé et dans un endroit où elle risque de tomber sur le poisson ou dans l'emballage (non PAM) (7)</p> <p>fibres de verre endommagées en contact avec le poisson (5)</p>	<p>peinture écaillée, moisissure ou rouille à un degré élevé et dans un endroit où elle risque de tomber sur le produit ou dans l'emballage (PAM) (2,3)</p> <p>peinture écaillée, moisissure ou rouille qui est tombée sur le poisson ou dans l'emballage</p>

Installations de support dans les chambres froides et salles frigorifiques.

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
construit d'un matériau approuvé	ne pas utiliser	support en bois (5)	Généralement non applicable
gardé dans une condition qui facilite le nettoyage et la désinfection	peinture écaillée, moisissure ou rouille dans un endroit où elle ne pose pas de risque pour le produit ou l'emballage (6)	peinture écaillée, moisissure ou rouille à un degré élevé et dans un endroit où elle risque de tomber sur le poisson ou dans l'emballage (non PAM) (7)	peinture écaillée, moisissure ou rouille à un degré élevé et dans un endroit où elle risque de tomber sur le produit ou dans l'emballage (PAM) (2,3) peinture écaillée, moisissure ou rouille qui est tombée sur le poisson ou dans l'emballage

2.1 Équipement

Guide d'évaluation – Annexe I (suite)

Toutes les installations et équipements:

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
entretenus pour minimiser la contamination du poisson	boyaux en mauvais état (6)	bacs non identifiés utilisés comme support (7) équipement avec de la rouille écaillée, piquée ou qui se détache (5,7) boîtes isolantes endommagées dont l'isolation est non recouverte à l'intérieur (5,7)	convoyeurs endommagés les broches ou les liens de métal peuvent se retrouver dans le poisson (2,3) écrous, boulons, rivets, etc. qui pourrait se rendre dans le poisson. (2,3)
gardé dans une condition qui facilite le nettoyage et la désinfection	boîtes isolantes endommagées dont l'isolation extérieure n'est pas recouverte (8) peinture écaillée, moisissure ou rouille dans un endroit où elle ne pose pas de risque pour le produit ou l'emballage (6)	peinture écaillée, moisissure ou rouille à un degré élevé et dans un endroit où elle risque de tomber sur le poisson ou dans l'emballage (non PAM) (7)	peinture écaillée, moisissure ou rouille à un degré élevé et dans un endroit où elle risque de tomber sur le produit ou dans l'emballage (PAM) (2,3) peinture écaillée, moisissure ou rouille qui est tombée sur le poisson ou dans l'emballage
installé de façon à permettre un nettoyage et une désinfection des alentours	endroit difficile d'accès pour le nettoyage (6)	endroit qui ne peut pas être nettoyé (5) soudure par points/ brèches sur les surfaces en contact avec le poisson, qui démontrent une évidence qu'elles ne peuvent pas être nettoyées et désinfectées (évaluer à l'annexe II, voir ci-dessous) les convoyeurs ou l'équipement ne peut pas être accessible pour le nettoyage (5)	Généralement non applicable

2.1 Équipement

Guide d'évaluation – Annexe II

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
équipement gardé dans une condition propre et sanitaire	équipement non salubre mais est situés dans un lieux qui n'aura pas d'incidence sur le produit ou sur l'assainissement général du reste de l'installation et qui ne répond pas aux critères de grave ou critique (6)	équipement non salubre à un degré tel qu'ils peuvent entraîner la production de produits malsains (5)	équipement non salubre à un degré tel qu'il expose le produit à la contamination, compromette l'assurance que les aliments sont transformés dans des conditions sanitaires ou représente une menace pour la santé et la sécurité du consommateur (2,3,4)
matériel ou équipement inutile pas entreposés dans l'aire de transformation	fouillis dans l'aire de transformation (8)	Généralement non applicable	Généralement non applicable
les chariots élévateurs et autres équipements utilisés pour le transport du poisson et des matériaux à l'intérieur de l'usine sont gardés propres et en bon état	rouille qui ne n'est pas écaillée piquée ou qui se détache(6)	sales rouille sévère (qui s'écaillée, piquée ou qui se détache) (5) peinture écaillée (5)	Généralement non applicable

2.2 Équipement lié au procédé de conservation et dispositifs de surveillance

Règlements

Annexe I, Article 19

Le matériel servant aux procédés de conservation doit satisfaire aux exigences applicables prévues au programme de gestion de la qualité de l'établissement.

Annexe I, Article 20

Les dispositifs servant au contrôle de l'efficacité des procédés de conservation ou au contrôle du rendement du matériel servant à ceux-ci doivent être étalonnés et fonctionner en conformité avec les exigences applicables prévues au programme de gestion de la qualité de l'établissement.

Intention

L'équipement servant aux procédés de conservation ne doit pas entraîner la production d'un produit insalubre ou inacceptable parce qu'il fonctionne mal. Les dispositifs utilisés pour surveiller l'équipement de transformation doivent être en mesure d'assurer son bon fonctionnement.

Guide de Conformité

L'équipement servant aux procédés de conservation doit pouvoir respecter constamment les limites critiques appliquées au procédé. Une limite critique représente la valeur qu'il faut atteindre et sert à distinguer le produit acceptable de celui qui ne l'est pas.

Pour connaître les exigences s'appliquant à la construction des autoclaves, veuillez consulter le Chapitre 5.2/6.2, *Conserveries du Manuel d'inspection des installations*

L'équipement servant à la surveillance des procédés de conservation des produits doit être suffisamment exact et précis pour mesurer correctement la limite critique. La standardisation ou l'étalonnage périodiques s'imposent également, et la section sur la vérification du plan HACCP de l'établissement doit en faire mention.

Guide d'évaluation – Annexe I

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
le matériel servant aux procédés de conservation doit satisfaire aux exigences applicables prévues dans le PGQ de l'usine	ne pas utiliser	ne pas utiliser	
les dispositifs servant au contrôle de l'efficacité des procédés de conservation ou au contrôle du rendement du matériel servant à ceux-ci doivent être étalonnés et fonctionner en conformité avec les exigences applicables prévues au PGQ	ne pas utiliser		

2.3 Entreposage des matériaux d'emballage

Règlements

Annexe I, Article 12

Les matériaux d'emballage et d'étiquetage doivent être entreposés dans des aires d'entreposage sèches et salubres qui sont réservées à cette fin, qui sont construites de manière à assurer une protection contre les intempéries, la contamination et l'entrée d'insectes et d'animaux nuisibles et qui, au besoin, sont pourvues de dispositifs permettant un bon réglage de la température.

Annexe II, Article 11

(2) Il est interdit d'entreposer dans une aire de transformation du matériel ou de l'équipement qui y sont inutiles.

Intention

Il ne faut pas laisser les aires d'entreposage des matériaux d'emballage et d'étiquetage devenir des sources potentielles de contamination des produits alimentaires ou une porte d'entrée pour les animaux nuisibles. Les matériaux d'emballage et d'étiquetage ne doivent pas être entreposés de façon inadéquate ou inutile dans les aires de transformation, car cela pourrait nuire aux opérations de nettoyage et de désinfection.

Guide de conformité

Les matériaux d'emballage et d'étiquetage doivent être entreposés dans un endroit sec, bien éclairé, protégé contre les animaux nuisibles, qui peut être gardé propre et bien entretenu. Des planchers en bois sont acceptables. Il doit y avoir suffisamment d'espace entre soit les matériaux et les murs, soit les matériaux et le plancher, pour permettre l'inspection en vue de déceler la présence d'animaux nuisibles.

Des remorques sont acceptables pour entreposer des matériaux d'emballage et d'étiquetage, à condition qu'elles soient conformes aux exigences du règlement.

Guide d'évaluation – Annexe I

Tableau d'exemples de situations			
I tem feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
Les matériaux d'emballage et d'étiquetage doivent être entreposés dans des aires d'entreposage sèches et salubres qui sont réservées à cette fin, qui sont construites de manière à assurer une protection contre les intempéries, la contamination et l'entrée d'insectes et d'animaux nuisibles	espace insuffisant entre le matériel d'emballage et le plancher/mur (8)	les surfaces intérieures des boîtes, cartons ou de tout autre matériel d'emballage pas couvertes/protégées (7) l'aire d'entreposage des matériaux d'emballage est accessible aux rongeurs (7) le matériel d'emballage, utilisé dans l'aire de transformation est exposé à la contamination (7)	emballage contaminé (3)

Guide d'évaluation – Annexe II

matériel et équipement inutiles ne doivent pas être entreposés dans les aires de transformation	matériel d'emballage pas utilisé entreposés dans aire de transformation (8)	matériel d'emballage non-protégé et non utilisé entreposé dans l'aire de transformation (7)	Généralement non applicable
---	---	---	-----------------------------

2.4 Entreposage des ingrédients

Règlements

Annexe I, Article 13

(1) Les ingrédients et les additifs, tels que le sel et le vinaigre, utilisés dans la transformation du poisson doivent être entreposés dans des aires d'entreposage salubres qui sont réservées à cette fin, qui sont construites de manière à assurer une protection contre les intempéries, la contamination et l'entrée d'insectes et d'animaux nuisibles et qui, au besoin, sont pourvues de dispositifs permettant un bon réglage de la température.

(2) Malgré le paragraphe (1), les ingrédients et les additifs peuvent être entreposés en vrac dans des espaces clos si ceux-ci satisfont aux exigences prévues aux articles 3 à 8 de la présente annexe.

(3) Les portes donnant accès aux espaces visés au paragraphe (2) doivent être faites de matériaux lisses, non absorbants, non toxiques et lavables, être de couleur claire, être bien ajustées et installées, être maintenues en bon état de manière que le lavage et la désinfection en soient facilités et être situées de telle sorte que le déchargement des ingrédients et des additifs et leur acheminement aux aires de transformation se fassent de manière salubre.

(4) Malgré le paragraphe (1), le sel peut être entreposé dans des sacs à l'extérieur de l'établissement si les sacs sont en bon état, sont installés au-dessus du sol et sont couverts d'une toile propre et étanche qui protège le sel contre la contamination, les intempéries et les insectes et animaux nuisibles.

Annexe II, Article 11

(2) Il est interdit d'entreposer dans une aire de transformation du matériel ou de l'équipement qui y sont inutiles.

Intention

Il ne faut pas laisser les aires d'entreposage des ingrédients devenir une source potentielle de contamination des produits alimentaires ou attirer les animaux nuisibles ou leur servir de porte d'entrée. Les ingrédients ne doivent pas être entreposés de façon inadéquate ou inutile dans les aires d'entreposage car cela pourrait nuire aux opérations de nettoyage et de désinfection.

Guide de Conformité

Les ingrédients et les additifs doivent être entreposés dans un endroit sec, bien éclairé, protégé contre les animaux nuisibles, qui peut rester propre et bien entretenu. Des planchers en bois sont acceptables. Il doit y avoir suffisamment d'espace entre soit les matériaux et les murs, soit les matériaux et le plancher pour qu'on puisse inspecter en vue de déceler la présence d'animaux nuisibles. Si les ingrédients doivent être conservés dans une fourchette de température précise, les aires d'entreposage doivent être équipées de thermostats adéquats.

Les ingrédients et additifs peuvent être entreposés en vrac dans un endroit clos en autant qu'on respecte les exigences susmentionnées concernant les planchers, les tuyaux d'évacuation, les murs, les plafonds, les installations surélevées, les portes et fenêtres (voir les sections 1.2 à 1.6 du présent guide).

Les sacs de sel peuvent être entreposés à l'extérieur pourvu qu'ils soient surélevés sur des palettes, un socle de béton ou une surface semblable et couverts afin de les protéger des intempéries, des insectes et des animaux nuisibles.

2.4 Entreposage des ingrédients

Guide d'évaluation – Annexe I

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
ingrédients entreposés dans des salles d'entreposage propres qui procurent une protection contre la température, la contamination, les insectes et la vermine	espace insuffisant entre les matériaux les planchers / murs (8)	l'aire entreposage des ingrédients est accessible aux rongeurs (7)	ingrédients contaminés (3)
si nécessaire la salle d'entreposage est équipée de contrôle de température adéquat		les température de l'aire d'entreposage ne sont pas contrôlées lorsque requis (7)	Généralement non applicable
entreposage en vrac rencontre les exigences		l'air d'entreposage en vrac n'est pas bien construite ou entretenue (7)	Généralement non applicable
les portes pour les aires d'entreposage en vrac sont construite d'un matériel approuvé, gardées en bon état pour faciliter le nettoyage et être situées de telle sorte que le déchargement des ingrédients se fasse de manière salubre		les portes de l'entreposage en vrac sont de matériel non approuvé (5) non entretenues pour faciliter le nettoyage (5)	Généralement non applicable
sel entreposé à l'extérieur au dessus du sol, sacs en en bon état et protégés de la contamination	les sacs de sel sont directement sur le sol (9)	sel entreposé à l'extérieur non protégés (7)	Généralement non applicable

Guide d'évaluation – Annexe II

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
matériel ou équipement inutile pas entreposés dans les aires de production	ingrédients non utilisés entreposés dans l'aire de production (8)	Généralement non applicable	Généralement non applicable

2.5 Entreposage des produits chimiques

Règlements

Annexe II, Article 2

(2) Tout produit servant à la lubrification de l'équipement ou des machines utilisés pour la transformation du poisson et tout produit de nettoyage et de désinfection doivent porter une étiquette indiquant clairement leur usage, être entreposés à un endroit approprié et être utilisés seulement par une personne formée pour les utiliser de façon à éviter la contamination du poisson ou des surfaces en contact avec celui-ci.

Annexe II, Article 11

(2) Il est interdit d'entreposer dans une aire de transformation du matériel ou de l'équipement qui y sont inutiles.

Annexe II, Article 17

(2) Aucune substance nauséabonde ou toxique ne peut être entreposée dans une aire de transformation.

Intention

Les produits chimiques servant au fonctionnement de l'équipement, au nettoyage ou à la désinfection ne doivent pas devenir une source potentielle de contamination des produits alimentaires. Les produits chimiques ne doivent pas être entreposés de façon inadéquate ou inutile dans les aires de transformation, car cela pourrait nuire aux opérations de nettoyage et de désinfection.

Guide de Conformité

Les produits chimiques servant au fonctionnement de l'équipement, au nettoyage ou à la désinfection doivent être correctement étiquetés et entreposés dans un endroit protégé des intempéries, propre, bien entretenu et qui peut également être situé à l'extérieur de l'établissement. Il ne faut pas garder les produits chimiques trop près des fournitures ou des matériaux ou de manière à contaminer les produits alimentaires.

Les substances qui sont toxiques ou qui dégagent une forte odeur ne doivent pas être entreposées dans une aire de transformation.

2.5 Entreposage des produits chimiques

Guide d'évaluation – Annexe II

Produits utilisés pour la lubrification, le nettoyage ou la désinfection

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
porter une étiquette indiquant clairement leur usage	ne pas utiliser	les produits chimiques non correctement étiquetés (7)	Généralement non applicable
être entreposés à un endroit approprié	les produits chimiques ne sont pas entreposés dans un endroit approprié (9)	produits chimiques entreposés dans une zone où s'ils sont heurtés ou renversés ils pourraient contaminer le produit, les ingrédients ou les matériaux d'emballage. (7)	Généralement non applicable
utilisés seulement par une personne formée pour les utiliser de façon à éviter la contamination du poisson ou des surfaces en contact avec celui-ci	les produits chimiques sont utilisés ou préparés par du personnel non-formé (9)	les produits chimiques sont utilisés d'une manière ou à des fins autres que ceux indiqués sur l'étiquette (7)	solution chimique trop forte -pas de rinçage sur surface à contact direct (3)
matériel ou équipement inutile entreposé dans l'aire de transformation	produits chimiques non utilisés entreposés dans aire de production (9)	produits chimiques non utilisés entreposés dans aire de production (et empêchent la sanitation de l'usine (5)	Généralement non applicable
aucune substance odoriférante ou toxique entreposée dans l'aire de production	ne pas utiliser	substance odoriférante entreposée dans l'aire de production (7)	substance toxique entreposé dans l'aire de production (3)

2.6 Entreposage du poisson et régulation de sa température

Règlements

Annexe II, Article 16

(1) Avant d'être transformé dans l'établissement, le poisson doit être conservé dans la glace ou au froid, être protégé contre la contamination et, si le type d'opération de transformation le requiert, être lavé.

(2) La température du poisson se trouvant dans les salles frigorifiques doit être d'au plus -18°C.

(3) La température du poisson se trouvant dans les chambres froides doit être de 4°C à -1°C.

Annexe II, Article 17

(1) Le poisson transformé doit être entreposé aux endroits indiqués dans le programme de gestion de la qualité pour conserver sa qualité et son innocuité.

Annexe II, Article 18

Le poisson congelé doit être manipulé et protégé dans l'établissement de telle sorte que sa température n'augmente pas de plus 5.5°C pendant la période où il :

a) est retiré de la salle frigorifique et y est retourné, à moins qu'il soit dégelé en vue de subir une transformation ultérieure;

b) est chargé dans un véhicule frigorifique.

Intention

Il faut empêcher la contamination des produits du poisson crus ou transformés durant leur manutention et leur entreposage. Il faut protéger de la contamination et conserver au froid le poisson non transformé pour empêcher la prolifération bactérienne et la détérioration du produit. Le poisson congelé doit le demeurer avec seulement des fluctuations mineures de température pour empêcher la prolifération bactérienne et la détérioration.

Guide de Conformité

Le débarquement, la réception et le déchargement de matières premières destinées à la transformation doit s'effectuer rapidement. Le poisson frais destiné à une transformation ultérieure doit être refroidi rapidement à une température convenable et protégé de la contamination. Le poisson transformé doit aussi être entreposé à la température qui convient.

Le poisson frais ou non congelé, les crustacés cuits ou réfrigérés et tous les coquillages doivent être gardés à une température entre -1° et 4°C (entre 30° et 39°F). On peut tolérer un certain écart, car la température du poisson ou des coquillages peut dépasser légèrement 4°, à cause des conditions d'exploitation. Il est important que ces élévations de température soient de très courte durée afin de réduire le plus possible le risque de prolifération bactérienne.

Certains autres procédés comme la conservation préliminaire à la dépuration ou le refroidissement postérieur à la cuisson peuvent nécessiter des températures de conservation différentes.

Les endroits où on entrepose le poisson transformé et les surfaces qui entrent en contact avec le poisson une fois transformé doivent être gardés propres et aseptiques.

Le poisson congelé et les produits du poisson congelés doivent être entreposés à une température constante de -18 °C (0°F) ou moins; toutefois, pour maintenir un haut niveau de qualité du poisson, il est fortement recommandé de les entreposer à une température de -26°C (-15°F). Quand le poisson

congelé est temporairement retiré d'être entreposé ou est chargé dans un véhicule frigorifique, sa température ne doit pas fluctuer de plus de 5.5°C (10°F). Fait exception le poisson qui est dégelé ou partiellement dégelé en vue d'une transformation ultérieure, et qui est exposé par la suite à une réfrigération adéquate.

2.6 Entreposage du poisson et régulation de sa température

Guide d'évaluation – Annexe II

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
Avant d'être transformé dans l'établissement, le poisson doit être conservé dans la glace ou au froid, être protégé contre la contamination si requis, le poisson doit être lavé avant la transformation	le poisson n'est pas lavé lorsque requis (9)	le poisson n'est pas protégé de la contamination lorsque présent dans l'usine (7) poisson pas glacé ou refroidi (7)	Généralement non applicable
La température du poisson se trouvant dans les salles frigorifiques doit être d'au plus -18°C	Évaluez à la section 1.8	Évaluez à la section 1.8	Évaluez à la section 1.8
La température du poisson se trouvant dans les chambres froides doit être de 4°C à -1°C	Évaluez à la section 1.8	Évaluez à la section 1.8	Évaluez à la section 1.8
Le poisson transformé doit être entreposé aux endroits indiqués dans le Programme de gestion de la qualité pour conserver sa qualité et son innocuité.	poisson entreposé à un endroit qui peut affecter sa qualité et son innocuité (9)	poisson entreposé à un endroit qui a résulté en la production de produit gâté ou pourri (7)	poisson entreposé à un endroit qui a résulté en la production de produit non sécuritaire ou malsain

le poisson congelé est manipulé de sorte que la température n'augmente pas plus de 5.5 °C à partir du moment que:

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
(a) le poisson est sorti de l'entrepôt congelé et retourné (sauf décongélation pour transformation ultérieure)	ne pas utiliser	poisson congelé à l'extérieur de la salle frigorifique - sa température augmente de plus de 5.5°C (7)	Généralement non applicable
(b) est placé dans un véhicule de transport avec des capacités d'entreposage congelé	ne pas utiliser	poisson congelé placé dans un véhicule de transport sans capacité d'entreposage congelé (7)	Généralement non applicable

2.7 Ustensiles

Règlement

Annexe I, Article 25

Les ustensiles et les surfaces de tranchage doivent être faits de matériaux résistants à la corrosion, non absorbants, lisses, imperméables et lavables, et être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

Intention

Il ne faut pas laisser les ustensiles devenir une source potentielle de contamination des produits alimentaires. Puisque le bois peut donner refuge aux microorganismes, il ne faut pas l'utiliser dans les aires de transformation ou le laisser entrer en contact avec les produits alimentaires.

Guide de Conformité

Tous les ustensiles et surfaces de coupe servant dans les aires de transformation ou d'entreposage doivent être conçus de manière à en faciliter le nettoyage et la désinfection. Le bois n'est pas un matériau acceptable pour les planches à découper ou les manches des ustensiles; cette consigne s'applique aux couteaux, fourchettes, pelles, balais, raclettes, râpeaux, etc.

L'utilisation de treillis métallique peut être acceptable, à condition que celui-ci soit fait d'un matériel résistant à la corrosion et que la conception permette de nettoyer et de désinfecter correctement le treillis. Une maille en fil galvanisé non recouvert ou une maille dont les joints sont tressés n'est pas acceptable. Comme exemple de treillis métalliques acceptables, on peut mentionner un treillis carré soudé, fait de fil d'acier inoxydable ou un treillis carré soudé fait de fil d'acier doux recouvert d'un plastique approuvé.

Des ustensiles émaillés ne sont pas acceptables pour les opérations de transformation.

2.7 Ustensiles
Guide d'évaluation – Annexe I

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
les ustensiles et les surfaces de tranchage doivent être faits de matériaux approuvés et maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités	balais, brosses usés qui peuvent perdre des poils (8) peinture écaillée, moisissure ou rouille dans un endroit où elle ne pose pas de risque pour le produit ou l'emballage (6)	couteaux, pelles, balais, pousoirs à poisson etc. qui ont une manche en bois (5) couteaux, pelles, balais, pousoirs à poisson etc., brisés, endommagés de façon qu'ils ne peuvent être nettoyés (5) ustensiles entreposés dans un endroit inapproprié (sur le plancher, pas sur un support ou des crochets)(5) planches de tranchage poignées, couvercles endommagés (5) planche de tranchage en bois (5) puises ou tout autre ustensiles fait de corde tressée pas de monofilament (5) ustensiles en fonte émaillée (5) tampon à récurer avec des brins de métal (5) peinture écaillée, moisissure ou rouille un degré élevé et dans un endroit où elle risque de tomber sur le poisson ou dans l'emballage (non PAM) (7)	peinture écaillée, moisissure ou rouille un degré élevé et dans un endroit où elle risque de tomber sur le produit ou dans l'emballage (PAM) (2,3) peinture écaillée, moisissure ou rouille qui est tombée sur le poisson ou dans l'emballage

2.8 Convoyeurs

Règlement

Annexe II, Article 26

(1) Les convoyeurs avec lesquels le poisson est en contact doivent être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités, être faits de matériaux résistants à la corrosion, non absorbants, lisses, imperméables, de couleur claire et non toxiques ou de grillages ou de maillons de chaîne résistants à la corrosion, non absorbants, imperméables et non toxiques, et, au besoin, être équipés de racloirs et de pulvérisateurs-laveurs appropriés.

(2) Les convoyeurs utilisés pour charger les produits finis et emballés dans des véhicules ou autres moyens de transport peuvent être faits d'acier doux ou d'un matériau semblable et ils doivent être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

Intention

Les convoyeurs ne doivent pas devenir une source potentielle de contamination des produits alimentaires. Les convoyeurs en contact avec le poisson doivent être construits et entretenus de manière à pouvoir être facilement nettoyés et désinfectés.

Guide de Conformité

Les convoyeurs doivent être fabriqués de matériaux acceptables et maintenus en bon état de façon à être faciles à nettoyer et à désinfecter. Les convoyeurs en contact avec le poisson doivent être lavés régulièrement lorsqu'ils servent. On peut les nettoyer en se servant de pulvérisateurs d'eau, de pulvérisateurs à air ou de raclettes, en les aspergeant manuellement ou en les plongeant dans des bains. On ne peut faire exception à cette consigne que lorsqu'on peut démontrer que la salubrité peut être maintenue par d'autres moyens.

Guide d'évaluation – Annexe II

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
Les convoyeurs avec lesquels le poisson est en contact doivent être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités, être faits de matériaux approuvés		convoyeur difficile à nettoyer du à son état (5) convoyeur fait d'un matériel non-approuvé (5,7)	Généralement non applicable
munis de gicleurs ou de racloirs si nécessaires	pas de gicleurs ou de racloir lorsque nécessaires (8) (si les convoyeurs sont sales alors les évaluer à l'item 2.1)	Généralement non applicable	Généralement non applicable
convoyeurs pour le chargement de produit emballé ou fini entretenus de façon à faciliter le nettoyage et la désinfection	courroie effilochée (8)	convoyeurs qui endommage le matériel d'emballage de façon à ce que le produit puisse être exposé courroie effilochée de façon à compromettre le nettoyage	Généralement non applicable

2.9 Palettes

Règlements

Annexe I, Article 27

Les palettes utilisées dans des aires de transformation en guise d'équipement, tels que les appuie-pieds, les supports à bac et les porte-bassins, doivent être faites de matériaux résistants à la corrosion, non absorbants, lisses, non toxiques et lavables, et être maintenues en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités.

Annexe II, Article 15

(1) Sous réserve du paragraphe (2), il est interdit d'utiliser des palettes de bois dans un établissement, sauf pour:

a) manipuler ou transporter, dans des aires d'entreposage, des matières premières mises en cartons ou dans d'autres contenants;

b) transporter, à destination ou en provenance des aires de transformation, des ingrédients, des additifs, des matériaux d'emballage, des matières premières, des étiquettes, du poisson salé semi-transformé et des produits finis emballés, mis en carton ou autrement emballés.

2) Des palettes de bois peuvent être utilisées pour l'empilage du poisson salé ou la transformation des oeufs de saumon, pourvu qu'une membrane faite d'un matériau convenant aux aliments soit placée entre la palette de bois et le poisson.

(3) Les palettes doivent être propres et maintenues en bon état.

Intention

Il ne faut pas laisser les palettes devenir une source potentielle de contamination des produits alimentaires. Parce qu'il peut abriter des microorganismes, le bois ne doit pas être utilisé continuellement dans les aires de transformation ou entrer en contact avec les produits alimentaires.

Guide de Conformité

Les palettes utilisées dans les aires de transformation doivent être constituées de matériaux acceptables et conservés en bon état de manière à pouvoir être lavées et désinfectées. Les palettes de bois peuvent servir aux fins énumérées dans le règlement. Elles peuvent être utilisées dans les chambres froides et les salles frigorifiques pour soutenir les produits finals emballés, mais le poisson en attente avant l'emballage ne doit pas être gardé sur des palettes en bois (sauf les exceptions énoncées dans le règlement pour le poisson salé et les œufs de saumon).

2.9 Palettes

Guide d'évaluation – Annexe I

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
les palettes utilisées dans des aires de transformation en guise d'équipement doivent être faites de matériaux approuvés, et être maintenues en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités	palettes en mauvais état utilisées dans l'aire de production (8)	palettes d'un matériaux non approuvé (ex. bois) utilisés comme équipement dans l'aire de travail (5)	Généralement non applicable

Guide d'évaluation – Annexe II

Palettes de bois peuvent être utilisées seulement pour :

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
a) manipuler ou transporter, dans des aires d'entreposage, des matières premières mises en cartons ou dans d'autres contenants b) transporter, à destination ou en provenance des aires de transformation, des ingrédients, des additifs, des matériaux d'emballage, des matières premières, des étiquettes, du poisson salé semi-transformé et des produits finis emballés	ne pas utiliser	usage interdit de palettes en bois (5)	Généralement non applicable
l'empilage du poisson salé ou la transformation des oeufs de saumon, si une barrière acceptable faite d'un matériau approuvé est placée entre la palette de bois et le poisson	pas de barrière protectrice placée entre le poisson et la palette quand requis(9)	palettes de poisson salé pilées l'une sur l'autre et qui n'ont pas de barrière protectrice entre les palettes et le poisson (7)	Généralement non applicable
Les palettes doivent être propres et maintenues en bon état	palette d'expédition sales (8)	palettes dans l'aire de production sales (5)	Généralement non applicable

3.1 Approvisionnement en eau

Règlement

Annexe I Article 14

(1) Un approvisionnement suffisant en eau doit être fourni dans les établissements, à une pression de service minimale de 140 kPa, aux fins de la transformation du poisson, du nettoyage et de la désinfection de l'établissement, de la fabrication de la glace, de l'hygiène personnelle des employés et du fonctionnement des toilettes, et cette eau doit :

a) soit contenir un nombre de bactéries coliformes d'au plus 2 par 100 millilitres, calculé d'après une méthode jugée acceptable par le président de l'Agence;

b) soit provenir d'une source approuvée par le président de l'Agence.

(2) L'inspecteur peut exiger que les sources d'approvisionnement en eau soient traitées au chlore ou autrement afin que l'approvisionnement en eau de l'établissement soit sécuritaire et salubre.

(3) Malgré le paragraphe (2), le président de l'Agence peut autoriser que, dans un établissement, des mollusques vivants soient gardés dans de l'eau non traitée, si l'eau provient d'une source approuvée par lui et si les conditions suivantes sont réunies :

a) la moyenne médiane ou géométrique du nombre le plus probable de coliformes fécaux en présence dans l'eau ne dépasse pas 14 par 100 millilitres et il n'y a pas plus de 10 % des échantillons d'eau dont le nombre le plus probable de coliformes fécaux sont de 43 par 100 millilitres, calculé selon une méthode jugée acceptable par le président; et

b) l'utilisation de cette eau ne présente aucun risque de contamination croisée dans l'établissement.

(9) Un établissement peut utiliser de l'eau ne satisfaisant pas aux exigences prévues aux paragraphes (1) à (3) pour la lutte contre l'incendie, pour l'alimentation des chaudières ou pour les services auxiliaires, pourvu que ces canalisations d'eau soient entièrement indépendantes des autres systèmes d'approvisionnement en eau et que toutes les canalisations soient clairement étiquetées ou colorées de façon que l'inspecteur puisse facilement déterminer à quoi elles servent.

(10) Un approvisionnement suffisant en eau chaude d'une température minimale de 43°C doit être assuré dans les aires de transformation, aux fins du nettoyage et de la désinfection, et pour les postes de lavage des mains.

(11) Les tuyaux et autres conduites d'approvisionnement en eau utilisés pour les opérations de transformation de mollusques et de poisson prêt-à-manger doivent être munis de dispositifs anti-refoulement ou anti-siphonnement.

(12) Les exploitants des établissements construits après l'entrée en vigueur de la présente annexe doivent conserver et mettre à la disposition de l'inspecteur les plans ou autres dessins ou croquis appropriés indiquant la disposition de tous les systèmes d'approvisionnement en eau et d'évacuation des eaux usées, y compris les sources d'approvisionnement, l'emplacement des prises d'eau et de la tuyauterie, les systèmes de traitement utilisés, l'emplacement des robinets réservés à la prise d'échantillons d'eau avant et après son traitement, ainsi que l'emplacement des déversoirs ou des raccords à l'égout.

Intention

Il ne faut pas laisser l'eau devenir une source potentielle de contamination des produits alimentaires. Il est essentiel que l'eau servant au nettoyage et à la transformation soit propre et non contaminée.

Guide de Conformité

Une alimentation adéquate en eau propre doit être fournie pour répondre aux besoins de la transformation et de l'assainissement. L'eau doit montrer une numération des bactéries coliformes, basée sur une analyse bactériologique normalisée, de deux coliformes par 100 millilitres (mL) ou moins; autrement, son utilisation doit être approuvée par l'ACIA. L'approbation sera basée sur les conditions sanitaires et environnementales générales de la région, compte tenu des sources potentielles de contamination bactérienne et chimique et de la présence de boue, de limon ou d'autres matières dans l'eau. Ces exigences s'appliquent aussi à l'approvisionnement par le réseau municipal.

Toutes les prises d'eau à la source doivent être situées de manière à empêcher la contamination de l'eau et le modèle des réservoirs de stockage doit aussi prévenir la contamination.

Quand la source d'eau n'est pas protégée contre la contamination humaine ou environnementale ou peut être exposée occasionnellement à la contamination, la chloration ou un traitement équivalent (comme la filtration ou les rayons UV) est nécessaire. En outre, la chloration de l'eau (ou un autre traitement) doit être effectuée lorsque l'ACIA le juge essentiel.

Selon une politique de Santé Canada, la teneur en chlore résiduel de l'eau servant à la transformation ne doit pas être supérieure à 10 ppm (mg/L), lorsque l'eau entre en contact direct avec le poisson. Le chlore est utilisé uniquement pour désinfecter l'eau des réseaux d'approvisionnement et en tant qu'aide à l'assainissement. Des concentrations plus élevées peuvent être utilisées pour l'assainissement si l'eau n'entre pas en contact direct avec le poisson. On ne peut pas utiliser des concentrations excessives de chlore pour désinfecter le poisson ou les produits de poisson.

En général, la chloration seule est suffisante pour l'eau qui affiche moins de 100 coliformes par 100 mL, tandis que la chloration et la filtration sont requises pour l'eau qui en compte plus de 100, mais moins de 4 000 par 100 mL. Les sources d'eau très contaminées (avec un NPP [nombre le plus probable] de plus de 4 000 coliformes par 100 mL) ne seront pas approuvées.

L'introduction d'ozone dans l'eau est permise et acceptable pourvu que les conditions suivantes soient respectées :

1. La quantité d'ozone ajoutée l'eau n'excède pas la quantité minimale requise pour réduire de façon efficace la quantité de microorganismes présents dans l'eau (y compris l'eau servant la fabrication de la glace) un niveau acceptable conformément aux Bonnes pratiques de fabrication (BPF). (Le transformateur et le fabricant du système de production d'ozone doivent déterminer et valider la quantité d'ozone requise pour la désinfection et on ne doit pas dépasser cette quantité).
2. La concentration d'ozone résiduel dans l'eau pouvant entrer en contact direct avec les aliments frais est négligeable (ex. que, tel que susmentionné, les BPF étant appliquées, seule la quantité d'ozone nécessaire la désinfection serait ajoutée l'eau, et il n'y aurait aucun ozone résiduel, ou alors très peu).
3. S'il est présent dans l'eau, l'ozone résiduel n'entraînerait aucune modification des caractéristiques des aliments frais.
4. Dans ce système, l'ozone n'est pas utilisé aux fins de conservation des aliments frais.

L'eau servant à la dépuración doit afficher une numération de coliformes inférieure à deux par 100 mL après traitement. La qualité de l'eau non traitée doit être aussi bonne ou meilleure que celle de l'endroit de la collecte.

L'utilisation d'eau non traitée pour garder des poissons vivants est acceptable, à condition :

- a) que la source soit approuvée par l'ACIA,
- b) qu'il n'y ait aucune interconnexion avec un système approuvé,

c) que les cuves de stockage soient situées dans un endroit où on n'effectue aucune autre opération de transformation du poisson, et

d) que les cuves de stockage ne risquent pas de déborder, contaminant ainsi les planchers et l'équipement de transformation d'autres salles de l'installation où s'effectuent les opérations de transformation.

L'alimentation en eau des opérations de préparation des produits prêts-à-manger et de transformation des coquillages doit être protégée contre le refoulement et le contre-siphonnement. Toutes les sorties qui peuvent subir un refoulement doivent être équipées d'un disconnecteur de type casse-vide.

Pour connaître les exigences concernant l'eau de refroidissement des autoclaves, veuillez consulter le Chapitre 5.2/6.2, *Conserveries du Manuel d'inspection des installations*.

3.1 Approvisionnement en eau Guide d'évaluation – Annexe I

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
approvisionnement suffisant en eau fourni à une pression suffisante pour la transformation, le nettoyage et les toilettes, etc.	Ne pas utiliser	approvisionnement/pression insuffisante en eau fourni pour la transformation, le nettoyage, les toilettes etc. (5)	pas d'eau pour les opérations de transformation (4) pas d'eau pour les opérations de nettoyage (4) pas d'eau pour le lavage des mains (4)
(a) bactériologiquement acceptable par l'ACIA	Ne pas utiliser	Ne pas utiliser	
(b) source approuvée	Ne pas utiliser	Ne pas utiliser	
source d'eau chloré ou traitée d'une autre façon si nécessaire	Ne pas utiliser	Ne pas utiliser	le système de traitement de l'eau ne fonctionne pas lorsque nécessaire (ex. pas de chlore résiduel, le traitement d' UV ou d'ozone ne fonctionne pas etc.) (2,3,4)
Pour les mollusques vivants, on peut utiliser une source approuvée, non traitée si : (a) bactériologiquement acceptable par l'ACIA	Ne pas utiliser	Ne pas utiliser	
Pour les mollusques vivants, on peut utiliser une source approuvée, non traitée si : (b) pas de risque de contamination croisée	Ne pas utiliser	Ne pas utiliser	
eau non approuvée utilisée pour les chaudières etc. aucune connexion avec une source approuvée. Toutes les lignes d'eau sont clairement identifiées	Ne pas utiliser	Ne pas utiliser	
approvisionnement suffisant d'eau chaude	température de l'eau chaude est à moins de 43°C (9)	pas d'eau chaude pour les installations de lavage des mains (5)	Généralement non applicable
les boyaux et les autres installations de distribution d'eau sont équipés d'une valve anti-retour ou casse-vidé pour les mollusques et le PAM	Ne pas utiliser	chaque boyau n'est pas équipé d'une valve anti-retour pour les opérations de mollusques ou de PAM (7)	Généralement non applicable
*plan détaillé de l'approvisionnement en eau et de la disposition des eaux usées disponible pour inspection		Généralement non applicable	Généralement non applicable

* nouvelle construction seulement

3.2 Vapeur

Règlement

Annexe I Article 14

(4) La vapeur

a) qui est directement en contact avec le poisson ne doit contenir aucune substance qui constitue un danger; et

b) doit être fournie en quantité suffisante pour les opérations de traitement à l'autoclave et toute autre fin précisée dans le programme de gestion de la qualité de l'établissement.

Intention

La vapeur utilisée pour la cuisson ou la désinfection entre directement en contact avec l'équipement et le produit et ne doit donc pas devenir une source potentielle de contamination.

Guide de conformité

Il faut fournir suffisamment de vapeur à une pression suffisante pour les besoins de l'exploitation d'un établissement. La vapeur servant à la cuisson et à la désinfection ne doit contenir aucune substance dangereuse. Les additifs utilisés dans les chaudières doivent être approuvés pour le contact avec des produits alimentaires.

La vapeur utilisée pour les opérations de mise en conserve doit respecter les exigences stipulées dans le Chapitre 5.2/6.2, *Conserveries du Manuel d'inspection des installations*.

Guide d'évaluation – Annexe I

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
la vapeur en contact avec le poisson ne contient aucune substance dangereuses	Ne pas utiliser	Ne pas utiliser	additifs non approuvés dans les chaudières (3)
doit être fournie en quantité suffisante pour les opérations	approvisionnement de vapeur insuffisant mais non grave ou critique (8)	approvisionnement de vapeur insuffisant pour le nettoyage (5)	approvisionnement de vapeur insuffisant pour un procédé de conservation (2)

3.3 Glace

Règlements

Annexe I Article 10

(5) Malgré le paragraphe (1), les vis sans fin qui sont en contact avec la glace peuvent être faites de métal galvanisé.

Annexe I Article 14

(5) Les installations de fabrication et d'entreposage de la glace doivent :

- a) être exploitées de manière à réduire au minimum l'accumulation de givre;
- b) être maintenues en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités; et
- c) si elles sont construites après l'entrée en vigueur de la présente annexe, être conformes aux articles 3 à 8 de celle-ci.

(6) Les installations de fabrication et d'entreposage de glace construites après l'entrée en vigueur de la présente annexe ne peuvent comporter de bois sur toute surface avec laquelle la glace entre en contact.

(7) La glace destinée à être utilisée dans un établissement doit être manipulée et transportée de manière à ne pas être contaminée.

(8) La glace utilisée dans un établissement doit être fabriquée à partir d'eau qui satisfait aux exigences de la présente annexe et être entreposée de manière à ne pas être contaminée.

Intention

La glace entre directement en contact avec l'équipement et les produits alimentaires et ne doit donc pas devenir une source potentielle de contamination.

Guide de Conformité

La glace doit être fabriquée à partir d'eau acceptable. Toutes les installations d'entreposage et de fabrication de la glace doivent être lavées et désinfectées aussi souvent que l'exigent les conditions d'exploitation.

Les installations d'entreposage ou de fabrication de la glace construites après avril 1999 doivent satisfaire aux exigences susmentionnées concernant les planchers, les tuyaux d'évacuation, les murs, les plafonds, les installations surélevées et les fenêtres (Sections 1.2 à 1.6 du présent guide). Le bois n'est pas autorisé comme matériau de construction pour toute surface qui entre en contact avec la glace.

La glace doit être manipulée et transportée, à l'intérieur comme à l'extérieur de l'établissement, de manière à prévenir sa contamination. Le personnel qui doit entrer dans une aire d'entreposage en vrac de la glace et/ou marcher sur de la glace doit revêtir des vêtements et des chaussures propres et assainis avant de le faire. Des couvre-chaussures et couvre-tout à usage unique et/ou des vêtements spéciaux peuvent être utilisés.

L'utilisation de métal galvanisé est permise pour les vis sans fin qui entrent en contact avec la glace à condition qu'il ne s'en suive aucune contamination de la glace. L'utilisation de bacs de pied avant d'entrer dans la réserve est requise.

3.3 Glace

Guide d'évaluation – Annexe I

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
(a) les installations de fabrication et d'entreposage de la glace doivent être exploitées de manière à réduire au minimum l'accumulation de givre	formation de givre sur la machine à glace (9)	Généralement non applicable	Généralement non applicable
(b) les installations de fabrication et d'entreposage de la glace doivent être maintenues en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités	Ne pas utiliser	bois non-peint sur les murs et au plafond (7) isolation en fibre de verre visible (7)	Généralement non applicable
* (c) les installations de fabrication et d'entreposage de la glace doivent être conformes aux articles 3 à 8 de celle-ci			Généralement non applicable
* les installations de fabrication et d'entreposage de la glace ne peuvent comporter de bois sur toute surface avec laquelle la glace entre en contact	Ne pas utiliser		Généralement non applicable
la glace utilisée doit être manipulée et transportée de manière à ne pas être contaminée	Ne pas utiliser	ustensiles, boîtes, bacs, conteneurs sales utilisé pour manipuler la glace (7) glace non recouverte ou non protégée (7) bottes/vêtements sales en contact avec de la glace (5)	les bacs, les conteneurs et les camions utilisés pour manipuler la glace sont contaminés
toute la glace est fabriquée à partir d'eau approuvée et est entreposée de manière à prévenir sa contamination	Ne pas utiliser	la glace n'est pas entreposée de manière à être protégée de la contamination (7)	la glace est contaminée à l'entreposage

* nouvelle construction seulement

4.1 Programme d'assainissement

Règlement

Annexe II Article 1

Tout établissement doit implanter un programme d'assainissement et s'y conformer.

(Programme sanitaire) Programme écrit élaboré à l'égard d'un établissement agréé ou de l'établissement, du véhicule ou de l'équipement du titulaire d'un permis d'exportation de poisson pour que les employés de l'établissement ou les utilisateurs de l'équipement ou du véhicule aient de bonnes pratiques en matière de propreté et d'hygiène et pour que l'établissement ou tout terrain, équipement ou véhicule dont l'exploitant ou le titulaire a la charge soit maintenu dans un état propre et salubre et exempt de contamination grave ainsi que d'insectes et d'animaux nuisibles.

(Contamination grave) Toute situation ou tout défaut qui présente ou est susceptible de présenter un risque inacceptable pour le consommateur ou qui rend ou est susceptible de rendre le poisson gâté, pourri ou malsain.

Intention

Tous les établissements de transformation du poisson doivent mettre en œuvre leur programme d'assainissement documenté. Les produits alimentaires ne doivent pas être contaminés en raison de mauvaises méthodes d'assainissement ou de méthodes inappropriées.

Guide de Conformité

Un établissement agréé doit posséder et mettre en œuvre un programme d'assainissement écrit, décrivant les procédures de nettoyage et de désinfection suivies, dans le cadre de son PGQ.

On peut trouver les détails des exigences d'un programme d'assainissement dans les Directives d'interprétation du chapitre 3, sujet 4 du *Manuel d'inspections des installations*, sous la rubrique Programmes préalables.

Guide d'évaluation – Annexe II

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
employés utilisent de bonnes pratiques d'hygiène et d'assainissement		employés se grattant le nez / se mouchant sur la ligne de production (7) les boyaux utilisés de façon que les gouttelettes d'eau ou le ricochet peut contaminer le produit (pas PAM) (7)	pratiques d'hygiène sérieusement impropres (1,2,3,4) les boyaux utilisés de façon que le gouttelettes ou le ricochet peut contaminer le produit (2)
pas de contamination grave	ne pas utiliser	ne pas utiliser	
l'usine, les terrains adjacents, l'équipement et le matériel de transport sont libres d'insectes et de rongeurs		évidence de rongeur (ex., pas les insectes) à l'intérieur de l'usine (7) quantité excessive d'insectes dans l'aire de production (7)	évidence de rongeur (excréments, urine, etc.) sur/ou dans le produit, sur les surfaces en contact avec le produit ou dans l'emballage (3,4)

4.2 Nettoyage et désinfection

Règlement

Annexe II Article 2

(1) L'équipement et le matériel utilisés pour le nettoyage et la désinfection de l'établissement et de l'équipement de transformation doivent être fournis en quantité suffisante et être bien situés dans l'établissement.

(2) Tout produit servant à la lubrification de l'équipement ou des machines utilisés pour la transformation du poisson et tout produit de nettoyage et de désinfection doivent porter une étiquette indiquant clairement leur usage, être entreposés à un endroit approprié et être utilisés seulement par une personne formée pour les utiliser de façon à éviter la contamination du poisson ou des surfaces en contact avec celui-ci.

Annexe II Article 11

(2) Il est interdit d'entreposer dans une aire de transformation du matériel ou de l'équipement qui y sont inutiles.

Intention

L'équipement et les fournitures servant au nettoyage et à la désinfection doivent être disponibles pour assurer que le programme d'assainissement est appliqué selon les termes du document qui le décrit. Les produits chimiques servant au nettoyage et à la désinfection ne doivent pas contaminer les produits alimentaires.

Guide de Conformité

Les brosses, balais, boyaux d'arrosage et tout autre équipement ou matériel nécessaire pour effectuer un nettoyage et une désinfection en règle, conformément au programme d'assainissement de l'établissement, doivent être disponibles en quantité suffisante et en tout temps. L'équipement de nettoyage doit être fabriqué de matériaux approuvés; l'équipement avec des poignées en bois n'est pas acceptable.

Il doit y avoir des installations adéquates pour l'entreposage sanitaire des boyaux d'arrosage et des autres équipements de nettoyage.

Tous les produits chimiques utilisés dans les aires de transformation aux fins de fonctionnement de l'équipement, de nettoyage ou de désinfection doivent être énumérés dans le programme d'assainissement de l'établissement et leur usage doit être précisé.

Pour obtenir une liste des produits de nettoyage et de désinfection qui ont été jugés acceptables par l'ACIA en vue d'une utilisation dans les établissements de transformation des aliments, il faut consulter la *Liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage et produits chimiques non alimentaires acceptés*.

Santé Canada a approuvé l'utilisation d'ozone pour l'assainissement des surfaces en contact avec les aliments.

Les personnes utilisant des produits chimiques doivent recevoir une formation, qui peut consister en une formation en cours d'emploi sur l'utilisation des produits d'entretien et des désinfectants. Ces personnes doivent bien connaître les techniques de manipulation et le bon usage de tous les produits chimiques inclus dans la liste de l'exploitant.

4.2 Nettoyage et désinfection

Guide d'évaluation – Annexe II

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
les équipements et le matériel de nettoyage et de désinfection fournis en quantité suffisante et situé à des endroits appropriés.	équipement et matériel fournis en quantité insuffisante (8)	aucun équipement et matériel fournis (5)	Généralement non applicable

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
Produits utilisés pour la lubrification, le nettoyage ou la désinfection			
porter une étiquette indiquant clairement leur usage	Évaluez à la section 2.5	Évaluez à la section 2.5	Évaluez à la section 2.5
entreposés en un endroit approprié	Évaluez à la section 2.5	Évaluez à la section 2.5	Évaluez à la section 2.5
utilisés seulement par des personnes formées pour les utiliser de manière à prévenir la contamination du poisson ou des surfaces en contact avec le produit	Évaluez à la section 2.5	Évaluez à la section 2.5	Évaluez à la section 2.5

matériel ou équipement inutile entreposés dans les aires de production	Évaluez à la section 2.1	Évaluez à la section 2.1	Évaluez à la section 2.1
--	--------------------------	--------------------------	--------------------------

4.3 Lutte contre les organismes nuisibles

Règlement

Annexe II Article 4

Les pesticides ou autres produits de lutte contre les animaux doivent être utilisés de manière qu'il n'y ait pas de contamination du poisson, des matériaux d'emballage et d'étiquetage et des ingrédients.

Annexe II Article 5

L'accès aux établissements est interdit aux animaux.

Intention

Il ne faut pas laisser les organismes nuisibles et autres animaux devenir une source potentielle de contamination microbienne ou d'introduction de matières étrangères dans les produits alimentaires. Les pesticides ne doivent pas devenir une source potentielle de contamination chimique des produits alimentaires.

Guide de Conformité

Un établissement agréé doit mettre sur pied et appliquer un programme de lutte contre les organismes nuisibles dans le cadre de son PGQ. On peut trouver les détails des exigences de ce programme dans les Directives d'interprétation du chapitre 3, sujet 4 du *Manuel d'inspections des installations*, sous la rubrique Programmes préalables.

Il faut installer des dispositifs de protection, comme des sorties de vidange à l'épreuve des rongeurs et des portes hermétiques. Dans les aires de transformation, il ne faut pas utiliser de pièges insecticides collants, de peinture murale insecticide, de bandes insecticides, de distributeurs automatiques d'insecticides aérosols et de vaporisateurs continus d'insecticides; on ne doit pas non plus y entreposer de pesticides. L'utilisation d'appareils électriques afin de lutter contre les mouches et autres insectes est acceptable à condition que ceux-ci soient équipés d'un récipient collecteur, qu'ils soient situés au bon endroit et entretenus de façon à éliminer le risque de contaminer les produits alimentaires. Lorsqu'on utilise des produits de lutte antiparasitaire dans les aires de transformation, il faut empêcher que les insectes morts ne tombent dans l'équipement de traitement en état de marche et dans les produits alimentaires.

4.3 Lutte contre les organismes nuisibles
Guide d'évaluation – Annexe II

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
les pesticides ou autres produits de lutte contre les animaux doivent être utilisés de manière qu'il n'y ait pas de contamination du poisson, des matériaux d'emballage et d'étiquetage et des ingrédients	piège lumineux ne fonctionne pas (8)	les pesticides ou autres produits utilisés ou localisés de façon qui pourrait contaminer les produits, le matériel d'emballage les ingrédients (7) piège lumineux ou autre mécanisme anti-insecte situés au-dessus des lignes de production (7) appareils pas régulièrement entretenus et nettoyés (7)	les pesticides ou autres produits utilisés ou localisés de façon à contaminer les produits, le matériel d'emballage les ingrédients (3)
l'accès aux établissements est interdit aux animaux	ne pas utiliser	présence d'animaux ou évidence de présence d'animaux (ex., empreinte de pieds, excréments etc.) dans les aires de transformation et de support. (7) nombre excessif d'insectes	Généralement non applicable

4.4 Déchets de poissons

Règlements

Annexe I Article 15

(1) Des réceptacles doivent être placés de façon à permettre l'élimination efficace des déchets de poisson et ils doivent porter bien en évidence la mention (déchets de poisson seulement) ou une mention semblable, ou être d'une couleur qui les identifie et:

- a) s'il y a lieu, être munis de couvercles ajustés;
- b) être faits de matériaux non absorbants résistants à la corrosion et être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités; et
- c) s'ils sont placés à l'extérieur de l'établissement, être posés sur un socle de béton incliné en direction d'un tuyau d'évacuation.

(2) Les systèmes d'évacuation continue acheminant les déchets de poisson par convoyeur ou par canalisation vers des réceptacles doivent être construits de manière à ne présenter aucun risque de contamination pour les aires de transformation ou pour le poisson en cours de transformation et :

- a) doivent être munis de couvercles ajustés;
- b) s'ils sont situés à l'intérieur des aires de transformation, doivent être faits de matériaux non absorbants et résistants à la corrosion et être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités;
- c) s'ils sont situés à l'extérieur des aires de transformation, doivent être maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités et peuvent être faits d'acier doux ou d'un autre métal non absorbant approprié; et
- d) s'ils acheminent les déchets jusqu'à l'intérieur des réceptacles, doivent être posés sur un socle de béton de dimension convenable incliné en direction d'un tuyau d'évacuation ou à l'intérieur d'un tel socle.

(3) Des navires, des barges ou des véhicules peuvent servir à l'entreposage ou au transport des déchets de poisson vers les décharges désignées à cette fin ou les usines de farine de poisson, pourvu qu'ils soient utilisés de manière propre et salubre.

Annexe II Article 6

Les déchets de poisson doivent être :

- a) recueillis au moyen de systèmes de manutention, ou dans des réceptacles ou des véhicules, qui ne servent pas à l'entreposage et au transport du poisson destiné à la transformation;
- b) éliminés ou entreposés en vue d'être éliminés de façon à ne pas attirer les insectes et animaux nuisibles, et à éviter l'accumulation de mauvaises odeurs et la contamination des alentours de l'établissement; et
- c) être enlevés de l'établissement ou du terrain dont l'exploitant de l'établissement a la charge, aussi souvent qu'il est nécessaire pour le maintien de la salubrité de l'établissement, selon le programme de gestion de la qualité.

Intention

Les déchets de poisson ne doivent pas devenir une source potentielle de contamination des produits alimentaires. Ils doivent être recueillis, manipulés et éliminés de manière à ne pas attirer les animaux nuisibles.

Guide de Conformité

Les bacs ou réceptacles dans lesquels les déchets de poisson sont entreposés doivent être des contenants métalliques ou faits d'un autre matériau approuvé, être clairement étiquetés et imperméables et, lorsque cela s'impose pour prévenir la contamination d'un établissement ou de produits alimentaires, ils doivent être aussi munis de couvercles hermétiques. Les contenants utilisés le long des chaînes de traitement n'ont pas besoin de couvercles.

Les conteneurs, bacs, réceptacles et véhicules utilisés pour les déchets de poisson ne doivent pas être utilisés pour entreposer ou transporter le poisson destinés à la transformation, ou pour tout matériel ou ustensiles utilisés dans une opération de transformation des aliments, à moins qu'ils ne soient nettoyés et désinfectés après la tenue des déchets de poisson tels que spécifiés dans le PGQ de l'établissement. Les bacs à déchets de poisson entreposés à l'extérieur doivent être placés sur un socle de béton incliné vers un tuyau d'évacuation et ne doivent pas attirer les animaux ou insectes nuisibles ou contaminer les alentours de l'établissement.

Les systèmes de transport continu convoyant les déchets vers une aire de transformation en farine de poisson ou un autre point d'évacuation final doivent être fabriqués de matériaux acceptables, maintenus en bon état, nettoyés et désinfectés aussi souvent que nécessaire; ils doivent être conçus et construits de telle sorte que les déchets solides ou liquides ne risquent pas de contaminer les produits alimentaires ou l'aire de transformation, et qu'ils puissent être nettoyés efficacement et à fond.

Certaines formes de déchets comme les peaux de poisson destinées à la fabrication de colle et les carcasses et résidus destinés à l'alimentation animale nécessitent un traitement particulier. Ces types de matières peuvent être conservés dans les salles de réception ou d'entreposage, à condition que cela ne nuise pas aux conditions sanitaires de l'établissement.

4.4 Déchets de poissons

Guide d'évaluation – Annexe I

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
des réceptacles doivent être bien identifiés, ou être d'une couleur qui les identifie	ne pas utiliser	Des réceptacles ne sont pas bien identifiés, ou ne sont pas d'une couleur qui les identifie (7)	Généralement non applicable
(a) munis de couvercles ajustés lorsque nécessaire	contenants entreposés à l'extérieur sans couvercle ajustés (9)	Généralement non applicable	Généralement non applicable
(b) être faits de matériaux approuvés et être maintenus en bon état afin de faciliter le nettoyage	ne pas utiliser	contenants à déchet de poisson fait de matériel non-approuvé (ex., en bois) dans l'aire de production (5) bacs à déchet endommagés de poisson ou brisés dans l'aire de production (5)	Généralement non applicable
(c) si entreposés à l'extérieur, sont sur un socle de béton et en pente vers un drain	ne pas utiliser	pas de socle de béton (5) pas de drain (5) pente insuffisante (5)	Généralement non applicable
Les systèmes de transport continu convoyant les déchets vers une aire de transformation en farine de poisson ou un autre point d'évacuation final doivent être fabriqués de matériaux acceptables, maintenus en bon état, nettoyés et désinfectés aussi souvent que nécessaire	si à l'extérieur, construits de façon à ne pas permettre le nettoyage (9)	si à l'intérieur de l'usine construits de façon à ne pas permettre le nettoyage (5)	Généralement non applicable
les barges, bateaux et le matériel de transport sont propres et sanitaires		Généralement non applicable	Généralement non applicable

4.4 Déchets de poissons
Guide d'évaluation – Annexe II

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
Les déchets de poisson doivent être :			
a) recueillis au moyen de systèmes de manutention, ou dans des réceptacles ou des véhicules, qui ne servent pas à l'entreposage et au transport du poisson destiné à la transformation	ne pas utiliser	les contenants à déchet de poisson sont utilisés pour le poisson (7)	Généralement non applicable
b) éliminés ou entreposés en vue d'être éliminés de façon à ne pas attirer les insectes et animaux nuisibles, et à éviter l'accumulation de mauvaises odeurs et la contamination des alentours de l'établissement	odeurs fortes (9)	attirent les oiseaux, rongeurs, insectes, etc. (7) odeur forte si animaux nuisible attirés (7) contaminent les abords de l'usine (5)	Généralement non applicable
(c) être enlevés de l'établissement ou du terrain dont l'exploitant de l'établissement a la charge, aussi souvent qu'il est nécessaire pour le maintien de la salubrité de l'établissement, selon le programme de gestion de la qualité	ne pas utiliser	les déchets de poissons ne sont pas enlevés des aires de transformation au moins quotidiennement (7)	Généralement non applicable

5.1 Toilettes

Règlements

Annexe I Article 22

Les toilettes à chasse d'eau doivent être :

- a) en nombre suffisant pour les hommes et pour les femmes;
- b) bien situées à proximité des aires de transformation;
- c) conçues de façon qu'elles ne communiquent pas directement avec les aires de transformation; et
- d) munies de drains de sol qui, en cas de débordement, empêchent l'eau ou les eaux d'égout de pénétrer dans les aires de transformation ou de les contaminer, à moins que l'inspecteur ne détermine qu'il n'y a aucun risque de contamination grave.

Annexe II Article 12

Les installations sanitaires doivent être maintenues en bon état de fonctionnement et être convenablement pourvues de serviettes à usage unique et de papier hygiénique, et les effluents et les eaux usées doivent être évacués conformément aux règlements locaux ou, en leur absence, d'une façon jugée satisfaisante par l'inspecteur.

Intention

Des toilettes adéquates, bien équipées et entretenues sont indispensables pour éviter une contamination potentielle par les eaux usées. Il faut aussi en assurer régulièrement l'entretien et le nettoyage en vue d'éviter une contamination potentielle.

Guide de Conformité

Il faut fournir aux hommes et aux femmes un nombre suffisant de toilettes. L'échelle suivante donne le nombre minimal de toilettes par nombre d'employés :

1 à 9 employées	- 1 toilette
10 à 24 employées	- 2 toilettes
25 à 49 employées	- 3 toilettes
50 à 100 employées	- 5 toilettes
pour chaque tranche de 30 employés au-dessus de 100 - 1 toilette	

Le nombre de toilettes pour hommes peut être réduit d'un pour chaque urinoir installé, à condition de ne pas obtenir un chiffre inférieur aux deux tiers du nombre exigé ci-dessus.

Lorsque le nombre d'employés est si peu élevé qu'une seule toilette suffit, on n'a pas besoin de prévoir des installations distinctes pour hommes et femmes.

Les toilettes doivent être suffisamment rapprochées des aires de transformation pour que les employés puissent facilement s'en servir.

Les toilettes ne doivent pas ouvrir directement sur les aires de transformation. Des entrées qui donnent directement sur les toilettes sont acceptables à condition qu'une antichambre les sépare de l'aire de transformation. Les toilettes doivent être équipées de drains ou être conçues de manière à éviter les débordements d'eau ou d'eaux usées et la possibilité de contaminer les aires de transformation.

Les toilettes chimiques et portatives sont généralement inacceptables. Mais dans des circonstances exceptionnelles ou dans des endroits éloignés où il est possible de démontrer qu'il s'agit de la meilleure solution de rechange, on peut en autoriser l'utilisation, à condition que celles-ci soient gardées propres et hygiéniques.

Les eaux usées et les effluents doivent être déversés dans un réseau d'égout municipal agréé, si possible. Dans les endroits éloignés des services publics ou municipaux, on doit éliminer les eaux usées d'une manière acceptable, conformément aux ordonnances locales là où il en existe.

Les installations pour le lavage des mains doivent être pourvues en quantité suffisante de savon liquide ou en poudre et de serviettes jetables. Il faut installer des affiches aide-mémoire sur le lavage des mains. Bien que fortement recommandé, les lavabos, dans les toilettes, n'ont pas besoin d'être munis de robinet à commande non manuelle. Les employés devront utiliser des lavabos à commande non manuelle dans l'aire de production avant de retourner au travail.

Des poubelles doivent être placées dans les toilettes, et elles doivent être maintenues propres et hygiéniques.

Les toilettes et les installations pour le lavage des mains doivent être maintenues en bon état de fonctionnement, lavées et désinfectées aussi souvent que nécessaire.

5.1 Toilettes Guide d'évaluation – Annexe I

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
a) toilettes en nombre suffisant pour les hommes et pour les femmes	nombre insuffisant de toilettes (9)		aucune toilette dans l'usine (4)
b) toilettes bien situées à proximité des aires de transformation		Généralement non applicable	Généralement non applicable
c) toilettes conçues de façon à ne pas communiquer directement avec les aires de transformation	les toilettes donnent directement dans une aire de transformation (9)	Généralement non applicable	Généralement non applicable
(d) toilettes munies de drains de sol ou qui ne pose pas de risques de fuites dans les aires de transformation		pas de drain, débordement peut se rendre dans la salle de transformation (5)	Généralement non applicable

Guide d'évaluation – Annexe II

Les toilettes sont

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
maintenues en bon état de fonctionnement	toilettes bouchées (8)	les toilettes refoulent, accumulation de déchets (5)	débordement, déchets sur le plancher
	toilettes ne se vidangent pas (8)		
munie de papier hygiénique		pas de papier hygiénique (5)	Généralement non applicable
les effluents et les eaux usées doivent être évacués conformément aux règlements locaux	ne pas utiliser	les effluents et les eaux usées ne sont pas évacués conformément aux règlements locaux (7)	les eaux usées ne sont pas correctement disposées dans ou près de l'usine (3,4)

5.2 Lavage des mains et désinfection

Règlements

Annexe I Article 23

(1) Les lavabos doivent être munis de robinets à commande non manuelle.

(2) Les lavabos et autres installations ou matières nécessaires à l'hygiène des employés doivent être :

a) fournis en quantité suffisante;

b) bien situés à l'intérieur des aires de transformation ou visibles depuis celles-ci.

Annexe II article 3

(3) Il est interdit à quiconque:

a) de manipuler ou transformer du poisson sans s'être préalablement lavé les mains avec du savon à usage unique, sans avoir lavé ou rincé ses vêtements de protection imperméables et sans avoir désinfecté ses mains ou ses couvre-mains, si ceux-ci seront en contact direct avec le poisson; ou

b) de retourner à la chaîne de production, après l'avoir quittée, sans s'être préalablement lavé les mains avec du savon à usage unique, sans avoir lavé ou rincé ses vêtements de protection imperméables et sans avoir désinfecté ses mains ou ses couvre-mains, si ceux-ci seront en contact direct avec le poisson.

Annexe II Article 7

L'équipement et le matériel utilisés pour le nettoyage et la désinfection des vêtements et des chaussures de protection, tels que les bains de mains et de pieds, doivent être fournis en quantité suffisante et être bien situés dans les aires de transformation.

Annexe II Article 12

Les installations sanitaires doivent être maintenues en bon état de fonctionnement et être convenablement pourvues de serviettes à usage unique et de papier hygiénique, et les effluents et les eaux usées doivent être évacuées conformément aux règlements locaux ou, en leur absence, d'une façon jugée satisfaisante par l'inspecteur.

Intention

De bonnes pratiques d'hygiène personnelle sont essentielles pour prévenir la contamination des produits alimentaires par des microorganismes liés aux déjections et aux maladies ou infections humaines. En outre, les mains, les gants et les chaussures ne doivent pas devenir des sources potentielles de contamination.

Guide de Conformité

Les aires de transformation doivent être équipées de lavabos en quantité suffisante pour assurer l'hygiène des employés, soit dans l'aire de transformation ou dans un endroit visible à proximité. Un lavabo par 10 employés constitue une exigence minimale. Les lavabos doivent avoir une taille minimale de 61 cm (24 pouces). Dans des installations de style auge, chaque jeu de robinets espacés de 61 cm (24 pouces) serait considéré comme l'équivalent d'un lavabo.

S'il n'y a pas de lavabo dans la salle de toilettes proprement dite, un lavabo adéquatement équipé – avec eau chaude et eau froide, savon, serviettes à usage unique et poubelle – doit se trouver à proximité immédiate (bien à la vue de ceux qui sortent de la salle de toilettes); une affiche appropriée doit également rappeler au personnel qu'il doit se laver les mains avant de retourner dans l'aire de transformation.

Les installations pour le lavage des mains doivent être munies de robinets non manuels, d'eau courante chaude et froide ou tempérée, de savon liquide ou en poudre et de serviettes jetables ou de sècheurs électriques. Les robinets actionnés par le coude ne répondent pas à cette exigence. Les lavabos doivent être raccordés aux tuyaux d'évacuation par une plomberie adéquate. Les installations pour le lavage des mains doivent être régulièrement entretenues, nettoyées et désinfectées.

Toutes les personnes participant à la préparation et à la manutention du poisson doivent se laver et se désinfecter les mains ou les couvre-mains lorsqu'elles commencent à travailler et chaque fois qu'elles reviennent dans l'aire de transformation après une absence ou au moment exigé par le PGQ de l'établissement. Si les avant-bras ne sont pas couverts par des vêtements de protection, ils doivent être nettoyés et désinfectés si il y a un risque d'entrer en contact direct avec le poisson.

Ces installations doivent être placées dans un endroit pratique dans les aires de transformation afin de favoriser la désinfection des mains et des couvre-mains. Des baignoires doivent être fournies afin de permettre la désinfection des chaussures dans des endroits comme les zones sanitaires et les zones d'accès restreint, sauf lorsqu'on peut montrer que cela n'est pas nécessaire en raison de la nature de l'opération de transformation.

Le flux du produit doit être pris en compte lorsqu'on détermine l'endroit où installer les lavabos. Les opérations liées aux crustacés et coquillages nécessitent, dans la salle d'emballage, de mettre à la disposition exclusive des ouvriers de cette salle au moins une installation pour le lavage des mains.

5.2 Lavage des mains et désinfection

Guide d'évaluation – Annexe I

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
les lavabos doivent être munis de robinets à commande non manuelle	ne pas utiliser	les lavabos dans l'aire de transformation ne sont pas munis de robinets à commande non manuelle (5)	Généralement non applicable

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
Les lavabos et autres équipements utiliser et matériels nécessaires pour l'hygiène des employés sont :			
(a) fournis en quantité suffisante	lavabos non fournis en quantité suffisante (9)	Généralement non applicable	pas de lavabos (7)
(b) bien situés ou visible de les aires de transformation	non visible de l'aire de transformation (9)	Généralement non applicable	Généralement non applicable

Guide d'évaluation – Annexe II

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
Il est interdit à quiconque de manipuler ou transformer du poisson :			
sans s'être préalablement lavé les mains avec du savon à usage unique	ne pas utiliser	ne se lave pas les mains (7) n'utilise pas de savon (7) utilise du savon en pain (7)	Généralement non applicable
sans avoir lavé ou rincé ses vêtements de protection imperméables	ne pas utiliser	ne lave pas son tablier avant de manipuler/transformer du poisson (7)	Généralement non applicable
sans avoir désinfecté ses mains ou ses couvre-mains, si ceux-ci seront en contact direct avec le poisson	ne pas utiliser	n'utilise pas de bain de main ou désinfectant (7)	Généralement non applicable

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
Il est interdit à quiconque de retourner la chaîne de production après l'avoir quittée :			
sans s'être préalablement lavé les mains avec du savon à usage unique	ne pas utiliser	ne se lave pas les mains (7) n'utilise pas de savon (7) utilise du savon en pain (7)	Généralement non applicable
sans avoir lavé ou rincé ses vêtements de protection imperméables	ne pas utiliser	ne lave pas son tablier avant de retourner à son poste (7)	Généralement non applicable
sans avoir désinfecté ses mains ou ses couvre-mains, si ceux-ci seront en contact direct avec le poisson	ne pas utiliser	n'utilise pas de bain de main ou désinfectant (7)	Généralement non applicable

5.2 Lavage des mains et désinfection

Guide d'évaluation – Annexe II (suite)

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
Les lavabos doivent être :			
maintenus en bon état de fonctionnement	ne pas utiliser	mauvaise condition pas facilement nettoyables (7) non-opérationnel (7) lavabo bouché (7)	pas de lavabos opérationnels
muni des serviette à usage unique	ne pas utiliser	pas de serviette (7) (sèche-mains à l'air permis)	Généralement non applicable
les effluents disposés selon les règlements municipaux	drain du lavabo s'écoule sur le plancher (7)		Généralement non applicable

5.3 Vestiaires

Règlement

Annexe I Article 24

Dans le cas des établissements construits après l'entrée en vigueur de la présente annexe, des vestiaires doivent être mis à la disposition du personnel et des visiteurs.

Intention

Les vêtements de ville et les effets personnels sont une source potentielle de contamination et ne doivent pas venir en contact avec des produits alimentaires.

Guide de Conformité

Les établissements de transformation construits après avril 1999 doivent comporter des installations où les employés et les visiteurs peuvent déposer leurs vêtements de ville, leurs chaussures, leurs manteaux, leurs effets personnels, leurs repas, etc. et endosser des vêtements de protection avant d'entrer dans les aires de transformation. Les vestiaires peuvent être combinés au besoin avec des salles à manger.

Dans le cas des établissements déjà existants qui ne disposent pas de vestiaires, les vêtements de ville, les chaussures et les effets personnels doivent être rangés dans de bonnes conditions d'hygiène et de propreté, afin d'éviter la contamination croisée dans les aires de transformation de l'établissement. L'entreposage de ces effets doit être organisé de manière à ne pas gêner le nettoyage et la désinfection de l'aire de transformation.

Les supports à gants et à tabliers doivent être situés de façon à ce que ces derniers puissent être nettoyés et entreposés dans des conditions hygiéniques.

Guide d'évaluation – Annexe I

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
* des vestiaires doivent être mis à la disposition du personnel et des visiteurs	Généralement non applicable		Généralement non applicable

* Nouvelle construction seulement

5.4 Vêtements de protection

Règlements

Annexe II Article 3

(1) Les employés doivent porter des vêtements de protection tels que des combinaisons, des tabliers, des manchettes, des blouses, des gants et des filets à cheveux et à barbe qui doivent être propres et en bon état et convenir aux tâches visées.

(2) Il est interdit à quiconque de pénétrer dans une aire de transformation, à moins :

a) de porter les vêtements de protection indiqués dans le programme de gestion de la qualité et convenant aux tâches visées;

b) de s'être assuré que ses chaussures sont propres et, s'il y a lieu, d'avoir utilisé un bain de pieds à cette fin; et

c) de porter un filet à cheveux et, s'il y a lieu, un filet à barbe.

(3) Il est interdit à quiconque:

a) de manipuler ou transformer du poisson sans s'être préalablement lavé les mains avec du savon à usage unique, sans avoir lavé ou rincé ses vêtements de protection imperméables et sans avoir désinfecté ses mains ou ses couvre-mains, si ceux-ci seront en contact direct avec le poisson;

b) de retourner à la chaîne de production, après l'avoir quittée, sans s'être préalablement lavé les mains avec du savon à usage unique, sans avoir lavé ou rincé ses vêtements de protection imperméables et sans avoir désinfecté ses mains ou ses couvre-mains, si ceux-ci seront en contact direct avec le poisson.

(4) Quiconque sort d'une aire de transformation doit immédiatement enlever ses vêtements de protection et les ranger de façon à prévenir toute contamination.

Annexe II Article 7

L'équipement et matériel fournis pour le nettoyage et la désinfection des vêtements protecteurs et des chaussures de protection, tels que les bains de mains et de pieds doivent être fournis en quantité suffisante et bien situés dans les aires de transformation.

Intention

Les vêtements de ville, les cheveux et poils du visage ou les chaussures sont des sources potentielles de contamination et ne doivent pas toucher aux produits alimentaires ou les contaminer. Les responsables du traitement doivent préciser dans leur plan PGQ comment devront s'habiller toutes les personnes entrant dans l'aire de transformation et celles directement engagées dans la préparation et la manutention des produits du poisson. Les vêtements de protection eux-mêmes ne doivent pas devenir une source potentielle de contamination.

Guide de Conformité

Les exploitants d'établissements agréés doivent déterminer et préciser dans leur plan PGQ quels vêtements de protection appropriés doivent être portés par toutes les personnes engagées dans la préparation et la manutention du poisson ou des produits du poisson. Toutes les personnes pénétrant dans une aire de transformation doivent porter les vêtements de protection prévus par le plan PGQ de l'entreprise.

Au minimum, les vêtements de protection portés doivent consister en une blouse ou en une combinaison qui permet de prévenir la contamination du poisson, dû au port des vêtements de ville.

Il faut installer des baignoires de pieds dans les endroits comme les zones sanitaires et les zones d'accès restreint, sauf lorsqu'on peut montrer que cela n'est pas nécessaire en raison de la nature de l'opération de transformation.

Il faut des résilles et des filets à barbe dans les parties des aires de transformation où les produits du poisson sont à découvert et exposés à une contamination potentielle causée par les cheveux ou les poils.

Quand une coiffure est portée par-dessus une résille, elle doit être propre et sans épingles ou parure.

Tous les vêtements de protection doivent être propres au début du quart de production et gardés dans un état de propreté relative tout au long de la période de production. Les vêtements de protection doivent être lavables ou jetables, bien entretenus et devraient être couleur pâle. Pour réduire le risque de contamination, les vêtements de protection doivent être fermés par des boutons-pression, des attaches velcro ou autres agrafes du même genre.

Les aires de transformation doivent comporter des râteliers ou des crochets en quantité suffisante. À chaque pause et à chaque changement de poste de travail, les gants doivent être désinfectés et les vêtements, les manches et tabliers imperméables doivent être lavés. Les substances visqueuses et les débris ne doivent pas sécher et durcir sur des vêtements imperméables.

Quiconque sort d'une aire de transformation doit enlever ses vêtements de protection et les ranger de façon hygiénique, sauf lorsqu'il peut être démontré que cela n'est pas nécessaire en raison de la nature du travail effectué (par exemple, un opérateur de chariot élévateur qui effectue régulièrement des allers-retours à l'aire de transformation).

Au minimum, tout équipement de protection, qui peut entrer en contact avec le produit, doit être enlevé avant de quitter l'aire de transformation.

Il faut suspendre ou entreposer correctement les vêtements de protection et ne pas les placer sur des surfaces de traitement ou d'autres équipements. Des coiffures comme les casques de protection et les casques pare-chocs doivent être bien rangés quand ils ne sont pas portés.

5.4 Vêtements de protection

Guide d'évaluation – Annexe II

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
les employés doivent porter des vêtements de protection (ex., des combinaisons, des tabliers, des manchettes, des blouses, des gants et des filets à cheveux et à barbe, etc.) qui doivent être propres et en bon état et convenir aux tâches visées	vêtements protecteurs pas portés de façon approprié (8)	vêtements ou vêtements protecteurs sales (7) pas de vêtements protecteur (7) vêtements protecteur inapproprié (7) tabliers sales suspendus (7)	Généralement non applicable

Il est interdit à quiconque de pénétrer dans une aire de transformation à moins :

a) de porter les vêtements de protection prévus par le plan PGQ et convenant aux tâches visées	vêtements protecteurs pas portés de façon appropriée (8)	vêtements protecteurs sales (7) pas de vêtement protecteur (7) vêtement protecteur inapproprié (7) tabliers sales suspendus (7)	Généralement non applicable
b) de s'être assuré que ses chaussures sont propres et, s'il y a lieu, d'avoir utilisé un bain de pieds à cette fin	ne pas utiliser	chaussures sales (7) pas de bain de pied lorsque requis (7) bain de pied non utilisé lorsque requis (7) la solution utilisée dans le bain de pied est manquante ou pas changée (7)	Généralement non applicable
c) de porter un filet à cheveux et, s'il y a lieu, un filet à barbe	ne pas utiliser	pas de filet à cheveux (7) pas de filet à barbe lorsque requis (7) le filet à cheveux ne recouvre pas les cheveux (7)	Généralement non applicable
quiconque sort d'une aire de transformation doit immédiatement enlever ses vêtements de protection et les ranger de façon à prévenir la contamination	ne pas utiliser	vêtements de protection pas rangés de façon appropriée (suspendus sur des équipements, tuyaux, interrupteur, etc.) (7) vêtement protecteur dans des endroits inappropriés (p. ex., porté à l'extérieur de aire de transformation dans les toilettes, etc.) (7)	Généralement non applicable
l'équipement et le matériel fournis pour le nettoyage et la désinfection des vêtements protecteurs et des chaussures en quantité suffisante et bien situés	Évaluez à la section 5.2	Évaluez à la section 5.2	Évaluez à la section 5.2

5.5 Santé des employés

Règlement

Annexe II Article 9

Il est interdit à quiconque est porteur d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou souffre de plaies infectées, d'infections de la peau, de lésions, de diarrhée ou d'une maladie contagieuse de travailler dans un établissement agréé, s'il existe une possibilité de contamination du poisson par des organismes pathogènes.

Intention

Les personnes souffrant ou porteuses de maladies contagieuses sont une source potentielle de contamination microbienne et ne doivent pas infecter les produits alimentaires. Il ne faut pas laisser des lésions ou des blessures à découvert devenir une source de contamination bactérienne.

Guide de Conformité

Dans le cadre de son programme d'assainissement, un établissement agréé doit documenter ses exigences en matière d'hygiène à l'égard des employés travaillant dans une aire de transformation.

On ne doit pas autoriser à travailler dans des aires de manutention des aliments une personne dont on sait qu'elle souffre d'une maladie (ou en est porteur) susceptible d'être transmise par les aliments ou qu'elle souffre d'une affection qui peut entraîner la contamination des aliments par des micro-organismes pathogènes.

Toutes les personnes ayant des blessures ou des lésions à découvert ne doivent pas manipuler les aliments ou les surfaces en contact avec les aliments à moins que celles-ci ne soient complètement recouvertes d'une protection étanche.

Guide d'évaluation – Annexe II

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
pas de porteur connu	ne pas utiliser		
pas de plaies infectées, d'infections de la peau, de lésions	ne pas utiliser		
pas de maladie contagieuse	ne pas utiliser		

5.6 Comportement et parures personnelles

Règlements

Annexe II Article 10

Il est interdit à quiconque participe à la manutention ou à la transformation du poisson de porter des bijoux, du vernis à ongle ou des parures personnelles susceptibles de contaminer le poisson en cours de transformation ou d'y être incorporés.

Annexe II Article 11

1) Il est interdit, dans les aires de transformation, de fumer, de cracher, de manger, de mâcher de la gomme ou d'entreposer des aliments ou d'autres effets personnels non utilisés dans la transformation du poisson.

(2) Il est interdit d'entreposer dans une aire de transformation du matériel ou de l'équipement qui y sont inutiles.

Intention

Les bijoux, le vernis à ongles et autres parures personnelles ne doivent pas devenir des sources potentielles de contamination ou permettre à des matières étrangères de se mêler aux produits alimentaires, au cours de la transformation. Pour les mêmes raisons, il faut interdire de fumer, de manger et de boire durant la transformation.

Guide de Conformité

Toutes les personnes entrant dans des aires de transformation doivent retirer leurs bijoux et parures personnelles ainsi que tout autre objet qui pourrait entraîner la contamination de produits alimentaires. Tout bijou qui ne peut pas être ôté doit être adéquatement couvert. Le port de bracelets ou de colliers Medic Alert est permis.

Les personnes qui travaillent à la manutention ou à la transformation du poisson ne doivent pas porter de vernis à ongles.

Le tabac, la gomme à mâcher, les boissons et les aliments destinés à la consommation personnelle ne sont pas autorisés dans les aires de transformation. Les effets personnels et les vêtements de ville ne doivent pas être gardés dans les aires de transformation et doivent être rangés de manière à prévenir la contamination des produits.

5.6 Comportement et parures personnelles
Guide d'évaluation – Annexe II

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
pas de bijoux, ou des parures personnelles susceptibles de contaminer le poisson en cours de transformation ou d'y être incorporés	ne pas utiliser	bijoux (incluant les montres) non enlevés (7) bijoux qui ne peuvent être enlevés non recouverts (7)	Généralement non applicable
pas de vernis à ongle	ne pas utiliser		Généralement non applicable
interdit, dans les aires de transformation, de fumer, de cracher, de manger, de mâcher de la gomme	ne pas utiliser		Généralement non applicable
interdit d'entreposer des aliments ou d'autres effets personnels non utilisés dans les aires de transformation	nourriture / lunch entreposé dans l'aire de transformation (9)	Généralement non applicable	Généralement non applicable
matériel et équipement inutiles entreposés dans l'aire de transformation	Évaluez à la section 2.1	Évaluez à la section 2.1	Évaluez à la section 2.1

6.0 Navires

Règlement

Annexe I Article 28

Les navires munis d'installations de transformation intérieures doivent, en plus de satisfaire aux autres exigences applicables de la présente annexe, être équipés:

- a) d'un système propre et salubre permettant le transport du poisson de l'aire de réception à l'aire de transformation;
- b) d'aires d'entreposage des produits finis suffisamment spacieuses et conçues de manière que le nettoyage en soit facilité et, si le navire dispose à son bord d'une installation de production de farine de poisson, d'une cale séparée réservée à l'entreposage de la farine de poisson et des autres sous-produits;
- c) d'un système adéquat de pompage ou d'évacuation directe dans la mer des effluents produits en cours de transformation, des eaux de nettoyage, des déchets ou des produits de la pêche impropres à la consommation humaine ou, conformément aux lois relatives aux déversements en mer, dans un réservoir étanche réservé à cette fin;
- d) d'un système adéquat d'approvisionnement sous pression d'eau de mer propre et salubre pour la transformation, dont la prise doit être située à un endroit où l'eau ne peut pas être contaminée ni souillée par les déversements dans la mer d'eaux usées, de déchets et de liquides de refroidissement des moteurs;
- e) murs, plafonds, ainsi que de planchers antidérapants, faciles à nettoyer, surtout aux endroits où sont situés des tuyaux, des chaînes ou des conduites électriques;
- f) de systèmes hydrauliques installés ou protégés de telle sorte que le risque de contamination du poisson par une fuite de liquide soit réduit au minimum; et
- g) d'installations sanitaires marines ou de toute autre installation jugée acceptable par l'inspecteur.

Intention

Un navire équipé d'installations de traitement du poisson doit être conçu, aménagé et construit de manière à ne pas devenir une source potentielle de contamination des produits alimentaires. Il en va de même pour les systèmes de transport du poisson à partir de sa réception jusqu'à l'aire de transformation, les murs, les plafonds et les planchers de l'aire de transformation, les aires d'entreposage, les déchets solides et liquides et l'eau servant à la transformation.

Guide de conformité

Les navires agréés munis d'installations de transformation comportent généralement trois aires distinctes :

- i) les aires d'habitation comprenant les locaux destinés au sommeil et la cuisine;
- ii) les aires où se déroulent les activités de pêche, y compris la récolte et le débarquement des poissons sur le pont;
- iii) les aires de transformation.

Les aires de transformation comprennent l'aire de transformation principale, qui s'étend de l'endroit où le produit entre dans l'usine (y compris les réservoirs sur rails, s'il y a lieu) aux glissières par lesquelles le produit entre dans l'entrepôt frigorifique, l'aire d'entreposage des matériaux d'emballage, l'aire d'entreposage des produits chimiques et la partie de la cale à marchandises qui contient la chambre de produits congelés.

Seules les aires de transformation sont assujetties aux exigences des annexes I et II.
 Les navires munis d'aires de transformation doivent respecter les exigences qui s'imposent pour les murs, les plafonds, les planchers, les tuyaux d'évacuation et les installations surélevées dans les aires de transformation (sections 1.2 à 1.5 du présent guide de référence).

Les normes concernant l'eau servant à la transformation sur les bateaux sont les mêmes que celles qui concernent les usines sur terre.

6.0 Navires

Guide d'évaluation – Annexe II

Les bateaux avec des espaces fermés de transformation doivent rencontrer ces exigences en plus de l'annexe I:

Tableau d'exemples de situations			
Item feuille de travail	Mineur	Grave	Critique
a) d'un système propre et salubre permettant le transport du poisson de l'aire de réception à l'aire de transformation			Généralement Non Applicable
b) d'aires d'entreposage des produits finis suffisamment spacieuses et conçues de manière que le nettoyage en soit facilité			Généralement Non Applicable
aire d'entreposage séparée pour l'entreposage de la farine de poisson/des produits			Généralement Non Applicable
c) d'un système adéquat de pompage pour l'évacuation des effluents produits en cours de transformation, des eaux de nettoyage, des déchets	ne pas utiliser		
d) d'un système adéquat d'approvisionnement sous pression d'eau propre et salubre pour la transformation	ne pas utiliser		
dont la prise doit être située à un endroit où l'eau ne peut pas être contaminée ni souillée par les déversements dans la mer d'eaux usées, de déchets et de liquides de refroidissement des moteurs	ne pas utiliser		
e) de parois et de plafonds, ainsi que de planchers antidérapants, faciles à nettoyer			Généralement Non Applicable
f) de systèmes hydrauliques installés ou protégés de telle sorte que des fuites ne peuvent contaminer le produit	ne pas utiliser		
g) d'installations sanitaires marines ou de toute autre installation jugée acceptable par l'inspecteur			Généralement Non Applicable