

LEY DE ALIMENTOS SEGUROS PARA LOS CANADIENSES (Extracto)

Tabla de contenido

45 - PART 4 - Preventive Controls

DIVISIÓN 4 - Mantenimiento y operación del establecimiento

- 49 - SUBDIVISIÓN A - Responsabilidad del operador

Mantenimiento y operación

49 Un operador debe mantener y operar un establecimiento de modo que se cumplan los requisitos de las secciones 50 a 81.

- 50 - SUBDIVISIÓN B - Saneamiento, control de plagas y agentes no alimentarios

Estado limpio y sanitario

- **50 (1)** Un establecimiento, y cualquier línea o equipo que se utilice en relación con una actividad regulada por la Ley, debe estar limpio y en condiciones sanitarias.
- **Limpieza y saneamiento**
 - (2) La limpieza y saneamiento del establecimiento y de cualquier línea o equipo que se utilice en relación con una actividad regulada por la Ley debe realizarse de manera que no presente un riesgo de contaminación de un alimento.
- **Animales – establecimiento**
- **51 (1)** Un establecimiento debe estar protegido contra la entrada de cualquier animal que presente un riesgo de contaminación de un alimento, excepto si, en el caso de cualquier terreno que forma parte de un establecimiento, no existen medidas razonablemente practicables que puedan ser tomadas para evitar la entrada de tales animales a la tierra.
- **Animales: instalación o línea**
 - (2) Un animal no debe estar en una instalación o línea donde se fabrica, prepara, almacena, empaqueta o etiqueta un alimento o donde se sacrifica un animal comestible, a menos que el animal sea
 - (a) un alimento que está destinado a ser fabricado, preparado, almacenado, empaquetado o etiquetado en la instalación o línea
 - (b) un animal comestible destinado a ser sacrificado en la instalación o medio de transporte, independientemente de que los productos

cárnicos que puedan derivarse de él estén destinados a la exportación o al envío o transporte de una provincia a otra; o

- **(c)** un animal destinado a ser utilizado en la fabricación o preparación de un alimento en la instalación o medio de transporte.

- **Riesgo de contaminación**

(3) Cualquier medida que se tome con el propósito de cumplir con las subsecciones (1) y (2) no debe presentar un riesgo de contaminación de un alimento.

- **Desinfectantes, insumos agronómicos y agentes químicos no alimentarios**

52 Cualquier desinfectante, insumo agronómico o agente químico no alimentario que se encuentre en un establecimiento debe

- **(a)** estar adecuada y claramente identificados;
- **(b)** ser adecuado para el uso previsto y no presentar riesgo de contaminación de un alimento; y
- **(c)** ser manipulado y utilizado de manera que no presente un riesgo de contaminación de un alimento y que esté de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

- 53 - **SUBDIVISIÓN C - línea y Equipo**

línea y equipo - alimentación

53 Toda línea o equipo que se utilice en la fabricación, preparación, almacenamiento, envasado o etiquetado de un alimento o en el sacrificio de un animal comestible debe

- **(a)** sea apropiado para el alimento o el animal comestible, según sea el caso, y para la actividad que se lleva a cabo;
- **(b)** estar diseñados, contruidos y mantenidos para prevenir la contaminación de los alimentos; aplica a las cintas de teflón
- **(c)** estar contruidos y mantenidos con materiales que sean adecuados para su uso previsto y, si esos materiales presentan un riesgo de contaminación de los alimentos, que sean
 - **(i)** resistente a la corrosión,
 - **(ii)** duradero,
 - **(iii)** capaz de resistir la limpieza repetida y, si es necesario para evitar la contaminación de los alimentos, la desinfección repetida, a menos que el equipo esté destinado a un solo uso, y

- **(iv)** libre de cualquier componente nocivo; aplica a las cintas de teflón
- **(d)** estar equipado con instrumentos para controlar, indicar y registrar cualquier parámetro que sea necesario para prevenir la contaminación de los alimentos;
- **(e)** funcionar según lo previsto;
- **(f)** ser accesible y, si es necesario para su limpieza, desinfección, mantenimiento o inspección, se puede desmontar fácilmente;
- **(g)** ser utilizado, mantenido y, si es necesario, calibrado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y de una manera que no presente un riesgo de contaminación del alimento; y
- **(h)** tener superficies que, en caso de entrar en contacto con un alimento, sean lisas, libres de piquetes, grietas y escamas y no absorbentes, excepto cuando la superficie no presente riesgo de contaminación del alimento.

Otras líneas y equipo

54 Cualquier línea o equipo en un establecimiento que se utilice para manipular materiales contaminados, cualquier desperdicio o cualquier otra cosa que no sea comestible debe, a menos que ese medio de transporte o equipo no entre en contacto con esos materiales, desperdicios o cosas,

- **(a)** se utilizará únicamente para ese fin;
- **(b)** ser identificado como reservado a tal efecto; y
- **(c)** cumplir con los requisitos aplicables de la sección 53.

Equipo: restricción

55 Un establecimiento en el que se sacrifiquen animales destinados al consumo humano debe disponer de equipos para inmovilizar a los animales destinados al consumo durante su manipulación, su evaluación, su examen ante mortem y su inspección.

- 56 - **SUBDIVISIÓN D - Condiciones Respecto a los Establecimientos**

Tierra

- **56 (1)** Si algún terreno que forma parte de un establecimiento presenta un riesgo de contaminación de un alimento, se deben tomar medidas para eliminar el riesgo. aplica a caminos de tierra dentro del establecimiento

Ubicación

- **(2)** Si un establecimiento está ubicado cerca de cualquier lugar o cosa que presente un riesgo de contaminación de un alimento, se deben tomar medidas para eliminar el riesgo.

Interior de la instalación o línea

57 El interior de cualquier instalación o línea donde se fabrique, prepare, almacene, empaque o etiquete un alimento o donde se sacrifique un animal comestible debe estar

- **a)** diseñado para evitar la acumulación de sustancias que presenten un riesgo de contaminación de los alimentos, incluidos el polvo, la suciedad, los microorganismos y las partículas de alimentos, y para permitir un mantenimiento, limpieza y desinfección eficaces;
- **(b)** diseñado, construido y mantenido de tal manera que
 - **(i)** el tamaño y la distribución son adecuados para acomodar la actividad que se está realizando y el equipo utilizado en la actividad,
 - **(ii)** se evita la entrada de insectos, roedores y otras alimañas,
 - **(iii)** los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas sean lisos, no absorbentes e impermeables a la humedad, excepto si esos pisos, paredes, techos, ventanas o puertas no presentan un riesgo de contaminación de los alimentos, y
 - **(iv)** cualquier piso proporcione o permita un buen drenaje, excepto si no hay riesgo de acumulación de líquido;
- **(c)** construido y mantenido con materiales que son
 - **(i)** adecuados para su uso previsto,
 - **(ii)** apropiado para el alimento o el animal comestible, según sea el caso, y para la actividad que se lleva a cabo,
 - **(iii)** duradero,
 - **(iv)** capaz de resistir la limpieza repetida y, si es necesario para evitar la contaminación de los alimentos, la desinfección repetida y
 - **(v)** libre de cualquier componente nocivo; y
- **(d)** de construcción sólida y en buen estado.

Matanza - áreas separadas

- **58 (1)** Un establecimiento en el que se sacrifiquen animales destinados al consumo humano debe tener áreas separadas para
 - **(a)** mantener, examinar e inspeccionar animales destinados al consumo;
 - **(b)** segregar y aislar a los animales destinados al consumo humano de conformidad con la sección 132 o el párrafo 140 (b);

- **(c)** tener animales comestibles que muestren una desviación del comportamiento, fisiología o apariencia normales; y
 - **(d)** sacrificio humanitario de animales destinados al consumo humano de conformidad con el párrafo 140 (c).
- **Área de productos cárnicos no comestibles**
 - (2)** El establecimiento también debe tener un área cerrada para el manejo de productos cárnicos no comestibles.
 - **Movimiento de animales destinados al consumo**
 - (3)** Los pisos, rampas, pasarelas y pasillos que son utilizados por los animales de consumo en el establecimiento deben proporcionar una base segura y no deben presentar un riesgo de lesiones a los animales durante el movimiento. **Aplica a aristas o fierros mal ubicados que generen lesiones en los animales decreto 94**
 - **Estaciones para inspecciones, exámenes y segregados**
 - (4)** El establecimiento debe estar equipado con estaciones de inspección en los lugares fijos especificados por el Inspector Oficial en virtud de la subsección 41 (2) y en los números que determine el Inspector Oficial en virtud de la subsección 41 (1), y
 - **(a)** si el titular de una licencia está autorizado para realizar un programa de exámenes post-mortem, estaciones para exámenes post-mortem; o
 - **(b)** si el titular de una licencia está autorizado para realizar un programa de gestión de defectos post-mortem, estaciones para exámenes post-mortem.

Diseño, construcción y mantenimiento - movimiento

- **59 (1)** Una instalación o línea donde se fabrique, prepare, almacene, empaque o etiquete un alimento o donde se sacrifique un animal comestible debe diseñarse, construirse y mantenerse de tal manera que el movimiento de personas y cosas dentro, dentro y fuera de él está controlado. **(Flujos)**
- **Movimiento: sin riesgo de contaminación**
 - (2)** El movimiento no debe presentar riesgo de contaminación de los alimentos.

Actividades incompatibles

60 Deben utilizarse medios físicos u otros medios eficaces para separar las actividades incompatibles a fin de evitar la contaminación de un alimento.

Separación de alimentos

61 Deben utilizarse medios físicos u otros medios eficaces para separar un alimento de

- **(a)** todo lo que presente un riesgo de contaminación de los alimentos;
- **(b)** cualquier alimento que no cumpla con los requisitos de la Ley o este Reglamento; y
- **(c)** cualquier cosa que se fabrique, prepare, almacene, empaque o etiquete en un establecimiento y que no esté destinado o vendido para su uso como alimento.

Llegada de determinados alimentos al establecimiento

- **62 (1)** Cualquier alimento que presente un riesgo de daño a la salud humana, que esté exento bajo la sección 22 de la aplicación de los requisitos de importación que se establecen en la Ley y este Reglamento o que no cumpla con los requisitos que se establecen en la Ley o en este Reglamento debe identificarse como tal y colocarse en un área designada cuando llegue a un establecimiento. **Aplica sobre devoluciones o cajas rotas u otros productos**

- **Medidas para prevenir la contaminación**

(2) Se deben tomar todas las medidas que sean necesarias para evitar que los alimentos descritos en la subsección (1) contaminen cualquier otro alimento que se encuentre en el establecimiento.

- **72 - SUBDIVISIÓN E - Descarga, carga y almacenamiento**

Transportes

72 Cualquier medio de transporte que se utilice para transportar un alimento hacia o desde un establecimiento y que se descargue o cargue en el establecimiento

- **(a)** deben diseñarse, construirse y mantenerse para evitar la contaminación de los alimentos;
- **(b)** deben construirse y mantenerse utilizando materiales que sean adecuados para su uso previsto y, si los materiales presentan un riesgo de contaminación de los alimentos, que sean
 - **(i)** duradero,
 - **(ii)** capaz de resistir la limpieza repetida y, si es necesario para evitar la contaminación de un alimento, la desinfección repetida y
 - **(iii)** libre de cualquier componente nocivo;

- **(c)** deberá ser capaz de mantener la temperatura y la humedad a niveles apropiados para el alimento y, si es necesario para evitar la contaminación del alimento, estar equipado con instrumentos que controlen, indiquen y registren dichos niveles;
- **(d)** no debe contener ningún animal, que no sea el animal mencionado en el párrafo 51 (2) (a), ningún *producto de control de plagas* como se define en la subsección 2 (1) de la *Ley de Productos de Control de Plagas* o cualquier otro material o sustancia que presenta un riesgo de contaminación de los alimentos; y
- **(e)** deben estar limpios y en condiciones sanitarias al momento de la descarga o carga.

Descarga y carga

73 Cualquier descarga y carga de un alimento o de un animal comestible que esté destinado a ser sacrificado, desde o hacia un medio de transporte en un establecimiento, debe realizarse de una manera que no presente un riesgo de contaminación de un alimento.

Almacenamiento de alimentos

- **74 (1)** El almacenamiento de un alimento debe realizarse de manera que no presente un riesgo de contaminación del alimento.

Almacenamiento - otro

(2) Cualquier almacenamiento de líneas(cintas), equipo, desinfectantes, insumos agronómicos, agentes químicos, productos de arranque, material de empaque, etiquetas o cualquier otra cosa que se utilice en la fabricación, preparación, almacenamiento, empaque o etiquetado de un alimento debe realizarse de una manera que no presente un riesgo de contaminación de los alimentos.

- **Definición de *productos de arranque***

(3) En la subsección (2), ***productos*** iniciales significa los materiales que se utilizan para comenzar a cultivar frutas o verduras frescas e incluye semillas, plántulas, plantas, esquejes, cañas, semillas de papa y material de vivero.

- 75 - **SUBDIVISIÓN F - Competencia**

- **Competencias y calificaciones**

- **75** Toda persona que participe en la fabricación, preparación, almacenamiento, envasado o etiquetado de un alimento o en el sacrificio de un animal destinado a la alimentación deberá tener las competencias y calificaciones necesarias para el desempeño de sus funciones.

- 76 - **SUBDIVISIÓN G - Higiene**

Prendas de vestir, calzado y cubiertas protectoras

76 Cualquier persona que ingrese o se encuentre en un área donde se fabrica, prepara, almacena, empaqueta o etiqueta un alimento o donde se sacrifica un animal de consumo, debe usar ropa, calzado y cubiertas protectoras, incluidos guantes, redecilla, redecilla para la barba y un bata, que esté en buen estado, limpia y en condiciones higiénicas y que sea adecuada para la alimentación y para la actividad que se realiza.

Limpieza personal

77 Cualquier persona que ingrese o se encuentre en un área donde se fabrica, prepara, almacena, empaqueta o etiqueta un alimento o donde se sacrifica un animal de consumo debe mantener un aseo personal para evitar la contaminación de los alimentos, incluso mediante la limpieza y, si es necesario, desinfectar sus manos

- **(a)** inmediatamente al entrar en la zona;
- **(b)** inmediatamente después de usar un baño;
- **(c)** inmediatamente antes de comenzar a realizar la actividad; y
- **(d)** con una frecuencia apropiada para la comida y para la actividad que se lleva a cabo.

Escupir, mascar chicle y otros actos

78 Cualquier persona que ingrese o se encuentre en un área donde se fabrica, prepara, almacena, empaqueta o etiqueta un alimento o donde se sacrifica un animal comestible debe abstenerse de escupir, mascar chicle, usar productos de tabaco, comer, tener contacto innecesario con el alimento. y realizar cualquier otro acto que presente riesgo de contaminación de los alimentos.

Objetos y sustancias: riesgo de contaminación

79 Toda persona que ingrese o se encuentre en un área donde se fabrica, prepara, almacena, empaqueta o etiqueta un alimento o donde se sacrifica un animal comestible debe abstenerse de llevar o usar cualquier objeto o sustancia que presente un riesgo de contaminación del alimento.

Notificación de enfermedades, síntomas y lesiones.

80 Toda persona que trabaje en un área donde se fabrique, prepare, almacene, empaque o etiquete un alimento o donde se sacrifique un animal comestible y que tenga una enfermedad o dolencia, síntomas de una enfermedad o dolencia o una lesión abierta o infectada debe informar ellos al operador. **Control del operario (enfermedades)**

Enfermedades y lesiones transmisibles: riesgo de contaminación

81 El operador debe evitar que cualquier persona que padezca o sea portadora conocida de una enfermedad transmisible o que tenga una lesión abierta o infectada ingrese o se encuentre en un área de un establecimiento donde se fabrica, prepara, almacena, envasados o etiquetados o donde se sacrifica un animal de consumo si la condición de la persona presenta un riesgo de contaminación del alimento.

DIVISIÓN 5 Investigación, Notificación, Quejas y Retiro

Investigación

82 (1) Un operador que sospeche por motivos razonables que un alimento presenta un riesgo de daño a la salud humana o no cumple con los requisitos de la Ley o estos Reglamentos debe investigar el asunto de inmediato.

Notificación y mitigación de riesgo

(2) Si la investigación establece que la comida presenta un riesgo de daño a la salud humana, el operador debe notificar inmediatamente al Ministro y tomar medidas de inmediato para mitigar el riesgo.

Procedimiento de reclamos

83 (1) Un operador debe preparar, conservar y mantener un documento que establezca un procedimiento para recibir, investigar y responder a las quejas que se reciben en relación con un alimento.

Quejas

(2) Si se recibe una queja, el operador debe implementar el procedimiento y preparar un documento que establezca los detalles de la queja, los resultados de la investigación y las acciones tomadas en función de esos resultados y conservarlo durante dos años después del día en el que se completan las acciones.

Procedimiento de recuperación

84 (1) Un operador debe preparar, conservar y mantener un documento que establezca un procedimiento de retiro que permita el retiro efectivo de un alimento, el nombre de una persona de contacto que es responsable del procedimiento y el nombre de una persona de contacto que es responsable de realizar retiros.

Simulación de recuperación

(2) El operador debe, al menos una vez cada 12 meses,

- **(a)** realizar una simulación de recuperación, basada en el procedimiento de recuperación; y
- **(b)** preparar un documento que establezca los detalles de cómo se llevó a cabo la simulación de recuperación y los resultados de la simulación, y conservar ese documento durante dos años después del día en que se complete la simulación de recuperación.

Recuperación – Notificación al Inspector Oficial

(3) Si un operador determina que un alimento debe retirarse del mercado porque presenta un riesgo de daño a la salud humana, el operador debe notificar inmediatamente al Ministro.

Recuperación - implementación

(4) Si un alimento es objeto de un retiro del mercado porque presenta un riesgo de daño para la salud humana, el operador debe

- **(a)** implementar inmediatamente el procedimiento de retiro del mercado; y
- **(b)** preparar un documento que establezca los detalles del retiro, incluida cualquier información que demuestre su efectividad, y conservar el documento durante dos años después del día en que se inició el retiro.

Alimentos importados

85 El titular de una licencia de importación debe cumplir con las secciones 82 a 84 con respecto a un alimento que se importa.

DIVISIÓN 6 - Plan de control preventivo

Titulares de licencia

- **86 (1)** El titular de una licencia debe preparar, mantener y mantener un plan de control preventivo por escrito que cumpla con los requisitos de la sección 89 para cualquier actividad identificada en su licencia que realice con respecto a un alimento o animal de consumo.

Excepción: alimentos para exportar

(2) A pesar de la subsección (1), no se requiere que se prepare, conserve o mantenga un plan de control preventivo para ninguna actividad que el titular de la licencia realice con respecto a un alimento, que no sea pescado o un producto cárnico, que se exporta, a menos que se solicita un certificado u

otro documento mencionado en el artículo 48 de la ley con respecto al alimento.

Excepción: ventas de \$ 100,000 o menos

(3) A pesar de la subsección (1), si las ventas brutas de un titular de licencia que se derivan de alimentos son \$ 100,000 o menos durante los 12 meses anteriores al día en el que presentó la solicitud más reciente para la emisión, renovación o enmienda de una licencia, Se debe preparar, mantener y mantener un plan de control preventivo solo para cualquier actividad que realicen con respecto a

- **(a)** un alimento animal, producto cárnico, pescado, producto lácteo, huevo, producto de huevo procesado o producto de fruta o verdura procesado que esté identificado en su licencia; y
- **(b)** un alimento respecto del cual se solicita un certificado u otro documento mencionado en el artículo 48 de la Ley.

Productores o recolectores de frutas u hortalizas frescas

87 Toda persona que cultive o coseche frutas o verduras frescas debe preparar, mantener y mantener un plan de control preventivo por escrito que cumpla con los requisitos de la sección 89 para cualquier actividad que realice con respecto a esas frutas o verduras frescas si están

- **(a)** para ser exportados y se solicita un certificado u otro documento mencionado en el artículo 48 de la Ley con respecto a las frutas u hortalizas frescas; o
- **(b)** para ser enviado o transportado de una provincia a otra y las ventas brutas de la persona que se derivan de los alimentos superan los \$ 100.000 durante los 12 meses anteriores.

Implementación

88 Cualquier persona que deba preparar, mantener y mantener un plan de control preventivo debe implementar ese plan.

Contenido del plan de control preventivo

89 (1) El plan de control preventivo debe incluir

- **(a)** una descripción de las medidas para asegurar que los requisitos aplicables de las secciones 201 y 205, subsección 206 (1), secciones 208, 218, 221, 296, 306, 307, 316, 317, 321, 322, 324 a 326 y se cumplen 328;

- **(b)** una descripción de las medidas para asegurar que los alimentos estén empaquetados y etiquetados de una manera que no contravenga la subsección 6 (1) de la Ley;
- **(c)** en relación con los requisitos aplicables de este Reglamento,
 - i. una descripción de los peligros biológicos, químicos y físicos que se identifican en la subsección 47 (1) como que presentan un riesgo de contaminación de un alimento, de las medidas de control para prevenir o eliminar esos peligros o reducirlos a un nivel aceptable y de la evidencia de que las medidas de control son efectivas,
 - ii. una descripción de los puntos críticos de control, de las medidas de control relacionadas y de la evidencia de que las medidas de control son efectivas,
 - iii. una descripción de los límites críticos para cada punto crítico de control,
 - iv. los procedimientos para el seguimiento de los puntos críticos de control en relación con sus límites críticos,
 - v. los procedimientos de acción correctiva para cada punto crítico de control,
 - vi. los procedimientos para verificar que la implementación del plan de control preventivo dé como resultado el cumplimiento de las disposiciones de la Ley y este Reglamento, y
 - vii. documentos que acrediten que el plan de control preventivo ha sido implementado con respecto a los incisos (i) al (vi); y
- **(d)** en relación con los requisitos aplicables de las secciones 128 a 136, los párrafos 140 (b) y (c) y las secciones 141 a 144,
 - i. una descripción de las medidas para prevenir o eliminar el riesgo de sufrimiento, lesión o muerte evitables de los animales destinados al consumo durante su manipulación, y de las pruebas de que esas medidas son eficaces,
 - ii. (ii) una descripción de las medidas para prevenir o eliminar un riesgo de sufrimiento o daño evitable para los animales destinados al consumo durante su sacrificio, y de las pruebas de que esas medidas son efectivas,
 - iii. (iii) una descripción de los criterios de desempeño para evaluar la efectividad de cada una de esas medidas,
 - iv. (iv) los procedimientos de seguimiento de cada una de esas medidas,
 - v. (v) los procedimientos de acción correctiva para cada una de esas medidas,
 - vi. (vi) los procedimientos para verificar que la implementación del plan de control preventivo dé como resultado el cumplimiento de las disposiciones de la Ley y este Reglamento,

- vii. (vii) los procedimientos para auditar, de manera periódica, el resultado de la implementación del plan de control preventivo, y
 - viii. (viii) documentos que acrediten que el plan de control preventivo ha sido implementado con respecto a los incisos (i) al (vii); y
- **(e)** documentos de respaldo que muestren evidencia de la información registrada bajo los párrafos (a) y (b), subpárrafos (c) (i) a (vi) y (d) (i) a (vii).

PARTE 5 Trazabilidad

Documentos

90 (1) Toda persona que envíe o traslade un alimento de una provincia a otra, o que lo importe o exporte, cualquier titular de una licencia para sacrificar un animal comestible, para fabricar, procesar, tratar, conservar, clasificar, almacenar, envasar o etiquetar un alimento o para almacenar y manipular un producto cárnico comestible en su condición de importación y cualquier persona que cultive o coseche frutas u hortalizas frescas que vayan a ser enviadas o transportadas de una provincia a otra o deben ser exportadas, si proporcionan el alimento a otra persona, prepare y conserve los documentos que establezcan

(a) el nombre común del alimento, un código de lote u otro identificador único que permita rastrear el alimento y el nombre y el lugar principal de actividad de la persona por o para quien el alimento fue fabricado, preparado, producido, almacenado, empaquetado o etiquetado;

(b) excepto si entregan el alimento a otra persona como una venta al por menor, la fecha en que se proporcionó y el nombre y dirección de la persona a quien se proporcionó;

(c) si otra persona les proporcionó los alimentos, el nombre y la dirección de esa persona y la fecha en que se los proporcionó; y

(d) el nombre de cualquier producto alimenticio que incorporaron al alimento o del cual derivaron el alimento y, si se les proporcionó el producto alimenticio por otra persona, el nombre y la dirección de esa persona y la fecha en que se proporcionó.

Documentos - venta al por menor

(2) Cualquier persona que venda un alimento al por menor, que no sea un restaurante u otra empresa similar que vende el alimento como comida o

refrigerio, debe preparar y conservar documentos que incluyan la información especificada en los párrafos (1) (a), (c) y (d).

Período de conservación de los documentos

(3) Los documentos a los que se hace referencia en las subsecciones (1) y (2) deben conservarse durante dos años después del día en que la comida se proporcionó a otra persona o se vendió al por menor, y deben estar accesibles en Canadá.

Producción de documentos

91 (1) Cualquier persona que haya recibido una solicitud del Inspector Oficial de un documento mencionado en la sección 90, o cualquier parte de dicho documento, debe proporcionarlo al Inspector Oficial.

(a) dentro de las 24 horas posteriores a la recepción de la solicitud, o dentro de

(i) cualquier período más corto que especifique el Inspector, si el Inspector cree que es necesario para identificar o responder a un riesgo de daño a la salud humana asociado con un producto alimenticio, o

(ii) cualquier período más largo especificado por el Inspector, si el Inspector cree que el documento no es necesario para un retiro que es o puede ser ordenado bajo la subsección 19 (1) de la Ley de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos; y

(b) si se proporciona electrónicamente, en un solo archivo y en texto sin formato que pueda ser importado y manipulado por software comercial estándar.

Definición de texto sin formato

(2) En el párrafo (1) (b), texto sin formato significa datos que no están encriptados y cuyo contenido semántico está disponible.

Etiquetado

92 (1) Cualquier persona mencionada en la subsección 90 (1) o (2) debe asegurarse de que una etiqueta que lleve la información especificada en el párrafo 90 (1) (a) se aplique o adhiera a cualquier alimento, o acompañe a cualquier alimento, que se proporciona a otra persona.

Alimentos preenvasados para el consumidor

(2) En el caso de alimentos pre-envasados para el consumidor que no se envasen al por menor, el identificador único mencionado en el párrafo 90 (1) (a) debe ser un código de lote.

Excepción

(3) Las subsecciones (1) y (2) no se aplican con respecto a

- (a) un alimento en el momento de su exportación;
- (b) un alimento, que no sea un alimento preenvasado para el consumidor, en el momento de su venta al por menor; o
- (c) un alimento preenvasado descrito en los párrafos 213 (a) a (c) en el momento de su venta al por menor.

Excepción: alimentos descritos en los párrafos 219 (1) (a) y (b)

(4) A pesar de la subsección (1), no se requiere que ningún alimento descrito en el párrafo 219 (1) (a) o (b) esté etiquetado con el nombre común del alimento en el momento de su venta al por menor.

Excepción: alimentos descritos en la sección 220

(5) A pesar de la subsección (1), no se requiere que ningún alimento descrito en la sección 220 esté etiquetado con el nombre y el lugar principal de negocios de la persona por o para quien el alimento fue fabricado, preparado, producido, almacenado, empaquetado o etiquetado.

PARTE 6 - Requisitos específicos de los productos básicos

DIVISIÓN 1 Solicitud

Aplicación: importación, comercio interprovincial y exportación

93 (1) Los requisitos de esta Parte se aplican con respecto a:

- (a) cualquier alimento que haya sido importado o cualquier alimento que deba enviarse o transportarse de una provincia a otra o exportarse; y
- (b) los animales destinados a la alimentación de los que puedan derivarse productos cárnicos que vayan a enviarse o transportarse de una provincia a otra o exportarse.

Aplicación: animales destinados al consumo

(2) Los requisitos de las secciones 128 a 136 se aplican con respecto a los animales destinados al consumo humano que se encuentran en un establecimiento identificado en una licencia de sacrificio.

DIVISIÓN 7 - Productos cárnicos y animales destinados a la alimentación

SUBDIVISIÓN A - Interpretación

Definiciones

- **124** Las siguientes definiciones se aplican a esta División.
- **Programa de inocuidad alimentaria en la granja** significa un programa con respecto a los animales destinados al consumo que se opera en una granja o en un lugar similar y bajo el cual se identifican, analizan y controlan los peligros relacionados con la seguridad de los productos cárnicos que pueden derivarse de esos animales comestibles
- **material de riesgo especificado** tiene el mismo significado que en la sección 6.1 del Reglamento de Sanidad Animal .
- **dividir** significa cortar una carcasa a lo largo de la línea media.
- **inspector veterinario** significa una persona designada como inspector veterinario bajo la subsección 13 (3) de la Ley de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos para los propósitos de la ley.

SUBDIVISIÓN B - Productos cárnicos comestibles

Identificación de productos cárnicos como comestibles

- **125 (1)** El titular de una licencia puede identificar un producto cárnico como comestible solo si
 - **(a)** el animal comestible del que se deriva el producto cárnico, o una muestra del envío del que forma parte el animal comestible, se somete a un examen ante-mortem de conformidad con la sección 138;
 - **b)** el animal comestible, que no sea un animal de caza, del que se deriva el producto cárnico, o una muestra del envío del que forma parte el animal comestible, se somete a una inspección ante mortem de conformidad con la sección 139;
 - **c)** la canal del animal comestible del que se deriva el producto cárnico está aderezada o parcialmente aderezada;

- **(d)** el cadáver, sus partes y la sangre del animal comestible del que se deriva el producto cárnico se someten a una inspección post-mortem conforme a la subsección 149 (1) o un examen post-mortem conforme a la subsección 150 (1); y
- **(e)** el producto cárnico es comestible y no está contaminado, incluido que no contiene ningún material especificado de riesgo.

Determinados productos cárnicos: requisitos adicionales

(2) A pesar de (1), el titular de una licencia no debe identificar como comestible ninguno de los siguientes:

- **(a)** un corazón, que no sea el corazón de un conejo domesticado o de un pájaro que no sea un avestruz, ñandú o emú, a menos que esté abierto o invertido y se hayan extraído todos los coágulos de sangre y los vasos sanguíneos adheridos;
- **(b)** un hígado, a menos que se extirpe la vesícula biliar;
- **(c)** una molleja, a menos que se retire su contenido y revestimiento y se lave la molleja;
- **(d)** un producto cárnico que contiene una vejiga urinaria, un intestino o cualquier parte de una vejiga o intestino urinario, a menos que la vejiga, el intestino o parte se utilice como envoltura natural para el producto cárnico y cumpla los requisitos de la sección 126; y
- **(e)** un producto cárnico con tripa artificial, a menos que la tripa esté fabricada con un material libre de cualquier componente nocivo.

Tripas naturales

126 Una vejiga urinaria, un intestino o cualquier parte de la vejiga urinaria o del intestino pueden utilizarse como envoltura natural de un producto cárnico comestible si

- **(a)** la vejiga, el intestino o parte de la vejiga o del intestino se han vaciado de su contenido y lavado, y se ha eliminado su mucosa;
- **(b)** en el caso de una vejiga, se invirtió y se colocó en salmuera durante al menos 12 horas y posteriormente se enjuagó con agua; y
- **(c)** el envoltorio está limpio.

SUBDIVISIÓN C - Trato humano

Muerte evitable - aclaración

127 Para mayor certeza, una referencia a una muerte evitable en este Reglamento no incluye el sacrificio de un animal de consumo de conformidad con este Reglamento o el sacrificio humanitario de un animal de consumo.

Sufrimiento, lesión o muerte evitables

128 El titular de una licencia debe manipular un animal de consumo en el establecimiento de manera que no le cause sufrimiento, lesión o muerte evitables y no debe someterlo a ninguna condición que pueda causar dicho sufrimiento, lesión o muerte.

Golpeando

- **129 (1)** El titular de una licencia no debe golpear a un animal comestible con un látigo, una picana o, excepto para los propósitos de la sección 141, con cualquier otro objeto.

Picana eléctrica

(2) El titular de una licencia no debe aplicar una picana eléctrica a un animal de consumo a menos que

- **(a)** se hace con el propósito de hacer que el animal se mueva y no existe una alternativa razonablemente viable a la aplicación de la picana;
- **(b)** el animal comestible es un cerdo o un bovino;
- **(c)** la picana se aplica a la porción lateral de los músculos de la pierna trasera entre la articulación del corvejón y la articulación de la cadera;
- **(d)** el animal comestible tiene suficiente espacio para avanzar;
- **(e)** la capacidad de movimiento del animal comestible no se ve comprometida; y
- **(f)** la picana se aplica de una manera que no cause al animal de consumo sufrimiento, lesión o muerte evitables.

Evaluar

- **130 (1)** El titular de una licencia debe evaluar si un animal comestible muestra signos de sufrimiento o lesión al llegar al establecimiento.

Supervisión

(2) Después de la llegada de un animal comestible, el titular de la licencia debe monitorearlo de manera regular, incluida la evaluación de las condiciones a las que está sometido el animal comestible en el establecimiento que pueden causar sufrimiento, lesiones o muerte evitables.

Acción correctiva

(3) Si el titular de la licencia determina que existen condiciones que pueden causar sufrimiento, lesiones o muerte evitables a un animal comestible, el titular de la licencia debe tomar medidas correctivas de inmediato.

Sufrimiento - medidas inmediatas

(4) Si un animal comestible muestra signos de sufrimiento, el titular de la licencia debe

- **(a)** aliviar su sufrimiento;
- **(b)** matarlo humanamente; o
- **(c)** sacrificarlo de acuerdo con este Reglamento.

Excepción: animales de caza

(5) Esta sección no se aplica con respecto a un animal de caza.

Animales de caza

131 El titular de una licencia que tiene control directo sobre un animal de caza debe

- **a)** controlarlo de forma periódica, incluida la evaluación de las condiciones a las que está sometido el animal de caza en el establecimiento que pueden provocar sufrimientos, lesiones o la muerte evitables;
- **(b)** tomar medidas correctivas inmediatamente si existen tales condiciones; y
- **(c)** si el animal de caza muestra signos de sufrimiento, inmediatamente
 - **(i)** aliviar su sufrimiento,
 - **(ii)** matarlo humanamente, o
 - **(iii)** sacrificarlo de acuerdo con este Reglamento.

Segregación y aislamiento

132 El titular de una licencia debe

- **(a)** segregar animales comestibles de diferentes especies;
- **(b)** separar un animal comestible enfermo o lesionado con otros animales comestibles enfermos o lesionados o aislar un animal comestible enfermo o lesionado si, debido a su condición, presenta un riesgo para otros animales comestibles o requiere protección de otros animales comestibles; y

- **(c)** aislar un animal comestible que pueda causar sufrimiento, lesiones o muerte a otros animales comestibles debido a su naturaleza, temperamento, género, peso, edad o cualquier otra causa.

Superpoblación

133 El titular de una licencia debe proporcionar al animal comestible espacio suficiente para evitar el sufrimiento, lesiones o muerte del animal.

Ventilación

134 El titular de una licencia debe proporcionar a un animal comestible suficiente ventilación para evitar el sufrimiento, lesiones o la muerte del animal.

Manejo

- **135 (1)** El titular de una licencia que manipule un animal comestible, incluso manipulando una caja que contenga un animal comestible, durante cualquier actividad que realice en el establecimiento, debe
 - **(a)** poder hacerlo, en razón de las competencias y calificaciones de la persona para la actividad, sin causar sufrimiento, lesiones o muerte evitables al animal de consumo; y
 - **(b)** hacerlo de una manera y en circunstancias en las que el equipo que se utilice no cause sufrimiento, lesiones o muerte evitables al animal de consumo.

Áreas de establecimiento y equipamiento

(2) El titular de la licencia debe, durante cualquier actividad realizada por el titular de la licencia, utilizar únicamente áreas de un establecimiento y equipo para el manejo de un animal comestible que estén diseñados, construidos y mantenidos de tal manera que no causen sufrimientos evitables, lesión o muerte del animal de consumo.

Agua y pienso

- **136 (1)** El titular de una licencia debe proporcionar un animal comestible, que no sea un animal comestible confinado en una caja, que se descargue de un medio de transporte en un establecimiento con
 - **(a)** agua u otra fuente de hidratación tan pronto como se descargue; y
 - **(b)** alimento, dentro de las 24 horas posteriores a su descarga.

En caja

(2) En el caso de un animal comestible que esté confinado en una jaula, el titular de la licencia debe proporcionar al animal comestible agua u otra fuente

de hidratación y alimento dentro de las 24 horas posteriores a su llegada al establecimiento.

SUBDIVISIÓN D - Remoción y Conservación

Eliminación

- **137 (1)** El titular de una licencia debe notificar a un inspector veterinario antes de retirar un animal comestible de un establecimiento.

Acuerdo

- (2) El titular de una licencia debe notificar a un inspector veterinario antes de mantener un animal comestible en un establecimiento durante más de siete días.

SUBDIVISIÓN E - Examen e inspección ante-mortem

Examen antemortem

- **138 (1)** Dentro de las 24 horas anteriores al sacrificio de un animal comestible y de conformidad con el documento titulado *Procedimientos de examen y presentación ante-mortem* para animales comestibles, preparado por la Agencia y publicado en su sitio web, con las enmiendas periódicas, un El titular de la licencia debe realizar un examen ante-mortem del animal comestible o de una muestra del envío del que forma parte el animal comestible, que debe incluir, en el caso de un equino o un ave que no sea un animal de caza o un animal de caza. avestruz, ñandú o emú, el examen de los documentos a que se refiere el inciso 1) del artículo 165.

Desviaciones

- (2) Si el titular de la licencia, en el curso del examen ante-mortem o en cualquier otro momento antes del sacrificio, sospecha que el animal comestible muestra una desviación del comportamiento, fisiología o apariencia normales, el titular de la licencia debe retenerlo para una inspección. por un inspector veterinario, a menos que un inspector veterinario autorice lo contrario.

Inspección antemortem

- **139 (1)** Dentro de las 24 horas anteriores al sacrificio de un animal comestible que no sea un animal de caza y de acuerdo con el documento titulado *Procedimientos de examen y presentación ante-mortem para animales comestibles*, preparado por la Agencia y publicado en su sitio web,

en su versión modificada de vez en cuando, el titular de una licencia debe, a los efectos de una inspección ante-mortem, presentar el animal de consumo o una muestra del envío del que el animal de consumo forma parte y, en el caso de un equino o un ave que no sea un avestruz, un ñandú o un emú, los documentos mencionados en la subsección 165 (1) a un inspector veterinario o a un inspector bajo la supervisión de un inspector veterinario.

Desviaciones

(2) Si un inspector que no es un inspector veterinario sospecha que el animal comestible muestra una desviación del comportamiento, fisiología o apariencia normales, el titular de la licencia debe retenerlo para que lo inspeccione un inspector veterinario.

Decomiso

140 Si un inspector veterinario, o un inspector bajo la supervisión de un inspector veterinario, determina después de una inspección que cualquier producto cárnico que se derivaría de un animal comestible no podría identificarse como comestible bajo la sección 125 y decomisa al animal comestible, una licencia el titular debe

- **(a)** identificar al animal comestible como no comestible;
- **(b)** separar el animal comestible con otros animales comestibles condenados o aislar al animal comestible si, debido a su condición, presenta un riesgo para otros animales comestibles o requiere protección de otros animales comestibles;
- **(c)** matar humanitariamente al animal comestible; y
- **(d)** identificar la canal y cualquier sangre extraída del animal comestible como no comestible.

SUBDIVISIÓN F - Sacrificio y faenado

Requisito antes de sangrar

141 Antes de sangrar un animal comestible, que no sea un animal de caza, el titular de la licencia debe dejarlo inconsciente de una manera que le impida recuperar el conocimiento antes de morir o sacrificarlo por

- **(a)** dar un golpe en la cabeza con un dispositivo mecánico de manera que cause una pérdida inmediata del conocimiento;
- **(b)** aplicar una corriente eléctrica de manera que provoque una pérdida inmediata del conocimiento; o

- **(c)** exponerlo a un gas o una mezcla de gases de una manera que provoque una rápida pérdida del conocimiento.

Requisito después de que comienza el sangrado

142 El titular de una licencia no debe cortar el cadáver de un animal de consumo después de que haya comenzado el sangrado si muestra signos de sensibilidad que puedan indicar un posible regreso a la conciencia.

Requisito antes de colgar

- **143 (1)** El titular de una licencia no debe colgar un animal comestible antes de que quede inconsciente o sea sacrificado de acuerdo con la sección 141, antes de que sea sacrificado ritualmente de acuerdo con la sección 144 o antes de que sea sacrificado de manera humanitaria.

Excepción: ciertas aves

(2) A pesar de la subsección (1), un titular de licencia puede suspender a un ave, que no sea un avestruz, ñandú o emú, por sus patas inmediatamente antes de que quede inconsciente o sacrificada de acuerdo con la sección 141 o inmediatamente antes de que sea sacrificada humanamente.

Matanza ritual

144 A pesar de la sección 141, el titular de una licencia que sacrifique ritualmente un animal de consumo para cumplir con la ley judaica o islámica debe

- (a)** sujetar al animal comestible;
- (b)** administrar un corte fluido continuo con un cuchillo, sin que el cuchillo se levante del animal de consumo, lo que resultará en la ruptura rápida, simultánea y completa de las venas yugulares y las arterias carótidas, de manera que el animal sangre inmediatamente. ; y
- (c)** sangrarlo rápida y completamente, para dejarlo inconsciente de una manera que le impida recuperar el conocimiento antes de la muerte.

Desollado y depilado

•**145 (1)** Después de que se desangre un animal comestible, el titular de la licencia debe desollar la canal de la siguiente manera:

- a)** en el caso de la canal de un cerdo,
 - (i)** quitar el pelo, la caspa, las uñas de los pies y las glándulas mamarias desarrolladas o quitar la piel, la cabeza, las glándulas mamarias desarrolladas y los pies en las articulaciones del carpo y tarso, y

- (ii) destriparlo y partirlo;
- (b) en el caso del cadáver de un ave,
 - (i) quitar las plumas y el pelo o quitar la piel,
 - (ii) quitar la cabeza, la glándula uropigial y los pies en las articulaciones del tarso, y
 - (iii) destriparlo;
- (c) en el caso de la canal de una cabra,
 - (i) quitar el pelo, la cabeza, las uñas de los pies y las glándulas mamarias desarrolladas o quitar la piel, la cabeza, las glándulas mamarias desarrolladas y los pies en las articulaciones del carpo y tarso, y
 - (ii) destriparlo; y
- (d) en el caso de la canal de cualquier otro animal comestible,
 - (i) quitar la piel, la cabeza, las glándulas mamarias desarrolladas y los pies en las articulaciones del carpo y del tarso,
 - (ii) destriparlo, y
 - (iii) despostarlo, excepto en el caso de una oveja, un ternero o un conejo domesticado.

Desollado parcial

- (2)** A pesar de la subsección (1) y a solicitud del titular de la licencia, el Ministro debe autorizar al titular de la licencia a desollar parcialmente un cadáver si
- (a) el titular de la licencia establece que existe un mercado para las canales parcialmente preparadas; y
 - (b) el procedimiento del titular de la licencia para el faenado parcial es tal que el cadáver esté lo suficientemente faenado para permitir un examen o inspección post mortem.

Coágulos de sangre, astillas de huesos y materias extrañas.

146 El titular de la licencia debe eliminar cualquier coágulo de sangre, astillas de hueso y materias extrañas del cadáver de un animal de consumo y las partes del cadáver, y debe identificar lo que se eliminó como no comestible.

Procesamiento de sangre

147 El titular de una licencia debe procesar la sangre de un animal comestible en el área de productos no comestibles descrita en la subsección 58 (2) a menos que el titular de la licencia

- (a) lo recolecta de manera que se evite la contaminación;
- (b) lo protege contra la contaminación después de su recolección; y
- (c) no lo desfibrina a mano.

Identificación y correlación

148 El titular de una licencia debe identificar la sangre de un animal comestible que se recolecta para ser procesada como un producto cárnico comestible y las partes del cadáver del animal comestible de una manera que permita la correlación de la sangre y las partes con el cadáver de que fueron retirados hasta la finalización de la inspección o examen post-mortem.

SUBDIVISIÓN G - Inspección y examen post mortem

Inspección post mortem

- **149 (1)** El titular de una licencia debe, durante el proceso de faenado o faenado parcial de un cadáver, presentar el cadáver, sus partes y cualquier sangre del animal comestible que se recolecte para ser procesada como un producto cárnico comestible a un inspector veterinario, o un inspector bajo la supervisión de un inspector veterinario, para una inspección post mortem.

Desviaciones

(2) Un titular de licencia, que no sea un titular de licencia que esté autorizado para llevar a cabo un programa de gestión de defectos post-mortem, no debe, antes de que se complete la inspección post-mortem, quitar de la carcasa cualquier parte que muestre una desviación de la apariencia normal a menos que lo autorice un inspector veterinario.

Desviaciones: programa de gestión de defectos post mortem

(3) En el caso de un titular de licencia que esté autorizado para realizar un programa de gestión de defectos post-mortem, el titular de la licencia no debe, antes de que comience la inspección post-mortem, retirar de la carcasa cualquier parte que muestre una desviación de la apariencia normal. a menos que lo autorice un inspector veterinario.

Excepción: programa de examen post mortem

(4) Esta sección no se aplica a un titular de licencia que esté autorizado para realizar un programa de examen post-mortem según la subsección 160 (3).

Examen post mortem

- **150 (1)** Durante el proceso de faenado o faenado parcial de un cadáver, el titular de una licencia que esté autorizado para realizar un programa de

examen post mortem según la subsección 160 (3) debe, bajo la supervisión de un inspector veterinario, realizar un examen post mortem examen de la canal, sus partes y la sangre del animal comestible que se ha recogido para su transformación como producto cárnico comestible.

Programa de gestión de defectos post-mortem

(2) Durante el proceso de faenado o faenado parcial de un cadáver, el titular de una licencia que esté autorizado para llevar a cabo un programa de manejo de defectos post-mortem bajo la subsección 160 (3) debe, bajo la supervisión de un inspector veterinario, hacer lo siguiente:

- **a)** antes de que comience la inspección post mortem, realizar un examen post mortem de la canal, sus partes y la sangre del animal comestible que se haya recogido para su transformación como producto cárnico comestible; y
- **(b)** antes de que se complete la inspección post mortem de la canal, implementar las medidas necesarias con respecto a cualquier defecto de la canal o sus partes.

Leyenda de inspección aplicada antes de la refrigeración

151 En el caso de una canal entera desollada o parcialmente desollada o un lado de la canal desollada comestible, que no sea la canal o el lado de la canal de un conejo domesticado o un ave que no sea un avestruz, ñandú o emú, se debe aplicar la leyenda de inspección después de la inspección o examen post-mortem y antes de la refrigeración

- **a)** estamparlo directamente en la canal o en el lado de la canal; o
- **b)** mediante la aplicación de una etiqueta en la canal o el lado de la canal que se muestre de forma destacada y que lleve la leyenda de inspección, la fecha de sacrificio del animal de consumo del que se deriva la canal o el lado de la canal y un código que habilite la canal o la canal lado que se correlaciona con la matanza del animal comestible.

SUBDIVISIÓN H - Productos cárnicos no comestibles

Decomiso

152 Si un inspector veterinario, o un inspector bajo la supervisión de un inspector veterinario, determina después de una inspección post-mortem que cualquier producto cárnico que se derivaría de una canal, cualquiera de sus partes o la sangre del animal comestible no podría ser identificado como comestible en virtud de la sección 125 y condena el cadáver, sus partes o la sangre del animal comestible, el titular de la licencia debe identificar cualquier producto cárnico que se derive del cadáver, las partes o la sangre rechazados como no comestible.

Identificación

153 El titular de una licencia debe identificarse como no comestible

- **(a)** el cadáver, cualquiera de sus partes o la sangre de un animal comestible que es rechazado por el titular de la licencia que está autorizado para realizar un programa de examen post-mortem o un programa de manejo de defectos post-mortem bajo la subsección 160 (3); y
- **(b)** el cadáver de un animal comestible que muere de otra manera que no sea por sacrificio de conformidad con este Reglamento.

Productos cárnicos tratados como no comestibles

- **154 (1)** El titular de una licencia puede tratar como no comestible cualquier producto cárnico que
 - **(a)** no tiene su movimiento restringido por un inspector; o
 - **(b)** tiene su movimiento restringido por un inspector si el titular de la licencia obtiene la autorización de un inspector para mover el producto cárnico al área de productos no comestibles descrita en la subsección 58 (2).

Identificación

(2) El titular de la licencia debe identificar como no comestible cualquier producto cárnico que el titular de la licencia trate como no comestible.

Área de productos no comestibles

- **155 (1)** Cuando un producto cárnico es decomisado o identificado como no comestible, el titular de la licencia debe trasladarlo directamente al área de productos no comestibles descrita en la subsección 58 (2).

Etiquetado y eliminación

(2) El titular de la licencia debe tomar una de las siguientes medidas con respecto a un producto cárnico que se traslade a la zona de productos no comestibles:

- **(a)** aplicarle o adjuntarle una etiqueta que indique su uso previsto y que lleve la expresión “No para uso como alimento humano”; o
- **(b)** eliminarlo de acuerdo con la sección 66.

Material de riesgo especificado

(3) A pesar de la subsección (2), el titular de la licencia debe mantener un producto cárnico que sea un material de riesgo especificado, que contenga un material de riesgo especificado o que se derive de un material de riesgo especificado en un área separada del área de productos no comestibles y

debe manipular y Destruirlo de conformidad con la Parte I.1 del Reglamento Sanitario de los Animales .

SUBDIVISIÓN I - Tratamiento

Producto cárnico contaminado

156 El titular de una licencia debe tomar una de las siguientes medidas con respecto a un producto cárnico contaminado:

- **(a)** someterlo a un tratamiento o proceso que elimine la contaminación; o
- **(b)** identificarlo como no comestible.

***Trichinella* spp. - Cerdo**

157 El titular de una licencia puede identificar como comestible un producto cárnico derivado de un cerdo y que no requiera preparación adicional antes del consumo, aparte de lavarlo, descongelarlo o exponerlo a calor suficiente para calentarlo sin cocinarlo, solo si se cumplen las condiciones para identificar el producto cárnico como comestible según la sección 125 se cumplen y

- **a)** la carne de cerdo se somete a un tratamiento o proceso que inactiva *Trichinella* spp. larvas viables;
- **(b)** la carne de cerdo se obtiene de una canal que arroja un resultado negativo para la detección de *Trichinella* spp. larvas que utilizan un método que, según la evidencia, es eficaz; o
- **(c)** el cerdo es originario de una granja que opera un programa de seguridad alimentaria en la granja bajo el cual el riesgo de *Trichinella* spp. la infección es insignificante.

***Trichinella* spp. - equino**

158 Un titular de una licencia puede identificar como comestible un producto cárnico derivado de un equino solo si se cumplen las condiciones para identificar el producto cárnico como comestible según la sección 125 y la canal del equino da negativo para la detección de *Trichinella* spp. larvas utilizando un método que, según la evidencia, es eficaz.

Cisticercosis bovina

159 El titular de una licencia puede identificar como comestible un producto cárnico derivado de un bovino cuya canal se vea afectada o muestre evidencia de cisticercosis bovina solo si se cumplen las condiciones para identificar el producto cárnico como comestible según la sección 125 y el titular de la licencia ha

- **a)** extrajo las partes de la canal afectadas y las identificó como no comestibles; y

- **(b)** sometió las partes restantes a un tratamiento o proceso que inactiva las larvas viables de cisticercosis bovina.

SUBDIVISIÓN J - Programas post-mortem

Solicitud de autorización

- **160 (1)** El titular de una licencia de sacrificio puede solicitar por escrito al Ministro una autorización para realizar
 - **a)** un programa de examen post mortem relativo a un animal comestible mencionado en el documento titulado *Fundamentos del programa de examen post mortem*, elaborado por la Agencia y publicado en su sitio web, con las modificaciones que se produzcan *periódicamente*; o
 - **b)** un programa de gestión de defectos post mortem relativo a un animal de consumo mencionado en el documento titulado *Fundamentos del programa de gestión de defectos post mortem* preparado por la Agencia y publicado en su sitio web, con las modificaciones que se *produzcan periódicamente*.

Contenido de la aplicación

(2) La solicitud debe incluir

- **(a)** el número de licencia del titular de la licencia y la dirección del establecimiento donde se llevará a cabo el programa; y
- **(b)** una copia del plan de control preventivo del titular de la licencia que cumpla con los requisitos de la sección 89.

Autorización

(3) El Ministro debe autorizar al titular de la licencia a realizar un programa de examen post mortem o un programa de gestión de defectos post mortem si

- **(a)** el plan de control preventivo que se incluye en la solicitud del titular de la licencia cumple con los requisitos de la sección 89; y
- **(b)** el Ministro es de la opinión, con base en la información que se le facilitó, que el titular de la licencia puede llevar a cabo el programa de conformidad con este Reglamento.

Motivos de suspensión

161 El Ministro puede suspender la autorización del titular de una licencia para realizar un programa de examen post mortem o un programa de gestión de defectos post mortem si

- **(a)** el titular de la licencia no cumple con su programa de examen post mortem o su programa de gestión de defectos post mortem;
- **(b)** el titular de la licencia no cumple con alguna disposición de la Ley o de este Reglamento; o
- **(c)** el Ministro es de la opinión de que puede resultar en un riesgo de daño a la salud humana si el titular de la licencia continúa conduciendo el programa.

Suspensión

- **162 (1)** El Ministro no debe suspender la autorización del titular de la licencia para realizar un programa de examen post mortem o un programa de gestión de defectos post mortem a menos que el titular de la licencia
 - **(a)** se le entregó un informe de inspección que establece los motivos de la suspensión y el período dentro del cual se deben tomar las acciones correctivas para evitar la suspensión; y
 - **(b)** no tomó medidas correctivas dentro de ese período.

Nota escrita

(2) El Ministro debe notificar al titular de la licencia por escrito de la suspensión y la fecha en que entra en vigor.

Riesgo de daños a la salud humana.

- **163 (1)** A pesar de la sección 162, si el Ministro opina que puede resultar en un riesgo de daño a la salud humana si el titular de la licencia continúa llevando a cabo el programa de examen post-mortem o el programa de manejo de defectos post-mortem, el Ministro puede suspender la autorización inmediatamente después del titular de la licencia recibe un informe de inspección que establece los motivos de la suspensión.

Noticia escrita

(2) El Ministro debe notificar al titular de la licencia por escrito que su autorización está suspendida y que la suspensión entra en vigor de inmediato.

Suspensión - duración

164 La suspensión de una autorización para realizar un programa de examen post mortem o un programa de manejo de defectos post mortem debe levantarse si el Ministro determina que se han tomado medidas correctivas.

SUBDIVISIÓN K - Documentos de información y mantenimiento de documentos para los animales destinados a la alimentación

Documentos requeridos

- **165 (1)** Antes de sacrificar un animal comestible que sea un equino o un ave, el titular de una licencia de sacrificio debe obtener de la persona que poseía o tenía la posesión, cuidado o control del animal comestible antes de su llegada al establecimiento, donde esté destinado a ser sacrificado, documentos que incluyan la siguiente información:
 - **a)** el nombre y la información de contacto de la persona que lo poseía y de cualquier persona que tuviera la posesión, el cuidado o el control del mismo inmediatamente antes de su llegada al establecimiento;
 - **b)** el último lugar donde fue levantado o guardado antes de su llegada al establecimiento, incluyendo la dirección del lugar, su código o el número que lo identifica;
 - **(c)** el número de identificación del animal comestible o cualquier otra información que lo identifique;
 - **(d)** el nombre de cualquier programa de seguridad alimentaria en la granja bajo el cual se crió o mantuvo el animal comestible;
 - **(e)** en el caso de las aves,
 - **(i)** el momento en que se colocó la primera ave del lote de aves en una caja,
 - **(ii)** el momento en el que el ave tuvo acceso por última vez a una fuente de hidratación antes de ser cargada, y
 - **(iii)** el momento en el que el ave tuvo acceso al alimento por última vez antes de ser cargada;
 - **(f)** una descripción de cualquier peligro físico o químico al que pueda haber estado expuesto el animal comestible que podría causar la contaminación de cualquier producto cárnico derivado del animal comestible;
 - **(g)** con respecto a los últimos 120 días de la vida de un ave que haya sido utilizada para la reproducción o la producción de huevos o con respecto a la vida entera de cualquier otra ave,

- **(i)** la tasa de mortalidad de la bandada de la que proviene el ave,
 - **(ii)** el nombre de cualquier enfermedad o síndrome diagnosticado en la bandada de donde proviene el ave y la fecha en que la bandada se recuperó de la enfermedad o síndrome,
 - **(iii)** los nombres de cualquier medicamento administrado para tratar una enfermedad o síndrome o administrado como un uso adicional en la etiqueta y de cualquier vacuna que se administró al ave, así como
 - **(A)** su vía de administración,
 - **(B)** la primera y última fecha de su administración,
 - **(C)** la dosis que se administró, y
 - **(D)** el período de espera o, en el caso de la administración de un medicamento fuera de la etiqueta, una copia de la receta emitida por un veterinario y una certificación de una persona u organismo competente con respecto al período de espera para esa administración, y
 - **(iv)** el nombre de cualquier medicamento que se haya administrado en los últimos 14 días que requiera un período de espera; y
- **h)** con respecto a los últimos 180 días de vida de un equino,
 - **(i)** el nombre de cualquier enfermedad o síndrome que haya sido diagnosticado o una descripción de cualquier desviación del comportamiento, fisiología o apariencia normales,
 - **(ii)** los nombres de los medicamentos y vacunas que se administraron a los equinos, así como
 - **(A)** sus números de identificación de medicamentos, si los hubiera,
 - **(B)** su vía de administración,
 - **(C)** la última fecha de su administración,
 - **(D)** la dosis que se administró, y
 - **(E)** el período de espera o, en el caso de la administración de un medicamento fuera de la

etiqueta, una copia de la receta emitida por un veterinario y una certificación de una persona u organismo competente con respecto al período de espera para esa administración, y

- **(iii)** el uso del equino.
- **Excepción: equinos y aves**

(2) A pesar de la subsección (1) y las subsecciones 138 (1) y 139 (1), el titular de la licencia puede sacrificar el equino o el ave sin haber obtenido primero los documentos referidos en la subsección (1) si notifica a un inspector antes de sacrificar el equino o de ave y si, con posterioridad al sacrificio, el producto cárnico derivado del equino o de ave

 - **a)** esté en poder del titular de la licencia hasta que haya obtenido esos documentos, los haya examinado y se los haya presentado a un inspector veterinario o a un inspector bajo la supervisión de un inspector veterinario; o
 - **(b)** está identificado como no comestible.
- **Excepción: animales de caza, avestruces, ñandúes y emús**

(3) La subsección (1) no se aplica con respecto a un animal de caza o un avestruz, ñandú o emú.
- **Periodo de conservación de documentos**

(4) Los documentos a que se refiere el inciso (1) deberán conservarse durante un año a partir del día en que el animal comestible llegue al establecimiento.

Mantenimiento de documentos

- **166 (1)** El titular de una licencia de sacrificio debe preparar y conservar documentos que establezcan lo siguiente:
 - **(a)** en el caso de un animal destinado al consumo humano que se sacrifica, la fecha y hora en que fue sacrificado y los resultados del examen ante-mortem y, si el titular de la licencia está autorizado para realizar un programa de examen post-mortem o un examen post-mortem -Programa de manejo de defectos de la autopsia, los hallazgos del examen post mortem o la evaluación post mortem y el motivo de cualquier condena o rechazo;
 - **(b)** en el caso de un animal comestible que se encuentre muerto en el momento de su llegada al establecimiento o que muera en el establecimiento por otra vía que no sea por sacrificio de conformidad con este Reglamento,
 - **(i)** la fecha y hora en que el animal comestible fue encontrado muerto o fue sacrificado humanitariamente,

- **(ii)** su número de identificación o cualquier otra información que lo identifique, y
- **(iii)** los detalles de su disposición; y
- **(c)** con respecto a los animales destinados a la alimentación mencionados en el párrafo (b), el número total por día.
- **Periodo de conservación de documentos**
 - (2)** Los documentos a que se refiere el inciso (1) deberán conservarse durante un año a partir del día en que el animal comestible llegue al establecimiento.

SUBDIVISIÓN L Importar y exportar

Importar

167 El Establecimiento de importación puede importar un producto cárnico comestible solo si

- (a)** el estado extranjero en el que se fabrica, prepara, almacena, envasa o etiqueta el producto cárnico, según sea el caso, tiene, en el momento en que se realiza la actividad, un sistema de inspección de productos cárnicos reconocido en la Parte 7;
- (b)** el estado extranjero desde el cual se importa el producto cárnico tiene, en el momento de la importación, un sistema de inspección para productos cárnicos reconocido en la Parte 7;
- (c)** el establecimiento donde se sacrificó el animal comestible del que se deriva el producto cárnico, y cualquier establecimiento donde el producto cárnico fue fabricado, procesado, tratado, conservado, manipulado, probado, clasificado, codificado, almacenado, empaquetado o etiquetado, , en el momento en que se desarrolle la actividad y en el momento de la importación, un sistema de fabricación, procesamiento, tratamiento, conservación, manipulación, ensayo, clasificación, codificación, sacrificio, almacenamiento, envasado o etiquetado, según sea el caso, que se reconoce en la Parte 7; y
- (d)** el establecimiento entregue al inspector un documento oficial emitido por el estado extranjero, en un formulario aprobado por el Presidente, que indique que el producto cárnico cumple con los requisitos que se establecen en la Ley y este Reglamento.

Exportar

- 168 (1)** El establecimiento puede exportar un producto cárnico comestible solo si

- (a) el establecimiento proporciona a un inspector un documento que acredite que se cumplen los requisitos del estado extranjero al que se pretende exportar con respecto a ese producto cárnico; y
- (b) se emite un certificado u otro documento de conformidad con la sección 48 de la Ley con respecto a ese producto cárnico.

•**Excepción: aviso de eliminación**

(2) **La** subsección (1) no se aplica con respecto a un producto cárnico que está sujeto a un aviso que ordena su remoción de Canadá bajo la subsección 32 (1) de la Ley.

PARTE 7 Reconocimiento de sistemas extranjeros

Excepción: mariscos

169 Esta parte no se aplica a los músculos aductores de las vieiras ni a la carne de los geoducks.

Solicitud de reconocimiento del sistema de inspección

•**170 (1)** Un estado extranjero puede presentar una solicitud por escrito al Ministro para el reconocimiento de su sistema de inspección para productos cárnicos o mariscos vivos o crudos.

•**Contenido de la aplicación**

(2) La solicitud debe incluir la siguiente información:

- (a) en el caso de un sistema de inspección de productos cárnicos,
 - (i) una indicación de las especies de aves o mamíferos y una descripción de los productos cárnicos a los que se aplica el sistema, y
 - (ii) el número aproximado de establecimientos donde se llevaría a cabo la fabricación, preparación, almacenamiento, envasado o etiquetado de productos cárnicos que se pretenden exportar a Canadá y una indicación de las actividades que se realizarían en esos establecimientos;
- (b) en el caso de un sistema de inspección para mariscos vivos o crudos, una indicación de la especie y las áreas de cultivo y recolección a las que se aplica el sistema;
- (c) el volumen de productos cárnicos o mariscos vivos o crudos a los que se aplica el sistema que se prevé exportar a Canadá por año; y
- (d) los elementos establecidos en el párrafo (3) (a) o (b), según sea el caso; y
- (e) el nombre, cargo y firma del representante autorizado del estado extranjero que hace la solicitud.

•Reconocimiento por el Ministro

(3) El Ministro debe reconocer el sistema de inspección respecto del cual se hace la solicitud si el sistema brinda al menos el mismo nivel de protección que el previsto por las disposiciones de la Ley y este Reglamento, teniendo en cuenta lo siguiente:

- a)** en el caso de un sistema de inspección de productos cárnicos,
 - (i)** cualquier marco legislativo, controles y procedimientos aplicables,
 - (ii)** la estructura organizativa de la autoridad responsable del sistema,
 - (iii)** la implementación del sistema,
 - (iv)** los recursos que apoyan los objetivos del sistema,
 - (v)** el trato humano de los animales destinados al consumo destinados al sacrificio,
 - (vi)** el seguimiento de residuos químicos y el seguimiento microbiológico de los productos cárnicos,
 - (vii)** el proceso de certificación para la exportación de los productos cárnicos, y
 - (viii)** cualquier otra información relevante; y
 - b)** en el caso de un sistema de inspección de mariscos vivos o crudos,
 - (i)** cualquier marco legislativo, controles y procedimientos aplicables,
 - (ii)** la estructura organizativa de la autoridad responsable del sistema,
 - (iii)** la implementación del sistema,
 - (iv)** los recursos que apoyan los objetivos del sistema,
 - (v)** el seguimiento químico y microbiológico de los mariscos, incluido el seguimiento de biotoxinas,
 - (vi)** el monitoreo de las aguas en las áreas de cultivo y recolección para evaluar su idoneidad para el propósito previsto, y
 - (vii)** cualquier otra información relevante.
- Solicitud de reconocimiento de sistema

•**171 (1)** Si se reconoce el sistema de inspección de productos cárnicos de un estado extranjero, el estado extranjero puede presentar una solicitud por escrito al Ministro para el reconocimiento del sistema de fabricación, procesamiento, tratamiento, conservación, manipulación, prueba, clasificación, codificación, sacrificio, almacenamiento, envasado o etiquetado que se utiliza en un establecimiento y que está sujeto a ese sistema de inspección.

•Contenido de la aplicación

(2) La solicitud debe incluir la siguiente información:

- a)** el nombre de la persona que realiza las actividades pertinentes y la dirección del establecimiento;

- (b) el número de registro del establecimiento, u otro número de identificación para el establecimiento, proporcionado por el estado extranjero;
- (c) una declaración que identifique el sistema respecto del cual se realiza la solicitud;
- (d) una declaración del representante autorizado del estado extranjero que hace la solicitud que establece que el sistema con respecto al cual se presenta la solicitud está sujeto al sistema de inspección reconocido del estado extranjero y cumple con los requisitos de ese sistema de inspección que se aplican a la realización de esas actividades con respecto a los productos cárnicos que están destinados a ser exportados a Canadá; y
- (e) el nombre, cargo y firma del representante autorizado del estado extranjero que hace la solicitud.

•**Reconocimiento por el Ministro**

(3) El Ministro debe reconocer un sistema de fabricación, procesamiento, tratamiento, conservación, manipulación, prueba, clasificación, codificación, sacrificio, almacenamiento, envasado o etiquetado con respecto al cual se presenta una solicitud si

- (a) el sistema de inspección del estado extranjero para los productos cárnicos pertinentes está reconocido en la subsección 170 (3); y
- (b) el sistema de fabricación, procesamiento, tratamiento, conservación, manipulación, prueba, clasificación, codificación, sacrificio, almacenamiento, envasado o etiquetado está sujeto al sistema de inspección mencionado en el párrafo (a) y cumple los requisitos de ese sistema de inspección que se aplican a aquellas actividades con respecto a los productos cárnicos que están destinados a ser exportados a Canadá.

Suspensión del reconocimiento - sistema de inspección

•172 (1) El Ministro debe suspender el reconocimiento del sistema de inspección de un estado extranjero al que se hace referencia en la sección 170 si

- (a) el estado extranjero no notifica al Ministro por escrito, tan pronto como sea posible, de cualquier cambio que haya realizado en el sistema o en la legislación que rige el sistema; o
- (b) el sistema ya no brinda al menos el mismo nivel de protección que el provisto por las disposiciones de la Ley y este Reglamento.

•**Suspensión del reconocimiento: sistema utilizado en el establecimiento**

(2) El Ministro debe suspender el reconocimiento de un sistema de fabricación, procesamiento, tratamiento, conservación, manipulación, prueba, clasificación,

;
;
;
;
;
;

codificación, sacrificio, almacenamiento, envasado o etiquetado al que se hace referencia en la sección 171 si

- (a) el sistema ya no cumple con los requisitos del estado extranjero que se aplican a esas actividades;
- (b) un envío de productos cárnicos que han sido fabricados, procesados, tratados, conservado, manipule, probado, graduada, codificado, almacenado, envasado o etiquetado usando el sistema se determina a contravenir una disposición de la Ley, este Reglamento, la Food y la Ley de Drogas o las Regulaciones de Alimentos y Medicamentos , y
 - (i) durante el período de seis meses inmediatamente anterior a ese envío, ha habido otros dos envíos de productos cárnicos que han sido fabricados, procesados, tratados, conservados, manipulados, probados, clasificados, codificados, almacenados, empaquetados o etiquetados utilizando el sistema respecto del cual se haya hecho tal determinación de incumplimiento, o
 - (ii) entre los cuatro envíos más recientes, antes de ese envío, de productos cárnicos que han sido fabricados, procesados, tratados, conservados, manipulados, probados, clasificados, codificados, almacenados, empaquetados o etiquetados utilizando el sistema, se han realizado dos envíos se determina que no cumple;
- (c) el sistema ya no está sujeto al sistema de inspección del Estado extranjero; o
- (d) se ha suspendido el reconocimiento del sistema de inspección del Estado extranjero al que está sujeto el sistema.

•**Aviso**

(3) El Ministro debe notificar al estado extranjero por escrito de la suspensión bajo la subsección (1) o (2), los motivos de la suspensión y la fecha en que entra en vigencia.

•**Fecha efectiva**

(4) La suspensión entra en vigor el día en que se emite el aviso.

•**Restablecimiento del reconocimiento**

(5) El Ministro debe notificar al Estado extranjero por escrito que el reconocimiento ya no se suspende si

- (a) en el caso de una suspensión bajo la subsección (1) o bajo el párrafo (2) (a), (c) o (d), las circunstancias que dieron lugar a una suspensión han sido remediadas; o
- (b) en el caso de una suspensión bajo el párrafo (2) (b), el establecimiento ha tomado acción correctiva.

PARTE 7 Reconocimiento de sistemas extranjeros (continuación)

Cancelación del reconocimiento - sistema de inspección

•**173 (1)** El Ministro debe cancelar el reconocimiento del sistema de inspección de un estado extranjero mencionado en la sección 170 si

- (a)** ningún producto cárnico o mariscos vivos o crudos a los que se aplica el sistema ha sido exportado a Canadá desde el estado extranjero en los cinco años anteriores;
- (b)** las circunstancias que dieron lugar a una suspensión no han sido subsanadas dentro de los 12 meses posteriores al día en que se suspendió el reconocimiento; o
- (c)** el estado extranjero solicita la cancelación por escrito.

•Cancelación del reconocimiento: sistema utilizado en el establecimiento

(2) El Ministro debe cancelar el reconocimiento de un sistema de fabricación, procesamiento, tratamiento, conservación, manipulación, prueba, clasificación, codificación, sacrificio, almacenamiento, envasado o etiquetado mencionado en la sección 171 si

- (a)** se ha cancelado el reconocimiento del sistema de inspección al que está sujeto;
- (b)** ningún producto cárnico que haya sido fabricado, procesado, tratado, conservado, manipulado, probado, clasificado, codificado, almacenado, empaquetado o etiquetado usando el sistema ha sido exportado a Canadá desde el estado extranjero en los cinco años anteriores;
- (c)** las circunstancias que dieron lugar a una suspensión no han sido subsanadas dentro de los 12 meses posteriores al día en que se suspendió el reconocimiento; o
- (d)** el estado extranjero en el que se encuentra el establecimiento solicita la cancelación por escrito.

•Aviso

(3) El Ministro debe notificar al estado extranjero por escrito de la cancelación bajo la subsección (1) o (2), los motivos de la cancelación y la fecha en que entra en vigencia.

•Fecha efectiva

(4) La cancelación entra en vigor el día en que se emite el aviso.

PARTE 8 Exenciones ministeriales

Solicitud de exención: mercadeo de prueba o escasez de oferta

•**174 (1)** Cualquier persona puede solicitar, en un formulario aprobado por el Presidente, una exención de la aplicación de una disposición de la Ley o este Reglamento con el fin de probar la comercialización de un alimento o aliviar una escasez en Canadá de los productos disponibles. suministro de un alimento que se fabrica, procesa o produce en Canadá.

•**Exención**

(2) El Ministro podrá, por escrito, conceder la exención si

- (a) la información presentada en la solicitud de exención es completa, veraz y no engañosa;
- (b) el alimento respecto del cual se presenta la solicitud de exención cumple los requisitos que se establecen en los párrafos 8 (1) (a) a (d);
- (c) el Ministro opina que no se producirá ningún riesgo de daño a la salud humana;
- (d) en el caso de una solicitud de exención con el fin de realizar una prueba de comercialización de un alimento, el Ministro opina que la exención no
 - (i) confundir o engañar al público, o
 - (ii) alterar los patrones comerciales normales de la industria o los patrones normales de precios de los alimentos; y
- (e) en el caso de una solicitud de exención con el propósito de aliviar una escasez en Canadá en el suministro disponible de un alimento que se fabrica, procesa o produce en Canadá, la exención es necesaria para aliviar esa escasez.

Solicitud de exención: leyenda de inspección

•**175 (1)** El establecimiento para sacrificar animales destinados al consumo humano y procesar productos cárnicos puede solicitar, en un formulario aprobado por el Presidente, una exención de la aplicación de la sección 151 con respecto a la canal o el costado de la canal.

•**Exención**

(2) El Ministro podrá, por escrito, conceder la exención si

- (a) la información presentada en la solicitud de exención es completa, veraz y no engañosa;
- (b) el establecimiento ha establecido procedimientos
 - (i) para procesar la canal o el lado de la canal dentro del establecimiento donde se sacrificó el animal comestible, y
 - (ii) para identificar la canal o el lado de la canal para permitir su vinculación con los productos cárnicos comestibles derivados de ella y para la conservación de documentos que permitan esta vinculación;
- (c) el Ministro opina que no se producirá ningún riesgo de daño a la salud humana; y

•(d) el Ministro opina que no se producirá ningún riesgo de daño al comercio interprovincial o la exportación.

•**Condiciones**

(3) La exención otorgada bajo la subsección (2) está sujeta a las siguientes condiciones:

•(a) la canal o el lado de la canal deberá transformarse en el establecimiento en el que se sacrificó el animal comestible; y

•(b) la canal o el lado de la canal deben estar identificados para permitir su vinculación con cualquier producto cárnico comestible derivado de ella y se deben conservar documentos para permitir esta vinculación.

Condiciones adicionales

176 El Ministro podrá, en cualquier momento, supeditar a condiciones cualquier exención a que se hace referencia en el inciso 174 (2) o 175 (2).

Periodo de validez

177 Una exención mencionada en la subsección 174 (2) o 175 (2) es válida hasta la fecha de vencimiento que se especifica en la exención o, si no se especifica una fecha, hasta el final del período que es dos años después del día en que se concede la exención.

Cancelación

178 El Ministro puede cancelar una exención si

•(a) el Ministro es de la opinión de que no cancelar la exención puede resultar en un riesgo de daño a la salud humana;

•(b) en el caso de una exención mencionada en la subsección 175 (2), el Ministro es de la opinión de que no cancelar la exención puede resultar en un riesgo de daño al comercio o exportación interprovincial; o

•(c) la persona a quien se le ha otorgado la exención no cumple con alguna condición a la que esté sujeta la exención o cualquier disposición de la Ley o este Reglamento que no sea una disposición respecto de la cual se otorga la exención.

PARTE 9 Leyendas de la inspección

Definición de *marca de inspección* en Act

179 Las leyendas de inspección que se establecen en las Figuras 1 y 2 del Anexo 2 se prescriben a los efectos de la definición de *marca de inspección* en la sección 2 de la Ley.

Productos cárnicos comestibles - Figura 1 de la Lista 2

•**180 (1)** El establecimiento o un inspector está autorizado a aplicar la leyenda de inspección que se establece en la Figura 1 del Anexo 2 y utilizarla en relación con un producto cárnico comestible, ya sea preenvasado o no, si se cumplen las siguientes condiciones se cumplan:

- (a)** el producto cárnico fue fabricado, procesado, tratado, conservado, empaquetado o etiquetado por el titular de la licencia de acuerdo con las disposiciones de la Ley y este Reglamento;
- (b)** en el caso de que cualquier producto cárnico que contenga haya sido fabricado, procesado, tratado, conservado, empaquetado o etiquetado en Canadá, esa actividad fue realizada por un titular de licencia de acuerdo con las disposiciones de la Ley y este Reglamento;
- (c)** en el caso de que el producto cárnico sea una canal de ganado o de aves de corral que fue clasificado en Canadá, o que se derive de tal canal, esa actividad fue realizada por un clasificador de acuerdo con este Reglamento;
- (d)** en el caso de que cualquier producto cárnico que contenga fue importado, fue importado por un titular de licencia de conformidad con las disposiciones de la Ley y este Reglamento;
- (e)** en el caso de que el producto cárnico, o cualquier producto cárnico que contenga, se derive de animales destinados al consumo que fueron sacrificados en Canadá, los animales destinados al consumo fueron sacrificados por un titular de licencia de conformidad con las disposiciones de la Ley y este Reglamento. ;
- (f)** el producto cárnico cumple con las normas que se establecen en el Volumen 7 del Documento de Normas de Identidad y cumple con los requisitos que se establecen en los párrafos 8 (1) (a) a (d) y en la División 7 de la Parte 6; y
- (g)** la leyenda de inspección se aplica o se utiliza en un establecimiento que está identificado en la licencia del titular de la licencia, a menos que el producto cárnico esté destinado a ser exportado y la leyenda de inspección se aplique al medio de transporte o se utilice en relación con el medio de transporte en el que el se exporta producto cárnico.

•**Productos cárnicos comestibles - Figura 2 de la Lista 2**

(2) El establecimiento o un inspector está autorizado a aplicar la leyenda de inspección que se establece en la Figura 2 del Anexo 2 y utilizarla en relación con un producto cárnico comestible preenvasado si las condiciones establecidas en la subsección (1) se cumplen y el recipiente del producto cárnico

- (a)** sea un paquete cerrado herméticamente que esté etiquetado de manera legible y permanente de manera que permita identificar el establecimiento identificado en la licencia del titular de la licencia;

;
;
;
;
;

- (b) es una funda o bolsa que está cerrada con un clip, si el número que identifica el establecimiento del titular de la licencia está grabado de manera legible en el clip y es visible cuando el clip está cerrado; o
- (c) lleva el número que identifica el establecimiento del titular de la licencia en la etiqueta, excepto si se muestra en cualquier parte de la etiqueta que se aplique o adhiera al fondo del contenedor.

•Excepción: exportación según la sección 16

(3) En el caso de la exportación de un producto cárnico bajo la subsección 16 (1), los requisitos de las subsecciones (1) y (2) deben cumplirse excepto cualquier requisito que se establece en el párrafo (1) (f) en el caso en el que sea el requisito no cumplido mencionado en la subsección 16 (1).

•Excepción: lado de la canal desollada

(4) A pesar del párrafo (1) (f), el titular de una licencia está autorizado a solicitar, después de la inspección o examen post-mortem y antes de la refrigeración, de la manera establecida en el párrafo 151 (a) o (b), la inspección la leyenda que figura en la Figura 1 del Anexo 2 a un lado de la canal de res preparada que contiene los ganglios de la raíz dorsal si el lado de la canal se ha marcado claramente para identificar que contiene ganglios de la raíz dorsal. Los ganglios de la raíz dorsal deben eliminarse del lado de la canal antes de que cualquier producto cárnico derivado de él se identifique como comestible.

Productos de huevo procesados

181 El establecimiento o un inspector está autorizado a aplicar la leyenda de inspección que se establece en la Figura 1 del Anexo 2 y utilizarla en relación con un producto de huevo procesado preenvasado si se cumplen las siguientes condiciones:

- (a) el producto de huevo procesado fue fabricado, procesado, tratado, conservado, empaquetado o etiquetado por el titular de la licencia de acuerdo con las disposiciones de la Ley y este Reglamento;
- (b) si el producto de huevo procesado o cualquier producto de huevo procesado que contenga fue fabricado, procesado, tratado, conservado, empaquetado o etiquetado en Canadá, esa actividad fue realizada por un titular de licencia de acuerdo con las disposiciones de la Ley y estos Reglamentos ;
- (c) si los huevos de los cuales se deriva el producto de huevo procesado fueron procesados, tratados, conservados, clasificados, empacados o etiquetados en Canadá, esa actividad fue realizada por un titular de licencia de acuerdo con las disposiciones de la Ley y este Reglamento;

- (d) el producto de huevo procesado cumple con las normas que se establecen en el Volumen 2 del Documento de Normas de Identidad y cumple con los requisitos que se establecen en los párrafos 8 (1) (a) a (d) y en la División 4 de Parte 6; y

- (e) la leyenda de inspección se aplica o se utiliza en un establecimiento identificado en la licencia del titular de la licencia.

Pescado

182 El establecimiento o un inspector está autorizado a aplicar la leyenda de inspección que se establece en la Figura 1 o 2 del Anexo 2 y utilizarla en relación con el pescado preenvasado si se cumplen las siguientes condiciones:

- (a) el pescado fue fabricado, procesado, tratado o conservado por el titular de la licencia de conformidad con las disposiciones de la Ley y este Reglamento;

- (b) si el pescado o cualquier pescado que contenga fue fabricado, procesado, tratado, conservado, clasificado, empaquetado o etiquetado en Canadá, esa actividad fue realizada por un titular de licencia de acuerdo con las disposiciones de la Ley y este Reglamento; y

- (c) el pescado cumple con las normas que se establecen en el Volumen 3 del Documento de Normas de Identidad y cumple con los requisitos que se establecen en los párrafos 8 (1) (a) a (d) y en la División 5 de Parte 6.

Número de identificación del establecimiento

183 El establecimiento o un inspector que aplique o utilice la leyenda de inspección que se establece en la Figura 1 del Anexo 2 debe reemplazar los números "00" con el número que identifica el establecimiento del titular de la licencia.

Uso autorizado

•**184 (1)** Las siguientes personas están autorizadas a utilizar las leyendas de inspección que se establecen en las Figuras 1 y 2 del Anexo 2:

- (a) impresores de etiquetas, que no sean impresoras de etiquetas oficiales de exportación, y fabricantes de paquetes, si las etiquetas y paquetes que llevan la leyenda de inspección se proporcionan a cualquier persona autorizada en virtud de cualquiera de las secciones 180 a 182 para aplicar y utilizar el leyenda de inspección;

- (b) impresoras de etiquetas oficiales de exportación, si las etiquetas que llevan la leyenda de inspección se entregan a un inspector;

- (c) editores de documentos sobre la inspección de productos cárnicos, ovoproductos elaborados o pescado;

- (d) editores de documentos que publiciten productos cárnicos, ovoproductos elaborados o pescado; y

•(e) fabricantes de sellos, si los sellos que llevan la leyenda de inspección se proporcionan a cualquier persona autorizada en virtud de cualquiera de las secciones 180 a 182 para aplicar y utilizar la leyenda de inspección.

•**Publicidad y venta**

(2) Toda persona autorizada en virtud del inciso (1) a utilizar una leyenda de inspección también está autorizada a publicitar las etiquetas, paquetes, documentos y sellos, según sea el caso, que lleven la leyenda de inspección y a venderlos.

Publicidad y venta de determinados alimentos.

185 Cualquier persona está autorizada a anunciar y vender un producto cárnico, ovoproducto procesado preenvasado o pescado preenvasado al que se haya aplicado una leyenda de inspección o en relación con la cual se utilice una leyenda de inspección, si la leyenda de inspección se aplicó o se utilizó de acuerdo con con este Reglamento. Esto incluye el uso de una leyenda de inspección establecida en las Figuras 1 y 2 del Anexo 2 para publicitar el producto cárnico, el producto de huevo procesado preenvasado o el pescado preenvasado.

PARTE 10 Embalaje

DIVISIÓN 1 General

Requisitos para paquetes

186 Un alimento preenvasado que se envía o transporta de una provincia a otra o que se importa o exporta debe cumplir con los siguientes requisitos:

•(a) su paquete

- (i) debe ser adecuado para el uso previsto y apropiado para el alimento,
- (ii) debe ser capaz de proteger los alimentos contra la humedad, pérdida, daño, contaminación y deterioro durante la manipulación, almacenamiento y transporte normales,
- (iii) debe estar limpio y en condiciones sanitarias,
- (iv) debe ser de construcción sólida,
- (v) deben estar libres de olores que puedan afectar a los alimentos,
- (vi) no debe impartir ninguna sustancia indeseable a los alimentos,
- (vii) no debe tener un diseño o marca, o ser de un color, que realce el aspecto del alimento con respecto a su calidad o composición, y
- (viii) debe ser nuevo, en el caso de
 - (A) un revestimiento que se utiliza en relación con un producto de huevo procesado,
 - (B) un paquete de un producto de huevo elaborado, si el paquete está hecho de cartón ondulado,

- (C) una caja de huevos de huevos que se clasifican de acuerdo con este Reglamento, y
- (D) una bandeja de huevos clasificados como Canadá A o Canadá B que está hecha de pulpa moldeada;
- b) en el caso de un ovoproducto elaborado, su envase, si se ha utilizado previamente y no está construido con material resistente a la corrosión, debe estar revestido con un plástico sanitario o un revestimiento equivalente;
- (c) en el caso de huevos que se clasifiquen de acuerdo con este Reglamento, su paquete, si es una bandeja de plástico que se ha utilizado previamente, debe ser higienizado y seco antes de su reutilización; y
- (d) en el caso de huevos clasificados Canadá A o Canadá B, su paquete no debe haber sido usado previamente para empacar huevos sin clasificar o huevos clasificados Canadá Nest Run.