

## Annexe II

### Conditions applicables au déchargement, à la manutention, à l'entreposage et au transport

Règlement sur l'inspection du poisson, Annexe V, ministère des Pêches et des Océans, Ottawa (Canada)

#### Matériel et méthodes de manutention du poisson

Article 1 : Les méthodes et les instruments, tels les fourches et les pompes, qui risquent de percer, de déchirer, d'endommager ou de contaminer la partie comestible du poisson ne doivent pas être utilisés.

Article 2 : Le matériel de manutention du poisson notamment les glissières, les convoyeurs, les machines à laver, les tables et les ustensiles, doit être fait d'un matériau autre que le bois, qui est non absorbant, résistant à la corrosion, lisse et exempt de fissures ou de crevasses, et doit être construit de manière à en permettre le nettoyage.

#### Construction d'aires d'entreposage

Article 3 : a) Le poisson doit être transporté dans des conteneurs fermés approuvés par le Ministre ou dans des caisses de véhicules fermées.  
b) Les surfaces des aires d'entreposage du poisson dans les véhicules et celles des conteneurs utilisés pour le transport du poisson doivent être lisses, exemptes de fissures ou de crevasses et faites d'un matériau résistant à la corrosion.

Article 4 : a) Les conteneurs ou les caisses de véhicules utilisés pour le transport ou l'entreposage du poisson doivent être remplis à une capacité ne dépassant pas 90 cm de la hauteur du conteneur ou de la caisse.  
b) La caisse d'un véhicule utilisé pour le transport du poisson en vrac doit être divisée à intervalles de 1 m sur la longueur.

#### Conservation du poisson

Article 5 : a) Le poisson déchargé d'un bateau doit, avant d'être transporté, être gardé dans la glace ou réfrigéré, et être protégé du soleil, des intempéries et des sources de contamination.  
b) Le poisson doit être gardé dans la glace ou réfrigéré pendant le transport.

#### Approvisionnement en eau

Article 6 : L'eau utilisée pour décharger, laver ou transporter le poisson doit être propre et provenir d'une source approuvée par un laboratoire d'inspection du poisson.

#### Élimination des viscères et déchets

Article 7 : Les viscères et autres déchets doivent être jetés d'une façon satisfaisant l'inspection.

#### Hygiène

Article 8 : Les aires où le poisson est débarqué et manipulé et toutes les surfaces qui entrent en contact avec le poisson durant le déchargement, la manutention, l'entreposage et le transport doivent être propres et hygiéniques.