

M. Kingston et moi-même avons quelque chose en commun, nous n'avons jamais été des inspecteurs.

Gerry Ritz
le 28 août 2008
Ottawa

Note d'information

Aux: Membres du sous-comité sur la sécurité alimentaire

Date: 20 avril 2009

Objet: la mission impossible de l'ACIA

Le travail que vous allez entreprendre est critique pour la sécurité de tous les Canadiens. C'est pourquoi il est important que vous connaissiez la vérité non maquillée sur les lacunes dans la capacité d'inspection des aliments à l'ACIA.

Quand elle doit livrer la supervision exigée par la loi sur les systèmes de sécurité de la viande et des aliments au Canada, l'ACIA se trouve devant une mission impossible. L'Agence n'a tout simplement pas les ressources pour accomplir la tâche que demandent les Canadiens et ses propres politiques internes.

Sans une action décisive de la part de votre comité, la supervision de la sécurité des aliments ira en s'affaiblissant et les risques pour les Canadiens continueront d'augmenter. Voici les faits:

- L'ACIA n'a pas de fonds d'urgence pour gérer des éclosions de maladies transmises par des aliments ou des animaux qui ne sont pas déclarées urgences nationales. Pour la première fois, l'ACIA met des ressources de côté à cette fin. Des sources au sein de l'Agence estiment que cela entraînera une réduction de 10 à 15 % des budgets d'exploitation de l'ACIA. Cela aura pour conséquence de retarder ou d'annuler les plans d'embauche de nouveaux inspecteurs des aliments, de limiter la supervision de l'industrie et d'accroître les risques d'une urgence liée à une contamination.
- Il est rare que l'ACIA réalise des Vérifications complètes des systèmes des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral, même si cela faisait partie des exigences annuelles obligatoires jusqu'en avril 2008. La pénurie d'inspecteurs a fait dérailler ces inspections en profondeur parce qu'elles exigent plusieurs employés de l'ACIA simultanément pour des périodes allant jusqu'à cinq jours. Ces vérifications demandent des ressources que l'ACIA n'a tout simplement pas. Par exemple, une Vérification complète des Systèmes exige que l'enquête soit menée par un inspecteur principal de l'ACIA. Dans tout l'Ouest canadien, un seul fonctionnaire de l'ACIA possède les qualifications pour remplir ce rôle.
- Il est important de rappeler que l'usine de Maple Leaf où a éclaté la contamination à la listériose l'été dernier n'avait pas fait l'objet d'une vérification complète des systèmes depuis au moins un an avant l'éclosion.

- Les inspecteurs responsables pour deux usines ou plus de viandes prêtes-à-manger (PAM) n'ont pas assez de temps pour s'assurer que les usines sous leur supervision se conforment aux exigences relatives à la sécurité des aliments, selon l'analyse des tâches d'inspection alimentaire ci-dessous.
- Pourtant, la majorité des inspecteurs du PAM sont responsables de trois usines ou plus. L'inspecteur de l'usine contaminée de Maple Leaf à Toronto était responsable de sept usines au moment de l'éclosion de listériose.

Nombre d'heures requises annuellement pour remplir les tâches d'inspection de la sécurité des aliments dans les usines de PAM

Tâches	nombre/année	fréquence requise	Nombre d'heures requises par année
vérification de la conformité (SVC)	170	diverses; annuelle	en moyenne, 3 heures chacune = 510
échantillonnage pour la <i>Listeria</i>	6	annuelle	72
analyses de l'environnement pour le dépistage de <i>Listeria</i>	6	annuelle	72
Demande d'actions correctives et suivi	variable; moyenne de 12/ usine	S.O.	100
Vérification complète des Systèmes ¹	S.O.	semi-annuelle	18.75
			772.75 heures

- Les tâches et les allocations de temps énumérées ci-dessus ne tiennent pas compte:
 - *des besoins liés à l'import-export*
On s'attend à ce que les inspecteurs accordent la priorité à l'inspection des viandes destinées à l'import/export. Cela représente au moins 200 heures par année.
 - *des déplacements*
Les temps de déplacement peuvent varier considérablement, mais les usines de PAM sont pour la plupart situées dans les grands centres comme Toronto et Montréal, où les déplacements dans la circulation métropolitaine peuvent accaparer une portion considérable de la journée et totaliser des centaines d'heures par année.
 - *des vacances*
Comme les autres employés, la plupart des inspecteurs prennent des vacances. Un inspecteur des viandes a typiquement droit à un

¹ Avant l'introduction du Système de vérification de la conformité le 1er avril 2008, les Vérifications complètes des systèmes étaient exigées annuellement.

minimum de quatre semaines de vacances annuelles, ou 150 heures. De plus, les congés de maladie, de formation et autres diminuent les effectifs des inspecteurs à diverses périodes de l'année.

- *de l'application*
Il est difficile de quantifier le temps que passent en moyenne les inspecteurs à appliquer la réglementation, mais cela peut s'avérer significatif.
- *des autres tâches*
Nous estimons que les inspecteurs passent des dizaines d'heures chaque année à remplir des tâches reliées au Système de gestion de la qualité de l'ACIA et aux exigences de santé et sécurité au travail du Code canadien du travail.
- Une fois toutes ces obligations compilées, l'ACIA n'a tout simplement pas assez d'inspecteurs pour s'assurer que les producteurs de viandes PAM se conforment aux protocoles de sécurité alimentaire.
- Face aux restrictions budgétaires, l'ACIA a pris une série de mesures de réduction des coûts, comme l'interdiction des heures supplémentaires avant la tragédie de l'été dernier. En conséquence, les inspecteurs de l'ACIA étaient incapables de vérifier que les inspections pré-opérationnelles et les inspections de salubrité dans les usines de PAM en Ontario et au Québec étaient bien menées par les employés des usines, y compris à l'usine Maple Leaf d'où sont sortis les produits contaminés.

Avant l'introduction de l'analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP) en novembre 2005, les inspections pré-opérationnelles et de salubrité étaient menées par les inspecteurs de l'ACIA et entraînaient souvent l'ordre de démonter les trancheuses pour les stériliser.

C'étaient là quelques-uns des symptômes des étranglements budgétaires critiques qui minent la capacité de l'ACIA à assurer la sécurité des aliments offerts aux Canadiens.

-30-

Pour plus d'information:

Jim Thompson
613-567-9592

Réaction à l'épidémie de listériose

Résumé des conclusions et plan d'action

Rencontre du Ministre et du président
26 janvier 2009 – Document final

Le programme d'inspection enregistre une grande charge de travail pour respecter les exigences de livraison.

« Nous prévoyons avoir 58 employés de première ligne de plus à l'ACIA au cours de la présente année civile, cet exercice financier pour le gouvernement. Ce serait d'ici la fin de mars 2009. Il y en aurait 58 de plus que les 200 que nous avons embauchés depuis l'arrivée en poste du gouvernement ».

Gerry Ritz
le 27 août 2008
Ottawa

« Le chiffre 58 est relié aux fonds supplémentaires que nous avons reçus en vertu du Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires et de consommation. Ces 58 employés seraient inclus dans l'augmentation générale de 200 employés depuis 2006. Ces nouvelles ressources visent avant tout à améliorer notre capacité d'examiner, d'inspecter et de surveiller les aliments importés, en plus d'effectuer des travaux dans les établissements où nous n'avons pas une grande présence.

Cameron Prince
Vice-président aux opérations de l'ACIA
Témoignage devant de le Comité des finances du Sénat
le 24 mars 2009

Paul Mayers : *« Au sujet des problèmes de dotation, nous avons ajouté un grand nombre de nouveaux inspecteurs des viandes au cours des deux dernières années.*

Question : Combien?

Paul Mayers : 175.

Paul Mayers
Vice-président associé intérimaire, Programmes de l'ACIA
le 28 août 2008

« Les systèmes de suivi et d'information actuels ne nous permettent pas d'identifier avec précision tout le personnel de l'inspection des viandes. »

Note de service au l'ACIA du Sous-comité
mars 2009

INSPECTEURS DES ALIMENTS DE L'ACIA SUR LE TERRAIN		
		# d'inspecteurs des aliments
HYGIÈNE DE LA VIANDE, ABATTOIRS		
Inspecteur des viandes	EG-01	161
	EG-02	4
Superviseur des inspections	EG-04	19
Inspecteur du programme de modernisation d'inspection de la volaille	EG-03	124
Inspecteur d'abattoir	EG-02	505
		808
TRANSFORMATION DES ALIMENTS		
Inspecteur de la transformation des aliments	EG-03	39
Inspecteur spécialiste de la transformation des aliments	EG-04	403
Superviseur de la transformation des aliments	EG-05	53
Inspecteur de l'hygiène des viandes	EG-03	18
Superviseur de l'hygiène des viandes	EG-04	37
Inspecteur de la coquille des œufs	EG-03	5
		555
RAPPELS D'ALIMENTS ET MESURES D'URGENCE		
Pratiques équitables d'étiquetage & inspecteurs de la sécurité des aliments	EG-03	46
Pratiques équitables d'étiquetage & inspecteurs spécialistes de la sécurité des aliments	EG-04	8
Pratiques équitables d'étiquetage & superviseurs de la sécurité des aliments	EG-05	1
Inspecteurs du Programme des produits frais	EG-03	26
		81
AUTRES		
Spécialiste des importations	PM-02	26
Spécialiste des importations aux points d'entrée	PM-02	7
		33
Total		1477

Moins les superviseurs et les apprentis		300
TOTAL DES INSPECTEURS DES ALIMENTS SUR LE TERRAIN		1177
<i>Source: Convention des services essentiels, 19 juillet 2007</i>		

Nombre d'inspecteurs des viandes disponibles pour travailler dans la transformation des viandes et les entrepôts réfrigérés

Région	Nombre d'inspecteurs des viandes	inspecteurs des viandes en absence autorisée (moyenne de 25 %)	inspecteurs des viandes présents au travail	Nombre d'établissements transformant ou entreposant de la viande	Établissements par inspecteur
Toronto	34	8.5	25.5	117	4.6
Montreal	45	11.25	33.75	160	4.7
Northern Alberta	10	2.5	7.5	38	5.0
Greater Vancouver	9	2.25	6.75	21	5.9

Email from CFIA Media Relations

April 26, 2009

Question: For 2007/08, can you provide a list of registered meat establishments that were to be subjected to Full System Audits, and dates of each?

Answer:

- * Both regulatory system audits and the CVS are tools used by CFIA inspectors to verify compliance.
- * Prior to 1999, the CFIA conducted full system audits on an annual basis. In 1999, the CFIA moved to an approach that spread this work into more frequent quarterly audits, known as regulatory systems audits.
- * The last four regulatory systems audits were conducted at Est. 97B on:
 - 2006/03/17
 - 2006/07/05
 - 2006/11/22
 - 2007/03/20
- * With the full implementation of CVS at Establishment 97B in December 2007, these quarterly audits were incorporated into daily, weekly, and monthly CVS tasks.
- * As part of CVS, the CFIA evaluates HACCP System Design and Reassessment Procedures once every two years at a minimum. We are well within the required time frequency for this task.
- * Because CVS was only implemented at Establishment 97B in December 2007, no evaluation of HACCP System Design and Reassessment Procedures has been completed there to date. We are still within the required two-year timeframe.
- * During the Listeria follow-up activities conducted at Est. 97B, a team of CFIA inspection staff conducted an in-depth Listeria review. While not officially an evaluation of HACCP System Design and Reassessment Procedures, the in-depth review included many of the same activities.

Réaction à l'épidémie de listériose

Résumé des conclusions et plan d'action

Rencontre du Ministre et du président
26 janvier 2009 – Document final

Une évaluation approfondie effectuée au niveau de l'établissement a révélé que Maple Leaf a connu des problèmes de contrôle environnemental et de désinfection en juin 2008

Il est vrai, comme vous l'avez mentionné, monsieur Bellavance, que l'inspecteur qui travaillait de jour avait sept installations à examiner. Sa principale responsabilité était l'usine du chemin Bartor, où se trouvait son bureau. Il travaillait depuis cette usine, où il passait la majeure partie de son temps.

En fait, quatre des sept installations évoquées n'étaient pas véritablement des usines. Il s'agit d'entrepôts frigorifiques enregistrés auprès du gouvernement fédéral, dont le contenu est composé de produits devant être certifiés avant d'être exportés ou de produits importés qui doivent être inspectés. Il s'agit d'un travail important, mais qui n'exige pas autant de temps que l'inspection d'une usine.

Selon nos dossiers, les inspecteurs y passent environ la moitié de leur temps. Ils examinent l'ensemble du système. Ils examinent les dossiers de l'usine et s'assurent de leur justesse. Ils se rendent dans l'usine pour vérifier que les pratiques sont en conformité avec les principes.

Cameron Prince
(vice-président, Opérations, Agence canadienne d'inspection des aliments)
Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de
l'agroalimentaire
Le lundi 20 avril 2009

From: VP FAIT
To: All Managers
Subject: Spending Restraint Measures

As you are aware, the government is facing severe fiscal restraints and has asked Departments and Agencies to curb all non-essential spending. As well, this year, the Agency has faced many challenges that have put increasing demands on our resources. As a result of these factors, this email will confirm that the following measures are being put in place effective immediately:

Defer, scale down, or cancel all non-essential staffing, training, conferences, hospitality, professional services, travel and overtime;

Review and reduce, where possible, spending plans for the remainder of this fiscal year;

Elevate level of authority require to initiate spending: all transactions will require the signature of the current delegated manager **and** of his/her superior; acquisition card purchase of a value greater than \$500 (GST included) must be supported by written authorization from the delegated manager;

Transfer non-pay to pay: as much as possible, transfer non-pay free balance to cover current pay requirements to year-end.

We will review these measures at year-end. More details will be provided by Financial Services to your Branch Finance Committee representative.

Expéditeur : Vice-président de la Direction générale des finances, de l'administration et de la technologie de l'information (DGFATI)
Destinataires : Aux gestionnaires de l'ACIA
Objet : Mesures de réduction des dépenses

Comme vous le savez, le gouvernement doit composer avec d'importantes contraintes budgétaires et a demandé aux ministères ainsi qu'aux organismes de freiner toutes les dépenses non essentielles. De plus, l'Agence a dû composer cette année avec bon nombre de défis qui ont exercé une pression croissante sur ses ressources. Par conséquent, l'Agence, par le présent courriel, confirme l'application immédiate des mesures suivantes :

Reporter, réduire ou annuler toutes les activités *non essentielles*, notamment la dotation, la formation, les conférences, l'accueil, les services professionnels, les déplacements et les heures supplémentaires.

Examiner les plans et en réduire les dépenses prévues, si possible, pour le reste du présent exercice.

Élever le niveau d'autorisation nécessaire à l'engagement des dépenses : toutes les transactions doivent être approuvées et signées par le ou la gestionnaire délégué(e) du moment **et** par son ou sa supérieur(e); les achats d'une valeur de plus de 500 \$ (TPS comprise) qui sont effectués à l'aide de la carte d'achat doivent être autorisés par écrit par le ou la gestionnaire délégué(e).

Transférer le solde disponible pour les dépenses non salariales au budget des dépenses salariales : dans la mesure du possible, utiliser le solde disponible à des fins de dépenses non salariales pour faire face aux exigences salariales de l'heure d'ici la fin de l'exercice.

Nous examinerons ces mesures à la fin du présent exercice. Les Services financiers fourniront de plus amples détails au représentant de votre direction générale siégeant au Comité des finances.

Listeria found in deli meat

January 24, 2009

Robert Cribb

STAFF REPORTER

Meat from a Maple Leaf Foods-owned plant has produced positive listeria tests, now under investigation by the Canadian Food Inspection Agency, the *Toronto Star* and CBC have learned.

Cappola Food Inc., a wholly owned subsidiary of the food processing giant, has a team of CFIA inspectors on-site after test-result data showed positives for the potentially deadly pathogen.

Tainted meat tested within the past month has been destroyed and a CFIA "listeria review team" arrived at the plant yesterday to help determine what caused the problem, an agency spokesperson said.

Maple Leaf Foods president Michael McCain said last fall listeria is everywhere in the environment and positive test findings in meat plants are common.

There is no evidence anyone was sickened by the product.

As of yesterday, the CFIA had issued no warnings or recalls to the public about Cappola, which produces deli meat in its Toronto plant for the Canadian and U.S. markets.

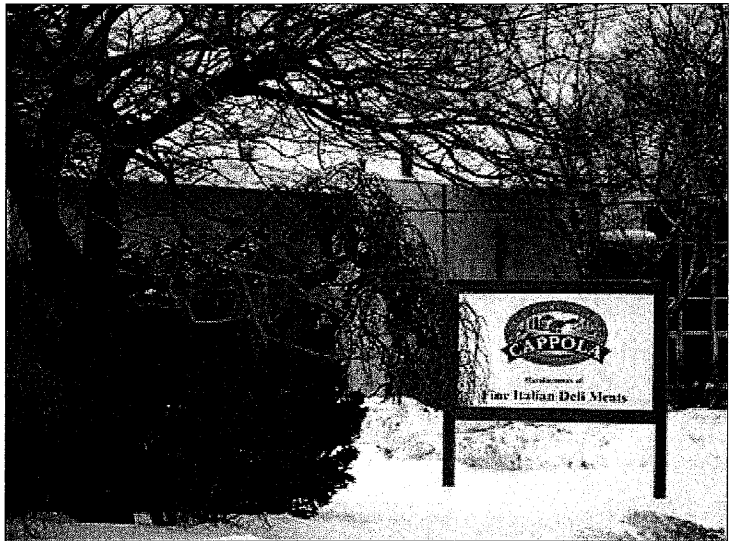
"There are positive tests results," said Linda Smith, a Maple Leaf spokesperson. "We have the most stringent protocol now, so of course we're getting positive tests. "We have created a huge amount of data and have shared that data with the CFIA."

Paul Mayers, associate vice-president of programs with the CFIA, confirmed the agency has sent additional inspectors to the Cappola plant to investigate the positive listeria findings.

"We have added some staff ... in terms of review," said Mayers, who would not confirm the extent of contamination. "We investigate any positive results and work with the company. ... All of the products tested positive were destroyed."

He acknowledged, however, that not all meat products undergo testing before leaving meat plants.

Maple Leaf is still recovering from last summer's listeriosis outbreak that killed at least 20 people and triggered the largest



PAWEL DWULIT/TORONTO STAR

Meat from Cappola Foods Inc., tested positive for listeria recently. Cappola has faced food safety problems before.

meat recall in Canadian history.

Company officials said in the aftermath of the tragedy that listeria monitoring would be increased.

Cappola has had other food safety problems in recent years. U.S. officials turned back meat from the company in 2007 after it proved positive for listeria in a random test.

"The product never left our control, so there was no recall," Maple Leaf spokesperson Smith said.

Doug Powell, a food safety expert at Kansas State University, said the U.S. findings speaks volumes.

"Having stuff picked up at the American border rather than in Canada doesn't speak highly of the food safety system (in Canada)."

Last year, U.S. inspectors raised concerns about the Toronto plant during a 2008 audit. As part of a series of inspections of Canadian meat plants that export to the U.S., inspectors noted three deficiencies at Cappola's plant on Lepage Court in Toronto in June 2008, audit documents show.

U.S. officials found the plant was not properly monitoring food temperatures and noted employee's work boots were coated with "residues of product from the previous day's production."

"One boot had raw meat residue in the cleats of the bottom of the boot," the report states.

In 2005, Cappola was the subject of a CFIA public warning about salami that contained wheat not declared on the French ingredients label. The company voluntarily recalled the meat. In 2002, Cappola recalled 1,062 kilograms of cacciatore sausage due to a risk of salmonella.

"It's not uncommon to have recalls" in the meat business, Smith said about that case.

This week, the federal government announced an investigation into the Maple Leaf outbreak will be led by Sheila Weatherill, former head of Edmonton's Capital Health Region. The move has come under criticism from politicians, food safety experts and inspectors for falling short of a full inquiry.

Amir Attaran, a professor of law and medicine at the University of Ottawa and an editor at the *Canadian Medical Association Journal*, said the latest listeria findings reinforce the need for a full public inquiry into food safety in Canada.

"When we had Walkerton, we got an inquiry. When there was tainted blood, we got an inquiry. When there was SARS, guess what? An inquiry. None of those incidents made the government of the day particularly happy or look particularly good," he said.

"The difference was the government was willing to take its medicine. Even governments, knowing they were going to take a publicity hit over those episodes thought, on the one hand we take a publicity hit, on the other hand we stop Canadians dying. And they chose let's stop Canadians dying."

Maple Leaf Foods sends tainted meat in 'error'



REUTERS

A woman works to sterilize meat processing and packaging equipment at a Maple Leaf Foods plant in this Aug. 21, 2008, file photo.

February 25, 2009

Robert Cribb

STAFF REPORTER

Maple Leaf Foods, still recovering from last summer's deadly listeria tragedy, yesterday recalled more than 26,000 packages of hot dogs "inadvertently shipped" after positive listeria tests.

Shopsy's Deli Fresh All Beef Frankfurters and Maple Leaf Hot Dogs Original sold in 450-gram packages reached distributors and stores "in violation of the company's rigorous food safety protocols," said Michael McCain, president and CEO of Maple Leaf foods, in a statement.

"Unlike other situations, this event occurred as a direct result of human error and did not uphold our stringent, industry-leading protocols," said the statement.

"We are taking immediate action and will not condone anything other than strict adherence to our protocols."

The wieners had been quarantined in the company's Hamilton plant last week after producing some positive listeria tests.

While they were awaiting further testing, 1,100 cases (each with 24 packages inside) were mistakenly shipped to distributors and stores in Ontario, Quebec, New Brunswick and Newfoundland and Labrador, said company spokesperson Linda Smith.

It amounted to three days worth of production from one line of the Hamilton plant, she said. Most of the product remained with distributors, she said, but about 13 per cent had reached stores.

Two employees of the plant have been sent home pending an investigation, Smith said.

"It should not have gone out. It's clearly unacceptable to us given we have such stringent protocols in place for detecting listeria."

No illnesses were reported and the risk to human health is "extremely low," the company said.

Maple Leaf officials could not say whether the meat was laced with the specific species of listeria – called listeria monocytogenes – that is potentially deadly to humans.

While there should be no health risk from hot dogs that are properly cooked, that doesn't always happen, said Doug

Powell, a Canadian food safety expert at Kansas State University.

"People, especially kids, eat ... processed hot dog wieners all the time (without cooking them) or just give them a quick zap in the microwave."

Last summer's listeria crisis, traced to cold cuts from the company's North York plant, triggered the largest meat recall in Canadian history.

At least 20 people died from the tainted meat and hundreds – perhaps thousands – were sickened.

Critics charged the company and the Canadian Food Inspection Agency were both slow to recognize the risk and to warn Canadians.

In the aftermath of the crisis, Maple Leaf overhauled its listeria testing and monitoring protocols.

A *Star*/CBC investigation recently reported the CFIA is also set to unveil tough new listeria monitoring standards after fierce criticism from the public and its own inspectors over the handling of the Maple Leaf tragedy.

The tragedy is the subject of two probes – one by the federal government and another by the federal agriculture committee.

Maple Leaf recently settled a class-action lawsuit filed against the company by victims of the outbreak, agreeing to pay up to \$125,000 to those who suffered ill health.

Last month, meat from Maple Leaf-owned Cappola Foods Inc. in Toronto produced positive listeria tests, which were investigated by CFIA inspectors.

Bob Kingston, president of the agriculture union that represents federal meat inspectors, says the incident illustrates the dangers of the move to industry self-regulation over the past several years.

"In the old days, if a CFIA inspector had placed a hold tag on the product, it wouldn't have moved until they were told it could move. Now, 1,100 cases go out the door. The more control industry has, the more we see this crap happen. It's inevitable."

More stories:

Listeria forces Maple Leaf to recall wieners

Former health exec to lead listeriosis probe

Emails a window on listeria outbreak

Inspectors fear repeat of listeriosis outbreak

>>> Vance McEachern 2009/03/17 9:54 am >>>

Veillez svp vous assurer de circuler cette note aux Inspecteurs concernes (etablissements prêts à manger) de votre Centre operationel. please circulate this message to Inspectors responsible for RTE plants.

Note de service au personnel d'inspection d'établissements agréés en viande et volaille prêt-à-manger (PAM) – Plan d'échantillonnage M205 - Dépistage de *Listeria monocytogenes* (Lm) dans le milieu de transformation des établissements produisant des produits prêts-à-manger

Un plan d'échantillonnage pour le dépistage de *Listeria monocytogenes* (Lm) dans les milieux de transformation des établissements produisant des produits prêt-à-manger (plan M205) a été distribué au personnel d'inspection par l'entremise de la Division de la salubrité des aliments de l'ACIA le 20 février 2009. Dans cette note de service, il était fait mention de la mise en œuvre immédiate du plan et l'achèvement de cet échantillonnage provenant de chaque établissement produisant de la viande et/ou volaille PAM était escompté d'ici le 31 mars 2009.

Les inspecteurs de l'ACIA sont priés de ne pas procéder à la collecte d'échantillonnage environnemental relatif au plan d'échantillonnage M205 pour le reste de l'année fiscale en cours qui prendra fin le 31 mars 2009.

Cette note de service s'applique précisément au plan d'échantillonnage environnemental M205 distribué le 20 février 2009 et n'affecte en aucun cas les autres plans actuellement en cours ou tout autre nouveau plan qui serait distribué pour la prochaine année fiscale 2009-10.

Memo to Inspection Staff in RTE Meat and Poultry Establishments - Sampling Plan M205 - Verification of *Listeria monocytogenes* (Lm) in processing environment of establishments producing Ready-to-Eat (RTE) products

A sampling plan for Verification of *Listeria monocytogenes* (Lm) in processing environment of establishments producing Ready-to-Eat (RTE) products (Plan M205) was distributed to the field by Food Safety Division of CFIA on February 20, 2009. In the memo, the implementation was noted as immediate and sampling was expected from each RTE meat and poultry establishment before March 31, 2009.

CFIA Inspectors are requested not to proceed with collection of environmental sampling under the sampling plan M205 for this fiscal year ending March 31, 2009.

This memo is related specifically M205 environmental sampling plan distributed on February 20, 2009 and does not affect any other sampling plan currently being implemented or the new plans that will be distributed for 2009-10.

Merci

Vance McEachern
Executive Director, Operations Strategy and Delivery Directorate, Canadian Food Inspection Agency
Directeur exécutive, Stratégies et prestation des services opérationelles , Agence canadienne d'inspection des aliments
Telephone / Téléphone : (613) 773-5377 | Fax/télécopieur: (613) 773-5644 | E-mail/courriel:

vance.meachern@inspection.gc.ca | Internet: www.inspection.gc.ca
1400 Merivale Road | 1400, rue Merivale, Ottawa ON K1A 0Y9
Government of Canada / Gouvernement du Canada