

Ottawa, Ontario
K1A 0Y9
May 14, 2010

14 mai 2010

Memorandum

Note de service :

To: Programs and Operations Inspection Staff in all Areas for the following commodity groups: Meat and poultry, dairy, processed products, shell and processed eggs, honey, maple and hatcheries

Destinataires : Tout le personnel d'inspection, programmes et opérations, de tous les centres opérationnels pour les secteurs suivants : viande et volaille, produits laitiers, produits transformés, œufs et produits d'œufs, miel, produits de l'érable et les couvoirs.

Subject: Revised Food Safety Enhancement Program (FSEP) Manual

Objet : Version révisée du manuel du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA)

Please find attached a revised FSEP manual in PDF format. Some significant changes have been made which will affect both industry implementation of HACCP and the Agency's method of verifying HACCP systems under FSEP.

SVP veuillez trouver ci-jointe en format PDF, une version révisée du manuel du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA). Les importants changements qui y ont été apportés auront un effet direct sur la mise en œuvre du HACCP par l'industrie ainsi que de la méthode utilisée par l'ACIA pour vérifier les systèmes HACCP des établissements reconnus PASA.

Some highlighted changes include:

- Strengthening plant management commitment towards their HACCP system.
- Further clarifying HACCP requirements for monitoring, deviation, verification, record keeping, validation and reassessment.
- Streamlining prerequisite programs and providing more detail for some programs which will result in a more practical and effective application in the field.
- The addition of a new allergen program to provide further emphasis and direction in the identification and control of allergens.
- The introduction of the concept of "Process Controls" which are considered to be earlier points in the process supporting subsequent Critical Control Points.

Quelques uns des changements importants :

- Renforcement de l'engagement de la haute direction des établissements envers leur système HACCP.
- Clarifications des exigences HACCP pour les procédures de surveillance, de rectification, de vérification, de tenue de dossiers, de validation et de réévaluation.
- Rationalisation des programmes préalables ainsi que l'ajout de détails sur certains programmes de façon à faciliter l'application sur le terrain.
- L'ajout d'un programme préalable pour le contrôle des allergènes qui permettra de mettre plus d'accent et apportera plus de directions quant aux contrôles des allergènes.
- L'introduction du concept relatif aux « Mesures de contrôle du processus ». Ceux-ci sont considérés comme les premiers points du procédé qui supporteront un CCP subséquent.

The new FSEP manual outlines changes made to the CFIA method of verifying an FSEP recognized establishment in dairy, processed products, shell and processed eggs, honey maple and hatchery inspection programs. The program for verifying FSEP in meat and poultry establishments is outlined in Chapter 18 of the Meat Hygiene Manual of Procedures (Compliance Verification System).

Le nouveau manuel PASA décrit les changements apportés à la méthodologie de l'ACIA pour vérifier la conformité des établissements reconnus PASA dans les secteurs suivants : produits laitiers, produits transformés, œufs et produits d'œufs, miel, produits de l'érable et couvoirs. Quant au programme des viandes et de la volaille, le programme de vérification pour les établissements agréés est décrit dans le chapitre 18 du Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes (Système de vérification de la conformité).

Industry timeline for implementation of changes will be April 01, 2011 with the exception of the section with regard to plant management commitment towards their HACCP system which will be due for implementation on July 01, 2010.

La date limite donnée à l'industrie pour la mise en oeuvre des changements sera le 1^{er} avril 2011, sauf pour la section sur l'engagement de la haute direction de l'établissement envers leur système HACCP qui devra être mise en oeuvre dès le 1^{er} juillet 2010.

Please share this information with meat and poultry establishments and other non-meat FSEP recognized establishments. The revised FSEP manual will become available on the Web by July 01, 2010.

SVP veuillez transmettre cette information aux établissements de viande et de volaille, ainsi qu'aux établissements reconnus PASA des autres produits que les viandes et la volaille. La nouvelle version révisée du manuel PASA sera publiée sur le Web avant le 1^{er} juillet 2010.

All questions are to be directed to:
Tom Graham (519) 826-2851 or
Manon Bussieres (450) 618-0019

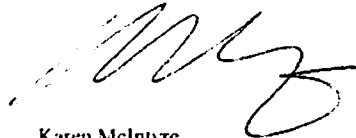
Pour toutes questions, veuillez contacter :
Tom Graham (519) 826-2851 ou
Manon Bussieres (450) 618-0019

Thank you in advance for your cooperation.

Merci à l'avance de votre collaboration.



Vance McEachern
Executive Director, Operations Strategy and Delivery
Directeur exécutif, Stratégie et prestation des opérations



Karen McIntyre
Executive Director, Agrifood, Meat and Seafood Safety Directorate
Directrice exécutive, Direction agro-alimentaire, des produits de viande et poisson