



**RETURN BIDS TO :  
RETOURNER LES SOUMISSIONS À :**

Agence canadienne d'inspection des aliments  
Module de réception des soumissions  
(salle du courrier)  
59, promenade Camelot  
Ottawa (Ontario)  
K1A 0Y9

**Request for a Standing Offer  
Demande d'offre à commandes**

Regional Individual Standing Offer (RISO)  
Offre à commandes individuelle et régionale (OCIR)

Canada, as represented by the Canadian Food Inspection Agency, hereby requests a Standing Offer on behalf of the Identified Users herein.

Le Canada, représenté l'Agence canadienne d'inspection des aliments, autorise par la présente, une offre à commandes au nom des utilisateurs désignés ci-après.

**Comments – Commentaires**

**Vendor/Firm Name and Address**

**Raison sociale et adresse du fournisseur / de l'entrepreneur**

**Issuing Office – Bureau de distribution**

Agence canadienne d'inspection des aliments  
Centre de service pour les achats et les marchés de services  
59, promenade Camelot  
Ottawa (Ontario)  
K1A 0Y9

<b>Title - Sujet</b> Sample Collection Services – Services de prélèvement d'échantillons	
<b>Solicitation No. – Numéro de l'invitation</b> E0084/A	<b>Date</b> 2018-11-08
<b>Client Reference No. – Numéro de référence du client</b> E0084/A	
<b>Requisition Reference No. – Numéro de la demande</b>	
<b>File No. – Numéro de dossier</b> E0084/A	
<p><b>Solicitation Closes at 12 :00 p.m. – L'invitation prend fin à : 12 h 00</b></p> <p><b>On : November 22, 2018 – le 22 novembre 2018</b></p>	
<p><b>Delivery Required – Livraison exigée</b> See Herein – Voir dans les présentes</p>	
<p><b>Address Enquiries to – Adresser toutes questions à :</b> Carol Trottier</p>	<p><b>Telephone No. – N° de téléphone :</b> 613-773-7546</p> <p><b>Email – Courriel :</b> carol.trottier@canada.ca</p>
<p><b>Destination of Goods, Services, and Construction:</b> Destination des biens, services et construction : Specified Herein Précisé dans les présentes</p>	
<p><b>Security – Sécurité</b> This request for a Standing Offer does not include provisions for security. La présente Demande d'offre à commandes ne comprend pas des dispositions en matière de sécurité.</p>	
<p><b>Instructions: See Herein</b> Instructions : Voir aux présentes</p>	
<p><b>Vendor/Firm Name and Address</b> <b>Raison sociale et adresse du fournisseur/de l'entrepreneur</b></p> <p><b>Telephone No. – N° de téléphone</b> <b>Facsimile No. – N° de télécopieur</b></p>	
<p><b>Name and title of person authorized to sign on behalf of Vendor/Firm (type or print)</b> <b>Nom et titre de la personne autorisée à signer au nom du fournisseur/de l'entrepreneur ( taper ou écrire en caractères d'imprimerie)</b></p>	
<b>Signature</b>	<b>Date</b>

## TABLE DES MATIÈRES

<b>PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX.....</b>	<b>4</b>
1.1 PRÉSENTATION.....	4
1.2 SOMMAIRE.....	4
1.3 EXIGENCES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ.....	5
1.4 COMPTE RENDU.....	5
<b>PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L’INTENTION DES OFFRANTS .....</b>	<b>7</b>
2.1 INSTRUCTIONS, CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES .....	7
2.2 PRÉSENTATION DES OFFRES.....	7
2.3 ANCIEN FONCTIONNAIRE .....	7
2.4 DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS - DEMANDE D’OFFRE À COMMANDES .....	8
2.5 LOIS APPLICABLES.....	9
<b>PARTIE 3 – INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES.....</b>	<b>10</b>
3.1 INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES .....	10
<b>PARTIE 4 – PROCÉDURES D’ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION.....</b>	<b>10</b>
4.1 PROCÉDURES D’ÉVALUATION.....	10
4.2 MÉTHODE DE SÉLECTION .....	12
<b>PARTIE 5 – ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES.....</b>	<b>14</b>
5.1 ATTESTATIONS EXIGÉES AVEC L’OFFRE .....	14
5.2 ATTESTATIONS PRÉALABLES À L’ÉMISSION D’UNE OFFRE À COMMANDES ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES.....	14
<b>PARTIE 6 – EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ.....</b>	<b>16</b>
6.1 EXIGENCES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ.....	16
<b>PARTIE 7 – OFFRE À COMMANDES ET CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT.....</b>	<b>17</b>
<b>A. OFFRE À COMMANDES.....</b>	<b>17</b>
7.1 OFFRE.....	17
7.2 EXIGENCES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ.....	17
7.3 CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES.....	17
7.4 DURÉE DE L’OFFRE À COMMANDES.....	17
7.5 RESPONSABLES.....	18
7.6 DIVULGATION PROACTIVE DE MARCHÉS CONCLUS AVEC D’ANCIENS FONCTIONNAIRES .....	18
7.7 UTILISATEURS DÉSIGNÉS .....	19
7.8 PROCÉDURES POUR LES COMMANDES SUBSÉQUENTES .....	19
7.9 INSTRUMENT DE COMMANDE.....	20
7.10 LIMITE DES COMMANDES SUBSÉQUENTES .....	20
7.11 ORDRE DE PRIORITÉ DES DOCUMENTS .....	20
7.12 ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES.....	21
7.13 LOIS APPLICABLES.....	21
<b>B. CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT .....</b>	<b>21</b>
7.1 ÉNONCÉ DES TRAVAUX.....	21
7.2 CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES.....	21
7.3 DURÉE DU CONTRAT.....	21
7.4 DIVULGATION PROACTIVE DE MARCHÉS CONCLUS AVEC D’ANCIENS FONCTIONNAIRES .....	22
7.5 PAIEMENT .....	23
7.6 INSTRUCTIONS POUR LA FACTURATION.....	23
7.7 ASSURANCE.....	24

## ANNEXES

ANNEXE A – ÉNONCÉ DES TRAVAUX  
ANNEXE B – BASE DE PAIEMENT

## APPENDICES

APPENDICE I DE L’ANNEXE A – EXEMPLES DE FORMULAIRES ET DE RAPPORTS  
APPENDICE II DE L’ANNEXE A – INSTRUCTIONS POUR LE PRÉLÈVEMENT,  
L’ENTREPOSAGE ET L’EXPÉDITION DES ÉCHANTILLONS  
APPENDICE III DE L’ANNEXE A – FORMULAIRE DE SOUMISSION D’ÉCHANTILLON

APPENDICE IV DE L'ANNEXE A – EXIGENCES RELATIVES AUX PHOTOS DES  
ÉCHANTILLONS  
APPENDICE V DE L'ANNEXE A – TYPES DE PRODUITS ÉCHANTILLONNÉS  
APPENDICE VI DE L'ANNEXE A – EXEMPLES DE LIGNES DIRECTRICES SUR  
L'ÉCHANTILLONNAGE

## **PIÈCES JOINTES**

PIÈCE JOINTE 1 DE L'ANNEXE B – FICHE DE PRÉSENTATION DE L'OFFRE FINANCIÈRE

## PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

### RÉÉMISSION D'UNE DEMANDE DE SOUMISSIONS

La présente demande de soumissions annule et remplace les nombre de soumissions E0084 du 22 août 2018 avec une clôture de 11 septembre 2018 à 12 h 00.

NOTE: Des modifications ont été apportées à la demande de soumission précédente numérotée E0084 pour s'assurer que l'intégrité de l'échantillon est maintenue. Ces changements sont surlignés en **jaune**.

#### 1.1 Présentation

La demande d'offre à commandes (DOC) contient sept parties, ainsi que des pièces jointes et des annexes, et elle est divisée comme suit :

- |          |   |
|----------|---|
| Partie 1 | Renseignements généraux : renferme une description générale du besoin;  |
| Partie 2 | Instructions à l'intention des offrants : renferme les instructions relatives aux clauses et conditions de la DOC;  |
| Partie 3 | Instructions pour la préparation des offres : donne aux offrants les instructions pour préparer leur offre afin de répondre aux critères d'évaluation spécifiés;  |
| Partie 4 | Procédures d'évaluation et méthode de sélection : décrit la façon selon laquelle se déroulera l'évaluation, les critères d'évaluation auxquels on doit répondre, ainsi que la méthode de sélection;   |
| Partie 5 | Attestations et renseignements supplémentaires : comprend les attestations et les renseignements supplémentaires à fournir;   |
| Partie 6 | Exigences relatives à la sécurité : comporte des exigences particulières auxquelles les offrants doivent répondre;  |
| Partie 7 | 7A, Offre à commandes, et 7B, Clauses du contrat subséquent :<br><br>7A contient l'offre à commandes incluant l'offre de l'offrant et les clauses et conditions applicables,<br><br>7B contient les clauses et les conditions qui s'appliqueront à tout contrat résultant d'une commande subséquente à l'offre à commandes. |

Les annexes comprennent l'énoncé des travaux et la base de paiement.

Les appendices comprennent les renseignements techniques relatifs à l'énoncé des travaux.

Parmi les pièces jointes se trouve la fiche de présentation de la soumission financière se rapportant à la base de paiement.

#### 1.2 Sommaire

La présente DOC vise à établir jusqu'à 22 offres à commandes individuelles et régionales (OCIR) pour la prestation de services de prélèvement d'échantillons, y compris l'expédition et la manipulation dans onze (11) régions métropolitaines, pour répondre aux besoins du programme de surveillance alimentaire de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Le but consiste à attribuer deux (2) OCIR par région métropolitaine. Les services seront fournis « sur demande » et seront autorisés par le biais de commandes subséquentes passées par l'ACIA dans le cadre d'OCIR autorisées.

Chacune des onze (11) régions métropolitaines, à l'exception de la région du Grand Toronto, se verra attribuer deux (2) offres à commandes individuelles et régionales (OCIR) pour des services de prélèvement d'échantillons dans la région métropolitaine ciblée. Les commandes subséquentes seront émises en utilisant la méthode de classement du droit de premier refus, et l'offrant classé au premier rang sera considéré en premier.

La région du Grand Toronto se verra attribuer deux (2) OCIR pour des services de prélèvement d'échantillons dans cette région. Les commandes subséquentes seront passées proportionnellement, de sorte que l'offrant qui est classé au dernier rang reçoive le plus important volume des travaux préétabli et que l'offrant qui est classé au deuxième dernier rang reçoive le deuxième plus important volume des travaux préétabli.

Les offres à commandes seront en vigueur de la date d'attribution jusqu'au 31 mars 2020. Le Canada peut autoriser l'utilisation de l'offre à commandes au-delà de sa période initiale, pour trois (3) périodes supplémentaires d'une année.

Ce besoin est assujéti à l'Accord de libre-échange canadien (ALEC) et il est conditionnellement réservé aux biens et services canadiens.

Cet approvisionnement porte sur des services de prélèvement d'échantillons qui sont exclus de l'Accord de libre-échange nord-américain (ALENA), conformément à l'annexe 1001.1b-2, catégorie H3, Services d'inspection (y compris les essais commerciaux et les services de laboratoire, sauf médicaux et dentaires), sous-catégorie H300C, services commerciaux d'essai en laboratoire, et fait l'objet d'une exemption en vertu de l'article XXIII de l'Accord relatif aux marchés publics de l'Organisation mondiale du commerce (AMP-OMC) puisqu'il vise à « protéger la vie et la santé des humains, des animaux et des plantes ».

Les ententes sur les revendications territoriales globales (ERTG) ne s'appliquent pas dans le cadre de ce contrat, car le travail n'est ni fourni ni effectué dans les régions visées par les ERTG.

La Stratégie d'approvisionnement auprès des entreprises autochtones (SAEA) ne s'applique pas non plus : les services ne sont pas directement destinés à la population autochtone.

Les offrants doivent présenter une liste de noms ou d'autres renseignements connexes au besoin, conformément à l'article 01, Dispositions relatives à l'intégrité – offre, du document 2006 (2018-05-22), Instructions uniformisées – demande d'offres à commandes – biens ou services – besoins concurrentiels.

Les volumes annuels estimatifs d'échantillons devant être prélevés dans chaque région métropolitaine, par période de 12 mois, sont les suivants :

Région métropolitaine	N <sup>bre</sup> d'échantillons <sup>1</sup>
Région du Grand Vancouver	3 500
Région métropolitaine de Victoria	250
Région métropolitaine de Calgary	2 450
Région métropolitaine de Saskatoon	300
Région métropolitaine de Winnipeg	400
Région du Grand Toronto	6 850
Région métropolitaine d'Ottawa-Gatineau	1 600
Région du Grand Montréal	4 650
Région métropolitaine de Québec	500
Région métropolitaine d'Halifax	1 250
Région métropolitaine de Moncton	250
Total	22 000

<sup>1</sup>Les données volumétriques comprises dans le tableau ci-dessus sont fournies uniquement aux fins de la détermination du prix évalué de chaque soumission. Elles ne doivent pas être considérées comme une garantie contractuelle et n'engagent aucunement le Canada à faire en sorte que l'utilisation future des services décrits dans la DOC corresponde à ces données. Un exemple des types d'échantillons à prélever est présenté à l'appendice V de l'annexe A, Types de produits échantillonnés.

Le besoin est limité aux produits et(ou) aux services canadiens.

La présente demande d'offre à commandes (DOC) vise à établir des offres à commandes individuelles et régionales pour la fourniture du besoin décrit dans la DOC aux utilisateurs désignés partout au Canada, sauf dans les zones visées par des ententes sur les revendications territoriales globales (ERTG) au Yukon, dans les Territoires du Nord-Ouest, au Nunavut, au Québec, et au Labrador. Les exigences relatives aux produits à livrer dans les zones visées par des ERTG au Yukon, dans les Territoires du Nord-Ouest, au Nunavut, au Québec et au Labrador devront faire l'objet de contrats distincts, attribués en dehors des offres à commandes subséquentes.

### 1.3 Exigences en matière de sécurité

L'offre à commandes ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

### 1.4 Compte rendu

Les offrants peuvent demander un compte rendu des résultats du processus de demande d'offre à commandes. Les offrants devraient en faire la demande au responsable de l'offre à commandes dans les 15 jours ouvrables, suivant la réception des résultats du processus de demande d'offre à commandes. Le compte rendu peut être fourni par écrit, par téléphone ou en personne.

## PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES OFFRANTS

### 2.1 Instructions, clauses et conditions uniformisées

Toutes les instructions, clauses et conditions identifiées dans la demande d'offre à commandes (DOC) par un numéro, une date et un titre sont reproduites dans le [Guide des clauses et conditions uniformisées d'achat](https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat) (<https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

Les offrants qui présentent une offre s'engagent à respecter les instructions, les clauses et les conditions de la DOC et acceptent les clauses et les conditions de l'offre à commandes et du ou des contrats subséquents.

Le document [2006](#) (2018-05-22) Instructions uniformisées – demande d'offres à commandes – biens ou services – besoins concurrentiels, sont incorporées par renvoi à la DOC et en font partie intégrante.

Le paragraphe 5.4 du document [2006](#), Instructions uniformisées – demande d'offres à commandes – biens ou services – besoins concurrentiels, est modifié comme suit :

Supprimer : 60 jours

Insérer : 90 jours

### 2.2 Présentation des offres

Les offres doivent être présentées uniquement au Module de réception des soumissions de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) indiqué ci-dessous au plus tard à la date et à l'heure indiqués à la page 1 de la DOC :

Agence canadienne d'inspection des aliments  
Module de réception des soumissions (salle du courrier)  
59, promenade Camelot  
Ottawa (Ontario)  
K1A 0Y9

En raison de la nature de la DOC, les offres transmises par télécopieur et/ou par courriel à l'intention de l'ACIA ne seront pas acceptées.

### 2.3 Ancien fonctionnaire

Les contrats attribués à d'anciens fonctionnaires qui touchent une pension ou qui ont reçu un paiement forfaitaire doivent résister à l'examen scrupuleux du public et constituer une dépense équitable des fonds publics. Afin de respecter les politiques et les directives du Conseil du Trésor sur les contrats attribués à des anciens fonctionnaires, les offrants doivent fournir l'information exigée ci-dessous avant l'émission d'une offre à commandes. Si la réponse aux questions et, s'il y a lieu, les renseignements requis n'ont pas été fournis à la date de la fin de l'évaluation des offres, le gouvernement du Canada informera l'offrant du délai à l'intérieur duquel l'information doit être fournie. Le défaut de se conformer à la demande du gouvernement du Canada et de satisfaire à l'exigence dans le délai prescrit rendra l'offre non recevable.

#### Définitions

Aux fins de la présente clause :

« ancien fonctionnaire » désigne tout ancien employé d'un ministère au sens de la [Loi sur la gestion des finances publiques](#) L.R.C. 1985, ch. F-11, ou un ancien membre des Forces armées canadiennes ou de la Gendarmerie royale du Canada. Un ancien fonctionnaire peut être :

- a. un individu,
- b. une personne morale,
- c. une société de personnes constituée d'anciens fonctionnaires, ou
- d. une entreprise à propriétaire unique ou une entité dans laquelle la personne visée détient un intérêt important ou majoritaire;

« période du paiement forfaitaire » signifie la période mesurée en semaines de salaire à l'égard de laquelle un paiement a été fait pour faciliter la transition vers la retraite ou vers un autre emploi par suite de la mise en place des divers programmes visant à réduire la taille de la fonction publique. La période du paiement forfaitaire ne comprend pas la période visée par l'allocation de fin de services, qui se mesure de façon similaire;

« pension » signifie une pension ou une allocation annuelle versée en vertu de la [Loi sur la pension de la fonction publique](#) (LPFP), L.R., 1985, ch. P-36, et toute augmentation versée en vertu de la [Loi sur les prestations de retraite supplémentaires](#), L.R., 1985, ch. S-24, dans la mesure où elle touche la LPFP. La pension ne comprend pas les pensions payables conformément à la [Loi sur la pension de retraite des Forces canadiennes](#), L.R., 1985, ch. C-17, à la [Loi sur la continuation de la pension des services de défense](#), 1970, ch. D-3, à la [Loi sur la continuation des pensions de la Gendarmerie royale du Canada](#), 1970, ch. R-10, et à la [Loi sur la pension de retraite de la Gendarmerie royale du Canada](#), L.R., 1985, ch. R-11, à la [Loi sur les allocations de retraite des parlementaires](#), L.R., 1985, ch. M-5 et à la partie de la pension versée conformément à la [Loi sur le Régime de pensions du Canada](#), L.R., 1985, ch. C-8.

#### **Ancien fonctionnaire touchant une pension**

D'après les définitions ci-dessus, l'offrant est-il un ancien fonctionnaire touchant une pension? **OUI ( )**  
**NON ( )**

Dans l'affirmative, l'offrant doit fournir les renseignements suivants pour tout fonctionnaire touchant une pension, s'il y a lieu :

- a. le nom de l'ancien fonctionnaire;
- b. la date de cessation d'emploi ou de la retraite de la fonction publique.

En fournissant ces renseignements, les offrants acceptent que le statut de l'offrant retenu, en tant qu'ancien fonctionnaire touchant une pension, soit publié dans les rapports sur la divulgation proactive des marchés, sur les sites Web des ministères, et ce, conformément à l'[Avis sur la Politique des marchés : 2012-2](#) et aux [Lignes directrices sur la divulgation proactive des marchés](#).

#### **Directive sur le réaménagement des effectifs**

L'offrant est-il un ancien fonctionnaire qui a reçu un paiement forfaitaire en vertu de la Directive sur le réaménagement des effectifs? **OUI ( )** **NON ( )**

Dans l'affirmative, l'offrant doit fournir l'information suivante :

- a. le nom de l'ancien fonctionnaire;
- b. les conditions de l'incitatif versé sous forme de paiement forfaitaire;
- c. la date de la cessation d'emploi;
- d. le montant du paiement forfaitaire;
- e. le taux de rémunération qui a servi au calcul du paiement forfaitaire;
- f. la période du paiement forfaitaire, y compris la date de début, la date de fin et le nombre de semaines;
- g. le nombre et le montant (honoraires professionnels) des autres contrats assujettis aux conditions d'un programme de réaménagement des effectifs.

Pour tous les contrats attribués pendant la période du paiement forfaitaire, le montant total des honoraires qui peut être payé à un ancien fonctionnaire qui a reçu un paiement forfaitaire est limité à 5 000 \$, taxes applicables comprises.

En fournissant des renseignements sur son statut d'ancien fonctionnaire touchant une pension en vertu de la [Loi sur la pension de la fonction publique](#), l'entrepreneur accepte que ces renseignements soient affichés dans les rapports de divulgation proactive des contrats, sur les sites Web des ministères, conformément à l'[Avis sur la Politique des marchés : 2012-2](#) du Secrétariat du Conseil du Trésor du Canada.

## **2.4 Demandes de renseignements - demande d'offre à commandes**

Toutes les demandes de renseignements doivent être présentées par écrit au responsable de l'offre à commandes au moins cinq (5) jours civils avant la date de clôture de la demande d'offre à commandes (DOC). Pour ce qui est des demandes de renseignements reçues après ce délai, il est possible qu'on ne puisse pas y répondre.

Les offrants devraient citer le plus fidèlement possible le numéro de l'article de la DOC auquel se rapporte la question et prendre soin d'énoncer chaque question de manière suffisamment détaillée pour que le Canada puisse y répondre avec exactitude. Les demandes de renseignements techniques qui ont un caractère « exclusif » doivent porter clairement la mention « exclusif » vis-à-vis de chaque article pertinent. Les éléments portant la mention « exclusif » feront l'objet d'une discrétion absolue, sauf dans les cas où le Canada considère que la demande de renseignements n'a pas un caractère exclusif. Dans



ce cas, le Canada peut réviser les questions ou peut demander à l'offrant de le faire, afin d'en éliminer le caractère exclusif, et permettre la transmission des réponses à tous les offrants. Le Canada peut ne pas répondre aux demandes de renseignements dont la formulation ne permet pas de les diffuser à tous les offrants.

## **2.5 Lois applicables**

L'offre à commandes et tout contrat subséquent seront interprétés et régis selon les lois en vigueur en Ontario, et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

À leur discrétion, les offrants peuvent indiquer les lois applicables d'une province ou d'un territoire canadien de leur choix, sans que la validité de leur offre ne soit mise en question, en supprimant le nom de la province ou du territoire canadien précisé et en insérant le nom de la province ou du territoire canadien de leur choix. Si aucun changement n'est indiqué, cela signifie que les offrants acceptent les lois applicables indiquées.

## **PARTIE 3 – INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES**

### **3.1 Instructions pour la préparation des offres**

En raison du caractère de la DOC, les offres transmises par le service Connexion postal, par courriel ou par télécopieur ne seront pas acceptées.

Le Canada demande que les offrants fournissent leur offre en sections distinctes, comme suit :

Section I : Offre technique (4 exemplaires papier);

Section II : Offre financière (1 exemplaire papier);

Section III : Attestations (1 exemplaire papier).

En cas d'incompatibilité entre le libellé de la copie électronique et de l'exemplaire papier, le libellé de l'exemplaire papier l'emportera sur celui de la copie électronique.

Les prix doivent figurer dans l'offre financière seulement. Aucun prix ne doit être indiqué dans une autre section de l'offre.

Le Canada demande que les offrants suivent les instructions de présentation décrites ci-dessous pour préparer leur offre en format papier :

- a) utiliser du papier de 8,5 po x 11 po (216 mm x 279 mm);
- b) utiliser un système de numérotation correspondant à celui de la DOC.

En avril 2006, le Canada a adopté une politique exigeant que les ministères et organismes fédéraux prennent les mesures nécessaires pour tenir compte des facteurs environnementaux dans le processus d'approvisionnement : la [Politique d'achats écologiques](https://www.tbs-sct.gc.ca/pol/doc-fra.aspx?id=32573) (https://www.tbs-sct.gc.ca/pol/doc-fra.aspx?id=32573). Pour aider le Canada à atteindre ses objectifs, les offrants doivent :

- 1) utiliser du papier de 8,5 po x 11 po (216 mm x 279 mm) contenant des fibres certifiées provenant d'un aménagement forestier durable et contenant au moins 30 % de matières recyclées;
- 2) utiliser un format qui respecte l'environnement : impression noir et blanc plutôt qu'en couleur, recto verso/à double face, broché ou agrafé, sans reliure Cerlox, reliure à attaches ou reliure à anneaux.

#### **Section I : Offre technique**

Dans leur offre technique, les offrants devraient expliquer et démontrer comment ils entendent répondre aux exigences et comment ils réaliseront les travaux.

#### **Section II : Offre financière**

Les offrants doivent présenter leur offre financière en conformité avec la pièce jointe 1 de l'annexe B, Base de paiement.

#### **3.1.2 Fluctuation du taux de change**

[C3011T](#) (2013-11-06), Fluctuation du taux de change

**Section III : Attestations** Les offrants doivent présenter les attestations et les renseignements supplémentaires exigés à la partie 5.

## **PARTIE 4 – PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION**

### **4.1 Procédures d'évaluation**

- a) Les offres seront évaluées par rapport à l'ensemble du besoin de la demande d'offre à commandes incluant les critères d'évaluation techniques et financiers.
- b) Une équipe d'évaluation composée de représentants du Canada évaluera les offres.

#### **4.1.1 Évaluation technique**

##### **4.1.1.1 Critères techniques obligatoires**

L'autorité contractante peut demander au soumissionnaire de lui fournir toute documentation pour valider, démontrer ou soutenir sa conformité aux critères ci-après avant l'attribution du contrat. L'omission par le soumissionnaire de se conformer à la demande de l'autorité contractante rendra la soumission non recevable.

L'offrant doit démontrer qu'il respecte les exigences obligatoires suivantes :

<b>CRITÈRES TECHNIQUES OBLIGATOIRES</b>																
<b>Point</b>	<b>Description</b>	<b>Renseignements justificatifs nécessaires</b>														
<b>O1</b>	<p>Le soumissionnaire doit fournir des preuves de la réalisation de trois (3) projets similaires récemment achevés. « Récemment » s'entend des cinq dernières années environ.</p> <p>Les projets réalisés doivent concerner des situations impliquant le prélèvement, la manipulation et l'expédition d'échantillons d'aliments aux fins d'essais chimiques et/ou microbiologiques.</p>	<p>Fournir des preuves de la réalisation de trois (3) projets similaires.</p> <p>Ces preuves doivent comprendre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la description des projets</li> <li>• le nom et les coordonnées du client</li> <li>• la durée des projets</li> <li>• le nombre et le type d'échantillons</li> </ul>														
<b>O2</b>	<p>Le soumissionnaire doit présenter sa procédure opérationnelle normalisée (PON) utilisée pour le prélèvement, l'expédition et l'enregistrement des échantillons d'aliments.</p>	<p>Une PON pour la collecte d'échantillon doit être fournie avec la soumission. La PON doit comprendre des procédures claires au sujet des éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la manipulation des échantillons envoyés pour analyse microbiologique;</li> <li>• la manipulation des échantillons aux fins d'essais chimiques;</li> <li>• les procédures d'entreposage temporaire et de contrôle de la température des échantillons après leur prélèvement et jusqu'à leur expédition, inclusivement;</li> <li>• les procédures pour la photographie adéquate des échantillons;</li> <li>• les instructions et les procédures d'emballage et d'expédition;</li> <li>• la procédure de tenue de dossiers d'échantillonnage;</li> <li>• les procédures internes de vérification de l'assurance de la qualité, comprenant des procédures pour éviter toute différence entre l'information sur le formulaire de soumission d'échantillon et celle sur l'emballage du produit.</li> </ul>														
<b>O3</b>	<p>Le soumissionnaire doit démontrer qu'il est capable de fournir des services d'échantillonnage pour chacune des régions métropolitaines visées par la soumission, comme elles sont énumérées à la section 6.1 de l'énoncé des travaux.</p>	<p>Le soumissionnaire doit démontrer qu'il est capable de fournir des services d'échantillonnage pour chacune des 11 régions métropolitaines visées par la soumission et énumérées à la section 6.1 de l'énoncé des travaux.</p> <p>Pour ce faire, le soumissionnaire doit indiquer l'adresse municipale complète des installations d'entreposage dans les régions suivantes ou fournir un plan clair visant le respect de l'exigence d'échantillonnage énoncé à la section 6.3.1 de l'annexe A de l'énoncé des travaux.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Régions métropolitaines</th> <th style="width: 50%;">Adresse municipale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vancouver</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Victoria</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Calgary</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Saskatoon</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Winnipeg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Toronto</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Régions métropolitaines	Adresse municipale	Vancouver		Victoria		Calgary		Saskatoon		Winnipeg		Toronto	
Régions métropolitaines	Adresse municipale															
Vancouver																
Victoria																
Calgary																
Saskatoon																
Winnipeg																
Toronto																

		Ottawa-Gatineau	
		Montréal	
		Québec	
		Halifax	
		Moncton	
		L'autorité contractante peut demander au soumissionnaire de lui fournir tous les documents nécessaires pour valider, démontrer ou soutenir sa conformité à ce critère avant l'attribution du contrat. L'omission par le soumissionnaire de se conformer à la demande de l'autorité contractante rendra la soumission non recevable.	
<b>O4</b>	Le soumissionnaire doit démontrer clairement que le personnel affecté à la collecte d'échantillons est qualifié par le truchement d'une procédure de formation appropriée.	<p>Les documents suivants doivent être fournis avec la soumission :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>des documents démontrant que la formation est liée à un système de gestion de la qualité;</li> <li>une procédure de formation;</li> <li>un registre détaillé de formation (p. ex., copie d'un registre de formation des 3 à 5 dernières années).</li> </ul>	
<b>O5</b>	Le soumissionnaire doit fournir les services d'un gestionnaire ou d'un responsable de la qualité pour assurer la véracité et l'exactitude de tous les renseignements transmis.	<p>Pour le gestionnaire ou responsable de la qualité, <b>le soumissionnaire doit fournir une preuve</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>de sa formation en fonction de la PON de collecte d'échantillons décrite dans l'offre;</b></li> <li>des mécanismes pour détecter les erreurs et lancer et gérer des plans de mesures correctives et préventives.</li> </ul> <p>Le soumissionnaire doit fournir au responsable de l'offre à commandes une copie de la documentation nécessaire pour vérifier sa conformité à ce critère.</p>	

#### 4.1.2 Évaluation financière

##### 4.1.2.1

Clause du *Guide des CUA* [M0220T \(2016-01-28\)](#), Évaluation du prix.

L'offrant doit indiquer les prix fermes pour chaque volet de chaque région métropolitaine pour laquelle il a soumis une offre.

#### 4.2 Méthode de sélection

Une offre doit respecter les exigences de la demande d'offre à commandes et remplir tous les critères d'évaluation techniques obligatoires pour être déclarée recevable. L'offre recevable avec le prix évalué le plus bas sera recommandée pour l'émission d'une offre à commandes.

Pour être déclarée recevable, une offre doit :

- respecter toutes les exigences de la demande d'offre à commandes (DOC);
- respecter tous les critères d'évaluation obligatoires.

Les offres ne répondant pas aux exigences en a) ou b) seront déclarées non recevables.

Chacune des onze (11) régions métropolitaines sera évaluée individuellement. Les offrants seront classés en fonction du prix de l'offre, du plus bas au plus élevé (voir la pièce jointe 1 de l'annexe B pour le calcul de la note globale totale). Les deux (2) offrants dont le prix évalué est le plus bas dans chaque région métropolitaine seront recommandés pour l'émission d'une offre à commandes.

Si un offrant peut être recommandé pour plus d'une région métropolitaine, tous les efforts possibles seront déployés pour que seulement une offre à commandes soit établie pour toutes les régions métropolitaines recommandées.

## **PARTIE 5 – ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES**

Les offrants doivent fournir les attestations et les renseignements supplémentaires exigés pour qu'une offre à commandes leur soit émise.

Les attestations que les offrants remettent au Canada peuvent faire l'objet d'une vérification à tout moment par le Canada. À moins d'indication contraire, le Canada déclarera une offre non recevable, aura le droit de mettre de côté une offre à commandes, ou de mettre l'entrepreneur en défaut s'il est établi qu'une attestation de l'offrant est fautive, sciemment ou non, que ce soit pendant la période d'évaluation des offres, pendant la période de l'offre à commandes, ou pendant la durée du contrat.

Le responsable de l'offre à commandes aura le droit de demander des renseignements supplémentaires pour vérifier les attestations de l'offrant. À défaut de répondre et de coopérer à toute demande ou exigence imposée par le responsable de l'offre à commandes, l'offre sera déclarée non recevable ou entraînera la mise de côté de l'offre à commandes ou constituera un manquement aux termes du contrat.

### **5.1 Attestations exigées avec l'offre**

Les offrants doivent fournir les attestations suivantes dûment remplies avec leur offre.

#### **5.1.1 Dispositions relatives à l'intégrité – déclaration de condamnation à une infraction**

Conformément aux dispositions relatives à l'intégrité des instructions uniformisées, tous les offrants doivent présenter avec leur offre, **s'il y a lieu**, le formulaire de déclaration d'intégrité disponible sur le site Web [Intégrité – Formulaire de déclaration](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ci-if/declaration-fra.html) (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ci-if/declaration-fra.html>), afin que son offre ne soit pas rejetée du processus d'approvisionnement.

#### **5.1.2 Attestations additionnelles requises avec l'offre**

##### **5.1.2.1 Attestation du contenu canadien**

Le besoin est limité aux produits canadiens.

L'offrant atteste que :

( ) l'article ou les articles offerts sont des produits canadiens tels que définis au paragraphe 1 de la clause [A3050T](#).

### **5.2 Attestations préalables à l'émission d'une offre à commandes et renseignements supplémentaires**

Les attestations et les renseignements supplémentaires énumérés ci-dessous devraient être remplis et fournis avec l'offre, mais ils peuvent être fournis plus tard. Si l'une de ces attestations ou des renseignements supplémentaires ne sont pas remplis et fournis tel que demandé, le responsable de l'offre à commandes informera l'offrant du délai à l'intérieur duquel les renseignements doivent être fournis. À défaut de fournir les attestations ou les renseignements supplémentaires énumérés ci-dessous dans le délai prévu, l'offre sera déclarée non recevable.

#### **5.2.1 Dispositions relatives à l'intégrité – documentation exigée**

Conformément à l'article intitulé Renseignements à fournir lors d'une soumission, de la passation d'un contrat ou de la conclusion d'un accord immobilier de la [Politique d'inadmissibilité et de suspension](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ci-if/politique-policy-fra.html) (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ci-if/politique-policy-fra.html>), l'offrant doit présenter la documentation exigée, s'il y a lieu, afin que son offre ne soit pas rejetée du processus d'approvisionnement.

#### **5.2.2 Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi – Attestation d'offre**

En présentant une offre, l'offrant atteste que l'offrant, et tout membre de la coentreprise si l'offrant est une coentreprise, n'est pas nommé dans la liste des « soumissionnaires à admissibilité limitée » du Programme de contrats fédéraux (PCF) pour l'équité en matière d'emploi disponible au bas de la page du site Web [d'Emploi et Développement social Canada \(EDSC\) – Travail](https://www.canada.ca/fr/emploi-developpement-social/programmes/equite-emploi/programme-contrats-federaux.html#s4) (<https://www.canada.ca/fr/emploi-developpement-social/programmes/equite-emploi/programme-contrats-federaux.html#s4>).

Le Canada aura le droit de déclarer une offre non recevable ou de mettre de côté l'offre à commandes, si l'offrant, ou tout membre de la coentreprise si l'offrant est une coentreprise, figure dans la liste des « soumissionnaires à admissibilité limitée du PCF » au moment d'émettre l'offre à commandes ou durant la période de l'offre à commandes.

##### **5.2.3.2 Statut et disponibilité du personnel**

L'offrant atteste que, s'il obtient une offre à commandes découlant de la demande d'offre à commandes, chaque personne proposée dans son offre sera disponible pour exécuter les travaux dans le cadre d'une commande subséquente à l'offre à commandes, tel qu'exigé par le représentant du Canada, au moment indiqué dans la commande ou convenue avec ce dernier. Si pour des raisons hors de son

contrôle, l'offrant est incapable de fournir les services d'une personne identifiée dans son offre, l'offrant peut proposer un remplaçant avec des qualités et une expérience similaires. L'offrant doit informer le responsable de l'offre à commandes de la raison du remplacement et fournir le nom, les qualités requises et l'expérience du remplaçant proposé. Aux fins de cette clause, seules les raisons suivantes seront considérées comme indépendantes de la volonté de l'offrant : le décès, la maladie, le congé de maternité et le congé parental, la retraite, la démission, le congédiement justifié ou la résiliation d'une entente pour manquement.

Si l'offrant a proposé une personne qui n'est pas l'un de ses employés, l'offrant atteste qu'il a la permission de la personne d'offrir ses services pour l'exécution des travaux et de soumettre son curriculum vitae au Canada. L'offrant doit, sur demande du responsable de l'offre à commandes, fournir une confirmation écrite, signée par la personne, de la permission donnée à l'offrant ainsi que de sa disponibilité. Si l'offrant ne répond pas à cette demande, son offre pourrait être déclarée non recevable.

## **PARTIE 6 – EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ**

### **6.1 Exigences en matière de sécurité**

L'offre à commandes ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.



## PARTIE 7 – OFFRE À COMMANDES ET CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

### A. OFFRE À COMMANDES

#### 7.1 Offre

7.1.1 L'offrant offre d'exécuter les travaux conformément à l'énoncé des travaux reproduit à l'annexe A.

#### 7.2 Exigences en matière de sécurité

7.2.1 L'offre à commandes ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

#### 7.3 Clauses et conditions uniformisées

Toutes les clauses et conditions identifiées dans l'offre à commandes et le ou les contrats subséquents par un numéro, une date et un titre sont reproduites dans le [Guide des clauses et conditions uniformisées d'achat](https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat) (<https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

##### 7.3.1 Conditions générales

[2005 \(2017-06-21\), Conditions générales – offres à commandes – biens ou services, s'appliquent à la présente offre à commandes et en font partie intégrante.](#)

##### 7.3.2 Offres à commandes – établissement des rapports

###### 7.3.2.1 Rapports d'utilisation périodiques – Offre à commandes

L'offrant retenu doit compiler et tenir à jour des données sur les biens ou les services, voire les deux, offerts au gouvernement fédéral dans le cadre des contrats résultant de l'offre à commandes.

Voici les renseignements à fournir pour chaque commande en vertu de la présente offre à commandes :

Numéro de la commande subséquente	Date d'établissement de la commande subséquente	Date d'expiration de la commande subséquente	Nom de l'utilisateur désigné	Valeur totale de la commande subséquente (taxes applicables en sus)	Valeur versée jusqu'à présent

Si aucun bien ou service n'a été fourni pendant une période donnée, l'offrant doit soumettre un rapport portant la mention « néant ».

Les données doivent être soumises tous les trimestres au responsable de l'offre à commandes de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Les périodes de déclaration trimestrielles sont les suivantes :

- premier trimestre : du 1<sup>er</sup> avril au 30 juin;
- deuxième trimestre : du 1<sup>er</sup> juillet au 30 septembre;
- troisième trimestre : du 1<sup>er</sup> octobre au 31 décembre;
- quatrième trimestre : du 1<sup>er</sup> janvier au 31 mars.

Les données doivent être présentées à l'autorité de l'offre à commandes dans les quinze (15) jours civils suivant la fin de la période de déclaration.

#### 7.4 Durée de l'offre à commandes

##### 7.4.1 Période de l'offre à commandes

Des commandes subséquentes à cette offre à commandes pourront être passées et les services être rendus du 1<sup>er</sup> janvier 2019 au 31 mars 2020 inclusivement.

#### 7.4.2 Prolongation de l'offre à commandes

Si l'utilisation de l'offre à commandes est autorisée au-delà de la période initiale, l'offrant consent à prolonger son offre pour trois (3) périodes supplémentaires d'un an chacune, aux mêmes conditions et aux taux ou prix indiqués dans l'offre à commandes, ou aux taux ou prix calculés selon la formule mentionnée dans l'offre à commandes.

L'offrant sera avisé de la décision d'autoriser l'utilisation de l'offre à commandes pour une période prolongée par le responsable de l'offre à commandes dix (10) jours avant la date d'expiration de celle-ci. Une révision à l'offre à commandes sera émise par le responsable de l'offre à commandes.

#### 7.4.3 Ententes sur les revendications territoriales globales (ERTG)

L'offre à commandes (OC) vise à établir la livraison du besoin décrit dans le cadre de l'OC aux utilisateurs désignés, et ce, partout au Canada, sauf dans les zones visées par des ententes sur les revendications territoriales globales (ERTG) au Yukon, dans les Territoires du Nord-Ouest, au Nunavut, au Québec et au Labrador. Les produits à livrer dans ces zones devront faire l'objet de marchés distincts, attribués en dehors des offres à commandes subséquentes.

### 7.5 Responsables

#### 7.5.1 Responsable de l'offre à commandes

Le responsable de l'offre à commandes est :

Nom : Carol Trottier  
Titre : Agente d'approvisionnement  
Agence canadienne d'inspection des aliments  
Direction : Division de la politique des approvisionnements et des marchés  
Adresse : 59, promenade Camelot  
Ottawa (Ontario) K1A 0Y9  
  
Téléphone : 613-773-7546  
Adresse électronique : carol.trottier@canada.ca

Le responsable de l'offre à commandes est chargé de l'émission de l'offre à commandes et de son administration et de sa révision, s'il y a lieu. En tant qu'autorité contractante, il est responsable de toute question contractuelle liée aux commandes subséquentes à l'offre à commandes passées par tout utilisateur désigné.

#### 7.5.2 Chargé de projet

Le chargé de projet pour l'offre à commandes est :

Nom : \_\_\_\_\_  
Titre : \_\_\_\_\_  
Organisation : \_\_\_\_\_  
Adresse : \_\_\_\_\_  
  
Téléphone : \_\_\_\_ ? \_\_\_\_ ? \_\_\_\_\_  
Télécopieur : \_\_\_\_ ? \_\_\_\_ ? \_\_\_\_\_  
Courriel : \_\_\_\_\_

Le chargé de projet représente le ministère ou organisme pour lequel les travaux sont exécutés dans le cadre d'une commande subséquente à l'offre à commandes. Il est responsable de toutes les questions liées au contenu technique des travaux prévus dans le contrat subséquent.

#### 7.5.3 Représentant de l'offrant

Nom : \_\_\_\_\_  
Titre : \_\_\_\_\_  
Organisation : \_\_\_\_\_  
Adresse : \_\_\_\_\_  
  
Téléphone : \_\_\_\_ ? \_\_\_\_ ? \_\_\_\_\_  
Télécopieur : \_\_\_\_ ? \_\_\_\_ ? \_\_\_\_\_  
Courriel : \_\_\_\_\_

### 7.6 Divulgence proactive de marchés conclus avec d'anciens fonctionnaires

En fournissant des renseignements sur son statut d'ancien fonctionnaire touchant une pension en vertu de la [Loi sur la pension de la fonction publique](#), l'entrepreneur accepte que ces renseignements soient affichés dans les rapports de divulgation proactive des contrats, sur les sites Web des ministères, conformément à l'[Avis sur la Politique des marchés : 2012-2](#) du Secrétariat du Conseil du Trésor du Canada.

## 7.7 Utilisateurs désignés

L'utilisateur désigné autorisé à passer des commandes subséquentes à l'offre à commandes est : l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

## 7.8 Procédures pour les commandes subséquentes

7.8.1 Pour toutes les régions métropolitaines indiquées à la section 6.1 de l'annexe A, Énoncé des travaux, à l'exception de la région du Grand Toronto, la méthode de commande subséquentes ci-dessous s'applique.

### Droit de premier refus

La méthode de sélection du droit de premier refus exige que les commandes subséquentes soient passées aux offrants admissibles ayant offert le prix le plus bas et respectant toutes les exigences obligatoires indiquées dans la demande d'offre à commandes. Les utilisateurs désignés doivent utiliser la méthode de sélection pour les commandes subséquentes évaluées à plus de 25 000 \$ (incluant la taxe sur les produits et services ou la taxe de vente harmonisée, ainsi que toutes les modifications), et peuvent l'utiliser pour les commandes subséquentes évaluées à 25 000 \$ et moins.

Le chargé de projet de l'ACIA fournira à l'offrant classé au premier rang, conformément à l'ordre de classement des commandes subséquentes décrit à la disposition 7.8.3, une description du travail comprenant, au minimum, les renseignements suivants :

- des détails concernant les échantillons à prélever;
- un calendrier faisant état des dates auxquelles les produits livrables doivent être fournis.

L'offrant doit répondre dans les 48 heures suivant la réception de la demande en confirmant qu'il peut satisfaire aux exigences susmentionnées. Si l'offrant ne peut répondre ou satisfaire aux exigences particulières, le chargé de projet de l'ACIA pourra faire appel à l'offrant classé au deuxième rang sur la liste.

7.8.2 Pour la région du Grand Toronto seulement, la méthode de commande subséquentes ci-dessous s'applique.

### Répartition proportionnelle

Les travaux seront répartis de la manière suivante parmi les offrants :

Les commandes subséquentes seront passées proportionnellement, de sorte que l'offrant qui est classé au premier rang reçoive le plus important volume des travaux préétabli (70 %) et que l'offrant qui est classé au deuxième rang reçoive le deuxième plus important volume des travaux préétabli (30 %).

Nombre d'offrants qualifiés	Répartition des échantillons de l'ACIA (%) selon le classement	
	Premier	Deuxième
DEUX	70 %	30 %
UN	100 %	0 %

Le chargé de projet de l'ACIA fournira à l'offrant une description du travail comprenant, au minimum, les renseignements suivants :

- des détails concernant les échantillons à prélever;
- un calendrier faisant état des dates auxquelles les produits livrables doivent être fournis.

L'offrant doit répondre dans les 48 heures suivant la réception de la demande en confirmant qu'il peut satisfaire aux exigences susmentionnées. Si l'offrant ne peut répondre ou satisfaire aux exigences particulières, le chargé de projet de l'ACIA pourra faire appel à un autre offrant figurant sur la liste.

### 7.8.3 Ordre de classement des commandes subséquentes

L'ordre de classement est le suivant :

**À DÉTERMINER**

### 7.8.4 Mise de côté de l'offre à commandes

La clause suivante s'ajoute aux droits du Canada dans chaque commande subséquente ainsi qu'aux modalités de la section 13 du document 2005 (2017-06-21) Conditions générales – offres à commandes – biens ou services. Si l'offrant n'exécute pas les travaux énoncés dans une commande subséquente et conformément à l'annexe A – Énoncé des travaux, le responsable de l'offre à commandes avisera l'offrant du manquement par écrit et l'offrant disposera de cinq (5) jours ouvrables pour mettre en place une mesure corrective. Si le manquement n'est pas résolu dans les cinq (5) jours ouvrables, le responsable de l'offre à commandes pourra temporairement mettre de côté l'offre à commandes jusqu'à ce que l'offrant démontre qu'il a résolu les problèmes d'exécution, et ce, à la satisfaction du responsable de l'offre à commandes. Pendant la période de mise de côté de l'offre à commandes, le Canada répartira toutes les nouvelles demandes de services parmi les autres offrants classés.

L'offre à commandes, une commande subséquente ou toute partie de celles-ci peut être résiliée ou mise de côté pour l'une ou l'autre des raisons suivantes :

- (i) si, à plus de cinq (5) reprises, l'offrant prélève plus d'un (1) échantillon d'une marque et d'une variété identiques auprès du même détaillant dans une région métropolitaine donnée, aux fins d'analyse :
  - au cours de la même semaine, dans le cas des fruits et légumes frais, de la viande et du lait,
  - au cours du même mois, dans le cas des fruits congelés, des produits laitiers congelés, des trempettes réfrigérées, des sauces, des salades, du fromage et des viandes froides,
  - au cours d'une période de trois mois, dans le cas des produits séchés (c. à d., herbes séchées, épices, thé, graines en poudre, poudre de protéines);
- (ii) si le taux d'erreurs observé pendant l'examen de l'ACIA de l'assurance de la qualité des formulaires de soumission d'échantillon par l'offrant dépasse 5 % au cours de n'importe quelle période d'un mois;
- (iii) si, à plus de trois (3) reprises, l'offrant signale qu'un produit ne peut être trouvé dans la région métropolitaine ET que le chargé de projet de l'ACIA confirme la disponibilité du produit en question dans la région visée.

## 7.9 Instrument de commande

Les travaux seront autorisés ou confirmés par le ou les utilisateur(s) désigné(s) à l'aide des formulaires dûment remplis ou de leurs équivalents, comme il est indiqué au paragraphe 2 ci-dessous.

1. Les commandes subséquentes doivent provenir de représentants autorisés des utilisateurs désignés dans l'offre à commandes. Il doit s'agir de biens ou services ou d'une combinaison de biens et services compris dans l'offre à commandes, conformément aux prix et aux modalités qui y sont précisés.
2. Les travaux seront autorisés ou confirmés par le ou les utilisateur(s) désigné(s) au moyen du formulaire *PWGSC-TPSGC 942, Commande subséquente à une offre à commandes*.

## 7.10 Limite des commandes subséquentes

Les commandes individuelles subséquentes à l'offre à commandes ne doivent pas dépasser 400 000,00 \$ (taxes applicables incluses).

## 7.11 Ordre de priorité des documents

En cas d'incompatibilité entre le libellé des textes énumérés dans la liste, c'est le libellé du document qui apparaît en premier sur la liste qui l'emporte sur celui de tout autre document qui figure plus bas sur la liste.

- a) la commande subséquente à l'offre à commandes, incluant les annexes;
- b) les articles de l'offre à commandes;
- c) les conditions générales 2005 (2017-06-21), Conditions générales – offres à commandes – biens ou services;
- d) les conditions générales 2035 (2018-06-21), Conditions générales – besoins plus complexes de services;
- e) l'annexe A, Énoncé des travaux;
- f) l'annexe B, Base de paiement;
- h) l'offre de l'offrant en date du \_\_\_\_\_ (insérer la date de l'offre), (si la soumission a été clarifiée ou modifiée, insérer au moment de l'émission de l'offre : « clarifiée le \_\_\_\_\_ » **ou** « telle

que modifiée le \_\_\_\_\_ » *et insérer la ou les date(s) de la ou des clarification(s) ou modification(s)*.

## **7.12 Attestations et renseignements supplémentaires**

### **7.12.1 Conformité**

À moins d'indication contraire, le respect continu des attestations fournies par l'offrant avec son offre ou préalablement à l'émission de l'offre à commandes (OC), ainsi que la coopération constante quant aux renseignements supplémentaires, sont des conditions d'émission de l'OC et le non-respect constituera un manquement de la part de l'offrant. Les attestations pourront faire l'objet de vérifications par le Canada pendant toute la durée de l'offre à commandes et de tout contrat subséquent qui serait en vigueur au-delà de la période de l'OC.

### **7.12.2 Clauses du Guide des CCUA**

1. L'offrant déclare que l'attestation relative au contenu canadien qui a été fournie par l'offrant est exacte et complète et que les biens, les services ou les deux devant être fournis conformément à toute commande subséquente à l'offre à commandes sont conformes à la définition contenue dans la clause [A3050T](#).
2. L'offrant doit conserver des dossiers et documents appropriés sur l'origine des biens, des services ou les deux fournis au Canada. Sauf avec autorisation préalable écrite du responsable de l'offre à commandes, l'offrant ne peut disposer des dossiers ou des documents pour une période de six (6) années commençant à la dernière des dates suivantes : la date du paiement final en vertu de tout contrat résultant de l'offre à commandes, ou la date du règlement de toute plainte ou de tout litige en vertu de l'offre à commandes. Au cours de cette période de rétention, tous les dossiers et documents devront être en tout temps accessibles pour des vérifications, inspections et examens par les représentants du Canada, qui pourront en tirer des copies ou des extraits. L'offrant doit fournir toutes les installations nécessaires à ces vérifications, inspections et examens ainsi que tous les renseignements sur les dossiers et documents que pourraient exiger les représentants du Canada de temps à autre.
3. Cette clause ne peut être interprétée de façon à limiter les droits et les recours que le Canada peut par ailleurs avoir en vertu de tout contrat résultant de l'offre à commandes.

## **7.13 Lois applicables**

L'offre à commandes et tout contrat subséquent seront interprétés et régis selon les lois en vigueur en Ontario, et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

## **B. CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT**

Les clauses et conditions suivantes s'appliquent et font partie intégrante de tout contrat résultant d'une commande subséquente à l'offre à commandes.

### **7.1 Énoncé des travaux**

L'entrepreneur doit exécuter les travaux décrits dans la commande subséquente à l'offre à commandes.

### **7.2 Clauses et conditions uniformisées**

#### **7.2.1 Conditions générales**

[2035](#) (2018-06-21), Conditions générales – besoins plus complexes de services, s'appliquent au marché et en font partie intégrante.

### **7.3 Durée du contrat**

#### **7.3.1 Période du contrat**

La période de la commande subséquente sera indiquée dans la commande approuvée.

#### **7.3.3 Date de livraison**

La livraison doit être complétée conformément à la commande subséquente à l'offre à commandes.

#### 7.4 Divulgence proactive de marchés conclus avec d'anciens fonctionnaires

En fournissant des renseignements sur son statut d'ancien fonctionnaire touchant une pension en vertu de la Loi sur la pension de la fonction publique, l'entrepreneur accepte que ces renseignements soient affichés dans les rapports de divulgation proactive des contrats, sur les sites Web des ministères, conformément à l'Avis sur la Politique des marchés : 2012-2 du Secrétariat du Conseil du Trésor du Canada.

Les contrats attribués à d'anciens fonctionnaires qui touchent une pension ou qui ont reçu un paiement forfaitaire doivent résister à l'examen scrupuleux du public et constituer une dépense équitable des fonds publics. Afin de respecter les politiques et les directives du Conseil du Trésor sur les contrats attribués à des anciens fonctionnaires, les offrants doivent fournir l'information exigée ci-dessous avant l'émission d'une offre à commandes. Si la réponse aux questions et, s'il y a lieu, les renseignements requis n'ont pas été fournis à la date de la fin de l'évaluation des offres, le gouvernement du Canada informera l'offrant du délai à l'intérieur duquel l'information doit être fournie. Le défaut de se conformer à la demande du gouvernement du Canada et de satisfaire à l'exigence dans le délai prescrit rendra l'offre non recevable.

##### **Définitions**

Aux fins de la présente clause :

« ancien fonctionnaire » désigne tout ancien employé d'un ministère au sens de la Loi sur la gestion des finances publiques L.R.C. 1985, ch. F-11, ou un ancien membre des Forces armées canadiennes ou de la Gendarmerie royale du Canada. Un ancien fonctionnaire peut être :

- a. un individu,
- b. une personne morale,
- c. une société de personnes constituée d'anciens fonctionnaires, ou
- d. une entreprise à propriétaire unique ou une entité dans laquelle la personne visée détient un intérêt important ou majoritaire;

« période du paiement forfaitaire » signifie la période mesurée en semaines de salaire à l'égard de laquelle un paiement a été fait pour faciliter la transition vers la retraite ou vers un autre emploi par suite de la mise en place des divers programmes visant à réduire la taille de la fonction publique. La période du paiement forfaitaire ne comprend pas la période visée par l'allocation de fin de services, qui se mesure de façon similaire;

« pension » signifie une pension ou une allocation annuelle versée en vertu de la Loi sur la pension de la fonction publique (LPFP), L.R., 1985, ch. P-36, et toute augmentation versée en vertu de la Loi sur les prestations de retraite supplémentaires L.R., 1985 ch. S-24, dans la mesure où elle touche la LPFP. La pension ne comprend pas les pensions payables conformément à la Loi sur la pension de retraite des Forces canadiennes, L.R., 1985, ch. C-17, à la Loi sur la continuation de la pension des services de défense, 1970, ch. D-3, à la Loi sur la continuation des pensions de la Gendarmerie royale du Canada, 1970, ch. R-10, et à la Loi sur la pension de retraite de la Gendarmerie royale du Canada, L.R., 1985, ch. R-11, à la Loi sur les allocations de retraite des parlementaires, L.R., 1985, ch. M-5 et à la partie de la pension versée conformément à la Loi sur le Régime de pensions du Canada, L.R., 1985, ch. C-8.

##### **Ancien fonctionnaire touchant une pension**

D'après les définitions ci-dessus, l'offrant est-il un ancien fonctionnaire touchant une pension? **OUI ( )**  
**NON ( )**

Dans l'affirmative, l'offrant doit fournir les renseignements suivants pour tout fonctionnaire touchant une pension, s'il y a lieu :

- a. le nom de l'ancien fonctionnaire;
- b. la date de cessation d'emploi ou de la retraite de la fonction publique.

En fournissant ces renseignements, les offrants acceptent que le statut de l'offrant retenu, en tant qu'ancien fonctionnaire touchant une pension, soit publié dans les rapports sur la divulgation proactive des marchés, sur les sites Web des ministères, et ce, conformément à l'Avis sur la Politique des marchés : 2012-2 et aux Lignes directrices sur la divulgation proactive des marchés.

##### **Directive sur le réaménagement des effectifs**

L'offrant est-il un ancien fonctionnaire qui a reçu un paiement forfaitaire en vertu de la Directive sur le réaménagement des effectifs? **OUI ( ) NON ( )**

Dans l'affirmative, l'offrant doit fournir l'information suivante :

- a. le nom de l'ancien fonctionnaire;
- b. les conditions de l'incitatif versé sous forme de paiement forfaitaire;
- c. la date de la cessation d'emploi;
- d. le montant du paiement forfaitaire;
- e. le taux de rémunération qui a servi au calcul du paiement forfaitaire;
- f. la période du paiement forfaitaire, y compris la date de début, la date de fin et le nombre de semaines;
- g. le nombre et le montant (honoraires professionnels) des autres contrats assujettis aux conditions d'un programme de réaménagement des effectifs.

Pour tous les contrats attribués pendant la période du paiement forfaitaire, le montant total des honoraires qui peut être payé à un ancien fonctionnaire qui a reçu un paiement forfaitaire est limité à 5 000 \$, taxes applicables comprises.

## **7.5 Paiement**

### **7.5.1 Base de paiement**

La base de paiement jointe aux présentes à titre d'annexe B doit être utilisée pour l'établissement du prix de toute commande subséquente à la présente offre à commandes. À condition de remplir de façon satisfaisante toutes ses obligations en vertu de la commande subséquente, l'entrepreneur se verra payer les prix unitaires fermes établis dans la commande subséquente et calculés conformément à l'annexe B.

Aucune augmentation de la responsabilité totale du Canada ou du prix des travaux découlant de tout changement de conception, de toute modification ou interprétation des travaux, ne sera autorisée ou payée à l'entrepreneur, à moins que ces changements de conception, modifications ou interprétations n'aient été approuvés, par écrit, par le responsable de l'offre à commandes avant d'être intégrés aux travaux. Les taxes applicables sont en sus, le cas échéant.

### **7.5.2 Modalités de paiement**

Une des méthodes de paiement suivantes sera utilisée et elle sera indiquée dans la commande subséquente approuvée.

#### **7.5.2.1 Paiement unique**

Le Canada paiera l'entrepreneur lorsque les travaux seront complétés et livrés conformément aux dispositions de paiement du contrat si :

- a. une facture exacte et complète ainsi que tout autre document exigé par le contrat ont été soumis conformément aux instructions de facturation prévues au contrat;
- b. tous ces documents ont été vérifiés par le Canada;
- c. les travaux livrés ont été acceptés par le Canada.

- ou -

#### **7.5.2.2 Paiement mensuel**

Le Canada paiera l'entrepreneur sur une base mensuelle pour les travaux effectués durant le mois visé par la facture, conformément aux dispositions de paiement du contrat, si :

- a) une facture exacte et complète ainsi que tout autre document exigé par le contrat ont été soumis conformément aux instructions de facturation prévues au contrat;
- b) tous ces documents ont été vérifiés par le Canada;
- c) les travaux effectués ont été acceptés par le Canada.

## **7.6 Instructions pour la facturation**

1. L'entrepreneur doit soumettre ses factures conformément à l'article intitulé « Présentation des factures » des conditions générales. Les factures ne doivent pas être soumises avant que tous les travaux indiqués sur la facture soient terminés.

Chaque facture doit être appuyée par une copie du document de sortie et de tout autre document tel qu'il est spécifié au contrat.

2. Les factures doivent être distribuées comme suit :

une copie électronique envoyée au chargé de projet indiqué dans l'offre à commandes subséquente aux fins d'attestation et de paiement.

## **7.7 Assurance**

Clause du *Guide des CCUA* [G1005C](#) (2016-01-28) – Assurances



## ANNEXE A

### ÉNONCÉ DES TRAVAUX

#### 1.0 Titre

Offre à commandes individuelle et nationale pour le prélèvement d'échantillons, la consignation des données, l'emballage et l'expédition des échantillons d'aliments à des installations d'analyse désignées à l'appui du programme de surveillance alimentaire de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

#### 2.0 Définitions

Danger en matière de salubrité des aliments	Tout agent biologique, chimique ou physique présent dans l'approvisionnement alimentaire qui présente un risque pour la santé humaine.
Étude	Outil de surveillance utilisé pour produire des données de référence sur la présence de dangers d'origine microbienne et chimique (y compris les allergènes) dans les aliments. Les données peuvent servir à appuyer la détermination/caractérisation de risques nouveaux et émergents, l'analyse des tendances et les évaluations du risque.
Procédure opérationnelle normalisée (PON)	Document préparé par l'offrant/offrant qui énonce les procédures détaillées visant à assurer l'atteinte des objectifs en matière d'efficacité, de qualité des résultats et d'uniformité du rendement liées aux tâches à effectuer. Les procédures peuvent porter sur le prélèvement d'échantillons, la manipulation des échantillons, la consignation des données et toute autre activité connexe.
Aliment	Tel que défini dans la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> , un aliment s'entend de tout article fabriqué, vendu ou présenté comme pouvant servir de nourriture ou de boisson pour l'être humain, de la gomme à mâcher, ainsi que de tout ingrédient pouvant être mélangé avec un aliment à quelque fin que ce soit.
Denrée	Tout produit et/ou article réglementé en vertu des lois ou des règlements administrés ou appliqués par l'ACIA. Pour les besoins du présent énoncé de travail, les denrées se limitent aux aliments provenant des secteurs agréés suivants : produits laitiers, œufs, viande, miel, fruits et légumes frais ou transformés, et aliments provenant du secteur des établissements non agréés.
Type de produit	Description utilisée par le chargé de projet pour un groupe de produits alimentaires similaires (p. ex., légumes fraîchement coupés, préparations pour nourrissons).
Jour ouvrable	N'importe quel jour entre lundi et vendredi inclusivement, à l'exclusion des jours fériés nationaux.
Entrepreneur	Personne ou entreprise qui entreprend une commande subséquente en vue de fournir des matériaux ou de la main-d'œuvre afin d'offrir un service ou d'exécuter un travail.
Périssable	Aliments qui doivent être réfrigérés ou congelés, comme les fruits et légumes crus.
Non périssable	Se dit d'aliments de longue conservation qui n'ont pas besoin d'être réfrigérés ou congelés.
Région métropolitaine (RM)	Très grande région urbaine (appelée noyau urbain), ainsi que les régions urbaines et rurales adjacentes dont le degré d'intégration économique et sociale avec le noyau urbain est élevé. La population d'une RM compte au moins 100 000 habitants, d'après les résultats du recensement précédent.
Intégrité de l'échantillon	L'État dans lequel un échantillon est exempt de dommages ou de défauts et n'a pas été soumis à des conditions qui réduisent ou augmentent les contaminants.
Plan d'échantillonnage	Liste détaillée des échantillons à prélever, indiquant notamment les numéros d'identification des échantillons, la date et l'emplacement où l'on envisage d'effectuer l'échantillonnage, etc.

#### 3.0 Terminologie utilisée dans l'énoncé de travail

##### 3.1 Acronymes

ACIA – Agence canadienne d'inspection des aliments  
 PON – Procédure opérationnelle normalisée  
 PAM – Prêt à manger  
 FSE – Formulaire de soumission d'échantillons  
 EC – Étude ciblée

### 3.2 Formulaires et rapports

Formulaire de soumission d'échantillons	« Formulaire » ou « FSE »
Rapport mensuel de prélèvement d'échantillons	« Rapport n° 1 »
Plan d'échantillonnage	« Plan » ou « Calendrier »
Rapport mensuel d'échantillons manquants	« Rapport n° 2 »

### 3.3 Liste des appendices

- Appendice I : Exemple de formulaires et rapports
- Appendice II : Instructions pour le prélèvement, l'entreposage et l'expédition des échantillons
- Appendice III : Formulaire de soumission d'échantillons
- Appendice IV : Exigences relatives aux photos des échantillons
- Appendice V : Types de produit échantillonné
- Appendice VI : Exemples de lignes directrices sur l'échantillonnage

### 4.0 Objectif

L'objectif du travail est de fournir des services de prélèvement d'échantillons, y compris l'expédition et la manipulation des échantillons, sur demande, à l'appui du programme de surveillance alimentaire de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), plus précisément les études ciblées (EC) et le programme de surveillance de la salubrité des aliments (SSA).

### 5.0 Contexte

L'ACIA est un organisme de réglementation fédéral dont le mandat est d'assurer la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux afin d'améliorer la santé et le bien-être des Canadiens et de protéger l'environnement et l'économie.

Les études ciblées servent à recueillir de l'information sur la probabilité d'occurrence de dangers dans les denrées alimentaires. Les études ciblées portant sur la microbiologie, les allergènes, les additifs chimiques et la contamination par des résidus visent à recueillir des données de référence sur les risques prioritaires et/ou émergents liés à des denrées ciblées. Le SSA est un programme préventif de salubrité pour les fruits et les légumes frais ainsi que les aliments importés et manufacturés visant à accroître les capacités dans d'autres secteurs à risque élevé autres que la transformation de la viande.

L'ACIA est à la recherche de fournisseurs de services pour prélever des échantillons de produits alimentaires dans des commerces de détail en appui aux programmes de surveillance alimentaire de l'ACIA. Les échantillons prélevés seront analysés par l'ACIA à l'égard de divers dangers afin de déterminer les risques relatifs à la salubrité des aliments pour la population canadienne et de cerner les secteurs qui pourraient poser des problèmes liés à la salubrité des aliments.

Selon les résultats d'analyse, l'ACIA peut devoir mettre en œuvre des mesures réglementaires en application de l'une ou de plusieurs des lois qu'elle applique, conformément à l'article 11 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, ou de toute autre loi applicable, sur la foi de renseignements reçus ou obtenus dans le cadre de l'exécution des travaux liés à la présente offre à commandes.

### 6.0 Portée

L'offrant doit fournir les services ci-dessous.

### 6.1 Prélèvement d'échantillons

Tous les échantillons sont considérés comme étant des produits alimentaires vendus au détail et ils peuvent varier considérablement selon le type, la taille, le poids et le prix de détail du produit. Les échantillons seront divisés en trois catégories de prix en fonction du type de produit. La détermination des catégories de produit se fera à la discrétion du Canada et elle sera indiquée dans le plan d'échantillonnage de l'étude fourni à l'offrant avant le début du prélèvement des échantillons. La liste des catégories de produits figure à l'appendice V : Types de produit échantillonné. On estime que les produits de la catégorie 1 représenteront 74,5 % des études, ceux de la catégorie 2, 23,5 %, et les 2 % restants appartiendront à la catégorie 3. Cette estimation n'est fournie qu'à des fins de planification et ne doit pas être considérée comme définitive. À moins qu'une plage ne soit indiquée sur le plan d'échantillonnage de l'étude, le prélèvement d'un produit de la catégorie supérieure pour un plan demandant un produit de la catégorie ordinaire sera payé au prix d'un produit de la catégorie ordinaire, à moins qu'il en soit convenu autrement par écrit par le chargé de projet avant le prélèvement du produit en question. Sur demande, l'offrant doit prélever et assurer le transport des échantillons conformément à la commande subséquente et au plan d'échantillonnage connexe fourni par l'ACIA. Les échantillons doivent être prélevés par l'offrant dans les régions du Canada énumérées ci-dessous. L'offrant

doit fournir des services de prélèvement d'échantillons conformément au plan d'échantillonnage, consigner les renseignements demandés, emballer les échantillons, puis les expédier ou les livrer à l'installation d'analyse désignée. Avec la commande subséquente, le chargé de projet doit fournir à l'offrant un plan d'échantillonnage détaillé semblable à celui présenté à l'appendice I, Exemple de formulaires et rapports. Le chargé de projet doit également fournir des lignes directrices détaillées à l'égard du plan d'échantillonnage de l'étude.

Pour ces études, l'offrant doit prélever des échantillons dans les régions du Canada indiquées à la section 7.0, Tâches et spécifications techniques. Le chargé de projet fournira les exigences détaillées qui doivent être incluses dans les procédures opérationnelles normalisées (PON) de l'offrant en matière de prélèvement d'échantillons. L'offrant devra fournir de l'information exacte et détaillée sur les échantillons prélevés, y compris et sans s'y limiter, sur l'emballage et l'expédition.

L'ACIA estime qu'environ 22 000 échantillons devront être prélevés d'un bout à l'autre du pays au cours d'une période annuelle. Tous les échantillons doivent être prélevés dans des commerces de détail. L'offrant doit s'assurer que les échantillons prélevés sont représentatifs de toutes les grandes chaînes régionales et nationales se trouvant dans chaque RM, ainsi que divers magasins régionaux, locaux et spécialisés de moindre envergure au cours d'une période d'un mois, comme le prévoit le plan d'échantillonnage, afin de garantir un échantillonnage représentatif.

Ceux-ci peuvent comprendre entre autres : des épicerie, des sites d'autocueillette, des marchés de producteurs, des commerces de spécialités ethniques, des magasins spécialisés, des cafés, des salons de thé et des comptoirs à jus. D'autres détails concernant le type de magasin peuvent être indiqués dans le plan d'échantillonnage détaillé de l'étude fourni à l'offrant et semblable à celui présenté à l'appendice I, Exemple de formulaires et rapports.

Des échantillons devront être prélevés dans chacune des 11 régions métropolitaines suivantes, telles qu'elles ont été définies par Statistique Canada aux fins du Recensement de 2016 à l'adresse suivante : [https://www12.statcan.gc.ca/census-recensement/2011/geo/map-carte/ref/cma\\_ca\\_ct-rmr\\_ar\\_sr/index-fra.cfm](https://www12.statcan.gc.ca/census-recensement/2011/geo/map-carte/ref/cma_ca_ct-rmr_ar_sr/index-fra.cfm) :

1. Région du Grand Vancouver
2. Région métropolitaine de Victoria
3. Région métropolitaine de Calgary
4. Région métropolitaine de Saskatoon
5. Région métropolitaine de Winnipeg
6. Région du Grand Toronto
7. Région métropolitaine d'Ottawa-Gatineau
8. Région du Grand Montréal
9. Région métropolitaine de Québec
10. Région métropolitaine d'Halifax
11. Région métropolitaine de Moncton

Les volumes annuels estimatifs d'échantillons devant être prélevés dans chaque région métropolitaine, par période de 12 mois, sont les suivants :

Région métropolitaine	N <sup>bre</sup> d'échantillons <sup>1</sup>
Région du Grand Vancouver	3 500
Région métropolitaine de Victoria	250
Région métropolitaine de Calgary	2 450
Région métropolitaine de Saskatoon	300
Région métropolitaine de Winnipeg	400
Région du Grand Toronto	6 850
Région métropolitaine d'Ottawa-Gatineau	1 600
Région du Grand Montréal	4 650
Région métropolitaine de Québec	500
Région métropolitaine d'Halifax	1 250
Région métropolitaine de Moncton	250
Total	22 000

<sup>1</sup> Ces chiffres sont fournis à titre d'estimations seulement aux fins de planification et ils ne doivent en aucun cas être considérés comme définitifs. Les nombres réels peuvent varier selon les priorités et besoins de l'ACIA à ce moment-là. L'appendice V, Types de produit échantillonné, fournit un exemple des types d'échantillons qui doivent être prélevés.

## 6.2 Procédures

- 6.2.1** L'offrant doit présenter les échantillons prélevés conformément au plan d'échantillonnage. Veuillez vous reporter à l'appendice I, Exemple de formulaires et rapports, pour obtenir un exemple de plan d'échantillonnage. L'offrant doit expédier et manipuler les échantillons conformément aux directives énoncées à l'appendice II, Instructions pour le prélèvement, l'entreposage et l'expédition des échantillons, ainsi qu'à toute autre directive propre au plan d'échantillonnage fournie par le responsable technique ou son remplaçant désigné. Veuillez vous reporter à l'appendice VI, Exemples de lignes directrices sur le prélèvement d'échantillons, pour obtenir un exemple de ces documents.
- 6.2.2** La procédure opérationnelle normalisée (PON) de l'offrant concernant le prélèvement, la manipulation et l'entreposage des échantillons ainsi que la qualité des données doit être conforme aux directives d'échantillonnage détaillées qui seront fournies par le responsable technique, ou son remplaçant désigné, de même qu'au plan d'échantillonnage qui sera remis au moment de l'attribution de la première commande subséquente. L'offrant devra fournir des renseignements détaillés sur les échantillons prélevés, notamment sur le produit en question, ainsi que sur le prélèvement et l'expédition des échantillons, conformément à l'appendice III, Formulaire de soumission d'échantillons.

### Délai de prélèvement des échantillons

- 6.2.3** La date mentionnée dans le champ « Date de prélèvement prévue » du plan d'échantillonnage indiquera soit une semaine, soit un mois en particulier. L'offrant doit effectuer les activités d'échantillonnage au cours de la semaine indiquée. Si un mois est indiqué (p. ex., 2016-07-01), les activités d'échantillonnage doivent être réparties uniformément au cours du mois, à moins qu'il en soit convenu autrement par écrit par le responsable technique ou son remplaçant désigné.

## 7.0 Tâches et spécifications techniques

- 7.1.1** Après l'attribution de la commande subséquente, l'offrant devra procéder au prélèvement des échantillons conformément aux directives énoncées dans le plan d'échantillonnage.
- 7.1.2** L'offrant doit s'assurer que les échantillons sont prélevés dans l'ensemble de la région métropolitaine (RM) au cours d'une période d'un mois, comme indiqué dans le plan d'échantillonnage, afin de garantir un échantillonnage représentatif.
- 7.1.3** L'offrant doit s'assurer que les échantillons prélevés sont représentatifs de toutes les grandes chaînes régionales et nationales se trouvant dans chaque RM, ainsi que divers magasins régionaux, locaux et spécialisés de moindre envergure au cours d'une période d'un mois, comme le prévoit le plan d'échantillonnage, afin de garantir un échantillonnage représentatif.
- 7.1.4** Les échantillons doivent être prélevés sous forme de produits préemballés, sauf indication contraire. Lorsqu'un échantillon d'un produit en vrac doit être prélevé, celui-ci doit être emballé individuellement pour éviter tout contact direct avec le matériel d'expédition ou d'autres matières présentes dans le même contenant d'expédition et pour assurer l'intégrité et la traçabilité du produit prélevé. Pour connaître les spécifications générales, se reporter à l'appendice II, Instructions pour le prélèvement, l'entreposage et l'expédition des échantillons. Les directives d'échantillonnage détaillées seront fournies par le responsable technique, ou son remplaçant désigné, de même que le plan d'échantillonnage, au moment de l'attribution de la commande subséquente.
- 7.1.5** L'offrant est chargé d'assurer l'intégrité des échantillons jusqu'à la réception du laboratoire d'analyse.
- 7.1.6** Un formulaire de soumission d'échantillons doit accompagner chaque échantillon prélevé. Le modèle de formulaire de soumission d'échantillons se trouvant à l'appendice III doit être utilisé et rempli par voie électronique. L'offrant doit remettre une copie papier de ce formulaire au laboratoire d'analyse en même temps que l'échantillon.
- 7.1.7** Des photographies numériques de chaque échantillon doivent être prises avant l'emballage. Les exigences relatives à la présentation des photos sont les suivantes :
- L'offrant doit fournir au moins deux (2) photos numériques en format .jpg pour chaque échantillon, conformément à l'appendice IV, Exigences relatives aux photos des échantillons.

- Les photos ainsi que les formulaires de soumission d'échantillons, que l'offrant vérifiera au préalable pour s'assurer de la qualité, doivent être transmises au responsable technique, ou à son remplaçant désigné, toutes les deux semaines sous forme de fichiers électroniques sur CD ou DVD, ou sur tout autre support approprié. Le support peut être renvoyé à l'offrant, à ses frais, s'il en fait la demande. D'autres méthodes de transmission de fichiers pourraient être envisagées, sous réserve de l'approbation du responsable technique, ou de son remplaçant désigné, et sans coûts supplémentaires pour celui-ci. Dans certains cas, le responsable technique, ou son remplaçant désigné, peuvent exiger que les photos des échantillons et formulaires de soumission d'échantillons lui soient envoyés, aux fins d'éclaircissements ou d'enquête, avant la remise du rapport.
- 7.1.8** L'offrant doit s'assurer que toutes les photos fournies sont suffisamment claires et de bonne qualité, de sorte que tous les détails sur l'emballage soient lisibles. Se reporter à l'appendice IV, Exigences relatives aux photos des échantillons, pour connaître les exigences applicables.
- 7.1.9** Les photos et la copie numérique en format PDF du formulaire de soumission d'échantillons et du rapport mensuel de prélèvement d'échantillons (rapport n° 1) doivent être envoyées au responsable technique, ou à son remplaçant désigné, dans un délai maximum de dix (10) jours ouvrables après la fin du mois.
- 7.1.10** Les échantillons reçus qui ne sont pas accompagnés d'un formulaire de demande d'analyse convenablement rempli ou d'un ensemble complet de photos claires et lisibles seront jugés inacceptables par le responsable technique ou son remplaçant désigné. Les frais associés à ces échantillons ne seront pas acceptés.
- 7.1.11** Il incombe à l'offrant de s'assurer que le formulaire de soumission d'échantillons est dûment rempli et reflète fidèlement l'échantillon prélevé. Les renseignements se trouvant dans le rapport n° 1, le formulaire de soumission d'échantillons et les photos des échantillons doivent être uniformes.
- 7.1.12** Il incombe à l'offrant de s'assurer que les échantillons prélevés correspondent à la description donnée dans le plan d'échantillonnage et/ou dans les directives d'échantillonnage fournies après l'attribution de la commande subséquente. Les échantillons qui ne respectent pas le plan d'échantillonnage et les directives d'échantillonnage détaillées ou les exigences relatives à l'expédition et à la température seront considérés comme non conformes. Le responsable technique, ou son remplaçant désigné, pourrait exiger qu'un ou des échantillons soient prélevés de nouveau. Les frais associés aux échantillons non conformes ne seront pas acceptés par le responsable technique ou son remplaçant désigné.
- 7.1.13** Si un échantillon ne peut être prélevé conformément au plan d'échantillonnage, l'offrant doit communiquer avec le responsable technique, ou son remplaçant désigné, par courriel pour connaître la marche à suivre à l'adresse Cfia.fsapsamples-echantillons@canada.ca dans les cinq (5) jours ouvrables suivant la date de prélèvement prévue.
- 7.1.14** L'offrant doit s'assurer qu'il peut compter sur les services d'un responsable ou d'un gestionnaire de la qualité pour veiller à l'intégrité du prélèvement d'échantillons. Cette personne doit superviser et garantir la mise en œuvre appropriée de tous les éléments visés à l'article 7.1, Prélèvement et transport des échantillons, ainsi que de ceux cités à l'appendice IV, Exigences relatives aux photos des échantillons, à l'appendice II, Instructions pour le prélèvement, l'entreposage et l'expédition des échantillons et à l'appendice III, Formulaire de soumission d'échantillons. En cas d'erreurs liées à l'échantillonnage ou dans un formulaire, un plan de mesures correctives et préventives (PMCP) doit être établi.

## **8.0 Responsabilités du Canada**

Le responsable technique, ou son remplaçant désigné, fournira à l'offrant les documents suivants.

- 8.1.1** Un plan d'échantillonnage détaillé semblable à celui se trouvant à l'appendice I, Exemple de formulaires et rapports. Le responsable technique, ou son remplaçant désigné, fera tout en son pouvoir pour fournir le plan d'échantillonnage au moins dix (10) jours civils avant la première date d'échantillonnage. Le plan d'échantillonnage fournit à l'offrant de l'information concernant les spécifications relatives à l'échantillon, notamment des détails sur la denrée et le type de produit à

échantillonner, la taille approximative de l'échantillon, l'origine de l'échantillon et la région métropolitaine où le prélèvement doit être effectué.

- 8.1.2** Des directives pour le prélèvement des échantillons énonçant des critères précis de sélection de l'échantillon, des instructions de manipulation ou des exigences d'expédition particulières seront fournies à l'offrant au moment de l'attribution de la commande subséquente.

Ces documents peuvent être modifiés, au besoin, au cours de la période visée par la commande subséquente, selon l'avancement de l'étude, les exigences opérationnelles de l'ACIA et les observations de l'offrant.

## **9.0 Rapports**

- 9.1.1** L'offrant doit présenter au responsable technique, ou à son remplaçant désigné, un rapport bimensuel de prélèvement d'échantillons (rapport n° 1) en format électronique Microsoft Excel, comme il est indiqué à l'article 12.3, Rapports, conformément aux directives du responsable technique ou de son remplaçant désigné.
- 9.1.2** L'offrant doit fournir, en format électronique Microsoft Excel, un rapport mensuel d'échantillons manquants (rapport n° 2) qui fait état des échantillons non prélevés au cours du mois précédent et qui fournit une justification détaillée quant à la raison pour laquelle des échantillons n'ont pas pu être livrés, au plus tard dix (10) jours ouvrables après la fin du mois.

## **10.0 Contraintes**

L'offrant doit respecter les contraintes ci-dessous.

- 10.1.1** L'offrant n'est pas autorisé à divulguer, à quiconque autre que le responsable technique, ou son remplaçant désigné, des dossiers ou renseignements concernant ses activités d'échantillonnage effectuées dans le cadre de la présente offre à commandes attribuée par l'ACIA.
- 10.1.2** L'offrant ne peut présenter de demandes à l'installation d'analyse au sujet des résultats d'analyse. Les installations d'analyse ne sont pas autorisées à fournir des résultats d'analyse à toute autre personne que le responsable technique ou son remplaçant désigné.

## **11.0 Inspection des installations**

Le responsable technique ou des agents du gouvernement du Canada peuvent procéder à une visite des installations afin d'évaluer les capacités techniques, humaines et matérielles de l'offrant et de s'assurer que tout est conforme à l'offre à commandes. Par exemple, on pourra vérifier les délais d'exécution, les procédures de présentation de rapports, d'échantillonnage, d'expédition et de manipulation des échantillons.

À l'occasion, l'ACIA doit se soumettre à des vérifications externes réalisées par d'autres ministères ou organismes du gouvernement ou des pays étrangers. L'offrant doit participer à ces vérifications dans la mesure où elles s'appliquent aux services qu'il fournit.

## **12.0 Produits livrables**

### **12.1 Échantillons**

L'offrant doit livrer tous les échantillons conformément au plan d'échantillonnage.

### **12.2 Formulaire de soumission d'échantillons et photos**

L'offrant doit fournir un formulaire de soumission d'échantillons dûment rempli et exact pour chaque échantillon prélevé aux fins de l'étude. Le modèle de formulaire fourni à l'appendice III, Formulaire de soumission d'échantillons, doit être utilisé.

L'offrant doit fournir des photographies pour chaque échantillon prélevé dans le cadre de l'étude conformément aux exigences détaillées relatives à la soumission de photos indiquées à l'appendice IV, Exigences relatives aux photos des échantillons.

### **12.3 Rapports**

#### **12.3.1 Rapport de prélèvement d'échantillons – rapport n° 1**

Ce rapport doit contenir l'information suivante pour tous les échantillons reçus pendant le mois.

## Rapport mensuel de prélèvement d'échantillons, rapport n° 1

Ce rapport doit contenir l'information suivante pour tous les échantillons reçus pendant le mois.

- (i) **NUMÉRO DE L'ÉCHANTILLON (SAMPLE NUMBER)** – Numéro de l'échantillon indiqué dans le calendrier. Ce numéro correspond au numéro d'échantillon figurant dans l'étude qui sera fournie.
- (ii) **Région (Region)** – La région est indiquée dans l'étude et correspond au lieu où l'échantillon a été prélevé (c.à.d. Atlantique, Québec, Ontario, Ouest).
- (iii) **Ville (City)** – Il s'agit du nom de la ville où l'échantillon a été acheté.
- (iv) **Province de collecte (PickupProv)** – Nom de la province où l'échantillon a été acheté.
- (v) **Code de plan (Plan\_Code)** – Ce code est indiqué dans l'étude pour chaque échantillon.
- (vi) **Description** – Brève description du code du plan d'échantillonnage.
- (vii) **Denrée** – Produits laitiers, œufs, viande, miel, fruits et légumes frais ou transformés ou AIM (aliments importés et manufacturés) selon l'échantillon.
- (viii) **Autres détails relatifs à l'échantillonnage (Other Sampling Details)** – Renseignements supplémentaires au besoin.
- (ix) **Type de commerce (Store\_Type)** – Il s'agit du type de commerce où l'échantillon a été acheté. Il doit correspondre aux spécifications de l'étude, à moins de changements convenus par écrit par le responsable technique ou son remplaçant désigné.
- (x) **Taille de l'échantillon (g ou mL) [Sample Size (g or mL)]** – Poids ou volume minimum requis pour l'échantillon.
- (xi) **Laboratoire de destination (Destination Lab)** – Code qui sera attribué au laboratoire de destination par l'ACIA et qui devra être utilisé dans tous les rapports.
- (xii) **Entrepreneur responsable du prélèvement (PickUp Contractor)** – Nom de l'entreprise de l'offrant.
- (xiii) **Date d'échantillonnage (Date Sample)** – Date du prélèvement.
- (xiv) **Point d'achat (Nom du commerce) [Purchase At (Store name)]** – Nom du commerce où l'échantillon a été acheté.
- (xv) **Point d'achat (Adresse du commerce) [PurchaseAt Address]** – Adresse du commerce où l'échantillon a été acheté.
- (xvi) **Nom de marque (Brand Name)** – Marque du produit.
- (xvii) **Description de l'échantillon (Sample Description)** – Description ou nom commun de l'échantillon indiqué dans le formulaire. Le texte doit être une description détaillée de l'échantillon réel reçu. En cas d'ambiguïté, le chargé de projet doit être consulté.
- (xviii) **TYPE DE PRODUIT (PRODUCT TYPE)** – Cette information est fournie dans l'étude pour chaque échantillon. La valeur doit être modifiée si l'échantillon réel reçu ne correspond pas à la valeur indiquée dans le plan d'échantillonnage de l'étude détaillé. En cas d'ambiguïté, le chargé de projet doit être consulté. La valeur entrée doit correspondre à une valeur pour ce champ, laquelle sera fournie avec le plan d'échantillonnage de l'étude détaillé.
- (xix) **Périssable (Perishable)** – OUI ou NON.
- (xx) **Condition d'entreposage (Storage Condition)** – Condition d'entreposage de l'échantillon au magasin, soit :
  - Réfrigération;
  - Congélation;
  - Température ambiante.
- (xxi) **Nombre d'unités (NoUNIT)** – Nombre d'unités achetées afin de former un échantillon.

- (xxii) **Taille de l'échantillon (Sample Size)** – Valeur numérique de la taille de l'échantillon.
- (xxiii) **Unité de la taille de l'échantillon (Sample Size Unit)** – Unité utilisée pour la taille de l'échantillon. Il peut s'agir de g (gramme), de kg (kilogramme) ou d'une autre unité. La valeur entrée doit correspondre à une valeur pour ce champ, laquelle sera fournie avec le plan d'échantillonnage de l'étude détaillé.
- (xxiv) **Taille de l'échantillon total (Total Sample Size)** – Valeur numérique de la taille de l'échantillon total constitué de toutes les unités qui forment un échantillon. La taille de l'échantillon total doit être exprimée dans les mêmes unités que pour la **taille de l'échantillon** mentionnée ci-dessus.
- (xxv) **Type de contenant (Container Type)** – Type de contenant utilisé pour l'emballage de l'échantillon.
- (xxvi) **BIOLOGIQUE (ORGANIC)** – Oui ou non.
- (xxvii) **ORGANISME DE CERTIFICATION (CERT.BODY)** – Organisme de certification biologique indiqué sur l'étiquette ou sur la tablette du magasin. Si aucun organisme de certification n'est indiqué, choisir « inconnu ».
- (xxviii) **Autre organisme de certification (Other Certification Body)** – Inscrire le nom de l'organisme de certification si « Autre » a été sélectionné comme organisme de certification à la réponse précédente.
- (xxix) **Commentaires du demandeur (SubmitterComment)** – Signaler tout écart que présente l'échantillon par rapport à l'étude, notamment un changement quant au pays d'origine, à l'indication d'une région différente, aux directives fournies par le chargé de projet.
- (xxx) **Pays/lieu d'origine (Country/Origin)** – Nom entier, comme il est inscrit dans le tableau fourni. Un tableau des codes/noms de pays à utiliser sera fourni à l'offrant. Le code de trois lettres du pays qui correspond au pays d'origine de l'échantillon sera également accepté.
- (xxxi) **De provenance canadienne/importé (Domestic/Import)** – Selon la source de l'échantillon.
- (xxxii) **CUP (UPC Number)** – Code à barres imprimé sur l'étiquette de l'échantillon.
- (xxxiii) **Numéro de lot (Lot Number)** – Numéro de lot de l'échantillon.
- (xxxiv) **Meilleur avant (Best Before Date)** – Date « Meilleur avant » indiquée sur l'emballage du produit. La date entrée doit être identique à celle indiquée sur l'emballage. Un champ de texte doit être créé pour la saisie de cette donnée afin qu'Excel ne puisse pas modifier cette entrée.
- (xxxv) **PRODUCTEUR/IMPORTATEUR/EMBALLEUR/DISTRIBUTEUR (GROWERIMPORTEDPACKEDDIST)** – Lien de l'entreprise avec le produit (c.-à-d. distribué par; importé pour; transformé par; autre).
- (xxxvi) **Nom du producteur/de l'importateur (Grower/Importer Name)** – Nom du producteur, de l'importateur ou du fabricant.
- (xxxvii) **PRODUCTEUR/IMPORTATEUR (ADRESSE) [GROWER/IMPORTER (ADDRESS)]** – Adresse du **producteur** ou de **l'importateur** susmentionné.
- (xxxviii) **Nom de l'échantillonneur (Name of Sampler)** – Nom complet de l'échantillonneur.
- (xxxix) **Numéro de suivi (Track No)** – Numéro de suivi du récépissé du service de messagerie.
- (xl) **Date d'expédition/de dépôt (aaaa-mm-jj) [Shipped/Drop off Date (yyyy-mm-dd)]** – Date à laquelle l'échantillon est expédié ou déposé au laboratoire.



Ce rapport doit contenir l'information suivante pour tous les échantillons non prélevés pendant le mois.

- (i) **NUMÉRO DE L'ÉCHANTILLON (SAMPLE NUMBER)** – Numéro de l'échantillon indiqué sur le plan d'échantillonnage.
- (ii) **Région (Region)** – Région dans laquelle l'échantillon devait être prélevé initialement. Cette information sera fournie dans le plan d'échantillonnage.
- (iii) **Ville (City)** – Nom de la ville où l'échantillon devait être acheté initialement.
- (iv) **Province de collecte (PickupProv)** – Nom de la province où l'échantillon devait être acheté initialement.
- (v) **Type de magasin (Store\_Type)** – Type de magasin où l'échantillon devait être acheté initialement. Cette information sera fournie dans le plan d'échantillonnage, au besoin.
- (vi) **Date de prélèvement prévue (Date\_Planned)** – Date à laquelle l'échantillon devait être prélevé; cette information sera fournie dans le plan d'échantillonnage.
- (vii) **Code de plan (Plan\_Code)** – Un code est fourni pour chaque échantillon dans le plan d'échantillonnage.
- (viii) **Commentaires (Comments)** – Brève explication de la raison pour laquelle l'échantillon n'a pas été prélevé. Inclure tout détail pouvant avoir une incidence sur la nouvelle date de prélèvement.
- (ix) **Mesure requise (Action Requested)** – Tout changement apporté au plan initial, comme la ville ou le type de magasin où l'échantillon devra être prélevé, le type de produit à échantillonner, etc.; cette information sera fournie par le responsable technique ou son remplaçant désigné.
- (x) **Nouvelle date de prélèvement (Date\_Reschedule)** – Date ultérieure à laquelle l'échantillon sera prélevé; cette information sera fournie par le responsable technique ou son remplaçant désigné.

### **13.0 Frais de déplacement et de subsistance**

Le prélèvement et la livraison des échantillons peuvent nécessiter des déplacements à l'extérieur du territoire normalement desservi par l'offrant. Les frais de déplacement et de subsistance engagés dans le cadre des activités d'échantillonnage ne seront pas remboursés.

### **14.0 Exigences linguistiques**

Toute communication écrite ou orale entre l'offrant et le chargé de projet doit se faire en anglais ou en français.

**APPENDICE I  
EXEMPLE DE FORMULAIRES ET RAPPORTS**

*Plan d'échantillonnage*

NUMÉRO DE L'ÉCHANTILLON	RÉGION	Ville	Province de collecte	Date de prélèvement prévu	CODE DE PLAN	Description	TYPE DE PRODUIT	AUTRES DÉTAILS RELATIFS À L'ÉCHANTILLONNAGE	PRODUIT	TYPE DE COMMERCE	TAILLE DE L'ÉCHANTILLON (g ou mL)	De provenance canadienne/importé	LIEU D'ORIGINE	Laboratoire de destination	Entrepreneur responsable du prélèvement	Catégorie	Cat. d'éch.
B2016HCCG01501	ATLANTIQUE	HALIFAX	N.-É.	11-avril-2016	2016_SB93020	Préparation pour nourrissons en poudre			DÉSHYDRATÉ		250g	DE PROVENANCE CANADIENNE OU IMPORTÉ		XXXXX	XXXXX	3	BACTÉRIOLOGIE
B2016HCCG01502	ATLANTIQUE	HALIFAX	N.-É.	25-avril-2016	2016_SB93020	Préparation pour nourrissons en poudre			DÉSHYDRATÉ		250g	DE PROVENANCE CANADIENNE OU IMPORTÉ		XXXXX	XXXXX	3	BACTÉRIOLOGIE
B2016HCDM00001	ATLANTIQUE	HALIFAX	N.-É.	25-avril-2016	2016_SB93015	Fromage importé fait de lait cru/non pasteurisé			LAITIER		250g	IMPORTÉ		XXXXX	XXXXX	2	BACTÉRIOLOGIE
B2016HCDM00002	ATLANTIQUE	HALIFAX	N.-É.	11-avril-2016	2016_SB93015	Fromage importé fait de lait cru/non pasteurisé			LAITIER		250g	IMPORTÉ		XXXXX	XXXXX	2	BACTÉRIOLOGIE
B2016HCDM00601	ATLANTIQUE	HALIFAX	N.-É.	18-avril-2016	2016_SB93018	Bœuf HACHÉ CRU			VIANDE		250g	DE PROVENANCE CANADIENNE OU IMPORTÉ		XXXXX	XXXXX	1	BACTÉRIOLOGIE
B2016HCDM00602	ATLANTIQUE	HALIFAX	N.-É.	04-avril-2016	2016_SB93018	Bœuf HACHÉ CRU			VIANDE		250g	DE PROVENANCE CANADIENNE OU IMPORTÉ		XXXXX	XXXXX	1	BACTÉRIOLOGIE
B2016HCDM01201	ATLANTIQUE	HALIFAX	N.-É.	04-avril-2016	2016_SB93012	Graines germées déshydratées (entières ou en poudre)			DÉSHYDRATÉ		250g	DE PROVENANCE CANADIENNE OU IMPORTÉ		XXXXX	XXXXX	2	BACTÉRIOLOGIE
B2016HCDM01202	ATLANTIQUE	HALIFAX	N.-É.	18-avril-2016	2016_SB93012	Graines germées déshydratées (entières ou en poudre)			DÉSHYDRATÉ		250g	DE PROVENANCE CANADIENNE OU IMPORTÉ		XXXXX	XXXXX	2	BACTÉRIOLOGIE





## APPENDICE II

### INSTRUCTIONS POUR LE PRÉLÈVEMENT, L'ENTREPOSAGE ET L'EXPÉDITION DES ÉCHANTILLONS

#### PRÉLÈVEMENT DES ÉCHANTILLONS

1. L'offrant doit expédier les échantillons aux installations d'analyse désignées ou les y livrer en mains propres. Il doit également aviser le responsable technique, ou son remplaçant désigné, dans l'éventualité où il lui serait impossible de prélever et de présenter aux fins d'analyse l'un ou l'autre des échantillons prévus au plan d'échantillonnage, ainsi que préciser les motifs à l'origine de cette impossibilité. L'ACIA peut, à sa discrétion, exiger que cet échantillon soit remplacé par un autre de même catégorie qu'il sera possible de prélever.
2. L'offrant doit expédier les échantillons aux installations d'analyse désignées conformément aux critères suivants :
  - a. les échantillons destinés à des analyses microbiologiques doivent être expédiés par service de messagerie de 24 heures;
  - b. les échantillons périssables destinés à des analyses chimiques ou de détection des allergènes doivent être expédiés par service de messagerie de 24 heures;
  - c. les échantillons à longue durée de conservation destinés à des analyses chimiques ou de détection des allergènes peuvent être expédiés par n'importe quelle méthode choisie par l'offrant.;
  - d. outre ce que prévoient les dispositions a), b) et c), les échantillons peuvent être livrés en mains propres au laboratoire d'analyse dans les délais prescrits, le cas échéant;
  - e. tous les frais d'expédition seront à la charge de l'offrant.
3. Se reporter au plan d'échantillonnage pour connaître les exigences en matière d'échantillonnage, notamment :
  - a. le numéro de l'échantillon;
  - b. le type de produit;
  - c. le pays d'origine;
  - d. le lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville);
  - e. les autres détails concernant l'échantillon.

Ces exigences sont essentielles pour assurer la validité de l'enquête. **Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne sera autorisée. Si un échantillon ne peut être prélevé conformément au plan d'échantillonnage, l'offrant doit communiquer avec le responsable technique, ou son remplaçant désigné, par courriel pour connaître la marche à suivre à l'adresse [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca) dans les cinq (5) jours ouvrables suivant la date de prélèvement prévue.

**Sauf indication contraire, il faut échantillonner pour chaque échantillon mentionné dans le plan d'échantillonnage :**

- le plus grand nombre de marques possible;
- des produits représentatifs de ceux qui proviennent du marché équitable et de ceux qui sont de qualité supérieure, génériques, biologiques et non biologiques;
- des produits de provenance canadienne et importés;

- le plus grand nombre de pays d'origine possible;
- tous les types d'emballage disponibles (p. ex., préemballés dans du plastique, verre, boîte de carton, en conserve, etc.).

L'offrant doit informer le responsable technique, ou son remplaçant désigné, immédiatement si une sélection de produits n'est pas disponible et ne permet pas l'exécution d'un plan d'échantillonnage en particulier. Plusieurs échantillons provenant de la même région, de la même marque et du même lot pourraient ne pas être acceptés, à moins d'indication contraire dans le plan d'échantillonnage.

Des directives pour le prélèvement des échantillons seront fournies à l'offrant au moment de l'attribution de la commande subséquente pour de plus amples renseignements concernant la sélection, le prélèvement et l'expédition des échantillons ainsi que la consignation des détails sur les échantillons pour chaque produit.

### **Lieux d'échantillonnage**

Les échantillons doivent être prélevés dans des commerces de détail se trouvant partout dans la RM précisée dans les plans d'échantillonnage.

L'offrant doit s'assurer que les échantillons prélevés sont représentatifs de toutes les grandes chaînes régionales et nationales se trouvant dans l'ensemble de la RM, ainsi que divers magasins régionaux, locaux et spécialisés de moindre envergure au cours d'un mois afin de garantir un échantillonnage représentatif.

### **À moins d'indication contraire, les lieux d'échantillonnage doivent comprendre :**

- de grandes chaînes de supermarchés;
- des supermarchés non traditionnels (Wal-Mart, Costco, Canadian Tire);
- d'autres commerces de détail traditionnels (spécialités ethniques, dépanneurs);
- des magasins d'aliments naturels;
- des magasins d'aliments santé.

### **Instructions générales concernant l'échantillonnage (voir les directives pour connaître les exigences propres à un plan)**

- L'offrant ne doit pas échantillonner de produits ouverts, brisés ou endommagés.
- L'offrant ne doit pas échantillonner de produits dont la date « Consommer avant » ou la date « Meilleur avant » est échue.
- L'offrant doit prélever les échantillons de manière à ce qu'ils puissent être analysés avant la date « Consommer avant » ou la date « Meilleur avant ». Consulter les lignes directrices particulières pour connaître l'échéancier.
- L'offrant ne doit pas échantillonner de produits qui paraissent abîmés, pourris ou falsifiés.
- L'offrant ne doit pas prélever plus d'un (1) échantillon d'une marque et d'une variété identiques auprès du même détaillant dans une région métropolitaine donnée, aux fins d'analyse :
  - au cours de la même semaine, dans le cas des fruits et légumes frais, de la viande et du lait;
  - au cours du même mois, dans le cas des fruits congelés, des produits laitiers congelés, des trempettes réfrigérées, des sauces, des salades, du fromage et des viandes froides;
  - au cours d'une période de trois mois, dans le cas des produits séchés (c.ààd., herbes séchées, épices, thé, graines en poudre, poudre de protéines).
- L'offrant doit expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage d'origine.
- Chaque échantillon doit être accompagné d'un formulaire de soumission d'échantillons dûment rempli (appendice III, Formulaire de soumission d'échantillons). Le pays d'origine, de transformation ou d'emballage ou l'adresse de l'importateur doit être indiqué clairement sur

ce formulaire. Il faut décrire la marque, le type et l'arôme du produit avec le plus de précision possible. Inclure le numéro de lot (estampillé à l'encre sur la boîte, le carton ou la boîte de conserve) et/ou la date de péremption du produit, le cas échéant.

- L'offrant doit conserver une copie électronique des formulaires de soumission d'échantillons et des photographies.
- L'offrant doit expédier des échantillons afin que l'intégrité de l'échantillon soit maintenue..
- Les articles réfrigérés et les échantillons congelés doivent être expédiés avec des blocs réfrigérants.
- L'offrant ne doit pas prélever de produits en vrac, à moins d'indication contraire.

## ENTREPOSAGE ET EXPÉDITION DES ÉCHANTILLONS

Les échantillons seront transportés jusqu'au laboratoire d'analyse, conformément aux normes ci-dessous.

1. Tous les échantillons doivent être prélevés et analysés (y compris faire l'objet d'une nouvelle analyse et d'une confirmation) avant la date « Meilleur avant » ou « Consommer avant » figurant sur le produit.
2. Les échantillons périssables doivent être expédiés par service de messagerie de 24 heures.
3. Les échantillons non-périssables peuvent être expédiés par voie terrestre, sauf à l'indication contraire.
4. L'offrant doit entreposer et transporter les échantillons dans des conditions qui permettent d'en maintenir l'intégrité. Pour préserver l'intégrité des échantillons, ceux-ci doivent être conservés dans un endroit réfrigéré du moment de leur prélèvement jusqu'à la livraison au laboratoire. Ne pas congeler les produits réfrigérés, à moins d'y avoir été autorisé par le responsable technique ou son remplaçant désigné. Il faut éviter que les produits entrent en contact direct avec les blocs réfrigérants pour éviter de congeler les échantillons. Les surfaces de l'espace de travail doivent être propres et des procédures en place pour empêcher l'introduction ou l'enlèvement de contaminants dans l'échantillon au moment de l'échantillonnage et pendant le traitement et l'entreposage des échantillons (au besoin).

L'offrant est donc tenu de suivre les directives ci-dessous.

1. Les échantillons doivent être expédiés rapidement. Les échantillons de produits périssables qui ne sont pas expédiés immédiatement doivent être conservés à une température comprise dans la plage précisée ci-dessous (n° 10). Les échantillons ne doivent pas être entreposés pendant plus de 24 heures avant d'être expédiés. Les échantillons de produits non périssables doivent être expédiés au cours de la semaine ou du mois indiqué dans le calendrier (date de prélèvement prévue).
2. Pour les échantillons réfrigérés, il est recommandé de refroidir rapidement les échantillons à une température variant entre 0 et 5 °C avant l'expédition pour assurer un contrôle adéquat de la température pendant le transport.
3. Transporter les échantillons réfrigérés avec suffisamment de blocs réfrigérants pour maintenir les échantillons à une température variant entre 0 et 10 °C, à moins d'indication contraire dans des directives particulières.
4. Les échantillons congelés ou réfrigérés doivent être transportés dans des contenants d'expédition isothermes rigides de façon à ce que les échantillons arrivent au laboratoire en bon état et afin de maintenir les températures prescrites.
5. La taille du contenant d'expédition doit être suffisante pour contenir les échantillons, le matériel d'emballage et les blocs réfrigérants, tout en maintenant l'intégrité de l'échantillon et de l'emballage.

6. Pour tout produit dont l'emballage en magasin est troué ou perforé, ou est sensible aux fuites (p. ex. Plateau en polystyrène et enveloppe en plastique, emballage de papier, etc.) l'échantillon doit être placé dans un deuxième sac scellé, propre et aseptique.
7. Emballer les échantillons de façon bien serrée afin d'éviter qu'ils ne se déplacent à l'intérieur du contenant d'expédition; l'emballage ne doit toutefois pas être trop serré pour éviter de comprimer ou d'endommager les échantillons en cours de transport; utiliser du papier journal chiffonné, du papier déchiqueté, des pépites de mousse de polystyrène ou tout autre matériel d'emballage convenable.
8. Veiller à ce que le contenant d'expédition, les blocs réfrigérants et le matériel d'emballage soient propres, secs, aseptiques et en bonne condition physique. ne pas utiliser de sacs de glace ou de morceaux de glace pour réfrigérer les échantillons pendant l'expédition. La glace sèche est acceptable, mais elle doit être manipulée en respectant les exigences indiquées dans la *Loi sur le transport des marchandises dangereuses*.
9. Ne pas congeler les produits réfrigérés, à moins d'y avoir été autorisé par le responsable technique ou son remplaçant désigné. Veiller à ce que les blocs réfrigérants ne soient pas en contact direct avec les échantillons réfrigérés pour éviter de congeler les échantillons.
10. À moins d'indication contraire dans les directives d'échantillonnage propres au plan en question, les échantillons doivent être livrés au laboratoire à une température située dans les plages suivantes :
  - échantillons réfrigérés et périssables : entre 0,0 et 10,0 °C;
  - échantillons congelés : moins de 0,0 °C;
  - échantillons non-périssable : supérieure à 0,0 °C.

Le responsable technique, ou son remplaçant désigné, doit être informé dans un délai de 24 h lorsque l'intégrité d'un échantillon ou de son emballage est compromise, ou si l'échantillon excède la température maximale à l'arrivée. L'échantillon sera considéré comme impropre aux fins d'analyse et il faudra alors prélever de nouveaux échantillons et les envoyer au laboratoire, sans coûts supplémentaires pour l'ACIA.

11. Les échantillons réfrigérés et périssables transportés dans des glacières munies de blocs réfrigérants et transportées directement au laboratoire dans les 4 à 5 h suivant le prélèvement par l'offrant seront acceptés aux fins d'analyse même si leur température est supérieure à 10 °C s'il n'y a pas d'autres raisons de les rejeter.

### Points de livraison

Les échantillons seront livrés aux endroits suivants :

Région du Grand Vancouver (C.-B.)
Calgary (Alberta)
Saskatoon (Saskatchewan)
Longueuil (Québec)
Saint-Hyacinthe (Québec)



Région du Grand Toronto (Ontario)
Ottawa (Ontario)
Guelph (Ontario)
Dartmouth (N.-É.)








### **Retour des contenants d'expédition et du matériel d'expédition consommable connexe**

Si on exige le retour des contenants d'expédition et le matériel d'expédition consommable connexe (comme les blocs réfrigérants), cela sera fait aux frais de l'offrant, et le retour devra être organisé de façon à ce qu'il y ait un minimum de répercussions pour le laboratoire de réception. Il incombera à l'offrant de planifier le retour du matériel/des contenants d'expédition et d'assumer tous les coûts associés à la récupération de ceux-ci (p. ex., glacières, blocs réfrigérants, etc.).

**CETTE PAGE EST LAISSÉE VIDE INTENTIONNELLEMENT.**

APPENDICE III

FORMULAIRE DE SOUMISSION D'ÉCHANTILLONS

		Canadian Food Inspection Agency / Agence canadienne d'inspection des aliments			
<b>2017-2018 Targeted Surveys</b>		Date Received / Date de réception			
Function / Fonction		Domestic			
		Received By / Reçu par			
Date Sampled / Date d'échantillonnage		Inspection Sample No. (pls enter the full ID):			
2017-11-15		C2013ABCD01234			
Laboratory / Laboratoire		0			
Sampling Plan / Plan d'échantillonnage					
2013_SB567					
Sampled At / Échantillonné à		Business Address / Adresse commerciale			
Anystore		12345 Anystreet, Ottawa, ON			
Country of Origin / Pays d'origine					
Canada		Manufactured By			
Business Name / nom commercial		Business Address / Adresse commerciale			
Anycompany		1234 ThisStreet, Toronto, ON			
Submitter Name / Nom de l'envoyeur		Submitter Office / Bureau de l'envoyeur		Phone Number / no de téléphone	
JOHN SMITH		0		Ottawa	
Comments / Commentaires					
N/A					
Organic / biologique		Certification Body		Other Certification Body	
No		N/A		N/A	
Sample Description / Description de l'échantillon					
Milk Chocolate with Hazelnut Pieces					
					
Best Before Date / Meilleur		Lot #		UPC #:	
JAN 1, 2018		L1234		01234567890	
Product Type / type de produit				Process / Processus	
Chocolate Products					
Brand Name / marque		Allbrand			
Unit Size / Taille de l'unité		Unit of Measure / Unité de		No. of Units / Nbre d'unités	
100		g		1	
Total Weight / Poids total*		0.100		kg	
Storage / Entreposage			Container Type / Type d'emballage		
ROOM TEMPERATURE			CARBOARD BOX		

\* density for fluid measures is approximated at 1g/mL

**CETTE PAGE EST LAISSÉE VIDE INTENTIONNELLEMENT.**

## APPENDICE IV

### EXIGENCES RELATIVES AUX PHOTOS DES ÉCHANTILLONS

L'offrant doit prendre au moins deux photos numériques de chaque échantillon et transmettre les photos vérifiées au responsable technique, ou à son remplaçant désigné, avant le 15<sup>e</sup> jour du mois suivant. D'autres photos seront exigées si certains détails relatifs à l'échantillon ne sont pas visibles. Les photos doivent avoir une taille entre 1 600 X 1 200 ppp et 2 592 X 1 944 ppp. Les échantillons associés à des photos floues ou ne respectant pas la résolution minimale exigée seront automatiquement rejetés.

L'offrant doit s'assurer que tous les renseignements consignés dans le FSE et les rapports sont clairs et vérifiables, s'ils sont inscrits sur l'emballage et sur les photos numériques. Si les renseignements sur le produit ne sont pas vérifiables au moyen des photos numériques, l'échantillon sera rejeté et les frais associés à l'échantillon seront refusés.

- Une ou plusieurs photos doivent montrer clairement l'échantillon en entier.
- Une ou plusieurs photos doivent montrer clairement toutes les sous-unités prélevées, y compris la date « Meilleur avant » et le numéro de lot de toutes les sous-unités.
- Une ou plusieurs photos doivent montrer clairement les renseignements imprimés sur le produit, c.-à-d., marque, numéro de lot, date d'expiration, liste des ingrédients, fabricant, pays d'origine, etc.
- Tous les côtés du produit doivent être pris en photo, sans égard aux renseignements présents.
- Toutes les photos doivent montrer clairement le numéro de l'échantillon et le code du plan (marqué ou étiqueté par l'échantillonneur). Le numéro de l'échantillon apparaissant dans les photos ne doit pas être altéré ou ajouté numériquement.

Chaque photo d'échantillon doit montrer clairement et lisiblement les renseignements suivants (s'ils figurent sur l'emballage). Les photos floues ou montrant des renseignements illisibles ou dans lesquelles des renseignements sont manquants seront rejetées, et l'échantillon pourrait être considéré comme impropre aux fins d'analyse. De nouveaux échantillons du produit devront alors être recueillis et envoyés au laboratoire, sans coûts supplémentaires pour l'ACIA.

- Nom du fabricant ou de l'entreprise
  - Marque
  - Type de produit
  - Liste des ingrédients
  - Numéro de l'échantillon
  - Pays d'origine
  - Numéro de lot
  - CUP
  - Estampille d'inspection et numéro de l'établissement (s'il y a lieu)
  - Instructions pour la préparation ou la cuisson (s'il y a lieu)
- Toutes les photos doivent être en format .jpg. Le nom des fichiers des photos doit comprendre le numéro de l'échantillon, suivi des lettres appropriées pour identifier l'angle de présentation. Dans les cas où un côté apparaît sur plus d'une photo, il faut ajouter un numéro à la fin du nom, c.-à-d., C2014ABCD12345\_F1.jpg.

- « F » pour face avant
- « B » pour face arrière
- « L » pour côté gauche
- « R » pour côté droit
- « T » pour dessus
- « BM » pour dessous
- 

- Les articles placés dans des boîtes pourraient nécessiter la prise de sept photos ou plus pour montrer tous les côtés (face avant, face arrière, côté gauche, côté droit, dessus, dessous et boîte entière) ainsi que tous les renseignements de l'étiquette.
- Les photos présentées devraient ressembler aux photos ci-dessous. La qualité des photos doit être suffisante pour que tous les renseignements exigés soient visibles (image agrandie ou non), y compris le code universel des produits (CUP) et la liste des ingrédients au besoin.
- Aucun autocollant ni ruban, ni aucune autre marque ne doit cacher les renseignements sur l'emballage d'origine.
- Voir les exemples de photos ci-dessous.

- Photo n° 1 : C2012ABCD01234\_B
- Photo n° 2 : C2012ABCD01234\_F

Photo n° 1 : C2012ABCD01234\_B



Photo n° 2 : C2012ABCD01234\_F

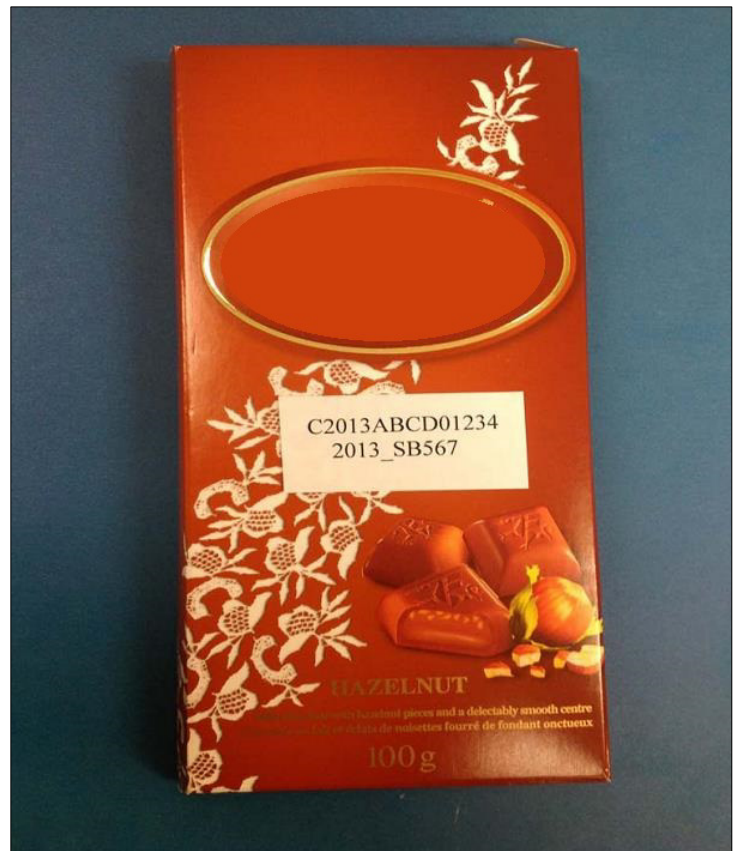


Photo n° 2 : C2012ABCD01234\_F1



## APPENDICE V

### TYPES DE PRODUIT ÉCHANTILLONNÉ

Ces produits ne sont fournis qu'à titre d'exemple aux fins de planification. Ils ne doivent en aucun cas être interprétés comme des renseignements définitifs. Les produits réels peuvent varier selon les priorités et besoins de l'ACIA à ce moment-là. Il revient au responsable technique, ou à son remplaçant désigné, de déterminer la catégorisation des produits ou l'ajout de types de produit. La catégorie sera indiquée sur le plan d'échantillonnage. Si la masse exigée pour un produit empêche, de l'avis du responsable technique, le prélèvement pour une catégorie donnée, le responsable technique, ou son remplaçant désigné, se réserve le droit d'augmenter la catégorie d'un produit pour un plan en particulier. Les changements apportés seront clairement indiqués dans les directives d'échantillonnage et sur le plan d'échantillonnage.

#### **Catégorie n° 1**

##### **Fines herbes fraîches (méthode de production classique)**

Comprend notamment les fines herbes en vrac, préemballées, lavées, fraîches coupées ou mélangées, mais exclut les fines herbes séchées et les fines herbes biologiques :

- coriandre;
- origan;
- persil;
- sarriette;
- romarin.

##### **Fruits et légumes frais**

Comprend notamment les fruits et légumes en vrac, préemballés, lavés, frais coupés ou mélangés :

- concombre;
- laitue;
- épinards;
- salade verte;
- champignons;
- melon d'eau;
- petits fruits;
- poivron;
- mangue;
- pommes de terre;
- mélange de fruits ou légumes frais coupés, avec ou sans vinaigrette ou trempette;
- maïs frais.

***Exclut la papaye et le durian (catégorie n° 2)***

##### **Fruits et légumes transformés**

Comprend notamment les fruits et légumes transformés en vrac, préemballés, congelés, en purée, coupés ou mélangés (exclut les fruits et légumes séchés, sauf les pommes de terre) :

- mélanges pour sauté;
- maïs et légumes congelés;
- marinades;
- sauce tomate;
- compote de pommes;
- frites;
- flocons de pommes de terre.

***Exclut la papaye et le durian (catégorie n° 2)***



### **Pousses fraîches et micropousses**

Comprend notamment les pousses en vrac, préemballées, lavées, mélangées (exclut les graines germées déshydratées, les poudres de graines germées et les graines destinées à la germination) :

- germes de haricot;
- germes de luzerne;
- agropyre;
- micropousses de brocoli;
- pousses de pois;
- micropousses de tournesol.

### **Noix et produits de noix**

Comprend notamment les noix écalées et non écalées, les noix coupées et broyées, les poudres de noix ainsi que les tartinades et les beurres de noix (exclut les noix germées et les produits de noix germées, si les produits sont échantillonnés dans le cadre d'un plan d'échantillonnage des graines germées) :

- amandes;
- noix du Brésil;
- arachides;
- pacanes;
- pistaches;
- noix de Grenoble.

### **Haricots et produits de haricots (y compris les légumineuses)**

Comprend notamment les haricots séchés, en conserve et moulus, les pâtes de haricot, le soja et les produits de soja (non énumérés ailleurs), les pois chiches et les produits de pois chiche :

- haricots
- haricots de Lima;
- soja;
- pois chiches et produits de pois chiches (p. ex.,houmous);
- lentilles;
- beurre de soja;
- farine de pois;
- pois secs.

### **Boissons non alcoolisées**

Comprend notamment les boissons non alcoolisées fraîches, congelées, en conserve (exclut les produits laitiers) :

- jus de fruits et légumes (frais, concentrés, pressés à froid, non pasteurisés, en conserve, etc.);
- boissons gazeuses;
- eau embouteillée;
- boissons aromatisées;
- boissons pour sportifs;
- boissons de riz et de soja;
- mélanges à boissons.

### **Lait et produits laitiers (à l'exclusion du fromage)**

Comprend notamment les produits laitiers frais, congelés, en conserve et déshydratés :

- lait;

- poudre de lait;
- yogourt;
- crème glacée;
- crème.

### **Condiments, sauces et tartinades**

Comprend, par exemple :

- ketchup;
- moutarde préparée;
- vinaigrettes;
- sauces à cuisson et pour pâtes;
- sirop;
- tahini;
- conserves;
- beurres et tartinades, non énumérés ailleurs;
- vinaigre.

### **Huiles et graisses végétales**

Comprend, par exemple :

- huile d'olive;
- huile végétale;
- graisses animales, y compris saindoux
- beurre;
- margarine;
- shortening.

### **Desserts, friandises et collations (à l'exclusion des gâteaux)**

Comprend, par exemple :

- biscuits;
- collations aux fruits;
- réglisse;
- pouding et poudings au lait;
- chocolat;
- bonbons;
- garnitures pour dessert;
- desserts frais, congelés et préemballés, à l'exclusion des gâteaux;
- croustilles de maïs ou de pommes de terre (les autres croustilles aux légumes font partie de la catégorie n° 2);
- craquelins;
- maïs soufflé;
- barres de chocolat.

### **Ingrédients pour la cuisson et la pâtisserie**

Comprend notamment (à moins d'indication contraire à la catégorie n° 2) :

- mélanges à pâte;
- poudres à pâte;
- produits à base de gélatine;
- garnitures pour tartes;
- brisures de chocolat et chocolat à cuisson;
- raisins secs;
- poudre de cacao;
- sucre;
- mélasse.

## **Graines, céréales et produits connexes (à l'exclusion des produits énumérés à la catégorie n° 2)**

Y compris, par exemple :

- grains entiers, poudres et farines de blé, de seigle, d'orge et d'autres céréales;
- riz, et poudres et farines de riz;
- produits de maïs;
- couscous;
- graines, comme des graines de sésame, de tournesol et de citrouille;
- produits contenant des noix, des graines ou des céréales germées, qui ne sont pas échantillonnés dans le cadre d'un plan d'échantillonnage des graines germées ou de produits de graines germées. (Les produits échantillonnés dans le cadre d'un plan qui ne mentionne pas d'aliment « germé » seront classés, aux fins de la présente offre à commandes, comme des produits qui ne contiennent pas d'aliment germé;)
- pâtes et pains;
- céréales pour petit-déjeuner (à l'exclusion des céréales pour nourrissons et pour tout-petits).

## **Viande et œufs**

Comprend notamment la viande et les œufs frais, cuits, crus, en conserve et marinés (à l'exclusion du poisson et des fruits de mer) :

- viande hachée;
- saucisse;
- charcuteries;
- viandes fumées;
- muscle entier (bifteck, poitrine, etc.);
- produits de viande prêts à cuire (languettes de poulet, hamburgers, bifteck mariné ou morceaux de poitrine, etc.);
- œufs en coquille;
- produits d'œufs.

## **Substituts de viande et de produits laitiers**

Comprend, par exemple :

- tofu et autres substituts de viande (à base de soja et de légumes);
- substituts de produits laitiers.

## **Aliments pour nourrissons/tout-petits (à l'exclusion des céréales, des jus et des préparations)**

Y compris, par exemple :

- biscuits pour bébés;
- collations pour tout-petits;
- repas pour tout-petits;
- aliments pour bébés (autres que céréales);
- aliments en purée pour nourrissons.

## **Poissons et fruits de mer**

Y compris, par exemple :

- poisson et fruits de mer en conserve, y compris les produits fumés en conserve;
- imitations de crabe, de homard et de fruits de mer;
- produits faits avec de la pâte de poisson;

- boulettes de poisson;
- poissons et fruits de mer prêts à manger marinés (les filets et les mollusques et crustacés marinés prêts à cuire sont classés dans la même catégorie que la version non marinée du produit);
- harengs, sardines et anchois.

### **Boissons alcoolisées (bière et panachés)**

Y compris, par exemple :

- bière;
- panachés.

***Exclut les vins et les spiritueux***

### **Produits transformés non énumérés ailleurs**

Y compris, par exemple :

- salades préparées;
- soupe en conserve et mélanges à soupe;
- pizzas;
- repas prêts à manger (PAM).

## **Catégorie n° 2**

### **Fines herbes fraîches (biologiques)**

Comprend notamment les fines herbes en vrac, préemballées, lavées, fraîches coupées ou mélangées, à l'exclusion de toutes les fines herbes séchées et les fines herbes fraîches provenant d'une méthode de production classique :

- coriandre;
- origan;
- persil;
- sarriette;
- romarin.

### **Fines herbes séchées (productions classique et biologique)**

Comprend notamment les fines herbes séchées en vrac, préemballées ou mélangées, à l'exclusion de toutes les fines herbes fraîches :

- coriandre;
- origan;
- feuille de laurier;
- feuille de cari;
- aneth.

### **Épices (productions classique et biologique)**

Comprend notamment les épices en vrac, préemballées ou mélangées, à l'exclusion de toutes les épices fraîches (p. ex., feuilles de moutarde, ail frais émincé, oignons frais, etc.) :

- muscade;
- poivre noir;
- clou de girofle;
- poudre d'ail;

- curcuma;
- graines de moutarde;
- mélanges d'épices;

**Céréales et grains anciens et de spécialité, et produits connexes (à l'exclusion des produits énumérés à la catégorie n° 1)**

Comprend notamment les grains entiers, la poudre, la farine et les produits de grains suivants :

- épeautre;
- triticale;
- blé kamut;
- amarante;
- quinoa;
- teff;
- chanvre;
- chia.

*Les produits contenant ces grains, qui ne sont pas échantillonnés dans le cadre d'un plan portant sur ces grains, seront classés aux fins de la présente offre à commandes comme des produits ne contenant aucun grain ancien ou de spécialité.*

**Farines sans gluten (à l'exclusion des produits énumérés à la catégorie n° 1)**

Comprend notamment les grains entiers, la poudre, la farine et les produits de grains suivants :

- farine et produits d'arrow-root;
- farine de noix de coco;
- gomme de guar.

**Fromage**

Y compris, par exemple :

- fromages (les succédanés de fromage font partie de la catégorie n° 1 et entrent dans la sous-catégorie « Substituts de produits laitiers »).

**Thé et café (à l'exclusion des boissons prêtes à boire)**

Comprend notamment les grains entiers, le thé en feuilles, le café moulu, les sachets de thé et les portions uniques (p. ex., K-cup, T-disc) :

- grains de café;
- marc de café;
- tisane;
- thé noir;
- thé vert.

**Fruits et légumes séchés (à l'exclusion des raisins secs)**

Y compris, par exemple :

- champignons séchés;
- pruneau;
- abricots séchés;
- mélanges de fruits et de noix;
- dattes séchées;
- croustilles de bananes séchées;
- croustilles de carottes.

**Croustilles, sauf celles à base de maïs ou de pommes de terre**

Y compris, par exemple :

- croustilles aux légumes;
- produits de pois secs ou transformés;
- craquelins aux légumes.

**Graines et céréales germées déshydratées et produits connexes (à l'exclusion des pousses fraîches)**

Y compris, par exemple :

- produits contenant des noix, des graines ou des céréales germées, échantillonnés dans le cadre d'un plan d'échantillonnage de graines germées ou de produits de graines germées;
- graines destinées à la germination;
- produits contenant des graines ou des noix germées déshydratées.

*(Les produits échantillonnés dans le cadre d'un plan qui ne mentionne pas d'aliment « germé » seront classés, aux fins de la présente offre à commandes, comme des produits qui ne contiennent pas d'aliment germé.)*

### **Boissons alcoolisées (à l'exclusion de la bière et des panachés)**

Y compris, par exemple :

- vin;
- spiritueux.

### **Gâteaux**

Comprend notamment :

- gâteaux;
- tartelettes;
- gâteau au fromage.

### **Poissons et fruits de mer**

Comprend notamment le poisson et les fruits de mer frais ou congelés (les produits en conserve font partie de la catégorie n° 1) :

- tous les poissons, sauf le flétan, l'esturgeon et la morue charbonnière;
- tous les crustacés et mollusques, sauf le homard;
- morue salée;
- poisson et fruits de mer fumés, frais ou congelés (les fruits de mer fumés en conserve font partie de la catégorie n° 1).

### **Catégorie n° 2 – produits non énumérés ailleurs**

Y compris, par exemple :

- produits d'algues;
- protéines liquides (sauf les protéines en poudre);
- substituts de repas (sauf les préparations pour nourrissons);
- céréales pour nourrissons;
- noix de macadamia;
- pignons;
- papaye (productions classique et biologique);
- durian.

### **Catégorie n° 3**

#### **Préparations pour nourrissons**

Y compris, par exemple :

- préparations pour nourrissons et de transition faites de produits laitiers, de soja et d'autres ingrédients.

#### **Protéines en poudre**

Y compris, par exemple :

- protéines en poudre à base de lactosérum, de soja, de graines et d'autres ingrédients.

*Les produits échantillonnés dans le cadre d'un plan qui précise des aliments « germés », mais pas les protéines en poudre, seront classés aux fins de la présente offre à commandes comme de la poudre de graines germées (catégorie n° 2).*

#### **Poissons et fruits de mer :**

- flétan;
- morue charbonnière;
- homard;



- esturgeon;
- œufs de poisson et caviar;
- poisson à sushi.

**Insectes comestibles**

Y compris, par exemple :

- insectes moulus;
- insectes entiers;
- produits d'insectes comestibles.

**Poudres et extraits végétaux (à l'exclusion des articles énumérés ailleurs)**

Y compris, par exemple :

- poudre d'aloès;
- poudre d'açaï;
- poudre de bleuets;
- légumes verts en poudre.

## APPENDICE VI

### EXEMPLES DE LIGNES DIRECTRICES SUR L'ÉCHANTILLONNAGE

# Directives d'échantillonnage pour le Programme national de surveillance des résidus chimiques Exercice 2018-2019

## 2018-2019 Médicaments vétérinaires, pesticides et métaux dans les fromages importés – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Sélection de l'échantillon
- Procédure d'échantillonnage
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Expédition des échantillons
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage concernant les produits laitiers de 2018-2019 du PNSRC** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage
- Date de l'échantillonnage
- Type de produit et sa description
- Taille de l'échantillon
- Pays d'origine
- Laboratoire destinataire
- Produit biologique

**Aucune substitution ou modification** du type de produit et du numéro de l'échantillon ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante :

[CFIA.NCRMPSamples-EchantillonsPNSRC.ACIA@canada.ca](mailto:CFIA.NCRMPSamples-EchantillonsPNSRC.ACIA@canada.ca).

### Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés, ni de produits en vrac (n'échantillonner que des produits préemballés).
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échue.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.

- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête :** Médicaments vétérinaires, pesticides et métaux dans les fromages importés.

**Code du plan d'échantillonnage :** D8CHE02.

**Numéros d'identification des échantillons :** de DCR18-30001 à DCR18-30100.

**Directives particulières :** Au moins 5 % des produits échantillonnés doivent être des produits biologiques. Veuillez indiquer sur le formulaire de soumission d'échantillons le nom de l'organisme de certification biologique du produit échantillonné. Examinez attentivement le plan d'échantillonnage pour connaître le numéro des échantillons qui doivent provenir de produits biologiques.

**Type d'emballage :** Tous les types (aliments préemballés seulement).

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) :** 500 g ou 500 mL.

**Médicaments vétérinaires, pesticides et métaux dans les fromages importés :  
de DCR18-30001 à DCR18-30100**

Type d'échantillon	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins 500 g, 500 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 500 g)</li> <li>• En règle générale, à moins d'indications contraires, échantillonner une grande variété de produits congelés, réfrigérés, de longue durée de conservation, équitables, sans gluten, casher, halal, biologiques et non biologiques, de qualité supérieure, génériques, faibles en glucides, pour diabétiques, nature/ordinaires/originaux/aromatisés, faibles ou à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre, de régime</li> <li>• Échantillonner UNIQUEMENT les produits préemballés</li> </ul>	<p align="center"><b>Produits du Canada</b></p>

Fromage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préemballés commercialement; frais, à pâte molle, à pâte demi-ferme ou à pâte dure; contenant des herbes/des épices (p. ex., cumin, mélanges d'herbes, ail), des fruits ou des noix</li> <li>• Brie, camembert, ricotta, cottage, en grains, bleu, gorgonzola, mozzarella, bocconcini, havarti, monterey jack, suisse, cheddar, edam, limburger, tilsit, cambozola, gruyère, fumé, provolone, emmental, à raclette, stilton, colby, munster, chèvre, Boursin, roquefort, gouda et Jarlsberg, parmesan ou Parmigiano Reggiano, Grana Padano, pecorino, romano, asiago, brick, à la crème, fontina, manchego, mascarpone, de chèvre, de brebis, feta, végétarien, paneer et halloumi; autres fromages de spécialité/régionaux</li> <li>• Autres fromages de spécialité/régionaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fromages fondus (en tranches, en pulvérisateur, à effilocheur, amuse-gueule, etc.)</li> </ul>
---------	--	--

## 2018-2019 Pesticides, HAP, dioxines et BPC dans les fruits et légumes transformés canadiens – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Produit biologique
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage concernant les produits transformés de 2018-2019 du PNSRC** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit et du numéro de l'échantillon ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante :

[CFIA.NCRMPSamples-EchantillonsPNSRC.ACIA@canada.gc.ca](mailto:CFIA.NCRMPSamples-EchantillonsPNSRC.ACIA@canada.gc.ca).

### Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés, ni de produits en vrac (n'échantillonner que des produits préemballés).
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échue.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête** : Pesticides, HAP, dioxines et BPC dans les fruits et légumes transformés canadiens.

**Code du plan d'échantillonnage**

Code du plan, produits canadiens	Type d'échantillon
FP8FJC01	JUS DE FRUITS EN CONSERVE
FP8FJF01	JUS DE FRUITS CONGELÉ
FP8FOC01	FRUITS EN CONSERVE
FP8FOF01	FRUITS CONGELÉS
FP8JJS01	CONFITURES/GELÉES/MARMELADES
FP8TBP01	PRODUITS À BASE DE TOMATE
FP8VEB01	HARICOTS DE RÉGIME VÉGÉTARIEN EN CONSERVE
FP8VJC01	JUS DE LÉGUMES EN CONSERVE
FP8VOC01	LÉGUMES EN CONSERVE
FP8VOF01	LÉGUMES CONGELÉS

**Important : Le terme « EN CONSERVE » en ce qui a trait au type d'échantillon signifie préemballé.**

**Numéros d'identification des échantillons : de PCR18-30001 à PCR18-30150.**

**Directives particulières : Au moins 5 % des produits échantillonnés doivent être des produits biologiques. Veuillez indiquer sur le formulaire de soumission d'échantillons le nom de l'organisme de certification biologique du produit échantillonné. Examinez attentivement le plan d'échantillonnage pour connaître le numéro des échantillons qui doivent provenir de produits biologiques.**

**Type d'emballage : Tous les types (aliments préemballés seulement).**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) :**

**500 g, 500 mL ou des emballages additionnels du produit totalisant un poids d'au moins 500 g.**

**Pesticides, HAP, dioxines et BPC dans les fruits et légumes transformés canadiens :  
de PCR18-30001 à PCR18-30150**

Type d'échantillon	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>500 g, 500 mL ou des emballages additionnels du produit totalisant un poids d'au moins 500 g</li> <li>En règle générale, à moins d'indications contraires, échantillonner une grande variété de produits congelés, réfrigérés, de longue durée de conservation, équitables, sans gluten, casher, halal, biologiques et non biologiques, de qualité supérieure, génériques, faibles en glucides, pour diabétiques, nature/ordinaires/originaux/aromatisés, faibles ou à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre, de régime</li> <li>Échantillonner UNIQUEMENT les produits préemballés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produits importés</li> <li>Fruits ou légumes frais</li> </ul>
Fruits en conserve, produits à base de	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pommes ou compote de pommes</li> <li>Cerises (acides), cerises (sucrées),</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits ou légumes frais</li> <li>Haricots en sauce/dans le</li> </ul>

fruits, légumes en conserve et produits à base de légumes	<p>cerises (marasquin, crème de menthe ou cocktail)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Macédoine de fruits</li> <li>• Fruits à salade</li> <li>• Salade de fruits</li> <li>• Pêches, poires, prunes, fraises, bleuets.</li> <li>• Mélanges de légumes</li> <li>• Haricots (verts ou jaunes), haricots de Lima, haricots en conserve</li> <li>• Maïs (entier, en grains ou en épi), maïs (en crème)</li> <li>• Pommes de terre (blanches ou patates douces), citrouilles, courges, épinards, champignons, pois, carottes, mélanges de pois et de carottes, abricots (entiers ou en moitiés), betteraves, asperges</li> <li>• Tomates (entières, en dés ou broyées), jus de tomates, jus concentré de tomates, tomate (purée, pulpe ou pâte), tomate (ketchup ou sauce chili)</li> </ul>	<p>sirop</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Légumes en sauce</li> <li>• Substituts de repas</li> <li>• Tout produit contenant de la viande</li> </ul>
Fruits et légumes congelés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pommes, bleuets, fraises (entières ou tranchées), cerises (acides ou sucrées), pêches</li> <li>• Abricots, asperges, haricots de Lima, brocoli, choux de Bruxelles, carottes, choux-fleurs, maïs en grains, maïs en épi, mélanges de pois et carottes, pommes de terre frites, courges (cuites ou crues), rhubarbe, épinards</li> <li>• Macédoine de fruits</li> <li>• Fruits à salade</li> <li>• Salade de fruits</li> <li>• Mélanges de légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Repas surgelés</li> <li>• Fruits ou légumes congelés en sauce</li> <li>• Tout produit contenant de la viande</li> </ul>
Confitures	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tous types de confiture de fruits</li> <li>• Tous types de confiture de fruits avec pectine</li> <li>• Confiture de pommes (ou rhubarbe) et de tous autres types de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout produit contenant des noix</li> </ul>
Gelées	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tous types de gelée de fruits</li> <li>• Tous types de gelée de fruits avec pectine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout produit contenant des noix</li> </ul>
Marmelade d'agrumes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tous types de marmelade d'agrumes</li> <li>• Tous types de marmelade d'agrumes avec pectine</li> </ul>	

Jus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tous types de jus de fruits</li> <li>• Tous jus de légumes en conserve sans eau ajoutée</li> <li>• Tous types de concentré de jus de fruits</li> <li>• Tous types de concentré de jus de fruits congelé</li> <li>• Jus de fruits en conserve.</li> <li>• <b>Le mot « jus » doit figurer dans le nom</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocktails de légumes</li> <li>• Mélanges pour boissons fouettées</li> <li>• Boissons à saveur de fruits</li> <li>• Mélanges en poudre</li> <li>• Jus pétillants</li> </ul>
-----	---	---



## 2018-2019 – Pesticides, HAP, dioxines, BPC et métaux dans les fruits et légumes transformés importés – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Sélection de l'échantillon
- Procédure d'échantillonnage
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Expédition des échantillons
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage concernant les produits transformés de 2018-2019 du PNSRC** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage
- Date de l'échantillonnage
- Type de produit et sa description
- Taille de l'échantillon
- Pays d'origine
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit et du numéro de l'échantillon ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante :

[CFIA.NCRMPSamples-EchantillonsPNSRC.ACIA@canada.gc.ca](mailto:CFIA.NCRMPSamples-EchantillonsPNSRC.ACIA@canada.gc.ca).

### Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés, ni de produits en vrac (n'échantillonner que des produits préemballés).
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échue.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête** : Pesticides, HAP, dioxines, BPC et métaux dans les fruits et légumes transformés importés.

### Code du plan d'échantillonnage

Code du plan, produits importés	Type d'échantillon
FP8FJC02	JUS DE FRUITS EN CONSERVE
FP8FJF02	JUS DE FRUITS CONGELÉ
FP8FOC02	FRUITS EN CONSERVE
FP8FOF02	FRUITS CONGELÉS
FP8JJS02	CONFITURES/GELÉES/MARMELADES
FP8PIP02	MARINADES
FP8TBP02	PRODUITS À BASE DE TOMATE
FP8VEB02	HARICOTS DE RÉGIME VÉGÉTARIEN EN CONSERVE
FP8VOC02	LÉGUMES EN CONSERVE
FP8VOF02	LÉGUMES CONGELÉS

**Important : Le terme « EN CONSERVE » en ce qui a trait au type d'échantillon signifie préemballé.**

**Numéros d'identification des échantillons : de PCR18-40001 à PCR18-40200.**

**Directives particulières : Au moins 5 % des produits échantillonnés doivent être des produits biologiques. Veuillez indiquer sur le formulaire de soumission d'échantillons le nom de l'organisme de certification biologique du produit échantillonné. Examinez attentivement le plan d'échantillonnage pour connaître le numéro des échantillons qui doivent provenir de produits biologiques.**

**Type d'emballage : Tous les types (aliments préemballés seulement).**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) :**

**500 g, 500 mL ou des emballages additionnels du produit totalisant un poids d'au moins 500 g.**

**Pesticides, HAP, dioxines, BPC et métaux dans les fruits et légumes transformés importés :  
de PCR18-40001 à PCR18-40200**

Type d'échantillon	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 500 g, 500 mL ou des emballages additionnels du produit totalisant un poids d'au moins 500 g</li> <li>• En règle générale, à moins d'indications contraires, échantillonner une grande variété de produits congelés, réfrigérés, de longue durée de conservation, équitables, sans gluten, casher, halal, biologiques et non biologiques, de qualité supérieure, génériques, faibles en glucides, pour diabétiques, nature/ordinaires/originaux/aromatisés, faibles ou à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre, de régime</li> <li>• Échantillonner UNIQUEMENT les produits préemballés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits du Canada</li> <li>• Fruits ou légumes frais</li> </ul>
Fruits en conserve, produits à base de fruits, légumes en	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pommes ou compote de pommes</li> <li>• Cerises (acides), cerises (douces), cerises (marasquin, crème de menthe)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruits ou légumes frais</li> <li>• Haricots en sauce/dans le sirop</li> </ul>

conserves et produits à base de légumes	<ul style="list-style-type: none"> <li>ou cocktail)</li> <li>• Macédoine de fruits, fruits à salade, salade de fruits</li> <li>• Pêches, poires, prunes, fraises, bleuets</li> <li>• Mélanges de légumes</li> <li>• Haricots (verts ou jaunes), haricots de Lima, haricots en conserve</li> <li>• Maïs (entier, en grains ou en épi), maïs (en crème)</li> <li>• Pommes de terre (blanches ou patates douces), citrouilles, courges, épinards, champignons, pois, carottes, mélanges de pois et de carottes, abricots (entiers ou en moitiés), betteraves, asperges</li> <li>• Tomates (entières, en dés ou broyées), jus de tomates, jus concentré de tomates, tomate (purée, pulpe ou pâte), tomate (ketchup ou sauce chili)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Légumes en sauce</li> <li>• Substituts de repas</li> <li>• Tout produit contenant de la viande</li> </ul>
Fruits et légumes congelés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pommes, bleuets, fraises (entières ou tranchées), cerises (acides ou sucrées), pêches</li> <li>• Abricots, asperges, haricots de Lima, brocoli, choux de Bruxelles, carottes, choux-fleurs, maïs en grains, maïs en épi, mélanges de pois et carottes, pommes de terre frites, courges (cuites ou crues), rhubarbe, épinards</li> <li>• Macédoine de fruits</li> <li>• Fruits à salade</li> <li>• Salade de fruits</li> <li>• Mélanges de légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Repas surgelés</li> <li>• Fruits ou légumes congelés en sauce</li> <li>• Tout produit contenant de la viande</li> </ul>
Confitures	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tous types de confiture de fruits</li> <li>• Tous types de confiture de fruits avec pectine</li> <li>• Confitures de pommes (ou rhubarbe) et de tous autres types de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout produit contenant des noix</li> </ul>
Gelées	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tous types de gelée de fruits</li> <li>• Tous types de gelée de fruits avec pectine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout produit contenant des noix</li> </ul>
Marmelade d'agrumes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tous types de marmelade d'agrumes</li> <li>• Tous types de marmelade d'agrumes avec pectine</li> </ul>	

Jus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tous types de jus de fruits</li> <li>• Tous types de concentré de jus de fruits</li> <li>• Tous types de concentré de jus de fruits congelé</li> <li>• Jus de fruits en conserve</li> <li>• <b>Le mot « jus » doit figurer dans le nom</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mélanges pour boissons fouettées</li> <li>• Boissons à saveur de fruits</li> <li>• Mélanges en poudre</li> <li>• Jus pétillants</li> </ul>
Marinades, relishes, chutneys	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tous fruits marinés</li> <li>• Tous légumes marinés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits à saveur de marinades</li> </ul>

## 2018-2019 Pesticides et métaux dans les fromages importés – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Produit biologique
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage concernant le miel de 2018-2019 du PNSRC** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit et du numéro de l'échantillon ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante :

[CFIA.NCRMPSamples-EchantillonsPNSRC.ACIA@canada.gc.ca](mailto:CFIA.NCRMPSamples-EchantillonsPNSRC.ACIA@canada.gc.ca).

### Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés, ni de produits en vrac (n'échantillonner que des produits préemballés).
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échue.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête** : Pesticides et métaux dans le miel importé.

**Code du plan d'échantillonnage** : H8MIS02.

**Numéros d'identification des échantillons** : de HCR18-30001 à HCR18-30100.

**Directives particulières : Au moins 5 % des produits échantillonnés doivent être des produits biologiques. Veuillez indiquer sur le formulaire de soumission d'échantillons le nom de l'organisme de certification biologique du produit échantillonné. Examinez attentivement le plan d'échantillonnage pour connaître le numéro des échantillons qui doivent provenir de produits biologiques.**  
**Type d'emballage : Tous les types (aliments préemballés seulement).**  
**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) :**  
**500 g ou 500 mL.**

**Pesticides dans le miel importé :  
de HCR18-30001 à HCR18-30100**

Type d'échantillon	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins 500 g, 500 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 500 g)</li> <li>• En règle générale, à moins d'indications contraires, échantillonner une grande variété de produits congelés, réfrigérés, de longue durée de conservation, équitables, sans gluten, casher, halal, biologiques et non biologiques, de qualité supérieure, génériques, faibles en glucides, pour diabétiques, nature/ordinaires/originaux/aromatisés, faibles ou à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre, de régime</li> <li>• Échantillonner uniquement les produits préemballés</li> </ul>	<p align="center"><b>Produits du Canada</b></p>
Miel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Miel préemballé commercialement dont le nom commun comprend le mot « miel » seul ou accompagné du nom de la fleur</li> <li>• Tous types de contenants</li> <li>• Toutes catégories comme « Catégorie X » ou « Catégorie 1 », « Catégorie 2 », « Catégorie 3 »</li> <li>• Toutes couleurs comme blanc, doré, ambré, foncé</li> <li>• Toutes formes (liquide, crémeux, pressé, pasteurisé)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits dont le nom ne comprend pas le mot « miel »</li> <li>• « Produit du Canada » ou « Miel canadien »</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mélanges (préciser tous les pays d'origine sur le formulaire de soumission d'échantillons)</li></ul>	
--	--	--

# **Directives d'échantillonnage pour les enquêtes ciblées sur les produits chimiques Exercice 2018-2019**

## **2018-2019 Phthalates dans les pains plats et les produits végétaux – Information à l'intention de l'échantillonneur**

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage concernant les phthalates dans les pains plats et les produits végétaux** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

### **Principales consignes**

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés, ni de produits en vrac.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échue.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : Phthalates dans les pains plats et les produits végétaux.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_SRDEHP.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018PPTH00001 à C2018PPTH00750.**

**Type d'emballage : Tous les types existants.**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 100 g, 100 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 100 g).**



**Phthalates dans les pains plats et les produits végétaliens :  
de C2018PHTH00001 à C2018PHTH00750**

<b>Produit</b>	<b>ÉCHANTILLONNER</b>	<b>NE PAS échantillonner</b>
Pains plats	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pita, focaccia, naan, rôti, croûte à pizza précuite, etc. préemballés</li> <li>• Blanc, multigrains, blé entier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wraps/tortillas</li> <li>• Mélanges pour pâte à pizza, pâte à pizza</li> </ul>
Produits végétaliens	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Burgers/saucisses/pépites végétariens, tofu, substituts de fromage ou de fromage à tartiner, mayonnaise végétalienne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparations pour burger</li> <li>• Produits en conserve</li> <li>• Produits sans gras</li> </ul>

# 2018-2019 Aflatoxines dans les farines de céréales, les épices et les noix – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant les aflatoxines dans les farines de céréales, les épices et les noix** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés, ni de produits en vrac (n'échantillonner que des produits préemballés).
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échu.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : Aflatoxines dans les farines de céréales, les épices et les noix.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_SB433.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018AFLA00001 à C2018AFLA01000.**

**Type d'emballage : Tous les types existants (préemballages, plastique, verre, conserve, etc.).**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) :**

**1 000 g, 1 000 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 200 g).**

**Aflatoxines dans les farines de céréales, les épices et les noix :  
de C2018AFLA00001 à C2018AFLA01000**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Au moins</u> 1 000 g, 1 000 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 200 g)</li> <li>• En règle générale, à moins d'indications contraires, échantillonner une grande variété de produits de longue durée de conservation, halal, casher, équitables, sans gluten, biologiques et non biologiques, de qualité supérieure, génériques, faibles en glucides, pour diabétiques, nature/ordinaires/originaux/aromatisés, faibles ou à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre, de régime</li> <li>• <b><u>Échantillonner uniquement les produits préemballés</u></b></li> </ul>	
Épices	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entières, séchées ou moulues</li> <li>• Piment de la Jamaïque, annatto, anis/anis étoilé, chili en poudre, flocons de chili, cardamome, carvi, cannelle, feuilles de cari, clou de girofle, cumin, graines de céleri, fenouil, fenugrec, ail en poudre, gingembre en poudre, feuilles de lime kafir, macis, graines de moutarde, muscade, poivre (blanc, noir, rouge, rose, de Cayenne ou mélanges de poivres), paprika (fort, hongrois, nature, fumé, espagnol, doux), sarriette, curcuma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herbes fraîches, herbes mélangées/mélanges d'épices (p. ex., poudre de cari, garam masala)</li> </ul>
Noix	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Noix crues, en écale, écalées, rôties ou assaisonnées : noix du Brésil, amandes, noix de cajou, noisettes, arachides, pistaches, pacanes, noix de macadamia, noix de Grenoble, pignons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Noix confites</li> <li>• Mélanges de noix, mélanges du randonneur ou de grignotines contenant des noix et/ou des fruits/bonbons</li> </ul>
Farines de céréales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Différents types de farine : tout usage, de boulangerie, à gâteau, à pâtisserie, autolevante, de grains entiers, blanchie, moulue sur pierre, biologique</li> <li>• Blé concassé, épeautre, blé dur, blé Einkorn, blé, triticale, blé de Khorasan (kamut), avoine, avoine entière, avoine époutée, avoine écossaise, flocons d'avoine (réguliers, à l'ancienne, à cuisson rapide ou instantanée), farine d'avoine, farine de riz (brun ou blanc), farine de riz collant, farine de maïs, semoule de maïs, masa, maïs, farine de millet, farine d'orge, farine de sorgho, farine de sorgho sucré, farine de seigle, farine de seigle foncée, farine de seigle claire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pains, gâteaux, petits gâteaux et préparations pour desserts</li> <li>• Autres types de farine (p. ex., noix de coco, amandes, arrow-root, bananes, sarrasin, chia, pois chiches, pommes de terre, quinoa, soja, tapioca, teff)</li> </ul>

# 2018-2019 Métaux toxiques dans les produits qui constituent la seule source nutritive, les préparations pour nourrissons, les produits à base de son, les produits à base de riz – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant les métaux toxiques dans les préparations pour nourrissons, les produits à base de son, les produits à base de riz qui constituent l'unique source de nutrition**, pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés, ni de produits en vrac (n'échantillonner que des produits préemballés).
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échue.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : Métaux toxiques dans les préparations pour nourrissons, les produits à base de son, les produits à base de riz qui constituent l'unique source de nutrition.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_TS013.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018TMET00001 à C2018TMET01000.**

**Type d'emballage : Tous les types existants (préemballages, plastique, verre, conserve, etc.)**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 100 g, 100 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 100 g).**

**Métaux toxiques dans les préparations pour nourrissons, les produits à base de son, les produits à base de riz qui constituent l'unique source de nutrition : de C2018TMET00001 à C2018TMET01000**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins 100 g, 100 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 100 g)</li> <li>• En règle générale, à moins d'indications contraires, échantillonner une grande variété de produits congelés, réfrigérés, de longue durée de conservation, équitables, casher, halal, sans gluten, biologiques et non biologiques, de qualité supérieure, génériques, faibles en glucides, pour diabétiques, cuits au four, nature/ordinaires/originaux/aromatisés, faibles ou à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre, de régime</li> <li>• <b>Échantillonner uniquement les produits préemballés</b></li> </ul>	
Protéines en poudre	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produits contenant de la caséine, des œufs, du soja, du lactosérum, du chanvre, du riz, des pois, du riz brun, des protéines végétales</li> <li>- Produits contenant des sources mixtes de protéines (p. ex., lactosérum et œufs)</li> <li>- Isolat de protéine</li> <li>- Produits aromatisés</li> </ul>	Produits de santé naturels (PSN) portant un numéro de produit naturel (NPN) de huit chiffres, un numéro d'identification du médicament (DIN), un numéro de remède homéopathique (DIN-HM) ou un numéro d'exemption (NE). La figure 1 montre des exemples de NPN.
Substituts de repas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poudres, boissons fouettées, préparations énergisantes fouettées</li> <li>• Produits aromatisés</li> </ul>	Produits de santé naturels (PSN) portant un numéro de produit naturel (NPN) de huit chiffres, un numéro d'identification du médicament (DIN), un numéro de remède homéopathique (DIN-HM) ou un numéro d'exemption (NE). La figure 1 montre des exemples de NPN.  Biscuits, barres, desserts, collations
Préparations pour nourrissons	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparations en poudre, liquides, concentrées et prêtes à boire</li> <li>• Préparations à base de lait ou de soja, enrichies, avec fer, sans lactose</li> <li>• Préparations pour la première étape, de transition (toutes les étapes du développement)</li> </ul>	
Produits à base de son	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits à base de son comme les flocons, le pain, les biscuits, les pains plats, les craquelins, les barres/bouchées, les muffins, les préparations pour muffin</li> <li>• Le son ou la farine de son doit figurer sur la liste des ingrédients</li> <li>• Les produits peuvent contenir du chocolat, des fruits et des noix</li> </ul>	Produits de boulangerie cuits en magasin
Produits de riz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits sans gluten à base de riz</li> <li>• Produits de son de riz (biscuits, céréales, barres, craquelins, pain, croustilles, collations, pâtes, etc.)</li> <li>• Huile de son de riz</li> <li>• Le son ou la farine de son doit figurer sur la liste des ingrédients</li> </ul>	Produits de boulangerie cuits en magasin



**Vitamin C**

---

"A factor in the maintenance of good health"

---

90 capsules

---

**NPN 12345678**

**Brand Marque**

**Rosemary Leaf**  
**Feuille de Romarin**

Traditionally used for occasional upset stomach  
Utilisé traditionnellement pour le soulagement de malaises gastriques occasionnels

A European Tradition / Un remède traditionnel européen

Standardize: 1.2% volatile oil / Normalisé: huile volatile 1.2%

200 mg each / chaque 30 Tablets / Comprimés



NPN 12345678

Figure 1. Exemples de numéro de produit naturel (se lit comme suit : NPN #####).

# 2018-2019 Toxines d'Alternaria dans la bière, le jus de fruits, les oléagineux et les huiles – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage concernant les toxines d'Alternaria dans la bière, les jus de fruits, les oléagineux et les huiles** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés, ni de produits en vrac.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échu.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'Enquête : Toxines d'Alternaria dans la bière, le jus de fruits, les oléagineux et les huiles.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_TS025.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018ALTN00001 à C2018ALTN00500.**

**Type d'emballage : Tous les types existants.**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 200 g, 200 mL ou 5 emballages (huiles : 100 mL ou une bouteille).**

**Toxines d'Alternaria dans la bière, le jus de fruits, les oléagineux et les huiles :  
de C2018ALTN00001 à C2018ALTN00500**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<p>Au moins 200 g, 200 mL ou 5 emballages (pour les huiles, 100 mL ou une bouteille) de produits congelés, réfrigérés, de longue durée de conservation, équitables, casher, halal, sans gluten, biologiques et non biologiques, de qualité supérieure, génériques, faibles en glucides, pour diabétiques, nature/ordinaires/originaux/aromatisés, faibles ou à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre, de régime</p>	<p>Produits en vrac – Échantillonner uniquement des produits préemballés</p>
<p>Concentrés de jus de fruits congelés</p>	<p>Tous les <b>concentrés de jus de fruits congelés</b> y compris :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jus faits d'un seul fruit, mélanges de jus, nectars, cidres, limonade, boissons fouettées</li> </ul> <p><b>*Le fruit doit figurer parmi les TROIS premiers ingrédients du produit*</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparations pour cocktail</li> <li>• Thé glacé</li> </ul>
<p>Jus de fruits réfrigérés</p>	<p>Tous les <b>produits à base de jus qui sont réfrigérés, prêts à boire</b> y compris :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jus faits d'un seul fruit, mélanges de jus, nectars, cidres, limonade, boissons fouettées</li> <li>• Ils peuvent être gazéifiés, non pétillants, pasteurisés, non pasteurisés, dans tous types d'emballages</li> </ul> <p><b>*Le fruit doit figurer parmi les TROIS premiers ingrédients du produit*</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boissons fouettées au yogourt ou laits frappés aromatisés aux fruits</li> <li>• Boissons de riz ou de soja</li> <li>• Thés glacés ou boissons enrichies de vitamines</li> <li>• Jus de légumes</li> <li>• Jus et boissons fouettées réfrigérés produits en magasin</li> <li>• Mélanges de jus de fruits/légumes</li> </ul>
<p>Jus de fruits de longue durée de conservation</p>	<p>Tous les <b>produits à base de jus qui sont de longue durée de conservation, prêts à boire</b> y compris :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jus faits d'un seul fruit, mélanges de jus, nectars, cidres, limonade, boissons fouettées</li> <li>• Ils peuvent être gazéifiés, non pétillants, pasteurisés, non pasteurisés, dans tous types d'emballages</li> </ul> <p><b>*Le fruit doit figurer parmi les TROIS premiers ingrédients du produit*</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jus de légumes</li> <li>• Mélanges de jus de fruits/légumes</li> <li>• Boissons en poudre</li> <li>• Boissons pour sportifs/énergétiques</li> </ul>
<p>Bière</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tous les types/styles et saveurs (p. ex., fumées, stout, porter, ale, etc.)</li> </ul>	



Oléagineux et huiles	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oléagineux crus, en écale, écalés ou assaisonnés; graines de chia, tournesol, sésame, lin, citrouille</li> <li>• Tous types d'huile; colza/canola, maïs, olive, palme, arachide, sésame, soja, mélanges d'huiles végétales, tournesol, noix de coco, graines de citrouille, pépin de raisin, noisette, lin, tournesol, truffe, carthame, son de riz, coton et autres huiles de noix; huiles assaisonnées/à tremper</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graines confites</li> <li>• Produits de composition inconnue (p. ex., « huile à friture » ou « tartinade »)</li> <li>• Huile en pulvérisateur</li> </ul>
----------------------	--	---

# 2018-2019 Bisphénol A et substituts de BPA dans des aliments en conserve et des préparations pour nourrissons en conserve précis – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant le bisphénol A et les substituts de BPA dans des aliments en conserve et des préparations pour nourrissons en conserve précis** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échu.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : Bisphénol A et substituts de BPA dans des aliments en conserve et des préparations pour nourrissons en conserve précis.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_SB451.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018BPHA00001 à C2018BPHA00500.**

**Type d'emballage : Boîtes métalliques seulement.**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 100 g, 100 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 100 g).**

**Bisphéno1 A et substituts de BPA dans des aliments en conserve et des préparations pour nourrissons en conserve précis :  
de C2018BPHA00001 à C2018BPHA00500**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Au moins</u> 100 g, 100 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 100 g)</li> <li>- En règle générale, à moins d'indications contraires, échantillonner une grande variété de produits sans gluten, biologiques, faibles en glucides, pour diabétiques, de régime, casher, halal et à faible teneur/à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre</li> <li>-</li> </ul>	Produits dans des emballages Tetra Pak ou des contenants en plastique ou en verre
Produits divers en conserve	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cari</li> <li>- Pâtes épicées</li> <li>- Condiments</li> <li>- Lait de coco</li> <li>- Garnitures pour tartes</li> </ul>	
Préparation liquide dans une boîte de conserve	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparation pour nourrissons liquide et concentrée à base de soja ou de produits laitiers</li> <li>- Préparation pour nourrissons liquide prête à boire/à utiliser à base de soja ou de produits laitiers</li> </ul>	Préparations en poudre

**\*Boîtes métalliques seulement\***

## 2018-2019 Coumarine dans certains aliments – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant la coumarine dans certains aliments** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

### Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés, ni de produits en vrac.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échu.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : Coumarine dans certains aliments.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_TS020.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018COUM00001 à C2018COUM00750.**

**Type d'emballage : Tous les types existants.**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 100 g, 100 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 100 g).**

**Coumarine dans certains aliments :  
de C2018COUM00001 à C2018COUM00750**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins 100 g, 100 mL ou 5 emballages (poids total d'au moins 100 g) de produits congelés, réfrigérés, de longue durée de conservation, équitables, casher, halal, sans gluten, biologiques et non biologiques, de qualité supérieure, génériques, faibles en glucides, pour diabétiques, cuits au four, nature/ordinaires/originaux/aromatisés, faibles ou à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre, de régime</li> <li>• Échantillonner uniquement les produits préemballés</li> <li>• <b>La CANNELLE doit faire partie de la liste des ingrédients de tous les produits échantillonnés</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Produits dont la liste d'ingrédients ne comprend pas de cannelle</b></li> </ul>
Desserts glacés (Produits laitiers)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Congelés/réfrigérés; prêt à servir</li> <li>• Produits de fantaisie, gâteaux au fromage, pâtisseries, desserts/bâtonnets glacés/barres congelés à base de produits laitiers; crème glacée et glace italienne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits dont la liste d'ingrédients ne comprend pas de cannelle</li> </ul>
Desserts glacés (sans produits laitiers)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits congelés/réfrigérés, prêts à servir, barbotines, bâtonnets glacés à base de jus de fruits ou à saveur de fruits, produits à base de tofu, sorbets</li> <li>• Desserts et bâtonnets glacés sans produits laitiers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits dont la liste d'ingrédients ne comprend pas de cannelle</li> </ul>
Pouding	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tous types de pouding</li> <li>• Prêt à manger, à base de produits laitiers ou de riz; produits saisonniers (p. ex., pour Halloween, Noël, Pâques), emballages/contenants individuels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits dont la liste d'ingrédients ne comprend pas de cannelle</li> </ul>
Yogourt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prêt à manger, nature, aromatisé, grec, Balkan, contenant des fruits ou à saveur de fruits</li> <li>• Yogourts glacés et desserts/bâtonnets glacés/barres à base de yogourt glacé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits dont la liste d'ingrédients ne comprend pas de cannelle</li> </ul>
Bonbons	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bonbons durs (p. ex., sucettes, menthes, bonbons aux fruits, etc.)</li> <li>• Bonbons mous (p. ex., bonbons en gélatine, jujubes, dragées tendres, guimauves, tire, caramels, loukoum, fudge, etc.)</li> <li>• Produits saisonniers (p. ex., pour Halloween, Noël, Pâques, etc.) emballés individuellement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits dont la liste d'ingrédients ne comprend pas de cannelle</li> </ul>

\*La cannelle doit faire partie de la liste des ingrédients de tous les produits échantillonnés\*

# 2018-2019 Carbamate d'éthyle dans les boissons alcoolisées, les bières et les vinaigres – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant le carbamate d'éthyle dans les boissons alcoolisées, les bières et les vinaigres** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échu.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : Carbamate d'éthyle dans les boissons alcoolisées, les bières et les vinaigres.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_SB428.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018ETCA00001 à C2018ETCA00500.**

**Type d'emballage : Tous les types existants.**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 100 g, 100 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 100 g).**

**Carbamate d'éthyle dans les boissons alcoolisées, les bières et les vinaigres :  
de C2018ETCA00001 à C2018ETCA00500**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins 100 g, 100 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 100 g)</li> <li>• En règle générale, à moins d'indications contraires, échantillonner une grande variété de produits sans gluten, biologiques, faibles en glucides, pour diabétiques, de régime, casher, halal et à faible teneur/à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre</li> <li>• Échantillonner uniquement les produits préemballés</li> </ul>	
Boissons alcoolisées	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandys à base de fruits</li> <li>• Vins fortifiés ou mousseux auxquels on a ajouté du brandy à base de fruit comme eau-de-vie distillée</li> <li>• Saké</li> <li>• Vins de prunes</li> <li>• Whisky</li> </ul> <p align="center"><b>***Un volume de 100 mL est suffisant – achetez la plus petite quantité possible du produit***</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panachés</li> <li>• Boissons alcoolisées de plus de 30 dollars</li> </ul>
Bières	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tous les types/styles et saveurs (p. ex., fumées, stout, porter, ale, aux fruits, etc.)</li> </ul>	
Vinaigres	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blancs, de pommes/de cidre, balsamique, de riz, de vin rouge, etc.</li> </ul>	



## 2018-2019 Fumonisines dans certains produits – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant les fumonisines dans certains produits** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

### Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés, ni de produits en vrac.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échu.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : Fumonisines dans certains produits.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_TS002.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018FUMN00001 à C2018FUMN00750.**

**Type d'emballage : Tous les types existants.**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 1 000 g, 1 000 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 200 g).**

**Fumonisines dans certains produits :  
de 2018FUMN00001 à C2018FUMN00750**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins 1 000 g, 1 000 mL ou 5 emballages (poids total d'au moins 200 g) de produits congelés, réfrigérés, de longue durée de conservation, équitables, casher, halal, sans gluten, biologiques et non biologiques, de qualité supérieure, génériques, faibles en glucides, pour diabétiques, cuits au four, nature/ordinaires/originaux/aromatisés, à faible teneur ou à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre, de régime</li> <li>• Échantillonner uniquement les aliments préemballés</li> </ul>	
Produits de maïs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Céréales pour petit-déjeuner/pour enfants/pour nourrissons contenant du maïs</li> <li>• Semoule ou gruau de maïs/polenta, farine de maïs, croustilles de maïs, tacos de maïs/tostadas, tortillas</li> </ul> <p align="center"><b>*LE MAÏS DOIT CONSTITUER LE PRINCIPAL INGRÉDIENT*</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maïs frais/congelé</li> <li>• Produits contenant des légumes, des fruits séchés, des noix, des assaisonnements ou des graines</li> </ul>
Autres céréales/graines	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sorgho (farine, graine entière ou soufflée)</li> <li>• Quinoa (farine, poudre, grains entiers)</li> <li>• Son de blé</li> </ul>	

# 2018-2019 Colorants alimentaires dans les huiles, les sucreries, les arômes et essences et les légumes transformés – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant les colorants alimentaires dans les huiles, les sucreries, les arômes et essences et les légumes transformés** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échue.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits en vrac.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : Colorants alimentaires dans les huiles, les sucreries, les arômes et essences et les légumes transformés.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_SB459.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018FCOL00001 à C2018FCOL00500.**

**Type d'emballage : Tous les types (aliments préemballés seulement).**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 250 g, 250 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 120 g).**

**Colorants alimentaires dans les huiles, les sucreries, les arômes et essences et les légumes transformés :  
de C2018COL00001 à C2018FCOL00500**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Au moins</u> 250 g, 250 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 120 g)</li> <li>• En règle générale, échantillonner une grande variété de produits congelés, réfrigérés, de longue durée de conservation, équitables, casher, halal, sans gluten, biologiques et non biologiques, de qualité supérieure, génériques, faibles en glucides, pour diabétiques, cuits au four, nature/ordinaires/originaux/aromatisés, faibles ou à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre, de régime</li> <li>• Les produits doivent être de <b>couleurs vives ou éclatantes</b> (rouges, orange, verts, bleus, jaunes, roses, noirs, mauves, multicolores/marbrés) et/ou la liste des ingrédients du produit doit comprendre un « colorant »</li> <li>• Produits exotiques de couleurs vives ou éclatantes</li> <li>• Échantillonner uniquement les aliments préemballés</li> </ul>	<p align="center"><b>Produits de couleur blanche</b></p>
Huiles	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huiles comme l'huile de palme, huile d'olive</li> <li>• Huiles aux couleurs éclatantes, comme les huiles épicées</li> <li>• Vinaigrettes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huiles végétales, de canola</li> </ul>
Sucreries	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collations à saveur de fruits et confitures/tartinades/conserves</li> <li>• Biscuits/trempettes et desserts/poudings/collations à base de gélatine emballés individuellement</li> <li>• Bonbons en gélatine/en gelée, confiseries, menthes et collations/gâteries de fantaisie</li> <li>• Gâteries/gâteaux/biscuits/pâtisseries préemballés commercialement, y compris ceux avec du glaçage, de la garniture et des décorations</li> <li>• Produits saisonniers (p. ex., biscuits/gâteaux/collations pour Halloween, Noël, Pâques, etc.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits cuits en magasin</li> <li>• Mélanges en poudre pour gelées et mousses</li> <li>• Glaçages</li> <li>• Produits congelés (ceux qui doivent être cuits au four)</li> <li>• Barres de chocolat</li> <li>• Muffins</li> </ul>
Arômes/essences	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Liquides comme les arômes de fumée et de BBQ</li> <li>• Aliments dont l'étiquette fait mention d'« arômes ou de colorants artificiels »</li> </ul>	
Légumes transformés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Légumes marinés comme les navets, les oignons, les concombres, les betteraves, les haricots, les poivrons, etc.</li> </ul>	

## 2018-2019 Furane dans certains aliments – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant le furane dans certains aliments** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

### Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés, ni de produits en vrac.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échu.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : Furane dans certains aliments.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_TS023.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018FRAN00001 à C2018FRAN00250.**

**Type d'emballage : Tous les types existants.**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 500 g, 500 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 120 g).**

**Furane dans certains aliments :  
de C2018FRAN00001 à C2018FRAN00250**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Au moins</u> 500 g, 500 mL ou 5 emballages (poids total d'au moins 120 g) de produits congelés, réfrigérés, de longue durée de conservation, équitables, casher, halal, sans gluten, biologiques et non biologiques, de qualité supérieure, génériques, faibles en glucides, pour diabétiques, cuits au four, nature/ordinaires/originaux/aromatisés, faibles ou à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre, de régime</li> <li>• Échantillonner uniquement les produits préemballés</li> </ul>	
Produits de la pêche en conserve	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poissons ou fruits de mer transformés, nature ou aromatisés, prêts à manger, de longue durée de conservation, en conserve (p. ex., thon, saumon, crabe, homard, moules, huîtres)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poissons ou fruits de mer en sachet</li> </ul>
Viandes en conserve	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viandes transformées, nature ou aromatisées, prêtes à manger, de longue durée de conservation, en conserve ou en pot (p. ex., bœuf salé, Spam, flocons de jambon)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viandes en sachet</li> </ul>
Sauce soja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauce soja</li> <li>• Ordinaire ou à teneur réduite en sodium, yinyóu, koikuchi, usukuchi, tamari, shiro, saishikomi, kecap, toyo, sashimi</li> </ul>	
Produits laitiers de longue durée de conservation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préemballés, prêts à manger, de longue durée de conservation</li> <li>• Colorant à café à base de lait, lait condensé, lait concentré, lait en poudre, etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits réfrigérés</li> </ul>
Mélanges à boisson séchés/en poudre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mélanges à boissons séchés/en poudre en conserve, en pot ou en bouteille</li> <li>• Chocolat chaud, cacao, jus en poudre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mélanges à boisson en sachet ou en boîte</li> </ul>

## 2018-2019 Ochratoxine A dans certaines céréales et pseudo-céréales – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant l'ochratoxine A dans certaines céréales et pseudo-céréales** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

### Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés, ni de produits en vrac (n'échantillonner que des produits préemballés).
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échue.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : Ochratoxine A dans certaines céréales et pseudo-céréales.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_SB447.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018OCTA00001 à C2018 OCTA00500.**

**Type d'emballage : Tous les types existants (préemballages, plastique, verre, conserve, etc.).**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 1 000 g, 1 000 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 200 g).**

**Ochratoxine A dans certaines céréales et pseudo-céréales :  
de C2018OCTA00001 à C2018 OCTA00500**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Au moins</u> 1 000 g, 1 000 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 200 g)</li> <li>• À moins d'indications contraires, échantillonner une grande variété de produits équitables, casher, halal, sans gluten, biologiques et non biologiques, de qualité supérieure, génériques, faibles en glucides, pour diabétiques, de régime, cuits au four, riches en fibres et faibles ou à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre</li> <li>• <b>Échantillonner UNIQUEMENT les produits préemballés</b></li> </ul>	
<b>Riz</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riz brun et blanc</li> <li>• Riz aromatisé/assaisonné/mexicain</li> </ul>	Produits de boulangerie cuits/préparés en magasin
<b>Produits à base d'avoine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avoine, farine d'avoine, son d'avoine et gruau</li> <li>• Collations, biscuits, barres/pépites/bouchées/boules, feuilletés et craquelins/pains plats. L'avoine/la farine d'avoine/le son d'avoine doit constituer le principal ingrédient.</li> </ul>	
<b>Produits à base de blé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Céréales (petit-déjeuner/enfants/nourrissons)</li> <li>• Collations, biscuits, barres/pépites/bouchées/boules, feuilletés et craquelins/pains plats</li> <li>• Pâtes</li> <li>• Préparations pour gaufre/crêpe</li> </ul>	
<b>Autres produits céréaliers/graines</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits à base de seigle, blé kamut, quinoa et sarrasin</li> <li>• Farine</li> </ul>	



# 2018-2019 3-MCPD dans les sauces asiatiques, les viandes fumées et les pains – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant le 3-MCPD (3-monochloropropanediol) dans les sauces asiatiques, les viandes fumées et les pains** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échue.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits en vrac.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : 3-MCPD dans les sauces asiatiques, les viandes fumées et les pains – Information à l'intention de l'échantillonneur.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_TS030.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018MCPD00001 à C2018MCPD00300.**

**Type d'emballage : Tous les types (aliments préemballés seulement).**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 200 g, 200 mL ou 5 emballages du produit.**

**3 MCPD dans les sauces asiatiques, les viandes fumées et les pains :  
de C2018MCPD00001 à C2018MCPD00300**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins 200 g, 200 mL ou 5 emballages du produit</li> <li>• En règle générale, à moins d'indications contraires, échantillonner une grande variété de produits sans gluten, biologiques, faibles en glucides, pour diabétiques, de régime, casher, halal et à faible teneur/à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre</li> </ul>	<b>Produits en vrac</b>
Sauces asiatiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toute sauce asiatique : sauce soja, aux huîtres, hoisin, aux champignons, de poisson, teriyaki, etc.</li> <li>• Ordinaire ou à teneur réduite en sodium, yinyóu, koikuchi, usukuchi, tamari, shiro, saishikomi, kecap, toyo, sashimi</li> </ul>	
Viandes fumées	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits à base de viande fumée (p. ex., bœuf, porc, poulet)</li> <li>• Produit préemballé commercialement</li> </ul>	
Pains	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pain tranché (miche), bagels, muffins anglais</li> <li>• Pain préemballé commercialement; blanc, multigrains, blé entier, pumpernickel, contenant des fruits, des graines, des céréales et/ou des noix; de longue durée de conservation, réfrigéré, congelé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits non cuits</li> </ul>

# 2018-2019 Désoxynivalénol dans les céréales pour nourrissons – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant le désoxynivalénol dans les céréales pour bébés** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés, ni de produits en vrac (n'échantillonner que des produits préemballés).
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échue.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : Désoxynivalénol dans les céréales pour nourrissons.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_SB447.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018DEOV00001 à C2018DEOV00300.**

**Type d'emballage : Tous les types existants (préemballages, plastique, verre, etc.).**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 1 000 g, 1 000 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 200 g).**

**Désoxynivalénol dans les céréales pour nourrissons :  
de C2018DEOV00001 à C2018DEOV00300**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Au moins</u> 1 000 g, 1 000 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 200 g)</li> <li>• À moins d'indications contraires, échantillonner une grande variété de produits équitables, casher, halal, sans gluten, biologiques et non biologiques, de qualité supérieure, génériques, faibles en glucides, pour diabétiques, de régime, cuits au four, riches en fibres et faibles ou à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre</li> <li>• <b>Échantillonner UNIQUEMENT les produits préemballés</b></li> </ul>	
Céréales pour nourrissons	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Céréales pour enfants faites de blé, d'avoine, de maïs, de riz, d'autres grains, d'un mélange de grains et multigrains, destinées à être consommées chaudes ou froides</li> <li>• Céréales pour nourrissons faites de blé, d'avoine, de maïs, de riz, d'autres grains, d'un mélange de grains et multigrains avec/sans fruits/yogourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le sirop de riz brun ne doit pas figurer dans la liste des ingrédients</li> </ul>

# 2018-2019 Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) dans certains aliments – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant les HAP dans certains aliments** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échue.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits en vrac.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : HAP dans certains aliments – Information à l'intention de l'échantillonneur.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_TS024.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018PAHS00001 à C2018PAHS00300.**

**Type d'emballage : Tous les types (aliments préemballés seulement).**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 200 g, 200 mL ou 5 emballages du produit.**

**HAP dans certains aliments :  
de C2018PAHS00001 à C2018PAHS00300**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins 200 g, 200 mL ou 5 emballages du produit</li> <li>• En règle générale, à moins d'indications contraires, échantillonner une grande variété de produits sans gluten, biologiques, faibles en glucides, pour diabétiques, de régime, casher, halal et à faible teneur/à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre</li> </ul>	<p align="center"><b>Produits en vrac</b></p>
Légumes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Légumes individuels ou mélanges de légumes <b>grillés ou rôtis</b>, humides/secs</li> <li>• Tomates, aubergines, maïs, ail, tapenade, etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Légumes frais, déshydratés ou congelés</li> </ul>
Produits céréaliers – craquelins	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tous types de grains (blé, avoine, seigle, riz, maïs, lentilles, grains entiers, multigrains, etc.)</li> <li>• Nature, aromatisés, aux légumes, craquelins, croustilles, minces, pains plats et biscuits soda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Croûtons</li> </ul>
Produits céréaliers – biscuits	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au gingembre, digestifs, nature, au chocolat, sablés, pour le thé, aux dates, aux pépites de chocolat, Graham/en forme d'animaux, aux figues, glacés/enrobés et à la farine d'avoine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits de boulangerie cuits en magasin</li> </ul>
Huiles	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huile de palme/palmiste, de soja, de tournesol, de colza/canola, d'arachide, de maïs, d'olive</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits de composition inconnue (p. ex., « huile à friture »)</li> <li>• Saindoux/graisse animale/beurres de noix</li> <li>• Huile en pulvérisateur</li> </ul>

## 2018-2019 PBDE dans certains aliments – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant les PBDE (polybromodiphényléthers) dans certains aliments** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

### Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échu.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits en vrac.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : PBDE dans certains aliments.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_TS021.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018PBDE00001 à C2018PBDE00500.**

**Type d'emballage : Tous les types (aliments préemballés seulement).**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 500 g, 500 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 120 g).**

**PBDE dans certains aliments :  
de C2018PBDE00001 à C2018PBDE00500**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Au moins</u> 500 g, 500 mL ou 5 emballages (poids total d'au moins 120 g) de produits congelés, réfrigérés, de longue durée de conservation, équitables, casher, halal, sans gluten, biologiques et non biologiques, de qualité supérieure, génériques, faibles en glucides, pour diabétiques, cuits au four, nature/ordinaires/originaux/aromatisés, faibles ou à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre, de régime</li> <li>• Échantillonner uniquement les produits préemballés</li> </ul>	
Beurres de graines/de noix	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beurre de noix de cajou, d'amande, d'arachide, de pistache, de noix de Grenoble, de pacane, de châtaigne, de noisette, de noix de macadamia et autres beurres de noix</li> <li>• Tahini et autres beurres de graine (p. ex., tournesol, citrouille)</li> <li>• Beurres de noix/graines mélangées avec du chocolat/cacao, de la confiture, du miel ou du sirop</li> <li>• Beurres de noix/graines mélangées (p. ex., contenant plus d'un type de noix/graines)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Noix ou graines entières</li> <li>• Tartinades à base d'huile végétale</li> </ul>
Poisson et fruits de mer en conserve	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anchois, harengs, maquereau, brochet, bar, requin, vivaneau, truite, saumon, sardines, thon, corégone en conserve</li> <li>• Myes, moules, huîtres, crevettes, chair de crabe en conserve</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frais ou congelés</li> </ul>
Huiles et matières grasses	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huile de palme/palmiste, de soja, de colza/canola, d'arachide, de coton, de noix, mélanges d'huiles végétales</li> <li>• Huile de noix de coco, d'olive, de maïs, de graines de citrouille, de pépins de raisin, de noisette, de lin, de carthame, de tournesol, de son de riz, de truffe et de sésame</li> <li>• Graisses végétales et margarines, beurre de cacao (p. ex., Crisco)</li> <li>• Huiles assaisonnées avec des épices/du chili/des piments (p. ex., huiles à tremper)</li> <li>• Mayonnaise, beurre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits de composition inconnue (p. ex., « huile à friture » ou « tartinade »)</li> <li>• Saindoux/graisse animale/beurres de noix</li> <li>• Huile en pulvérisateur</li> </ul>
Produits de maïs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pain de maïs/préparation pour muffins, céréales/flocons de maïs, pain plat de maïs/minces/craquelins, croustilles de maïs/tacos/tortillas/tostadas, pâtes de maïs</li> </ul> <p><b>* LE MAÏS DOIT CONSTITUER LE PRINCIPAL INGRÉDIENT *</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Céréales mélangées (contenant plus d'un type de grains, p. ex., granola)</li> </ul>
Produits de riz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nouilles/pâtes de riz, pain de riz, papier de riz/wraps, riz soufflé, craquelins de riz, céréales de riz</li> </ul> <p><b>*LE RIZ DOIT CONSTITUER LE PRINCIPAL INGRÉDIENT*</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits de boulangerie cuits en magasin</li> </ul>



## 2018-2019 Dioxines et BPC dans certains aliments – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant les dioxines et les BPC (biphényles polychlorés) dans certains aliments** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

### Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échu.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits en vrac.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : Dioxines et BPC dans certains aliments.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_TS012.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018DOXN00001 à C2018DOXN00375.**

**Type d'emballage : Tous les types (aliments préemballés seulement).**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 200 g, 200 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 120 g).**

**Dioxines et BPC dans certains aliments :  
C2018DOXN00001 à C2018DOXN00375**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Au moins</u> 200 g, 200 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 120 g)</li> <li>- En règle générale, à moins d'indications contraires, échantillonner une grande variété de produits sans gluten, biologiques, faibles en glucides, pour diabétiques, de régime, casher, halal et à faible teneur/à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre</li> <li>- <b>Échantillonner uniquement les aliments préemballés</b></li> </ul>	
<p><b>Poisson et fruits de mer en conserve/congelés</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anchois, harengs, maquereau, brochet, bar, requin, vivaneau, truite, saumon, sardines, thon, corégone en conserve</li> <li>• Myes, moules, huîtres, crevettes, chair de crabe en conserve</li> <li>• Pangasius, daurade, poisson-chat, morue, seiche, plie, mérrou, aiglefin, hareng, flétan, mahi (mahi-mahi), maquereau, brochet, saumon, bar, requin, vivaneau, sole, espadon, tilapia, truite, thon, corégone assaisonnés/non assaisonnés congelés</li> <li>• Poisson pané (bâtonnets de poisson, beignets de poisson, poisson enrobé de pâte)</li> <li>• Calmar, myes, crabe, écrevisse, chaire de homard, moules, calmar, pétoncles, crevettes, mélanges de fruits de mer congelés, assaisonnés/non assaisonnés, enrobés de pâte ou non</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poisson frais</li> <li>• Poisson et frites congelés (fish and chips) sous forme de repas congelé</li> <li>• Burgers de poisson</li> </ul>
<p><b>Aliments à base de produits laitiers</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yogourts nature et aromatisés (y compris de type grec et Balkan), boissons au yogourt, yogourts glacés et desserts/bâtonnets glacés/barres à base de yogourt glacé</li> <li>• Poudings prêts à manger</li> <li>• Vinaigrettes réfrigérées/de longue durée de conservation</li> <li>• Pizzas et produits de type pizza pochette au fromage</li> <li>• Produits laitiers glacés de fantaisie (p. ex., gâteaux au fromage réfrigérés/congelés prêts à servir, pâtisseries et desserts/bâtonnets glacés/barres congelés à base de produits laitiers)</li> <li>• Crème glacée et glace italienne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lait, crème ou crème sure</li> <li>• Colorants ou agents aromatisants pour le café</li> <li>• Sorbets/bâtonnets glacés</li> <li>• Produits contenant de la viande ou du poisson</li> </ul>
<p><b>Substituts de repas et protéines en poudre</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits contenant de la caséine, des œufs, du soja, du lactosérum, du chanvre, du riz, des pois, du riz brun, des protéines végétales</li> <li>• Produits contenant des sources mixtes de protéines (p. ex., lactosérum et œufs)</li> <li>• Produits aromatisés</li> <li>• Poudres, boissons fouettées, préparations énergisantes fouettées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biscuits ou barres</li> <li>• Produits de santé naturels (PSN) portant un numéro de produit naturel (NPN) de huit chiffres, un numéro d'identification du médicament (DIN), un numéro d'exemption (NE) ou un numéro de remède homéopatique (DIN-HM)</li> </ul>

# 2018-2019 Mycotoxines multiples dans certains aliments – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant les mycotoxines multiples dans certains aliments** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés, ni de produits en vrac (n'échantillonner que des produits préemballés).
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échu.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : Mycotoxines multiples dans certains aliments.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_SB427.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018MUMY00001 à C2018MUMY00750.**

**Type d'emballage : Tous les types existants (préemballages, plastique, verre, conserve, etc.).**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 1 000 g, 1 000 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 200 g).**

**Mycotoxines multiples dans certains aliments :  
de C2018MUMY00001 à C2018MUMY00750**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins 1 000 g, 1 000 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 200 g)</li> <li>• En règle générale, à moins d'indications contraires, sélectionner une grande variété de produits congelés, réfrigérés, de longue durée de conservation, halal, casher, équitables, sans gluten, biologiques et non biologiques, de qualité supérieure, génériques, faibles en glucides, pour diabétiques, nature/ordinaires/originaux/aromatisés, faibles ou à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre, de régime</li> <li>• <b><u>Échantillonner uniquement les produits préemballés</u></b></li> </ul>	
<b>Craquelins</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tous types de grains (blé, avoine, seigle, riz, maïs, lentilles, grains entiers, multigrains, etc.)</li> <li>• Nature, aromatisés, aux légumes, craquelins croustillants, minces, pains plats et biscuits soda</li> <li>• Craquelins étiquetés sans gluten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Croûtons</li> </ul>
<b>Produits de maïs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Semoule, gruau de maïs, farine de maïs, croustilles de maïs, tortillas/tacos de maïs, polenta, fécule de maïs, pains de maïs, petits pains</li> <li>• Pâtes, biscuits, craquelins, gâteaux, mélanges à pâte à base de maïs, grains de maïs (soufflés ou non)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Céréales pour petit-déjeuner ou pour nourrissons (aromatisées, chaudes ou froides)</li> <li>• Pains</li> <li>• Produits mélangés (contenant plus d'un type de grains, p. ex. granola)</li> <li>• Aliments en conserve</li> </ul>
<b>Autres produits céréaliers</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autres produits céréaliers <i>sous forme de grains entiers, de farine, de flocons, de mélanges à pâte/à crêpe</i> (p. ex., orge [perlé, mondé, concassé, semoule], millet, sarrasin, sorgho, seigle, épeautre, blé kamut, amarante, arrow-root et teff [tef])</li> </ul>	
<b>Pâtes et nouilles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâtes sèches classiques, congelées ou fraîches nature</li> <li>• Blanches, de blé entier, multicolores, de riz, de haricot, de sarrasin, de maïs, aux œufs et au lin</li> <li>• Pâtes et nouilles étiquetées sans gluten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâtes/soupes en conserve</li> <li>• Pâtes mélangées ou farcies avec d'autres ingrédients (p. ex., légumes, viande, fromage)</li> </ul>
<b>Produits sans gluten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grains/farine/flocons entiers, muffins, mélanges à pâte étiquetés sans gluten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits ne portant pas l'allégation sans gluten.</li> </ul>

# 2018-2019 Pesticides et métaux dans des céréales, des graines, des noix et d'autres produits connexes – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant les pesticides et les métaux dans les produits à base de céréales** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échu.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits en vrac.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : Pesticides et métaux dans des céréales, des graines, des noix et d'autres produits connexes.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_SB454.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018PEST00001 à C2018PEST01500.**

**Type d'emballage : Tous les types existants (préemballages, plastique, verre, etc.).**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 500 g, 500 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 120 g).**

**Pesticides et métaux dans des céréales, des graines, des noix et d'autres produits  
connexes :  
de C2018PEST00001 à C2018PEST01500**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Au moins</u> 500 g, 500 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 120 g)</li> <li>• En règle générale, à moins d'indications contraires, échantillonner une grande variété de produits sans gluten, biologiques, faibles en glucides, pour diabétiques, de régime, cuits au four, riches en fibres, casher, halal et faibles/à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre</li> <li>• <b>Échantillonner uniquement les produits préemballés</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits de boulangerie cuits en magasin et produits à emporter (p. ex., comptoirs de charcuterie et restaurants)</li> </ul>
Pâtes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâtes et nouilles sèches</li> <li>• Blanches, de blé entier, multicolores, tous les types (de riz, de haricot, de maïs, de sarrasin, au lin, etc.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâtes/soupes en conserve</li> <li>• Pâtes mélangées ou farcies avec d'autres ingrédients (p. ex., légumes, viande, fromage)</li> </ul>
Craquelins et pains plats	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Craquelins, craquelins minces et pains plats</li> <li>• Nature, aromatisés, aux légumes, biscuits soda</li> <li>• Fabriqués à partir de différentes céréales et graines (blé, seigle, sésame, tournesol, quinoa, blé kamut, chia, épeautre, maïs, lentilles, pois chiches, multigrains, etc.)</li> </ul>	
Produits d'orge	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orge (perlé, mondé, concassé, semoule, soufflé, etc.)</li> <li>• Produits à base d'orge (farine, son, flocon, roulé, céréales)</li> <li>• <b>*L'ORGE DOIT CONSTITUER LE PRINCIPAL INGRÉDIENT*</b></li> </ul>	
Produits de riz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riz (p. ex., arborio, mélangé, noir, brun, sauvage, basmati, au jasmin, glutineux, blanc, rouge, à grains courts/longs, à sushi, collant, gluant, calrose)</li> <li>• Produits à base de riz (farine, son, mélanges à pâte, papiers de riz, gâteaux de riz)</li> <li>• <b>*LE RIZ DOIT CONSTITUER LE PRINCIPAL INGRÉDIENT*</b></li> </ul>	
Beurres de noix/graines	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beurre de noix de cajou, d'amande, d'arachide, de pistache, de noix de Grenoble, de pacane, de châtaigne, de noisette, de noix de macadamia et autres beurres de noix</li> <li>• Beurre de soja, tahini ou pâte de sésame et autres beurres de graines (p. ex., tournesol, citrouille)</li> <li>• Beurres de noix ou de graines mélangées avec du chocolat ou du cacao, de la confiture, du miel ou du sirop</li> <li>• Beurres de noix/graines mélangées (p. ex., contenant plus d'un type de noix ou de graines)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tartinades à base d'huile végétale</li> </ul>
Graines et produits à base de graines	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quinoa, amarante, millet, teff, chia, sésame, graines de citrouille, graines de tournesol, etc.</li> <li>• Graines crues, en écale, écalées, rôties ou assaisonnées</li> <li>• Collations (bâtonnets, biscuits secs, bouchées, barres)</li> </ul>	

# 2018-2019 Pesticides et métaux dans les produits à base de pommes de terre, les repas PAM et les poudres végétales – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant les pesticides et les métaux dans les produits à base de pommes de terre, les repas PAM et les poudres végétales** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échu.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits en vrac.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : Pesticides et métaux dans les produits à base de pommes de terre, les repas PAM et les poudres végétales.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_SB454.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018PEST01901 à C2018PEST03800.**

**Type d'emballage : Tous les types existants (préemballages, plastique, verre, etc.).**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 500 g, 500 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 120 g).**

**Pesticides et métaux dans les produits à base de pommes de terre, les repas PAM et les poudres végétales :  
de C2018PEST01901 à C2018PEST03800**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Au moins</u> 500 g, 500 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 120 g)</li> <li>• En règle générale, à moins d'indications contraires, échantillonner une grande variété de produits sans gluten, biologiques, faibles en glucides, pour diabétiques, de régime, cuits au four, riches en fibres, casher, halal et faibles/à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre</li> <li>• <b>Échantillonner uniquement les produits préemballés</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits de boulangerie cuits en magasin et produits à emporter (p. ex., comptoirs de charcuterie et restaurants)</li> </ul>
Produits à base de pommes de terre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Croustilles de pommes de terre, flocons de pommes de terre, produits de pommes de terre déshydratés (p. ex., mélanges et plats d'accompagnement); produits de pommes de terre congelés (p. ex., pommes de terre rissolées, galettes de pommes de terre, frites); produits à réchauffer et servir (pommes de terre en purée, en quartiers, en escalopes, farcies, grillées, gnocchis); pommes de terre en conserve</li> </ul> <p align="center"><b>*LES POMMES DE TERRE DOIVENT CONSTITUER LE PRINCIPAL INGRÉDIENT*</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits à base de patates douces</li> <li>• Produits farcis de pommes de terre (p. ex., pérogies)</li> <li>• Produits de charcuterie/à emporter (p. ex., salade de pommes de terre, frites)</li> <li>• Pommes de terre fraîches</li> </ul>
Repas prêts-à-manger (PAM) préemballés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Repas/produits pour adultes à réchauffer et servir comme ceux des marques suivantes : Hungry-Man, Stouffer's, McCain, Swanson, Smart Ones, Lean Cuisine, marque maison, etc.</li> <li>• Repas/produits pour bébés et tout-petits (Heinz [repas complets en pot de verre], Graduates, plateaux-repas PC Biologique, Let's Grow! Tummy Trays, La Mère Poule, etc.)</li> <li>• Repas ou produits de longue durée de conservation, congelés ou réfrigérés destinés aux enfants et/ou aux adultes (p. ex., aliments de casse-croûte, lasagne, pâtes dans une sauce au fromage, poisson et frites [fish and chips])</li> <li>• Pizzas ou ensembles pour pizza</li> <li>• Peuvent contenir de la viande, de la volaille, du poisson, du fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aliments chauds ou froids, prêts à manger de comptoirs de charcuterie et de restaurants (p. ex., mets à emporter)</li> <li>• Substituts de repas, protéines en poudre ou suppléments nutritifs</li> <li>• Céréales ou collations pour nourrissons</li> </ul>
Poudres d'origine végétale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poudres végétales et à base de plantes</li> <li>• Racines, feuilles, fruits et graines d'une plante sous forme de poudre</li> <li>• Maca, açai, maquis, camu, ashwaganda, échinacée, curcuma, ginseng, ginkgo, chardon Marie, thé vert/matcha, choux frisé, algues, guarana, rooibos, lucuma, agropyre, etc.</li> <li>• Un seul ingrédient ou mélange de n'importe lequel des ingrédients susmentionnés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extraits, huiles</li> <li>• Thés</li> <li>• Vitamines</li> <li>• Produits de santé naturels (PSN) portant un numéro de produit naturel (NPN) de huit</li> </ul>



		<p>chiffres, un numéro d'identification du médicament (DIN), un numéro de remède homéopathique (DIN-HM) ou un numéro d'exemption (NE). La figure 1 montre des exemples de NPN.</p>
--	--	--



Figure 1. Exemples de numéro de produit naturel (se lit comme suit : NPN #####)

# 2018-2019 Médicaments vétérinaires, pesticides et métaux dans les viandes et la volaille biologiques – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant les pesticides et les métaux dans les viandes et la volaille biologiques** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échu.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits en vrac.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : Médicaments vétérinaires, pesticides et métaux dans les viandes et la volaille biologiques.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_TS035.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018VOMP00001 à C2018VOMP00150.**

**Type d'emballage : Tous les types (aliments préemballés seulement).**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 500 g ou 500 mL.**

**Médicaments vétérinaires, pesticides et métaux dans les viandes et la volaille  
biologiques :  
de C2018VOMP00001 à C2018VOMP00150**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Au moins</u> 500 g, 500 mL</li> <li>• En règle générale, à moins d'indications contraires, échantillonner une grande variété de produits sans gluten, biologiques, faibles en glucides, pour diabétiques, de régime, cuits au four, riches en fibres, casher, halal et faibles/à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre</li> <li>• <b>Échantillonner uniquement les produits préemballés</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits de boulangerie cuits en magasin et produits à emporter (p. ex., comptoirs de charcuterie et restaurants)</li> </ul>
Viande	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hachée, longe, steak, côtelette, flanc, rôti, pointe, poitrine ou noix</li> <li>• Bœuf, buffle, cheval, kangourou, agneau, mouton, porc, lapin, veau, gibier</li> <li>• Autre viande</li> </ul> <p>****L'étiquette doit porter la mention biologique****</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viande ou volaille étiquetée comme produit naturel/sans hormones/sans antibiotiques</li> <li>• Produit de viande ou de volaille qui n'est pas biologique (le terme biologique désigne les produits comprenant 95 % ou plus d'ingrédients biologiques)</li> </ul>
Volaille	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hachée, entière, poitrine, pilon, cuisse, aile</li> <li>• Poulet, canard, oie, perdrix, faisan, caille, dinde</li> <li>• Autres volailles</li> </ul> <p>****L'étiquette doit porter la mention biologique****</p>	

# 2018-2019 Médicaments vétérinaires, pesticides et métaux dans les produits laitiers biologiques – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant les pesticides et les métaux dans les produits laitiers biologiques** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échue.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits en vrac.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : Médicaments vétérinaires, pesticides et métaux dans les produits laitiers biologiques.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_TS036.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018VODP00001 à C2018VODP00300.**

**Type d'emballage : Tous les types (aliments préemballés seulement).**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 500 g ou 500 mL.**

**Médicaments vétérinaires, pesticides et métaux dans les produits laitiers biologiques :**  
de C2018VODP00001 à C2018VODP00300

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Au moins</u> 500 g, 500 mL</li> <li>• En règle générale, à moins d'indications contraires, échantillonner une grande variété de produits sans gluten, biologiques, faibles en glucides, pour diabétiques, de régime, cuits au four, riches en fibres, casher, halal et faibles/à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre</li> <li>• <b>Échantillonner uniquement les produits préemballés</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits de boulangerie cuits en magasin et produits à emporter (p. ex., comptoirs de charcuterie et restaurants)</li> </ul>
Lait	Lait (homogénéisé, 2 %, 1 % et écrémé) <b>****L'étiquette doit porter la mention biologique****</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lait/fromage/yogourt étiqueté comme produit naturel/sans hormones/sans antibiotiques</li> <li>• Lait/fromage/yogourt qui n'est pas biologique (le terme biologique désigne les produits contenant 95 % ou plus d'ingrédients biologiques)</li> </ul>
Fromage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frais, à pâte molle, à pâte demi-ferme ou à pâte dure</li> <li>• Brie, camembert, ricotta, cottage, en grains, bleu, gorgonzola, mozzarella, bocconcini, havarti, monterey jack, suisse et cheddar,</li> <li>• Parmesan ou Parmigiano Reggiano, Grana Padano, pecorino, romano, asiago, brick, à la crème, fontina, manchego, mascarpone, de chèvre, de brebis, feta, végétarien, paneer et halloumi</li> <li>• Edam, limburger, tilsit, cambozola, gruyère, fumé, provolone, emmental, à raclette, stilton, colby, munster, de chèvre, Boursin, roquefort, gouda et jarlsberg</li> </ul> <p>Avec fines herbes (p. ex., cumin, fines herbes mélangées, ail) ou autres fromages de spécialité/régionaux</p> <b>****L'étiquette doit porter la mention biologique****</b>	
Yogourt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nature, aux fruits, faible en gras, sans gras, à teneur élevée en gras, yogourts grecs/Balkan/méditerranéens, yogourts à boire, yogourts glacés</li> </ul> <b>****L'étiquette doit porter la mention biologique****</b>	

# 2018-2019 Médicaments vétérinaires, pesticides et métaux dans les produits laitiers provenant de sources non bovines – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant les pesticides et les métaux dans les produits laitiers provenant de sources non bovines** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échue.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits en vrac.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : Médicaments vétérinaires, pesticides et métaux dans les produits laitiers provenant de sources non bovines.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_TS037.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018VNBD00001 à C2018VNBD00300.**

**Type d'emballage : Tous les types (aliments préemballés seulement).**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 500 g ou 500 mL.**

**Médicaments vétérinaires, pesticides et métaux dans les produits laitiers provenant  
de sources non bovines :  
de C2018VNBD00001 à C2018VNBD00300**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Au moins</u> 500 g, 500 mL</li> <li>• En règle générale, à moins d'indications contraires, échantillonner une grande variété de produits sans gluten, biologiques, faibles en glucides, pour diabétiques, de régime, cuits au four, riches en fibres, casher, halal et faibles/à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre</li> <li>• <b>Échantillonner uniquement les produits préemballés</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits de boulangerie cuits en magasin et produits à emporter (p. ex., comptoirs de charcuterie et restaurants)</li> </ul>
Lait	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lait (reconstitué, 2 %, 1 % et écrémé)</li> <li>• Bisonne, brebis, chèvre, chamelle, bufflesse, yak, etc. ****<b>Ne peut être à base de lait de vache</b>****</li> </ul>	
Fromage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frais, à pâte molle, à pâte demi-ferme ou à pâte dure</li> <li>• Brie, camembert, ricotta, cottage, en grains, bleu, gorgonzola, mozzarella, bocconcini, havarti, monterey jack, suisse et cheddar,</li> <li>• Parmesan ou Parmigiano Reggiano, Grana Padano, pecorino, romano, asiago, brick, à la crème, fontina, manchego, mascarpone, de chèvre, de brebis, feta, végétarien, paneer et halloumi</li> <li>• Edam, limburger, tilsit, cambozola, gruyère, fumé, provolone, emmental, à raclette, stilton, colby, munster, de chèvre, Boursin, roquefort, gouda et jarlsberg Avec fines herbes (p. ex., cumin, fines herbes mélangées, ail) ou autres fromages de spécialité/régionaux</li> <li>• Bisonne, brebis, chèvre, chamelle, bufflonne, yak, etc. ****<b>Ne peut être à base de lait de vache</b>****</li> </ul>	
Yogourt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nature, aux fruits, faible en gras, sans gras, à teneur élevée en gras, yogourts grecs/Balkan/méditerranéens, yogourts à boire, yogourts glacés</li> <li>• Bisonne, brebis, chèvre, chamelle, bufflesse, yak, etc. ****<b>Ne peut être à base de lait de vache</b>****</li> </ul>	

# 2018-2019 Médicaments vétérinaires, pesticides et métaux dans les fromages importés – Information à l'intention de l'échantillonneur

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage concernant les produits laitiers de 2018-2019 du PNSRC** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit et du numéro de l'échantillon ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [CFIA.NCRMPSamples-EchantillonsPNSRC.ACIA@canada.gc.ca](mailto:CFIA.NCRMPSamples-EchantillonsPNSRC.ACIA@canada.gc.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés, ni de produits en vrac (n'échantillonner que des produits préemballés).
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échue.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête** : Médicaments vétérinaires, pesticides et métaux dans les fromages importés.

**Code du plan d'échantillonnage** : D8CHE02.

**Numéros d'identification des échantillons** : de DCR18-30001 à DCR18-30100.

**Type d'emballage** : Tous les types (aliments préemballés seulement).

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot)** : 500 g ou 500 mL.



**Médicaments vétérinaires, pesticides et métaux dans les fromages importés :  
de DCR18-30001 à DCR18-30100**

Type d'échantillon	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins 500 g, 500 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 500 g)</li> <li>• En règle générale, à moins d'indications contraires, échantillonner une grande variété de produits congelés, réfrigérés, de longue durée de conservation, équitables, sans gluten, casher, halal, biologiques et non biologiques, de qualité supérieure, génériques, faibles en glucides, pour diabétiques, nature/ordinaires/originaux/aromatisés, faibles ou à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre, de régime</li> <li>• Échantillonner <b>UNIQUEMENT</b> les produits préemballés</li> </ul>	<p align="center"><b><u>Produits du Canada</u></b></p>
Fromage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préemballés commercialement; frais, à pâte molle, à pâte demi-ferme ou à pâte dure; contenant des herbes/des épices (p. ex., cumin, mélanges d'herbes, ail), des fruits ou des noix</li> <li>• Brie, camembert, ricotta, cottage, en grains, bleu, gorgonzola, mozzarella, bocconcini, havarti, monterey jack, suisse, cheddar, edam, limburger, tilsit, cambozola, gruyère, fumé, provolone, emmental, à raclette, stilton, colby, munster, chèvre, Boursin, roquefort, gouda et Jarlsberg, parmesan ou Parmigiano Reggiano, Grana Padano, pecorino, romano, asiago, brick, à la crème, fontina, manchego, mascarpone, de chèvre, de brebis, feta, végétarien, paneer et halloumi; autres fromages de spécialité/régionaux</li> <li>• Autres fromages de spécialité/régionaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fromages fondus (en tranches, en pulvérisateur, à effilocheur, amuse-gueule, etc.)</li> </ul>

# 2018-2019 Aflatoxines dans les produits de maïs biologiques – Information à l'intention de l'échantillonneur (enquête pilote)

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant les aflatoxines dans les produits de maïs biologiques** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés, ni de produits en vrac (n'échantillonner que des produits préemballés).
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échu.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : Aflatoxines dans les produits de maïs biologiques.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_SB433.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018AFLA01001 à C2018AFLA01300.**

**Type d'emballage : Tous les types existants (préemballages, plastique, verre, conserve, etc.).**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) :**

**1 000 g, 1 000 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 200 g).**

**Aflatoxines dans les produits de maïs biologiques :  
de C2018AFLA01001 à C2018AFLA01300**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Au moins</u> 1 000 g, 1 000 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 200 g)</li> <li>• En règle générale, à moins d'indications contraires, échantillonner une grande variété de produits congelés, réfrigérés, de longue durée de conservation, halal, casher, équitables, sans gluten, biologiques et non biologiques, de qualité supérieure, génériques, faibles en glucides, pour diabétiques, nature/ordinaires/originaux/aromatisés, faibles ou à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre, de régime</li> <li>• <b><u>Échantillonner uniquement les produits préemballés</u></b></li> </ul>	
Produits biologiques à base de maïs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maïs : son, semoule, gruau de maïs, farine, mélanges pour masa, croustilles de maïs, tortillas, polenta, féculé, pâtes de maïs, maïs soufflé</li> <li>• Liste des ingrédients indiquant que le maïs provient d'un pays étranger (p. ex., Inde, etc.) <b>***L'étiquette doit porter la mention biologique***</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maïs frais, congelé, en conserve</li> <li>• Maïs soufflé au caramel ou à toute <u>autre saveur</u></li> <li>• <u>Céréales</u> pour petit-déjeuner/pour nourrissons, contenant du maïs</li> <li>• Produits contenant des légumes, des fruits séchés, des noix, des assaisonnements ou des graines</li> <li>• Produit à base de maïs qui n'est pas biologique (le terme biologique désigne les produits comprenant 95 % ou plus d'ingrédients biologiques)</li> </ul>

## 2018-2019 Sels de cuivre dans les olives de table – Information à l'intention de l'échantillonneur (enquête pilote)

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant les sels de cuivre dans les olives de table** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

### Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échu.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits en vrac.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : Sels de cuivre dans les olives de table.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_TS034.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018CSTO00001 à C2018CSTO00100.**

**Type d'emballage : Tous les types.**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 100 g ou 100 mL.**

**Sels de cuivre dans les olives de table :  
de C2018CSTO00001 à C2018CSTO00100**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Au moins</u> 100 g, 100 mL</li> <li>• En règle générale, à moins d'indications contraires, échantillonner une grande variété de produits sans gluten, biologiques, faibles en glucides, pour diabétiques, de régime, cuits au four, riches en fibres, casher, halal et faibles/à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre</li> </ul>	
Olives vertes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nature, farcies</li> <li>• Vertes</li> <li>• Possibilité d'échantillonner les produits préemballés ou en vrac pour cette enquête seulement</li> <li>• Entières ou dénoyautées (sans condiments, ail, poivron, etc. à l'intérieur si dénoyautées)</li> <li>• Cible               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mention « biologique » sur l'étiquette</li> <li>- Produits sans acide ascorbique dans la liste des ingrédients</li> <li>- Variété d'olives en provenance d'Italie, de Grèce, de France, d'Espagne</li> </ul> </li> </ul>	Olives noires

# 2018-2019 Alcaloïdes tropaniques dans les aliments et les huiles à base de canola – Information à l’intention de l’échantillonneur (enquête pilote)

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l’échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d’échantillonnage
- Procédure d’échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l’échantillon
- Documentation sur l’échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d’échantillonnage (format Excel) concernant les alcaloïdes tropaniques dans les aliments et les huiles à base de canola** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d’échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d’échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d’origine
- Date de l’échantillonnage
- Taille de l’échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l’échantillon, du pays d’origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l’adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d’échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés, ni de produits en vrac.
- Ne pas prélever d’échantillon de produits dont la date limite d’utilisation ou la date de péremption est échu.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu’ils arrivent au laboratoire avant la date limite d’utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d’un type de produit donné, à moins d’indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d’identification de l’échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l’échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d’échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l’enquête : Alcaloïdes tropaniques dans les aliments et les huiles à base de canola.**

**Code du plan d’échantillonnage : 2018\_TS033.**

**Numéros d’identification des échantillons : de C2018TRAL00001 à C2018TRAL00300.**

**Type d’emballage : Tous les types (aliments préemballés seulement).**

**Taille minimale totale de l’échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 500 g, 500 mL ou 5 emballages.**

**Alcaloïdes tropaniques dans les aliments et les huiles à base de canola :  
de C2018TRAL00001 à C2018TRAL00300**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	• <u>Au moins</u> 500 g, 500 mL ou 5 emballages du produit.	Produits en vrac –

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En règle générale, à moins d'indications contraires, échantillonner une grande variété de produits congelés, réfrigérés, de longue durée de conservation, équitables, casher, halal, sans gluten, biologiques et non biologiques, de qualité supérieure, génériques, faibles en glucides, pour diabétiques, cuits au four, nature/ordinaires/originaux/aromatisés, faibles ou à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre, de régime</li> </ul>	<b>Échantillonner uniquement des produits préemballés</b>
Aliments et huiles à base de canola	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huile de canola pure</li> <li>• Huiles de canola assaisonnées avec des épices/du chili/des piments (p. ex., huiles à tremper)</li> <li>• Aliments à base de canola comme la margarine</li> </ul>	

# 2018-2019 Colorants alimentaires naturels dans certains aliments – Information à l'intention de l'échantillonneur (enquête pilote)

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant les colorants alimentaires naturels dans certains aliments** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échue.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits en vrac.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : Colorants alimentaires naturels dans certains aliments.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_TS028.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018NCOL00001 à C2018NCOL0300.**

**Type d'emballage : Tous les types (aliments préemballés seulement).**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 250 g, 250 mL ou 5 emballages du produit.**



**Colorants alimentaires naturels dans certains aliments :  
de C2018NCOL00001 à C2018NCOL0300**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins 250 g, 250 mL ou 5 emballages du produit</li> <li>• Favoriser, si possible, les échantillons de <b>PRODUITS ALIMENTAIRES BIOLOGIQUES</b></li> <li>• Autrement, échantillonner une grande variété de produits congelés, réfrigérés, de longue durée de conservation, équitables, casher, halal, sans gluten, biologiques et non biologiques, de qualité supérieure, génériques, faibles en glucides, pour diabétiques, cuits au four, nature/ordinaires/originaux/aromatisés, faibles ou à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre, de régime</li> <li>• Les produits doivent être de couleurs vives ou éclatantes, dans les teintes suivantes : jaune, rouge, orange, rose, violet, multicolores/marbrés <b>ET</b> la liste des ingrédients du produit doit comprendre un colorant naturel</li> <li>• Produits exotiques de couleurs vives ou éclatantes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aliments de couleur blanche</b></li> <li>• <b>Les produits qui semblent bleus, verts ou noirs</b></li> </ul>
Craquelins	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Craquelins; nature, aromatisés, craquelins croustillants, aux légumes, biscuits soda, baguettes, pitas, bagels, pains naans et pains plats</li> <li>• Croustilles à base de céréales; croustilles ou bâtonnets de maïs, tortilla, croustilles de riz</li> </ul>	
Croustilles	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Croustilles ou bâtonnets de maïs, tortilla</li> <li>• Croustilles de riz, de lentilles, de haricots, de pois chiches, bâtonnets de fromage</li> <li>• Croustilles ou bâtonnets de pommes de terre</li> <li>• Croustilles et bâtonnets aux légumes</li> </ul>	
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desserts et gâteau sans produits laitiers (gâteries, desserts de fantaisie, gâteaux, petits gâteaux cuits au four)</li> </ul>	
Biscuits	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biscuits (au gingembre, digestifs, nature, au chocolat, sablés, pour le thé, au gruau, aux pépites de chocolat, aux dates, aux figues, aux épices, Graham/en forme d'animaux, sandwich; chapelure de biscuits; garnis de fruits, de chocolat, glacés/enrobés [chocolat, sucre, yogourt, etc.] décorés; de longue durée de conservation, réfrigérés, congelés ou non cuits; produits saisonniers [ex. pour Halloween, Noël, Pâques]; contenant des morceaux de fruits ou à saveur de fruits, des noix, des guimauves, etc.)</li> </ul>	
Confiseries	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pouding</li> <li>• Gelées, Jell-O, aspic</li> <li>• Préparations de jus</li> <li>• Garnitures/sirop pour desserts (caramel, cerise, bleuets, fraise, framboise, vanille, moka)</li> <li>• Bonbons durs et mous colorés naturellement</li> </ul>	
Produits de fromage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fromage fondu coloré, fromage à tartiner coloré, produits à base de fromage</li> </ul>	
Produits à base de produits laitiers	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits de fantaisie, gâteaux au fromage, pâtisseries, desserts/bâtonnets glacés/barres congelés à base de produits laitiers; crème glacée, glace italienne, yogourts et sorbets</li> </ul>	
Beurre/grasses végétales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beurre prêt à consommer ou à utiliser, ghee, smen, beurre</li> </ul>	

	<p>de lactosérum, saindoux, suif, gras de canard, gras d'oie, schmaltz et autres gras d'origine animale (p. ex., lard d'échine de porc)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Graisses végétales et margarines, beurre de cacao</li> </ul>	
Produits de poisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poissons ou fruits de mer transformés, nature ou aromatisés, prêts à manger, de longue durée de conservation, en conserve ou en sachet (p. ex., thon, saumon, crabe, homard, moules, huîtres)</li> <li>• Poissons ou fruits de mer transformés, congelés ou réfrigérés, prêts à manger ou à chauffer et servir (p. ex., filets de poissons ou crevettes panés ou en pâte à frire, bâtonnets, beignets, boules, repas, calmar, surimi, similicrabe/homard)</li> <li>• Poissons ou fruits de mer marinés ou fermentés (p. ex., hareng, pâtes)</li> <li>• Tartinades colorées à base de poisson</li> </ul>	Aucun produit n'ayant pas de liste d'ingrédients (c.-à-d., que le seul ingrédient est le poisson ou le fruit de mer)
Soupes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soupes, bouillons et ragoûts (en conserve ou déshydratés)</li> </ul>	
Jus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boisson/jus frais ou congelé contenant un ou plusieurs fruits</li> </ul>	

## 2018-2019 4-méthylimidazole dans certains aliments – Information à l'intention de l'échantillonneur (enquête pilote)

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant le 4-méthylimidazole dans certains aliments** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

### Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés, ni de produits en vrac.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échue.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : 4-méthylimidazole dans certains aliments.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_TS026.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018METL00001 à C2018METL00300.**

**Type d'emballage : Tous les types existants.**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 100 g, 100 mL ou 2 emballages (pour les bières et les boissons, 100 mL ou 1 bouteille).**

**4-méthylimidazole dans certains aliments :  
de C2018METL00001 à C2018METL00300**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins 100 g, 100 mL, ou 2 emballages (pour les bières et les boissons, 100 mL ou 1 bouteille)</li> <li>• En règle générale, à moins d'indications contraires, échantillonner une grande variété de produits congelés, réfrigérés, de longue durée de conservation, équitables, casher, halal, sans gluten, biologiques et non biologiques, de qualité supérieure, génériques, faibles en glucides, pour diabétiques, nature/ordinaires/originaux/aromatisés, faibles ou à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre, de régime</li> <li>• Échantillonner uniquement les produits préemballés</li> </ul>	Produits incolores
Bières	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bières rousses, ambrées, foncées et noires seulement</li> <li>• Microbrasserie, grandes marques et spécialisées (p. ex., sans gluten, faibles en glucides)</li> </ul> <p><b>***Veillez à acheter la plus petite quantité possible du produit (au moins 100 mL) pour éviter les coûts inutiles***</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bières de plus de 20 dollars</li> <li>• Bières incolores</li> </ul>
Soupes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soupes, bouillons et ragoûts prêts à servir et en poudre</li> </ul>	
Sauces	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauces BBQ</li> <li>• Sauce brune, liquide ou en poudre</li> <li>• Sauces koikuchi, saishikomi</li> <li>• Sauce hoisin</li> <li>• Sauce de poisson</li> <li>• Vinaigres balsamiques</li> </ul>	
Viande	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charcuteries préemballées</li> <li>• Pepperoni préemballé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viandes fumées vendues au comptoir qui ne sont pas préemballées</li> </ul>
Bonbons/sucreries/	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bonbons noirs, bruns et foncés seulement, comme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bonbons incolores</li> </ul>

desserts	les caramels au beurre, la réglisse, le chocolat, les bonbons au caramel ainsi que les Jell-O et les poudings foncés	
----------	--	--

# 2018-2019 Arsenic total et inorganique dans le vin, les alcools à base de raisins et le poisson et les fruits de mer exportés en Chine – Information à l'intention de l'échantillonneur (enquête pilote)

Veillez vous reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques**, pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Matériel d'échantillonnage
- Procédure d'échantillonnage
- Expédition des échantillons
- Sélection de l'échantillon
- Documentation sur l'échantillonnage (photos, etc.)
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) concernant l'arsenic total et inorganique dans les boissons alcoolisées** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage (type de commerce et ville)
- Type de produit et sa description
- Pays d'origine
- Date de l'échantillonnage
- Taille de l'échantillon
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit, du numéro de l'échantillon, du pays d'origine ou du lieu ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés, ni de produits en vrac.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échu.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document **Directives générales sur l'échantillonnage – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire.
- Expédier les échantillons au laboratoire dans leur emballage original.
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête : Arsenic total et inorganique dans le vin, les alcools à base de raisins et le poisson/les fruits de mer exportés en Chine.**

**Code du plan d'échantillonnage : 2018\_SB453.**

**Numéros d'identification des échantillons : de C2018ARSS00001 à C2018ARSS00400.**

**Type d'emballage : Tous les types existants.**

**Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 100 mL ou 1 bouteille.**

**Arsenic total et inorganique dans le vin, les alcools à base de raisins et le poisson/les fruits de mer exportés en Chine :  
de C2018ARSS00001 à C2018ARSS00400**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins 100 mL ou 1 bouteille de produits réfrigérés, de longue durée de conservation, équitables, casher, halal, biologiques et non biologiques, de qualité supérieure, génériques, nature/ordinaires/originaux/aromatisés</li> <li>• Échantillonner uniquement les produits préemballés</li> </ul>	
Vin	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vins rouges, blancs, rosés, à base de fruits ou mousseux</li> </ul> <p><b>***Un volume de 100 mL est suffisant – achetez la plus petite quantité possible de produit congelé (avec ou sans sel de mer) ou frais (emballé ou en vrac)***</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vins panachés</li> <li>• Vins de plus de 30 dollars</li> </ul>
Boissons alcoolisées à base de raisin	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Armagnac, brandy, cognac, xérès, vermouth</li> </ul> <p><b>***Un volume de 100 mL est suffisant – achetez la plus petite quantité possible du produit***</b></p>	
Poissons aquacoles (d'élevage) ou sauvages pêchés <b>au Canada</b> et exportés en Chine	<p>Au moins 500 g du produit sont nécessaires Variété de poissons aquacoles (d'élevage) ou sauvages, frais ou congelés, pêchés <b>au Canada</b>, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Thon</li> <li>• Saumon</li> <li>• Maquereau</li> <li>• Hareng</li> <li>• Merluche</li> </ul> <p>Des poissons entiers ou en filets, congelés (avec ou sans sel de mer) ou frais (emballé ou en vrac) peuvent être échantillonnés</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits importés</li> <li>• Produits d'origine inconnue</li> <li>• Poissons entiers mesurant plus de 60 cm (23 po)</li> <li>• Produits de poissons fumés</li> <li>• Produits de poissons panés</li> <li>• Sauces de poisson</li> <li>• Boulettes de poisson</li> </ul>
Mollusques et crustacés aquacoles (d'élevage) et sauvages pêchés <b>au Canada</b> et exportés en Chine	<p>Au moins 500 g du produit sont nécessaires Variété de mollusques et crustacés aquacoles (d'élevage) ou sauvages, frais ou congelés, <b>pêchés au Canada</b>, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Homard</li> <li>• Crabe</li> <li>• Mye</li> </ul> <p>Des produits congelés (avec ou sans sel de mer) ou frais (emballé ou en vrac) peuvent être échantillonnés</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits de poisson en conserve</li> <li>• Produits de poisson en pot/marinés</li> <li>• Bâtonnets de crabe</li> <li>• Sushi/sashimi</li> <li>• Huile de poisson</li> <li>• Surimi</li> <li>• Beignets de crabe</li> </ul>

# **Directives d'échantillonnage pour le Programme de surveillance de la salubrité des aliments à l'égard des produits chimiques Exercice 2018-2019**

## **2018-2019 PSSA : Produits de boulangerie-pâtisserie pour le dépistage d'allergènes non déclarés**

Veillez vous reporter aux **Lignes directrices pour remplir un formulaire de soumission d'échantillons** (n° du SGDDI : 7386162) et aux **Directives générales sur l'échantillonnage du PSSA – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** (n° du SGDDI : 6792372) pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Sélection de l'échantillon
- Procédure d'échantillonnage
- Matériel d'échantillonnage
- Soumission des échantillons
- Expédition des échantillons
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage (format Excel) du PSSA concernant les allergènes non déclarés dans les produits de boulangerie-pâtisserie** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage
- Date de l'échantillonnage
- Type de produit et sa description
- Taille de l'échantillon
- Pays d'origine
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit et du numéro de l'échantillon ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

### **Principales consignes**

- **Ne pas prélever d'aliments en vrac.**
- Ne pas prélever d'échantillon provenant de produits ouverts, brisés ou endommagés.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échu.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Les produits portant la mention « sans gluten » peuvent être échantillonnés.
- Les échantillons doivent être expédiés au laboratoire dans leur emballage d'origine (le cas échéant).
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document du PSSA **Directives générales sur l'échantillonnage – Allergènes et produits chimiques** (n° du SGDDI : 6792372) pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire. Veuillez vous reporter aux **Lignes directrices pour remplir un formulaire de soumission d'échantillons** (n° du SGDDI : 7386162).

**Titre de l'enquête** : Produits de boulangerie-pâtisserie pour le dépistage d'allergènes non déclarés.

**Code du plan d'échantillonnage** : 2018\_FS540R.

**Numéros d'identification des échantillons** : de A2018UNDA00001 à A2018UNDA00175.

**Type d'établissement** : Veuillez respecter les spécifications concernant le type de commerce indiquées dans le plan d'échantillonnage.

**Type d'emballage** : Tous les types existants.

**Quantité** : 500 g ou 5 emballages.



## Produits de boulangerie-pâtisserie pour le dépistage d'allergènes non déclarés

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
<p style="text-align: center;"><b>Produits de boulangerie-pâtisserie canadiens ou importés</b> (175 échantillons)</p>	<p>Au moins 500 g du produit Échantillonner uniquement les produits préemballés indiquant une liste d'ingrédients Produits congelés (p. ex., les produits de pain congelés sont acceptables si aucune autre cuisson n'est requise) Une variété de produits de boulangerie-pâtisserie figurant dans la liste suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brioches/petits pains/biscuits – tous types et saveurs (p. ex., hotdog, hamburger, au fromage, etc.)</li> <li>• Tortillas/pitas</li> <li>• Biscuits sucrés</li> <li>• Gaufres</li> <li>• Gâteaux</li> <li>• Carrés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits n'ayant pas de liste d'ingrédients</li> <li>• Produits qui doivent être cuits avant d'être consommés</li> <li>• Croustilles, maïs soufflé, craquelins</li> <li>• Produits en vrac</li> <li>• Produits qui contiennent <u>les quatre</u> ingrédients suivants :               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>sésame,</b></li> <li>○ <b>lait/produits laitiers,</b></li> <li>○ <b>œufs,</b></li> <li>○ <b>arachides,</b></li> </ul>               dans la liste des ingrédients, dans la mention « Contient : » ou dans une mise en garde (p. ex., « Contient des graines de sésame », « Peut contenir des arachides », « Peut avoir été en contact avec du lait »)             </li> </ul> <p style="margin-top: 20px;"><b>REMARQUE</b> : Le produit peut contenir 1, 2, 3 ou aucun des 4 ingrédients susmentionnés dans sa liste d'ingrédients, une mise en garde ou une mention « Contient »</p>

# 2018-2019 PSSA : Fruits et légumes frais, noix et graines canadiens et importés issus de cultures mineures pour le dépistage de pesticides et de métaux

Veillez vous reporter aux **Lignes directrices pour remplir un formulaire de soumission d'échantillons** (n° du SGDDI : 7386162) et aux **Directives générales sur l'échantillonnage du PSSA – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** (n° du SGDDI : 6792372) pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Sélection de l'échantillon
- Procédure d'échantillonnage
- Matériel d'échantillonnage
- Soumission des échantillons
- Expédition des échantillons
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage du PSSA concernant les pesticides (2018\_F620R) et les métaux (2018\_F621R) dans les fruits et légumes frais, les noix et les graines canadiens et importés issus de cultures mineures** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage
- Date de l'échantillonnage
- Type de produit et sa description
- Taille de l'échantillon
- Pays d'origine
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit et du numéro de l'échantillon ne doit être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon de fruits et de légumes endommagés.
- Prélever un échantillon uniquement sur les fruits frais, les légumes, les noix crues et les graines précis figurant dans le plan d'échantillonnage.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits qui ne sont pas comestibles.
- Les échantillons doivent être prélevés de manière à ce qu'ils puissent être analysés avant de ne plus être comestibles.
- Pour 2018\_F620R et 2018\_F621R, des doubles des numéros d'identification des échantillons ont été créés avec des suffixes différents (C2018PESB00001 pour F620R et C2018PESA00001 pour F621R) afin de concorder avec un plan d'échantillonnage et un laboratoire d'analyse en particulier.  
L'échantillonneur peut soumettre le même produit pour chaque numéro d'identification d'échantillon en double et ils seront considérés comme *deux échantillons distincts*.
- **Veillez noter** : Toutes les procédures de prélèvement des échantillons correspondantes s'appliquent à chaque numéro d'identification d'échantillon en double (c.à.d., deux formulaires du PSSA distincts, deux séries de photos, etc.).
- Les échantillons doivent être expédiés au laboratoire dans leur emballage d'origine (le cas échéant).
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document du PSSA **Directives générales sur l'échantillonnage – Allergènes et produits chimiques** (n° du SGDDI : 6792372) pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire. Veillez vous reporter aux **Lignes directrices pour remplir un formulaire de soumission d'échantillons** (n° du SGDDI : 7386162).
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête** : Fruits et légumes frais, noix et graines canadiens et importés issus de cultures mineures pour le dépistage de pesticides et de métaux.

**Code du plan d'échantillonnage** : 2018\_F620R (pesticides, Calgary) et 2018\_F621R (métaux, Dartmouth).

**Numéros d'identification des échantillons** :

**F620R** : C2018PESB00001 à C2018PESB00250

**F621R** : C2018PESA00001 à C2018PESA00330

**Type d'emballage** : Fruits et légumes frais préemballés ou produits en vrac. Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 500 g.

**Fruits et légumes frais, noix et graines canadiens et importés issus de cultures mineures pour le dépistage de pesticides et de métaux**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
<p align="center"><b>TOUS les échantillons</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Au moins</u> 500 g du produit. <b>Veillez vous assurer de prélever deux échantillons, s'il y a lieu.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits d'origine inconnue</li> </ul>
<p align="center"><b>Fruits frais</b> (2018_F620R : 60 échantillons) (2018_F621R : 100 échantillons)</p>	<p>Variété de <b>fruits frais</b> canadiens et importés, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mûres</li> <li>• Abricot</li> <li>• Cerise</li> <li>• Fraise</li> <li>• Nectarine</li> </ul> <p>Les produits préemballés peuvent être échantillonnés</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autres petits fruits</li> </ul>
<p align="center"><b>Légumes/herbes frais</b> (2018_F620R : 90 échantillons) (2018_F621R : 130 échantillons)</p>	<p>Les <b>légumes frais</b> canadiens et importés suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Épinards</li> <li>• Menthe</li> <li>• Basilic</li> <li>• Chou frisé</li> <li>• Persil</li> <li>• Roquette</li> <li>• Piments forts</li> <li>• Céleri</li> <li>• Feuilles de moutarde</li> </ul> <p>Les produits préemballés entiers et non préemballés (groupés ou en vrac) peuvent être échantillonnés</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mélanges d'herbes</li> <li>• Herbes séchées</li> <li>• Mélanges pour salade</li> <li>• Salade verte</li> <li>• Produits en conserve</li> <li>• Produits congelés</li> </ul>
<p align="center"><b>Noix crues</b> (2018_F620R : 50 échantillons) (2018_F621R : 50 échantillons)</p>	<p>Les noix <b>crues</b> suivantes peuvent être échantillonnées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arachides</li> <li>• Autres noix crues à l'<b>exception des arachides</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Amandes</li> <li>- Noix de cajou</li> <li>- Noix de macadamia</li> <li>- Noix du Brésil</li> <li>- Noisettes</li> <li>- Pacanes</li> <li>- Pignons</li> <li>- Noix de Grenoble</li> <li>- Pistaches</li> </ul> </li> </ul> <p>Les produits préemballés et non préemballés (groupés ou en vrac) peuvent être échantillonnés</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Noix rôties</li> <li>• Noix mélangées</li> <li>• Noix salées</li> <li>• Noix confites</li> <li>• Mélanges montagnards</li> <li>• Mélanges de grignotines</li> <li>• Noix aromatisées</li> </ul>

<p style="text-align: center;"><b>Graines</b></p> <p>(2018_F620R : 50 échantillons) (2018_F621R : 50 échantillons)</p>	<p>Les <b>graines</b> suivantes peuvent être échantillonnées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Graines de chanvre</li> <li>• Graines de chia</li> <li>• Graines de lin</li> <li>• Graines de citrouille ou de tournesol</li> </ul> <p>Les produits préemballés et non préemballés (groupés ou en vrac) peuvent être échantillonnés</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graines salées</li> <li>• Graines en écale (c.à.d. avec son enveloppe)</li> <li>• Mélanges de graines</li> </ul>
--	---	---

# 2018-2019 PSSA : Fruits et légumes frais, noix et graines biologiques canadiens et importés pour le dépistage de pesticides

Veillez vous reporter aux **Lignes directrices pour remplir un formulaire de soumission d'échantillons** (n° du SGDDI : 7386162) et aux **Directives générales sur l'échantillonnage du PSSA – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** (n° du SGDDI : 6792372) pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Sélection de l'échantillon
- Procédure d'échantillonnage
- Matériel d'échantillonnage
- Soumission des échantillons
- Expédition des échantillons
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage du PSSA concernant les pesticides dans les fruits et légumes frais, les noix et les graines biologiques canadiens et importés** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage
- Date de l'échantillonnage
- Type de produit et sa description
- Taille de l'échantillon
- Pays d'origine
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit et du numéro de l'échantillon ne devrait être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon de fruits et de légumes endommagés.
- Prélever un échantillon uniquement sur les fruits frais, les légumes, les noix crues et les graines BIOLOGIQUES figurant dans le plan d'échantillonnage.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits qui ne sont pas comestibles.
- Les échantillons doivent être prélevés de manière à ce qu'ils puissent être analysés avant de ne plus être comestibles.
- Les échantillons doivent être expédiés au laboratoire dans leur emballage d'origine (le cas échéant).
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document du PSSA **Directives générales sur l'échantillonnage – Allergènes et produits chimiques** (n° du SGDDI : 6792372) pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire. Veuillez vous reporter aux **Lignes directrices pour remplir un formulaire de soumission d'échantillons** (n° du SGDDI : 7386162).

**Titre de l'enquête** : Fruits et légumes frais, noix et graines **biologiques** canadiens et importés pour le dépistage de pesticides.

**Code du plan d'échantillonnage** : 2018\_F622R.

**Numéros d'identification des échantillons** : de C2018OPES00001 à C2018OPES00200.

**Type d'emballage** : Fruits et légumes frais préemballés ou produits en vrac. Taille minimale totale de l'échantillon (tous les sous-échantillons doivent être du même lot) : 500 g.

**Fruits et légumes frais, noix et graines biologiques canadiens et importés pour le dépistage de pesticides**

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
<p align="center"><b>TOUS les échantillons</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Au moins 500 g</b> du produit biologique. <b>Veillez vous assurer de prélever deux échantillons, s'il y a lieu.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits d'origine inconnue</li> <li>• Aliments non biologiques</li> </ul>
<p align="center"><b>Fruits et légumes frais biologiques</b> (150 échantillons)</p>	<p>Variété de <b>fruits et légumes frais</b> canadiens et importés, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poires biologiques</li> <li>• Aubergines biologiques</li> <li>• Pommes biologiques</li> <li>• Carottes biologiques</li> <li>• Concombres organiques</li> </ul> <p>Les produits préemballés peuvent être échantillonnés</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mélanges pour salade</li> <li>• Produits en conserve</li> <li>• Produits congelés</li> <li>• Marinades</li> </ul>
<p align="center"><b>Noix crues biologiques</b> (25 échantillons)</p>	<p>Les noix <b>crues</b> suivantes peuvent être échantillonnées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Amandes biologiques</li> <li>• Noix de cajou biologiques</li> <li>• Pistaches biologiques</li> </ul> <p>Les produits préemballés et non préemballés (groupés ou en vrac) peuvent être échantillonnés</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Noix rôties</li> <li>• Noix mélangées</li> <li>• Noix salées</li> <li>• Noix confites</li> <li>• Mélanges montagnards</li> <li>• Mélanges de grignotines</li> <li>• Noix aromatisées</li> <li>• Arachides</li> </ul>
<p align="center"><b>Graines biologiques</b> (25 échantillons)</p>	<p>Les <b>graines</b> suivantes peuvent être échantillonnées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Graines de chanvre biologiques</li> <li>• Graines de chia biologiques</li> <li>• Graines de lin biologique</li> <li>• Graines de citrouille ou de tournesol biologiques</li> </ul> <p>Les produits préemballés et non préemballés (groupés ou en vrac) peuvent être échantillonnés</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graines salées</li> <li>• Graines en écale (c. à d. avec son enveloppe)</li> <li>• Mélanges de graines</li> </ul>

# 2018-2019 PSSA : Poissons aquacoles canadiens pour le dépistage de multirésidus de carbapénèmes et de médicaments vétérinaires

Veillez vous reporter aux **Lignes directrices pour remplir un formulaire de soumission d'échantillons** (n° du SGDDI : 7386162) et aux **Directives générales sur l'échantillonnage du PSSA – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** (n° du SGDDI : 6792372) pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Sélection de l'échantillon
- Procédure d'échantillonnage
- Matériel d'échantillonnage
- Soumission des échantillons
- Expédition des échantillons
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage du SSA concernant les médicaments vétérinaires dans les poissons aquacoles canadiens** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage
- Date de l'échantillonnage
- Type de produit et sa description
- Taille de l'échantillon
- Pays d'origine
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit et du numéro de l'échantillon ne devrait être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échu.
- Prélever des échantillons sur le plus grand nombre possible de poissons aquacoles (d'élevage) canadiens.
- Ne pas prélever d'échantillon de poissons sauvages.
- Ne pas prélever d'échantillon de mollusques ou de crustacés.
- **Ne pas prélever d'échantillon de poissons entiers mesurant plus de 60 cm (23 po).**
- Ne pas prélever d'échantillon de produits de poisson transformés comme les filets panés, le thon ou le saumon en conserve ou les produits en pot ou marinés comme le hareng.
- Les types de **poissons appartenant au « groupe A »** sont précisés dans le plan et aucune substitution n'est autorisée.
- Les **poissons du « groupe B »** seront précisés dans le plan, ce qui signifie que tous les poissons énumérés du groupe B peuvent être soumis aux fins d'analyse (voir la liste ci-dessous).
- Les échantillons doivent être expédiés au laboratoire dans leur emballage d'origine (le cas échéant).
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document du PSSA **Directives générales sur l'échantillonnage – Allergènes et produits chimiques** (n° du SGDDI : 6792372) pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire. Veuillez vous reporter aux **Lignes directrices pour remplir un formulaire de soumission d'échantillons** (n° du SGDDI : 7386162).
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête** : Poissons aquacoles canadiens pour le dépistage de multirésidus de carbapénèmes et de médicaments vétérinaires.

**Code du plan d'échantillonnage** : 2018\_P104R.

**Numéros d'identification des échantillons** : de C2018MULD00001 à C2018MULD00275.

**Quantité** : Au moins 500 g.

## Poissons aquacoles canadiens pour le dépistage de médicaments vétérinaires

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
<p><b>Poissons aquacoles (d'élevage)</b> (275 échantillons) au moins 500 g du produit</p>	<p>Au moins 500 g du produit sont nécessaires Les poissons <b>aquacoles</b> (ou d'élevage) <b>canadiens</b> suivants :</p> <p><b>Poissons du groupe A</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saumon (tous les types – coho, quinnat/royal, atlantique)</li> <li>• Truite arc-en-ciel</li> <li>• Saumon arc-en-ciel</li> <li>• Omble chevalier</li> <li>• Flétan</li> </ul> <p><b>Poissons du groupe B</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tilapia</li> <li>• Morue charbonnière (morue noire)</li> <li>• Esturgeon</li> </ul> <p>Des poissons entiers ou en filets, congelés (avec ou sans sel de mer) ou frais (emballé ou en vrac) peuvent être échantillonnés</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mollusques et crustacés (c.-à-d., moules, huîtres, crabes, homard, crevettes, etc.)</li> <li>• Produits importés</li> <li>• Poissons entiers mesurant plus de 60 cm (23 po)</li> <li>• Produits d'origine inconnue</li> <li>• Produits de poissons fumés</li> <li>• Produits de poissons panés</li> <li>• Sauces de poisson</li> <li>• Boulettes de poisson</li> <li>• Produits de poisson en conserve</li> <li>• Produits de poisson en pot ou marinés</li> <li>• Bâtonnets de crabe</li> <li>• Sushi/sashimi</li> <li>• Huile de poisson</li> <li>• Surimi</li> </ul>



## 2018-2019 PSSA : Poissons et fruits de mer canadiens pour le dépistage de métaux et de résidus de pesticides

Veillez vous reporter aux **Lignes directrices pour remplir un formulaire de soumission d'échantillons** (n° du SGDDI : 7386162) et aux **Directives générales sur l'échantillonnage du PSSA – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** (n° du SGDDI : 6792372) pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Sélection de l'échantillon
- Procédure d'échantillonnage
- Matériel d'échantillonnage
- Soumission des échantillons
- Expédition des échantillons
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage du PSSA concernant les métaux ou le mercure (2018\_P136R) et les résidus de pesticides (2018\_P137R) dans les poissons et fruits de mer canadiens** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage
- Date de l'échantillonnage
- Type de produit et sa description
- Taille de l'échantillon
- Pays d'origine
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit et du numéro de l'échantillon ne devrait être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

### Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échu.
- Prélever des échantillons sur le plus grand nombre possible de poissons et de fruits de mer (c. à d. mollusques et crustacés).
- Ne pas prélever d'échantillon de produits de poisson et de fruits de mer **importés**.
- Ne pas prélever d'échantillon de poissons entiers mesurant plus de 60 cm (23 po).
- Ne pas prélever d'échantillon de produits de poisson transformés comme les filets panés, le thon/saumon en conserve ou les produits en pot/marinés comme le hareng.
- Les types de **poissons appartenant au « groupe A »** sont précisés dans le plan et aucune substitution n'est autorisée.
- Les **poissons du « groupe B »** seront précisés dans le plan, ce qui signifie que tous les poissons énumérés du groupe B peuvent être soumis aux fins d'analyse (voir la liste ci-dessous).
- Pour 2018\_P136R/2018\_P137R, des doubles des numéros d'identification des échantillons ont été créés avec des suffixes différents afin de concorder avec un plan d'échantillonnage et un laboratoire d'analyse en particulier (C2018DOFA00001 pour P136R et C2018DOFB00001 pour P137R).  
L'échantillonneur devrait soumettre le même produit pour chaque numéro d'identification d'échantillon en double et ils seront considérés comme deux échantillons distincts.
- **Veillez noter** : Toutes les procédures de prélèvement des échantillons correspondantes s'appliquent à chaque numéro d'identification d'échantillon en double (c.-à-d., deux formulaires du PSSA distincts, deux séries de photos, etc.)
- Les échantillons doivent être expédiés au laboratoire dans leur emballage d'origine (le cas échéant).
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document du PSSA **Directives générales sur l'échantillonnage – Allergènes et produits chimiques** (n° du SGDDI : 6792372) pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire. Veuillez vous reporter aux **Lignes directrices pour remplir un formulaire de soumission d'échantillons** (n° du SGDDI : 7386162).

- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête :** Poissons et fruits de mer canadiens pour le dépistage du mercure, de métaux et de pesticides.

**Codes du plan d'échantillonnage :** 2018\_P136R (métaux/mercure, Dartmouth), 2018\_P137R (résidus de pesticides, Calgary).

**Numéros d'identification des échantillons :**

**2018\_P136R :** de C2018DOFA00001 à C2018DOFA00300.

**2018\_P137R :** de C2018DOFB00001 à C2018DOFB00200.

**Quantité :** Au moins 500 g pour le poisson (voir les spécifications ci-dessous pour les mollusques et les crustacés).

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
<p><b>Poissons aquacoles (d'élevage) et sauvages canadiens</b></p> <p>(2018_P136R : 200 échantillons) (2018_P137R : 125 échantillons)</p>	<p><u>Au moins</u> 500 g du produit Variété de poissons aquacoles (d'élevage) ou sauvages, frais ou congelés, <b>pêchés au Canada</b>, notamment :</p> <p><b>Poissons du groupe A</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saumon (tous les types)</li> <li>• Truite (tous les types)</li> <li>• Flétan</li> <li>• Omble chevalier</li> <li>• Aiglefin</li> <li>• Plie rouge</li> </ul> <p><b>Poissons du groupe B</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Goberge</li> <li>• Morue</li> <li>• Espadon</li> <li>• Morue-lingue</li> <li>• Baudroie</li> <li>• Perche</li> <li>• Merluche</li> <li>• Sébaste</li> <li>• Raie</li> <li>• Plie</li> <li>• Morue charbonnière (morue noire)</li> </ul> <p>Des poissons entiers ou en filets, congelés (avec ou sans sel de mer) ou frais (emballé ou en vrac) peuvent être échantillonnés</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits importés</li> <li>• Produits d'origine inconnue</li> <li>• Poissons entiers mesurant plus de 60 cm (23 po)</li> <li>• Produits de poissons fumés</li> <li>• Produits de poissons panés</li> <li>• Sauces de poisson</li> <li>• Boulettes de poisson</li> <li>• Produits de poisson en conserve</li> <li>• Produits de poisson en pot ou marinés</li> <li>• Bâtonnets de crabe</li> <li>• Sushi/sashimi</li> <li>• Huile de poisson</li> <li>• Surimi</li> <li>• Beignets de crabe</li> </ul>
<p><b>Mollusques et crustacés aquacoles (d'élevage) et sauvages canadiens</b></p> <p>(2018_P136R : 100 échantillons) (2018_P137R : 75 échantillons)</p>	<p>Échantillonner <u>au moins</u> la quantité de fruits de mer précisée ci-dessous. <i>Pour tous les autres</i>, il faut au moins 500 g de produit. Variété de mollusques ou crustacés aquacoles (d'élevage) ou sauvages, frais ou congelés, <b>pêchés au Canada</b>, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Homard (quantité : 1 ou 2)</li> <li>• Moules (quantité : ~ 20)</li> <li>• Crevettes (quantité : 10 à 20)</li> <li>• Myes (tous types) (quantité : 20 à 40 selon la taille – si les myes sont petites, comme les palourdes japonaises, prélever un échantillon</li> </ul>	

	<p>d'au moins 40)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Panope du Pacifique (quantité : ~ 1)</li><li>• Huîtres (quantité : ~ 20)</li><li>• Pétoncles (quantité : ~ 10)</li><li>• Crabe (500 g)</li></ul> <p>Des produits congelés (avec ou sans sel de mer) ou frais (emballé ou en vrac) peuvent être échantillonnés</p>	
--	---	--

# 2018-2019 PSSA : Céréales et produits céréaliers pour le dépistage de désoxynivalénol

Veillez vous reporter aux **Lignes directrices pour remplir un formulaire de soumission d'échantillons** (n° du SGDDI : 7386162) et aux **Directives générales sur l'échantillonnage du PSSA – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** (n° du SGDDI : 6792372) pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Sélection de l'échantillon
- Procédure d'échantillonnage
- Matériel d'échantillonnage
- Soumission des échantillons
- Expédition des échantillons
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage du PSSA concernant le désoxynivalénol dans les céréales et les produits céréaliers** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage
- Date de l'échantillonnage
- Type de produit et sa description
- Taille de l'échantillon
- Pays d'origine
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit et du numéro de l'échantillon ne devrait être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon provenant de contenants ouverts, bosselés, brisés ou endommagés, ni de produits en vrac (n'échantillonner que des produits préemballés).
- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échue.
- Prélever les échantillons de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire avant la date limite d'utilisation ou la date de péremption du produit.
- Échantillonner le plus grand nombre de marques possibles d'un type de produit donné, à moins d'indications contraires.
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document du PSSA **Directives générales sur l'échantillonnage – Allergènes et produits chimiques** (n° du SGDDI : 6792372) pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Les échantillons doivent être expédiés au laboratoire dans leur emballage d'origine (le cas échéant).
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire. Veuillez vous reporter aux **Lignes directrices pour remplir un formulaire de soumission d'échantillons** (n° du SGDDI : 7386162).

**Titre de l'enquête** : Céréales et produits céréaliers pour le dépistage de désoxynivalénol

**Code du plan d'échantillonnage** : 2018\_SB448R.

**Numéros d'identification des échantillons** : de C2018DONF00001 à C2018DONF00150.

**Type d'emballage** : Produits préemballés (plastique, verre, etc.).

**Taille minimale totale de l'échantillon** : 1 000 g, 1 000 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 200 g).

### Céréales et produits céréaliers pour le dépistage de désosynivalénoI

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Au moins</u> 1 000 g, 1 000 mL ou 5 emballages du produit (poids total d'au moins 200 g)</li> <li>• À moins d'indications contraires, échantillonner une grande variété de produits équitables, casher, halal, sans gluten, biologiques et non biologiques, de qualité supérieure, génériques, faibles en glucides, pour diabétiques, de régime, cuits au four, riches en fibres et faibles ou à teneur réduite en matières grasses/sel/sucre</li> <li>• <b>Échantillonner UNIQUEMENT les produits préemballés</b></li> </ul>	
Céréales pour nourrissons	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Céréales pour enfants faites de blé, d'avoine, de maïs, de riz, d'autres grains, d'un mélange de grains et multigrains, destinées à être consommées chaudes ou froides</li> <li>• Céréales pour nourrissons faites de blé, d'avoine, de maïs, de riz, d'autres grains, d'un mélange de grains et multigrains avec/sans fruits ou yogourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le sirop de riz brun ne devrait pas figurer dans la liste des ingrédients</li> </ul>

# 2018-2019 PSSA : Poissons aquacoles importés pour le dépistage de multirésidus de carbapénèmes et de médicaments vétérinaires

Veillez vous reporter aux **Lignes directrices pour remplir un formulaire de soumission d'échantillons** (n° du SGDDI : 7386162) et aux **Directives générales sur l'échantillonnage du PSSA – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** (n° du SGDDI : 6792372) pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Sélection de l'échantillon
- Procédure d'échantillonnage
- Matériel d'échantillonnage
- Soumission des échantillons
- Expédition des échantillons
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage du PSSA concernant les multirésidus de carbapénèmes et de médicaments vétérinaires dans les poissons aquacoles importés** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage
- Date de l'échantillonnage
- Type de produit et sa description
- Taille de l'échantillon
- Pays d'origine
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit et du numéro de l'échantillon ne devrait être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

## Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échue.
- Prélever des échantillons sur le plus grand nombre possible de poissons aquacoles (d'élevage) importés.
- Ne pas prélever d'échantillon de poissons sauvages.
- **Ne pas prélever d'échantillon de poissons entiers mesurant plus de 60 cm (23 po).**
- Ne pas prélever d'échantillon de produits de poisson transformés comme les filets panés, le thon ou le saumon en conserve ou les produits en pot ou marinés comme le hareng.
- Les échantillons doivent être expédiés au laboratoire dans leur emballage d'origine (le cas échéant).
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document du PSSA **Directives générales sur l'échantillonnage – Allergènes et produits chimiques** (n° du SGDDI : 6792372) pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire. Veuillez vous reporter aux **Lignes directrices pour remplir un formulaire de soumission d'échantillons** (n° du SGDDI : 7386162).
- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête** : Poissons aquacoles importés pour le dépistage de multirésidus de carbapénèmes et de médicaments vétérinaires.

**Code du plan d'échantillonnage** : 2018\_P204R.

**Numéros d'identification des échantillons** : de C2018MULI00001 à C2018MULI00100.

**Quantité** : Au moins 500 g.

## Poissons aquacoles importés pour le dépistage de médicaments vétérinaires

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
<p style="text-align: center;"><b>Poissons aquacoles (d'élevage) importés</b> (100 échantillons)</p>	<p><u>Au moins</u> 500 g du produit Les poissons aquacoles (ou d'élevage) importés suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saumon</li> <li>• Pangasius</li> <li>• Tilapia</li> </ul> <p>Des poissons entiers ou en filets, congelés (avec ou sans sel de mer) ou frais (emballé ou en vrac) peuvent être échantillonnés</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits canadiens</li> <li>• Poissons entiers mesurant plus de 60 cm (23 po)</li> <li>• Produits d'origine inconnue</li> <li>• Produits de poissons fumés</li> <li>• Produits de poissons panés</li> <li>• Sauces de poisson</li> <li>• Boulettes de poisson</li> <li>• Produits de poisson en conserve</li> <li>• Produits de poisson en pot ou marinés</li> <li>• Bâtonnets de crabe</li> <li>• Sushi/sashimi</li> <li>• Huile de poisson</li> <li>• Surimi</li> </ul>

## 2018-2019 PSSA : Poissons et fruits de mer importés pour le dépistage de métaux et de résidus de pesticides

Veillez vous reporter aux **Lignes directrices pour remplir un formulaire de soumission d'échantillons** (n° du SGDDI : 7386162) et aux **Directives générales sur l'échantillonnage du PSSA – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** (n° du SGDDI : 6792372) pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Sélection de l'échantillon
- Procédure d'échantillonnage
- Matériel d'échantillonnage
- Soumission des échantillons
- Expédition des échantillons
- Coordonnées

Veillez vous reporter au **plan d'échantillonnage du PSSA concernant les métaux ou le mercure (2018\_P236R) et les résidus de pesticides (2018\_P237R) dans les poissons et fruits de mer importés** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage
- Date de l'échantillonnage
- Type de produit et sa description
- Taille de l'échantillon
- Pays d'origine
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit et du numéro de l'échantillon ne devrait être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

### Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon de produits dont la date limite d'utilisation ou la date de péremption est échu.
- Prélever des échantillons sur le plus grand nombre possible de poissons et de fruits de mer (c.-à-d., mollusques et crustacés).
- Ne pas prélever d'échantillon de produits de poisson et de fruits de mer **canadiens**.
- Ne pas prélever d'échantillon de poissons entiers mesurant plus de 60 cm (23 po).
- Ne pas prélever d'échantillon de produits de poisson transformés comme les filets panés, le thon/saumon en conserve ou les produits en pot/marinés comme le hareng.
- Les types de **poissons appartenant au « groupe A »** sont précisés dans le plan et aucune substitution n'est autorisée.
- Les **poissons du « groupe B »** seront précisés dans le plan, ce qui signifie que tous les poissons énumérés du groupe B peuvent être soumis aux fins d'analyse (voir la liste ci-dessous).
- Pour 2018\_P236R/2018\_P237R, des doubles des numéros d'identification des échantillons ont été créés avec des suffixes différents afin de concorder avec un plan d'échantillonnage et un laboratoire d'analyse en particulier (C2018IMFA00001 pour P236R et C2018IMFB00001 pour P237R).
- L'échantillonneur devrait soumettre le même produit pour chaque numéro d'identification d'échantillon en double et ils seront considérés comme deux *échantillons distincts*.
- **Veillez noter** : Toutes les procédures de prélèvement des échantillons correspondantes s'appliquent à chaque numéro d'identification d'échantillon en double (c.-à-d., deux formulaires du PSSA distincts, deux séries de photos, etc.).
- Les échantillons doivent être expédiés au laboratoire dans leur emballage d'origine (le cas échéant).
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document du PSSA **Directives générales sur l'échantillonnage – Allergènes et produits chimiques** (n° du SGDDI : 6792372) pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire. Veuillez vous reporter aux **Lignes directrices pour remplir un formulaire de soumission d'échantillons** (n° du SGDDI : 7386162).



- Expédier les échantillons réfrigérés et congelés avec des blocs réfrigérants.

**Titre de l'enquête** : Poissons et fruits de mer importés pour le dépistage du mercure, de métaux et de pesticides.

**Codes du plan d'échantillonnage** : 2018\_P236R (métaux ou mercure, Dartmouth), 2018\_P237R (résidus de pesticides, Calgary).

**Numéros d'identification des échantillons** :

**2018\_P236R** : de C2018IMFA00001 à C2018IMFA00200.

**2018\_P237R** : de C2018IMFB00001 à C2018IMFB00200.

**Quantité** : Au moins 500 g pour le poisson (voir les spécifications ci-dessous pour les mollusques et les crustacés).

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
<p><b>Poissons aquacoles (d'élevage) et sauvages importés</b></p> <p>(2018_P236R : 125 échantillons) (2018_P237R : 125 échantillons)</p>	<p><u>Au moins</u> 500 g du produit Variété de poissons aquacoles (d'élevage) ou sauvages, frais ou congelés, <b>importés</b>, notamment :</p> <p><b>Poissons du groupe A</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saumon (tous les types)</li> <li>• Truite (tous les types)</li> <li>• Thon (tous les types)</li> <li>• Pangasius</li> <li>• Tilapia</li> <li>• Flétan</li> <li>• Plie rouge</li> </ul> <p><b>Poissons du groupe B</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Goberge</li> <li>• Morue</li> <li>• Aiglefin</li> <li>• Seiche</li> <li>• Flétan noir</li> <li>• Vivaneau</li> <li>• Brochet</li> <li>• Stromaté</li> <li>• Carpe</li> <li>• Alose</li> <li>• Baudroie</li> <li>• Poulamon</li> <li>• Merluche</li> <li>• Badèche gueule jaune</li> <li>• Plie</li> <li>• Espadon</li> <li>• Bar</li> <li>• Bar rayé</li> <li>• Éperlan</li> <li>• Maquereau</li> <li>• Mahi-mahi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits canadiens</li> <li>• Produits d'origine inconnue</li> <li>• Poissons entiers mesurant plus de 60 cm (23 po)</li> <li>• Poisson vivant</li> <li>• Produits de poissons fumés</li> <li>• Produits de poissons panés</li> <li>• Sauces de poisson</li> <li>• Boulettes de poisson</li> <li>• Produits de poisson en conserve</li> <li>• Produits de poisson en pot ou marinés</li> <li>• Bâtonnets de crabe</li> <li>• Sushi/sashimi</li> <li>• Huile de poisson</li> <li>• Surimi</li> <li>• Beignets de crabe</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perche</li> <li>• Tambour</li> <li>• Esturgeon</li> <li>• Tile</li> <li>• Merlan</li> </ul> <p>Des poissons entiers ou en filets, congelés (avec ou sans sel de mer) ou frais (emballé ou en vrac) peuvent être échantillonnés</p>	
<p><b>Mollusques, crustacés et autres fruits de mer aquacoles (d'élevage) et sauvages importés</b></p> <p>(2018_P236R : 75 échantillons) (2018_P237R : 75 échantillons)</p>	<p>Échantillonner <u>au moins</u> la quantité de fruits de mer précisée ci-dessous. <i>Pour tous les autres</i>, il faut au moins 500 g de produit.</p> <p>Variété de mollusques et de crustacés aquacoles (d'élevage) ou sauvages, frais ou congelés, <b>importés</b>, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Homard (quantité : 1 ou 2)</li> <li>• Moules (quantité : ~ 20)</li> <li>• Crevettes (quantité : 10 à 20)</li> <li>• Myes (tous types) (quantité : 20 à 40 selon la taille – si elles sont petites, comme les palourdes japonaises, en acheter au moins 40)</li> <li>• Panope du Pacifique (quantité : ~ 1)</li> <li>• Huîtres (quantité : ~ 20)</li> <li>• Pétoncles (quantité : ~ 10)</li> <li>• Crabe (500 g)</li> <li>• Pieuvre (500 g)</li> <li>• Anguille (500 g)</li> <li>• Calmar (500 g)</li> </ul> <p>Des produits congelés (avec ou sans sel de mer) ou frais (emballé ou en vrac) peuvent être échantillonnés</p>	

## 2018-2019 PSSA : Fruits entiers importés pour le dépistage de sulfites

Veillez vous reporter aux **Lignes directrices pour remplir un formulaire de soumission d'échantillons** (n° du SGDDI : 7386162) et aux **Directives générales sur l'échantillonnage du PSSA – Enquêtes ciblées sur les allergènes et les produits chimiques** (n° du SGDDI : 6792372) pour consulter les lignes directrices et les renseignements concernant les sujets ci-dessous.

- Sélection de l'échantillon
- Procédure d'échantillonnage
- Matériel d'échantillonnage
- Soumission des échantillons
- Expédition des échantillons
- Coordonnées

Veillez vous reporter au plan d'échantillonnage du PSSA **concernant les sulfites dans les fruits entiers importés** pour avoir des renseignements détaillés sur chaque numéro d'échantillon, dont les éléments ci-dessous.

- Lieu d'échantillonnage
- Date de l'échantillonnage
- Type de produit et sa description
- Taille de l'échantillon
- Pays d'origine
- Laboratoire destinataire

**Aucune substitution ou modification** du type de produit et du numéro de l'échantillon ne devrait être faite. Si vous ne trouvez pas le produit que vous cherchez, veuillez envoyer un message à l'adresse suivante : [Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:Cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca).

### Principales consignes

- Ne pas prélever d'échantillon de fruits endommagés.
- Prélever un échantillon uniquement sur les fruits frais et entiers.
- Ne pas prélever d'échantillon de produits qui ne sont pas comestibles.
- Les échantillons doivent être prélevés de manière à ce qu'ils puissent être analysés avant de ne plus être comestibles.
- Les échantillons doivent être expédiés au laboratoire dans leur emballage d'origine (le cas échéant).
- Prendre des photos claires de chaque produit et joindre à chaque photo le numéro d'identification de l'échantillon. Se reporter au document du PSSA **Directives générales sur l'échantillonnage – Allergènes et produits chimiques** (n° du SGDDI : 6792372) pour connaître les exigences applicables aux photos.
- Un formulaire de soumission d'échantillon doit être rempli et envoyé avec chaque échantillon expédié au laboratoire. Veuillez vous reporter aux **Lignes directrices pour remplir un formulaire de soumission d'échantillons** (n° du SGDDI : 7386162).

**Titre de l'enquête** : Fruits entiers importés pour le dépistage de sulfites

**Code du plan d'échantillonnage** : 2018\_F610R.

**Numéros d'identification des échantillons** : de C2018SULF00001 à C2018SULF00300.

**Type d'emballage** : Fruits entiers uniquement (aucun fruit transformé).

**Taille minimale totale de l'échantillon** : 500 g.

## Fruits entiers importés pour le dépistage de sulfites

Produit	ÉCHANTILLONNER	NE PAS échantillonner
<b>Fruits frais entiers (300 échantillons)</b>	Grande variété de <b>fruits frais entiers importés</b> parmi les suivants : Prélever un échantillon d' <u>au moins</u> 500 g pour les fruits suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Litchi</li> <li>• Longanes</li> <li>• Ramboutan</li> <li>• Mangue</li> <li>• Goyave</li> <li>• Papaye</li> <li>• Durian</li> <li>• Figue caque</li> <li>• Pomélo</li> <li>• Fruit de la passion</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits canadiens</li> <li>• Produits d'origine inconnue</li> </ul>

## Lignes directrices sur le prélèvement et l'analyse d'échantillons pour la surveillance de la salubrité des aliments en microbiologie. - Exercice 2018-2019

### 1. Lignes directrices générales

#### 1.1 Site d'échantillonnage

Les échantillons seront récoltés au détail à travers le pays, dans plusieurs types de magasins;

- Supermarché à grande échelle
- Supermarché non-traditionnel (Wal-Mart, COSTCO, Canadian Tire),
- Autre type de magasin conventionnel (magasins ethniques, dépanneur),
- Magasin d'aliment naturel
- Magasin d'aliment santé

#### 1.2 Réception d'échantillons

##### Produits pré-emballés:

- Un seul emballage sera échantillonné si son poids est d'un minimum de 250g.
- Si un emballage individuel est moins de 250g, plusieurs emballages seront alors échantillonnés afin d'obtenir un poids de 250g. Ces derniers doivent avoir le même numéro de lot, provenir du même magasin et être échantillonnés la même journée.
- Les emballages scellés seront priorisés (note : Si l'échantillon n'est pas scellé, svp le mentionner dans le formulaire d'échantillonnage).

- Les produits pré-emballés qui contiennent un emballage ayant des trous, des perforations ou qui ne sont pas scellés complètement doivent être insérés dans un sac secondaire pour l'envoi.

Produits non pré-emballés:

- L'échantillon doit être composé d'un seul sac.
- Ce sac doit être inséré à l'intérieur d'un deuxième sac.

Température à la réception:

- La température de réception des échantillons doit répondre aux exigences spécifiques au type d'aliment tel que spécifié dans le Programme National de Surveillance Microbiologique (PNSM).

**ÉCHANTILLONS NON-CONFORMES:**

- Les produits reçus après la date "à consommer avant" ou "meilleur avant".
- Les produits qui sont endommagés, pourris ou adultérés.
- Les échantillons qui dépassent la température maximale spécifiée dans le PNSM.

## 2. Communication

Toutes questions reliées à la réception d'échantillon ou à la conformité doit être envoyé à :

[cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca)

## 3. Lignes directrices détaillées par plan d'échantillonnage

### 3.1 Salades fraîchement coupées, pré-emballées et prêts-à-manger

#### 1. Plan(s) d'échantillonnage(s)

Plan	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_F242R	Prélèvement d'échantillons de salades fraîchement coupées, pré-emballées et prêt-à-manger <b>préparés au Canada.</b>	Groupe des bactéries pathogènes
2018_F247R	Prélèvement d'échantillons de salades fraîchement coupées, pré-emballées et prêt-à-manger <b>importés.</b>	Groupe des bactéries pathogènes

#### 2. Prélèvement d'échantillons

ÉCHANTILLONNER	NE PAS ÉCHANTILLONNER
Des trousse de salades qui ont déjà été tranchées, coupées ou déchiquetées avant d'être emballées pour la vente, tel que :	-Laitue entière ou légumes verts feuillus entiers -légumes verts feuillus taillés -Produits contenant seulement des feuilles d'épinards.

<p>-Mélange de salades romaines coupées</p> <p>-Mélange de salades de chou frisé coupées</p> <p>-Salade de chou (chou râpé)</p> <p>-Salade de brocoli</p> <p>Les salades prélavées et non-prélavées sont acceptables. Les trousses de salades avec ou sans vinaigrette et/ou autres ingrédients (crouton, morceaux de bacon, graines, etc.) sont acceptables.</p>	<p>-Produits contenant seulement des légumes fraîchement coupés autre que des légumes verts feuillu, chou, ou brocolis râpés (ex : carottes râpées, champignons coupés, mélange stir-fry)</p> <p>-Salades avec la vinaigrette prémélangée avec les légumes. (La vinaigrette doit être dans une poche d'emballage séparée, ou ne pas contenir de vinaigrette)</p>
---	--

Déterminer le **pays d'origine** en suivant les Lignes directrices pour remplir un formulaire de présentation d'échantillons, section 1.2 (fruits et légumes frais).

### 3.2 Légumes verts feuillus et salades pré-emballées pour la Parasitologie

#### 1. Plan(s) d'échantillonnage(s)

Plan	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_ F263R	légumes verts feuillus <b>importés</b> et pré-emballés et salades pré-emballées pour parasitologie (conventionnel ou biologique)	Groupe des parasites

#### 2. Prélèvement d'échantillons

ÉCHANTILLONNER	NE PAS ÉCHANTILLONNER
<p>Trousse de salade prêt-à-manger telle que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Mélange de salades romaines coupées</li> <li>-Mélange de salades de chou frisé coupées</li> <li>-Salade de brocoli et salade de chou/chou râpé (qui contiennent seulement les ingrédients ci-dessous)</li> <li>-Trousse de mélange à salade qui contient des légumes verts feuillus décrit ci-dessous. Elles peuvent également contenir ces ingrédients : brocoli, carotte, chou, chou de bruxelles, radis, et/ou des pois mange-tout.</li> </ul> <p>Légumes verts feuillus entiers ou fraîchement coupés et préemballés, tels que :- Laitue (Tout genre)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Radicchio, endive</li> </ul> <p>Feuilles: Blette, épinards, chou cavalier, chou frisé, mâche, roquette, escarole, feuilles de betterave, feuilles de navet, feuilles moutarde, mesclun/mélange printaniers</p> <p>Les produits prélavés et non-prélavés sont</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Herbes</li> <li>- Mélanges qui contiennent des légumes qui ne sont pas la liste à "Échantillonner"</li> <li>- Des produits contenant seulement des légumes fraîchement coupés autres que des légumes verts feuillus. (ex : Carottes râpées, champignons coupés, mélange stir-fry)</li> <li>- Des salades avec la vinaigrette déjà mélangée (ex : La vinaigrette doit être dans une poche séparée, ou ne pas avoir de vinaigrette)</li> <li>- Vers feuillus en vrac ou en groupe qui ne sont pas pré-emballés.</li> </ul>

acceptables. Les trousses de salades avec ou sans vinaigrette et/ou d'autres ingrédients (croustons, bacon, graines, etc.) sont acceptables.	
--	--

Déterminer le <b>pays d'origine</b> en suivant les Lignes directrices pour remplir un formulaire de présentation d'échantillons, section 1.2 (fruits et légumes frais).
---



### 3.3 Légumes verts feuillus pour la Virologie

#### 1. Plan(s) d'échantillonnage(s)

Plan	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_F250R	Légumes verts feuillus et herbes pour virus <b>Domestique</b> (conventionnel ou biologique)	Groupe de virus
2018_F251R	Légumes verts feuillus et herbes pour virus <b>importés</b> (conventionnel ou biologique)	Groupe de virus

#### 2. Prélèvement d'échantillons

ÉCHANTILLONNER	NE PAS ÉCHANTILLONNER
<p>Légumes verts feuillus entiers ou fraîchement coupés, tel que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laitue (Tout genre): Laitue pommée (iceberg), laitue-feuille verte ou rouge, laitue grasse (laitue Boston), Laitue romaine</li> <li>- Radicchio, endive</li> </ul> <p>Feuilles: Blette, épinards, chou cavalier, chou frisé, mâche, roquette, escarole, feuilles de betterave, feuilles de navet, feuilles moutarde, mesclun/mélange printaniers</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Herbes fraîches incluant : basilic, ciboulette (ordinaire), aneth, menthe, persil, romarin, sauge officinale, sarriette, oseille, estragon, thym, origan, marjolaine</li> </ul> <p>Les légumes verts feuillus et herbes non-pré-emballés sont acceptables.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Légumes verts feuillus congelés ou modifiés.</li> <li>- Chou</li> <li>- Herbes séchées</li> <li>- Herbes salées</li> <li>- Herbes en pot avec terre</li> <li>- Poireau chinois</li> <li>- Autre types d'herbes non mentionnées</li> </ul>

Déterminer le **pays d'origine (PO)** en suivant les Lignes directrices pour remplir un formulaire de présentation d'échantillons, section 1.2 (fruits et légumes frais).

Si un échantillon provient d'un produit en vrac et que :

- le PO n'est indiqué que sur une affiche ou par le personnel du magasin, PO = Inconnu, Commentaire = Une affiche pour le produit ou le personnel du magasin indiquent que le pays d'origine est <**pays x**>;
- le PO n'est pas disponible, PO = Inconnu.

### 3.4 Petits fruits congelés

#### 1. Plan(s) d'échantillonnage(s)

Plan	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_F257R	Petits fruits (préemballés)	Groupe des virus

#### 2. Prélèvement d'échantillons

ÉCHANTILLONNER	NE PAS ÉCHANTILLONNER
<p>Une seule variété ou un mélange de variété de petits fruits congelés:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Framboises</li><li>- Mûres</li><li>- Bleuets</li><li>- Fraises (entières ou tranchées)</li><li>- Graines de pomme grenade</li><li>- Mélange de petits fruits mentionnés ci-dessus</li></ul> <p>Des petits fruits sauvages et cultivés conventionnels ou biologiques (sauf bleuets sauvage), provenant du Canada ou importés, peuvent être échantillonnés.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Petits fruits frais</li><li>- Petits fruits secs</li><li>- Petits fruits congelés tranchés, autre que les fraises</li><li>- Petits fruits congelés mélangés avec d'autres fruits (pêches, mangues, etc.)</li><li>- Petits fruits dans le sirop, yogourts ou autre type d'assaisonnement</li><li>-Bleuets sauvages congelés.</li></ul>

Déterminer le **pays d'origine** en suivant les Lignes directrices pour remplir un formulaire de présentation d'échantillons, section 1.3 (tous les produits, sauf les produits de viande crue et les fruits et légumes frais).

### 3.5 Légumes frais

#### 1. Plan(s) d'échantillonnage(s)

Plan	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_F258R	Surveillance accrue de légumes frais <b>domestiques</b> (biologique et conventionnel)	Groupe des bactéries pathogènes
2018_F259R	Surveillance accrue de légumes frais <b>importés</b> (biologique et conventionnel)	Groupe des bactéries pathogènes

#### 2. Prélèvement d'échantillons

ÉCHANTILLONNER	NE PAS ÉCHANTILLONNER
<p><u>Légumes entiers frais, du Canada ou importés de ces types:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- oignon verts</li> <li>- poivrons de tout genre (doux et piment)</li> <li>- Tomates de tout genre (incluant tomates cerise)</li> <li>- Laitue (tout genre) incluant mais non limité à: laitue pommée (iceberg), laitue-feuille verte ou rouge, laitue grasse (laitue Boston), laitue romaine, mâche, chicorée endive et escarole, roquette, radicchio</li> <li>-Épinards (tout genre)</li> <li>-Mesclun/mélange printaniers</li> <li>-Herbes fraîches (<b>sauf romarin</b>) incluant : basilic, ciboulette, coriandre, aneth, menthe, persil, sauge officinale, sarriette, oseille, estragon, thym, origan, marjolaine</li> </ul> <p>Les légumes pré-emballés en entier ou non-pré-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Légumes feuillus fraîchement coupés, congelés ou modifiés.</li> <li>-Autre types de feuilles non mentionnées</li> <li>- Salades mélangées</li> <li>- Herbes séchées</li> <li>- Herbes en pot avec terre</li> <li>- Romarin</li> <li>- Autre types d'herbes non mentionnées</li> <li>- légumes frais tranchés.</li> <li>- légumes congelés</li> </ul>

emballés (en vrac) peut être échantillonnés.	
--	--

Déterminer le **pays d'origine (PO)** en suivant les Lignes directrices pour remplir un formulaire de présentation d'échantillons, section 1.2 (fruits et légumes frais).

Si un échantillon provient d'un produit en vrac et que :

- le PO est indiqué sur l'étiquette autocollante, PO = pays indiqué sur l'étiquette;
- le PO n'est indiqué que sur une affiche ou par le personnel du magasin, PO = Inconnu, Commentaire = Une affiche pour le produit ou le personnel du magasin indiquent que le pays d'origine est <pays x>;
- le PO n'est pas disponible, PO = Inconnu.

### 3.6 Fruits frais

#### 1. Plan(s) d'échantillonnage(s)

Plan	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_F260R	Surveillance accrue de fruits frais <b>domestique</b> (biologique et conventionnel)	Groupe des bactéries pathogènes
2018_F261R	Surveillance accrue de fruits frais <b>importés</b> (biologique et conventionnel)	Groupe des bactéries pathogènes

#### 2. Prélèvement d'échantillons

ÉCHANTILLONNER	NE PAS ÉCHANTILLONNER
<p><u>Fruits frais du Canada ou importés tels que:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- papayes (3 unités par échantillon)</li> <li>- mangues (3 unités par échantillon)</li> <li>- cantaloups, melon miel (3 unités par échantillon)</li> <li>- Petits fruits (de tout type)</li> </ul> <p>Pré-emballés en entier ou non-pré-emballés (En vrac)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Petits fruits frais dans le sirop, jus ou dans toute autre sorte de sauce.</li> <li>- Petits fruits congelés</li> <li>- Petits fruits secs</li> <li>- Petits fruits coupés</li> <li>- Petits fruits mélangés</li> </ul>

Déterminer le **pays d'origine (PO)** en suivant les Lignes directrices pour remplir un formulaire de présentation d'échantillons, section 1.2 (fruits et légumes frais).

Si un échantillon provient d'un produit en vrac et que :

- le PO est indiqué sur l'étiquette autocollante, PO = pays indiqué sur l'étiquette;
- le PO n'est indiqué que sur une affiche ou par le personnel du magasin, PO = Inconnu, Commentaire = Une affiche pour le produit ou le personnel du magasin indiquent que le pays d'origine est < **pays x** >;
- le PO n'est pas disponible, PO = Inconnu.

### 3.7 Poisson prêt-à-manger

#### 1. Plan(s) d'échantillonnage(s)

Plan	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_P256R	Poisson prêt-à-manger <b>importé</b>	Groupe des bactéries pathogènes

#### 2. Prélèvement d'échantillons

ÉCHANTILLONNER	NE PAS ÉCHANTILLONNER
<p>Produits de poisson prêt-à-manger pré-emballé importé.</p> <p><b>À noter: 150g par échantillon est suffisant.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poisson fumé, salé, séché ou produits fermentés. ex. : Saumon, truite, morue, calmar, méduse, autre (Congelé, refroidi ou à température ambiante)</li> <li>- Produits de poisson en conserve réfrigérés ou congelés (ex. : Homard, œuf de poisson, lompe) et produits de poisson en contenant de verre (ex. : hareng)</li> <li>- Imitation de crabe, surimi (kamaboko, croquette de poisson, pain de poisson, pâte de poisson, sauce de poisson)</li> <li>- Crabe prêt-à-manger de tout genre : crabe des neiges, crabe de l'Alaska, crabe dormeur, crabe royal)</li> <li>- Produits de fruit-de-mer cuits et pré-emballés (réfrigérés ou congelés) : homard, calmar, poulpe, escargots, crevettes.</li> <li>- mousse de saumon ou mousse d'autres poissons ou fruits-de-mer</li> <li>- Pâté de saumon ou pâté de poisson ou fruits-de-mer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produits de poisson à température pièce dans des emballages commerciaux stériles (En conserve, en pot, sachets stériles) - Ces produits sont stables à température ambiante et NON-réfrigérés tel que le thon et saumon en conserve.</li> <li>- Produits de poisson panés.</li> <li>- Produits de poisson en crème (ex. : Fromage à la crème au saumon)</li> <li>- Poisson en vrac (Coupés, pesés et emballés au comptoir)</li> <li>- Coquilles: moules, huîtres, palourdes</li> <li>- Coquilles Saint-Jacques</li> <li>- Poisson de qualité sashimi</li> </ul>

Les produits pré-emballés par le magasin sont acceptables.	
--	--

Déterminer le <b>pays d'origine</b> en suivant les Lignes directrices pour remplir un formulaire de présentation d'échantillons, section 1.3 (tous les produits, sauf les produits de viande crue et les fruits et légumes frais).
--



### 3.8 Huîtres crues

#### 1. Plan(s) d'échantillonnage(s)

Plan	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_P160R	Huitres cultivées au Canada	Groupe des virus

#### 2. Prélèvement d'échantillons

ÉCHANTILLONNER	NE PAS ÉCHANTILLONNER
<p>Huîtres fraîches cultivées au Canada</p> <p><b>Note : Un minimum de 12 huîtres du même type/source and numéro de lot (si disponible et connu) est nécessaire.</b></p> <p>-Vivantes ou crues, dans leur coquille ou fraîchement ouvertes dans un bar à fruits de mer.</p> <p>-Huîtres vendues à l'unité ou groupées dans un sac/filet ou une boîte.</p> <p>-Huîtres pré-emballées fraîchement ouvertes.</p> <p>Les produits sur la glace dans les bars à fruits de mer sont acceptables, CEPENDANT les lots ou les sources ne doivent pas être mélangés. (ex : Si l'espèce « malpeques » est sur la glace à côté de l'espèce « Kussis », seulement échantillonner UNE sorte.</p>	<p>-Huîtres emballées dans les emballages commerciaux stériles et gardés à température pièce. (Conserve, en pot)</p> <p>-Produits d'huîtres panées et/ou frites.</p> <p>-Huîtres cuites ou préparées (ex : Huîtres Rockefeller)</p> <p>-Autres fruits de mer : Moules, palourdes.</p>

Déterminer le **pays d'origine** en suivant les Lignes directrices pour remplir un formulaire de présentation d'échantillons, section 1.3 (tous les produits, sauf les produits de viande crue et les fruits et légumes frais).

### 3.9 Tahini

#### 1. Plan(s) d'échantillonnage(s)

Plan	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_FS358R	Tahini importé	<i>Salmonella</i> spp.

#### 2. Prélèvement d'échantillons

ÉCHANTILLONNER	NE PAS ÉCHANTILLONNER
Importé, conventionnel ou biologique, cru ou modifié : <ul style="list-style-type: none"><li>- Tahini;</li><li>- Pâte de graines de sésame</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tahini ou pâte de graines de sésame réfrigéré</li><li>- Houmous ou un produit qui contient du houmous</li><li>- Tahini ou pâte de graines de sésame mélangé avec d'autres produits comme du beurre d'arachide.</li></ul>

Déterminer le **pays d'origine** en suivant les Lignes directrices pour remplir un formulaire de présentation d'échantillons, section 1.3 (tous les produits, sauf les produits de viande crue et les fruits et légumes frais).

### 3.10 Préparations en poudre pour nourrissons

#### 1. Plan(s) d'échantillonnage(s)

Plan	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_FS360R	Préparation en poudre pour nourrissons	<i>Cronobacter</i> spp., <i>Enterobacteriaceae</i>

#### 2. Prélèvement d'échantillons

ÉCHANTILLONNER	NE PAS ÉCHANTILLONNER
<p>- Préparation en poudre pour nourrissons vendue pour nouveau-nés et nourrissons de 0 à 6 mois et de 0 à 12 mois.</p> <p>Les préparations en poudre pour nourrissons à base de lait ou de soja, avec ou sans allégations concernant le lactose, les probiotiques, etc. sont toutes acceptables.</p>	<p>- Les préparations pour nourrissons non en poudre, comme les préparations liquides</p> <p>- Les préparations pour nourrissons destinées seulement aux nourrissons de plus de 6 mois (p. ex., avec la mention pour nourrissons de 6 à 12 mois)</p> <p>- Les préparations de transition (p. ex., pour les tout-petits)</p>

Déterminer le **pays d'origine** en suivant les Lignes directrices pour remplir un formulaire de présentation d'échantillons, section 1.3 (tous les produits, sauf les produits de viande crue et les fruits et légumes frais).

## Directives d'échantillonnage pour les études ciblées en microbiologie – Exercice 2018-2019 –

### 1. Objectif

Les études ciblées en microbiologie ont pour but de recueillir des renseignements de base sur la présence de bactéries, de virus et de parasites précis dans un éventail d'aliments donnés qui sont importés ou produits/fabriqués au Canada. Tous les échantillons analysés doivent avoir été prélevés dans des commerces de détail.

### 2. Lignes directrices générales

#### 2.1 Lieux de prélèvement

Les échantillons sont prélevés partout au Canada dans des commerces de détail, c'est-à-dire aux endroits suivants :

- Supermarchés des grandes chaînes
- Supermarchés non traditionnels (Wal-Mart, Costco, Canadian Tire)
- Autres commerces de détail traditionnels (spécialités ethniques, dépanneurs)
- Magasins d'aliments naturels ou magasins nutrition house

Les produits frais canadiens sont prélevés dans des marchés fermiers si leur disponibilité est jugée insuffisante dans les magasins de détail.

Les fruits et légumes frais biologiques sont vendus principalement dans les supermarchés des grandes chaînes, les autres magasins de détail traditionnels, les magasins d'aliments naturels, les épicerie indépendantes et les marchés fermiers. Les produits portant une étiquette de produit biologique peuvent être considérés comme biologiques aux fins d'étude ciblée en microbiologie. Pour de plus amples renseignements à ce sujet, visiter les sites suivants :

- Agriculture et Agroalimentaire Canada : [www.agr.gc.ca](http://www.agr.gc.ca)
- Association pour le commerce des produits biologiques : [www.ota.com](http://www.ota.com)
- Cultivons Biologique Canada : [www.cog.ca](http://www.cog.ca)

## ***2.2 Procédure de prélèvement des échantillons dans les commerces de détail***

### Produits préconditionnés

- Prélever une seule unité conditionnée destinée à la vente au détail si celle-ci pèse au moins 250 g (quantité minimale exigée par le laboratoire pour effectuer toutes les analyses), à moins d'indication contraire dans les lignes directrices pour le produit concerné.
- Si les unités de vente au détail sont de moins de 250 g, en prélever plusieurs du même produit et du même lot au même endroit, le même jour.
- Choisir des emballages dont le sceau de garantie est intact (remarque : si l'emballage ne comporte aucun sceau de garantie, le mentionner sur le formulaire de prélèvement).
- Ne **pas** ouvrir l'emballage.
- Prélever les échantillons de **fruits et légumes frais au début de leur période de conservation** (si une date est indiquée).

### Fruits et légumes frais non préconditionnés

- Mettre une unité de prélèvement par sac.
- Pour effectuer le prélèvement, retourner le sac sur la main de façon à ce que sa surface intérieure se retrouve à l'extérieur. En gardant la main dans le sac, prendre le produit, puis retourner le sac dans le bon sens. Le produit est maintenant à l'intérieur du sac sans avoir été en contact direct avec les mains. Grâce à cette technique qui évite un contact direct avec les mains, on peut réduire au minimum la manipulation et les risques de contamination croisée au cours des prélèvements.

### **NE PAS PRÉLEVER :**

- Un produit dont la date limite d'utilisation ou la date « meilleur avant », s'il y a lieu, est dépassée.

- Un produit qui paraît abîmé, pourri ou dénaturé.
- Le même produit plus d'une fois au même endroit pour la même enquête :
  - au cours de la même semaine, dans le cas des fruits et légumes frais, de la viande crue, du lait et des boissons froides;
  - au cours du même mois, dans le cas du fromage tranché ou râpé réfrigéré, et des viandes prêtes-à-manger;
  - au cours de la même période de trois mois, dans le cas des produits secs (p. ex. épices), des fruits/légumes congelés, de la crème glacée, du fromage à pâte molle ou en portions individuelles réfrigérés, et du pâté de foie réfrigéré.

### ***2.3 Photos des échantillons***

Au moins deux (2) photos numériques doivent être fournies pour chaque échantillon, et elles doivent être transmises au responsable technique avant le début de l'analyse. D'autres photos seront exigées si certains détails de l'échantillon ne sont pas bien visibles.

- Les photos doivent avoir une résolution de 1600 × 1200 ppp à 2592 × 1944 ppp.
- Les photos doivent clairement montrer le numéro d'échantillon et le code du plan d'échantillonnage (marqué ou étiqueté par l'échantillonneur, sans cacher les renseignements sur le produit).
- Les photos doivent montrer clairement tous les renseignements imprimés sur l'étiquette du produit (marque, pays d'origine, numéro de lot, date limite d'utilisation ou date « meilleur avant », ingrédients, etc.), le cas échéant.
- Au moins une (1) photo doit montrer clairement l'échantillon et son emballage en entier.
- Toutes les photos doivent être en format JPG et porter un titre correspondant à l'ID système, suivi de lettres identifiant les côtés de l'emballage photographiés. Dans le cas de multiples photos du même côté, numéroter les photos en conséquence (p. ex. C2018ABCD12345\_F1.jpg).
  - « F » pour face avant
  - « B » pour face arrière
  - « L » pour côté gauche
  - « R » pour côté droit
  - « T » pour dessus
  - « BM » pour dessous
- Dans le cas des produits contenus dans une boîte, jusqu'à sept photos pourraient être nécessaires pour en montrer tous les côtés (face avant, face arrière, côté gauche, côté droit, dessus, dessous et vue d'ensemble).
- Aucun autocollant, ruban, ni autre objet ne doit cacher les caractères imprimés ou les renseignements obligatoires sur l'emballage d'origine.

Les photos ainsi que les formulaires de présentation d'échantillons doivent être transmis au responsable technique toutes les deux semaines sur un CD, un DVD ou une clé USB.

Il convient de noter que cette information peut être utile en cas de traçage en amont, d'enquête sur la salubrité des aliments ou d'échantillonnage de suivi.

## ***2.4 Expédition des échantillons***

### ***2.4.1 Documents d'expédition***

Suivre les indications du document Lignes directrices pour remplir un formulaire de présentation d'échantillons afin de fournir tous les renseignements requis dans le formulaire.

- ✓ Date du prélèvement
- ✓ Lieu du prélèvement (nom et adresse complets du commerce)
- ✓ Nom et adresse complète de la partie responsable, tels qu'ils figurent sur l'emballage, le contenant ou la boîte (indiqués sous « Produit de », « Fabriqué par », « Emballé pour », « Importé par », « Importé pour », etc.)
- ✓ Pays d'origine
- ✓ Nom de la marque
- ✓ Description du produit, y compris la présence du terme « biologique »
- ✓ Identifiant du produit (code UPC, GSI ou GTIN)
- ✓ Numéro de lot et codes de produit
- ✓ Date « meilleur avant », date d'emballage, date limite d'utilisation, date de produit ou date limite de vente
- ✓ Tout autre commentaire pertinent sur le produit, par exemple « aucun sceau de garantie » pour un produit préconditionné

### ***2.4.2. Contenants et températures d'expédition***

- Utiliser un contenant isotherme (boîte en carton isotherme, glacière aérée en polystyrène moulé ou tout autre matériau isotherme) d'une capacité suffisante pour contenir les échantillons pendant le transport.
- Emballer les échantillons de façon à éviter toute contamination croisée durant le transport.
- Si les échantillons doivent être réfrigérés (lait, fruits et légumes frais, viande, etc.), utiliser un nombre suffisant de blocs réfrigérants et des matériaux d'emballage isotherme pour que **la température à la réception se situe entre 0 °C et 10 °C**. Ne jamais mettre de glace ni de blocs réfrigérants directement sur les échantillons.
- Si les produits sont congelés, mettre de la glace ou des blocs réfrigérants directement au-dessus, en dessous et autour des échantillons afin que ceux-ci restent congelés jusqu'à leur arrivée au laboratoire. Remplir les espaces vides avec du papier déchiqueté ou du papier journal. **La température des échantillons doit être inférieure à 0 °C à leur arrivée au laboratoire.**
- Si les produits sont vendus et conservés à température ambiante (p. ex. épices en poudre et céréales pour nourrissons), aucun système de refroidissement n'est requis.

- Immobiliser les échantillons dans le contenant d'expédition et les protéger des blocs réfrigérants (s'il y a lieu) en utilisant des matériaux d'emballage tels que du papier journal bouchonné, du papier déchiqueté et des pépites de styromousse.

REMARQUE : Les échantillons excédant la température maximale à leur arrivée au laboratoire ou dont l'intégrité, ou celle de l'emballage, a été compromise seront rejetés par le laboratoire. De nouveaux échantillons devront alors être prélevés et expédiés.

### ***2.4.3. Délais d'expédition***

- Envoyer immédiatement les échantillons au laboratoire approprié par messagerie en joignant pour chaque échantillon une copie papier du **Formulaire de présentation d'échantillons de produits alimentaires**.
- Envoyer les échantillons durant la période de conservation des produits, préférablement le plus tôt possible au cours de cette période.
- Pour que l'on puisse établir les **plans de parasitologie**, tous les échantillons doivent avoir été reçus au laboratoire de l'ACIA dans les 48 heures suivant leur prélèvement, au plus tard le mercredi.
- Pour que l'on puisse établir les **plans de virologie**, tous les échantillons doivent avoir été reçus au laboratoire de l'ACIA dans les 48 heures suivant leur prélèvement, au plus tard le mercredi.
- Uniquement pour les **plans suivants concernant la viande crue : SB3037, SB3058 et SB3060**, tous les échantillons doivent avoir été reçus au laboratoire de l'ACIA dans les 48 heures suivant leur prélèvement, au plus tard le jeudi.

## ***2.5 Coordonnées***

Les questions concernant le prélèvement des échantillons et la façon de remplir ou de transmettre le formulaire Excel doivent être adressées à : [cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca](mailto:cfia.fsapsamples-echantillonspaaspa.acia@canada.ca)

### 3. Lignes directrices s'appliquant au prélèvement d'échantillons particuliers

Pour les instructions générales s'appliquant au prélèvement de tous les échantillons et de toutes les enquêtes, se reporter à la section 2.0 du présent document.

#### 3.23 Prélèvement de fines herbes fraîches importées (parasites) (laboratoires de l'ACIA)

##### 1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_SB389	Fines herbes fraîches importées	Groupe de parasites

##### 2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊙ NE PAS PRÉLEVER ⊙
<p>UNIQUEMENT les catégories suivantes de fines herbes fraîches <b>importées</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Persil (italien ou frisé)</li> <li>- Coriandre (persil chinois)</li> <li>- Aneth</li> <li>- Basilic</li> <li>- Menthe</li> <li>- Sauge</li> <li>- Thym</li> <li>- Origan</li> <li>- Ciboulette</li> <li>- Estragon</li> <li>- Sarriette</li> <li>- Marjolaine</li> </ul> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il est préférable de prélever des fines herbes préemballées, même sachant que le persil et la coriandre sont habituellement vendus en bottes non préemballées.</li> <li>- Il est préférable de choisir des produits dont les racines ont été coupées, ou dont les racines ne contiennent pas de terre.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fines herbes fraîches locales</li> <li>- Autres catégories d'herbes ne figurant pas explicitement dans la liste PRÉLEVER (p. ex. <b>romarin</b>)</li> <li>- Mélanges d'herbes</li> <li>- Fines herbes fraîches en pot avec sol</li> <li>- Fines herbes séchées</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un échantillon peut être constitué de plusieurs unités destinées à la vente au détail si leur poids total est d'au moins <b>100 g</b>.</li> <li>- Pour conserver une qualité optimale, on recommande une température de refroidissement d'environ 10 °C pour l'expédition des échantillons de basilic; la température des échantillons ne devrait pas dépasser 12 °C à leur arrivée au laboratoire.</li> <li>- Les échantillons peuvent provenir de produits de culture classique ou biologiques.</li> </ul>	
---	--

Déterminer le **pays d'origine (PO)** en suivant les Lignes directrices pour remplir un formulaire de présentation d'échantillons, section 1.2 (fruits et légumes frais).

Si un échantillon provient d'un produit en vrac et que :

- le PO n'est indiqué que sur une affiche ou par le personnel du magasin, PO = Inconnu, Commentaire = Une affiche pour le produit ou le personnel du magasin indiquent que le pays d'origine est <pays x>;
- le PO n'est pas disponible, PO = Inconnu.

### 3.24 Prélèvement de petits fruits frais importés (parasites) (*laboratoires de l'ACIA*)

#### 1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_SB341	Petits fruits frais importés (catégorie unique)	Groupe de parasites

#### 2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊘ NE PAS PRÉLEVER ⊘
<p>UNIQUEMENT les petits fruits frais de catégorie unique importés préemballés suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fraise</li> <li>- Bleuet</li> <li>- Mûre</li> <li>- Framboise</li> <li>- Canneberge</li> </ul> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits préemballés sont à privilégier.</li> <li>- Les échantillons peuvent être biologiques ou de culture classique.</li> <li>- Les échantillons peuvent être sauvages ou cultivés.</li> <li>- Un échantillon peut être constitué de plusieurs unités destinées à la vente au détail si leur poids total est d'au moins 250 g.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Petits fruits frais locaux</li> <li>- Petits fruits frais mélangés</li> <li>- Petits fruits séchés, en conserve ou congelés</li> <li>- Petits fruits dans un sirop, du yogourt ou tout autre type de garniture</li> <li>- Autres catégories de petits fruits frais ne figurant pas explicitement dans la liste PRÉLEVER.</li> </ul>

Déterminer le **pays d'origine** en suivant les Lignes directrices pour remplir un formulaire de présentation d'échantillons, section 1.2 (fruits et légumes frais).

### 3.25 Prélèvement de pois sucrés/pois mange-tout importés (parasites) (laboratoires de l'ACIA)

#### 1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3030	Pois sucrés/pois mange-tout frais <b>importés</b>	Groupe de parasites

#### 2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊘ NE PAS PRÉLEVER ⊘
<p><b>Importés</b>, préconditionnés ou en vrac :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pois sucrés frais entiers</li> <li>- Pois mange-tout frais entiers</li> </ul> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits préemballés sont à privilégier.</li> <li>- Les échantillons peuvent être biologiques ou de culture classique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pois sucrés frais/pois mange-tout locaux</li> <li>- Haricots verts</li> <li>- Petits pois</li> <li>- Pois sucrés congelés ou en conserve</li> <li>- Pois mange-tout congelés ou en conserve</li> <li>- Autres catégories de légumes non mentionnés</li> </ul>

Déterminer le **pays d'origine (PO)** en suivant les Lignes directrices pour remplir un formulaire de présentation d'échantillons, section 1.2 (fruits et légumes frais).

Si l'échantillon provient d'un produit en vrac et que :

- le PO n'est indiqué que sur une affiche ou par le personnel du magasin, PO = Inconnu, Commentaire = Une affiche pour le produit ou le personnel du magasin indiquent que le pays d'origine est <pays x>;
- le PO n'est pas disponible, PO = Inconnu.

### 3.26 Prélèvement de petits fruits frais importés (virus) (*laboratoires de l'ACIA*)

#### 1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_SB345	Petits fruits frais importés (catégorie unique)	Groupe de virus

#### 2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊗ NE PAS PRÉLEVER ⊗
<p>UNIQUEMENT des petits fruits frais de catégorie unique importés préemballés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fraise</li> <li>- Bleuet (cultivé)</li> <li>- Mûre</li> <li>- Framboise</li> <li>- Canneberge</li> </ul> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits emballés sont à privilégier.</li> <li>- Les échantillons peuvent être biologiques ou de culture classique.</li> <li>- Les échantillons peuvent être sauvages ou cultivés (à l'exception des bleuets sauvages).</li> <li>- Un échantillon peut être constitué de plusieurs unités destinées à la vente au détail si leur poids total est d'au moins 250 g.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Petits fruits frais locaux</li> <li>- Mélange de différentes catégories de petits fruits frais</li> <li>- Petits fruits séchés, en conserve ou congelés</li> <li>- Petits fruits dans un sirop, du yogourt ou tout autre type de garniture</li> <li>- Autres catégories de petits fruits frais ne figurant pas explicitement dans la liste PRÉLEVER.</li> <li>- Les bleuets sauvages</li> </ul>

Déterminer le **pays d'origine** en suivant les Lignes directrices pour remplir un formulaire de présentation d'échantillons, section 1.2 (fruits et légumes frais).

### 3.27 Prélèvement de fruits fraîchement coupés PAM réfrigérés (virus) (laboratoires de l'ACIA)

#### 1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3038	Fruits fraîchement coupés PAM (catégorie unique)	Groupe de virus

#### 2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊘ NE PAS PRÉLEVER ⊘
<p>UNIQUEMENT les fruits fraîchement coupés de catégorie unique préemballées suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ananas</li> <li>- Mangue</li> <li>- Papaye</li> <li>- Orange</li> <li>- Kiwi</li> <li>- Cantaloup</li> <li>- Melon de miel</li> <li>- Pastèque</li> </ul> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les échantillons peuvent provenir de fruits de culture classique ou biologiques, importés ou locaux.</li> <li>- Une unité destinée à la vente au détail peut constituer à elle seule un échantillon si elle pèse au moins 250 g.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mélange de plusieurs catégories de fruits fraîchement coupés</li> <li>- Fruits entiers frais (p. ex. raisins)</li> <li>- <b>Petits fruits (entiers/coupés, catégorie unique/plusieurs catégories)</b></li> <li>- Fruits coupés dans un sirop, du yogourt ou tout autre type de garniture</li> <li>- Autres catégories de fruits frais ne figurant pas explicitement dans la liste PRÉLEVER.</li> </ul>

Déterminer le **pays d'origine** en suivant les Lignes directrices pour remplir un formulaire de présentation d'échantillons, section 1.2 (fruits et légumes frais).

### 3.28 Prélèvement de petits fruits congelés importés (virus) (laboratoires de l'ACIA)

#### 1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3062	Petits fruits congelés importés (catégories mélangées)	Groupe de virus

#### 2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊘ NE PAS PRÉLEVER ⊘
<p>UNIQUEMENT des petits fruits congelés de catégories mélangées importés et préemballés contenant trois catégories ou plus des petits fruits suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fraise</li> <li>- Bleuet (cultivé)</li> <li>- Mûre</li> <li>- Framboise</li> <li>- Canneberge</li> </ul> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les échantillons contenant des quantités minimales de petits fruits congelés locaux sont acceptables. Au moins deux catégories de petits fruits dans un échantillon doivent être importés.</li> <li>- Les échantillons peuvent être sauvages ou cultivés (à l'exception des bleuets qui doivent être cultivés)</li> <li>- Un échantillon peut être constitué de plusieurs unités destinées à la vente au détail si leur poids total est d'au moins 250 g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uniquement des petits fruits congelés locaux</li> <li>- Petits fruits congelés d'une catégorie unique ou de deux catégories</li> <li>- Petits fruits congelés dans le yogourt</li> <li>- Petits fruits séchés ou en conserve</li> <li>- Autres catégories de petits fruits congelés ne figurant pas explicitement dans la liste PRÉLEVER.</li> <li>- Les bleuets sauvages</li> </ul>

Déterminer le **pays d'origine** en suivant les Lignes directrices pour remplir un formulaire de présentation d'échantillons, section 1.3 (tous les produits, sauf les produits de viande crue et les fruits et légumes frais).

### 3.29 Prélèvement de fruits coupés congelés importés (virus) (*laboratoires de l'ACIA*)

#### 1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3063	Fruits coupés congelés <b>importés (catégorie unique)</b>	Groupe de virus

#### 2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊘ NE PAS PRÉLEVER ⊘
<p>UNIQUEMENT des fruits coupés congelés, importés et préemballés des catégories suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ananas</li> <li>- Mangue</li> <li>- Pêche</li> <li>- Papaye</li> <li>- Avocat</li> </ul> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Essayer de collecter chaque catégorie de fruit en proportions égales. Éviter d'échantillonner de façon répétitive les mêmes catégories de fruit.</li> <li>- Les échantillons peuvent être biologiques ou de culture classique.</li> <li>- Un échantillon peut être constitué de plusieurs unités destinées à la vente au détail si leur poids total est d'au moins 250 g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fruits coupés congelés de catégorie unique cultivés localement</li> <li>- Fruits coupés congelés de catégories mélangées</li> <li>- Fruits congelés dans le yogourt</li> <li>- Fruits séchés ou en conserve</li> <li>- Autres types de fruits congelés ne figurant pas explicitement dans la liste PRÉLEVER.</li> </ul>

Déterminer le **pays d'origine** en suivant les Lignes directrices pour remplir un formulaire de présentation d'échantillons, section 1.3 (tous les produits, sauf les produits de viande crue et les fruits et légumes frais).

### 3.30 Prélèvement de bifteck attendri mécaniquement cru (ECEP) (*laboratoires de l'ACIA*)

#### 1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3058	Bifteck attendri mécaniquement (ECEP)	ECEP – groupe I

#### 2. Prélèvement des échantillons

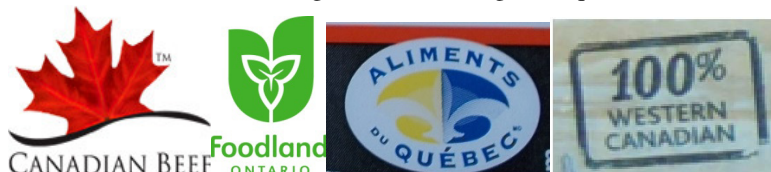
PRÉLEVER	⊘ NE PAS PRÉLEVER ⊘
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bifteck cru réfrigéré préemballé dont l'étiquette porte la mention « attendri mécaniquement ».</li> </ul> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les échantillons peuvent provenir de bœuf importé ou élevé localement.</li> <li>- Les échantillons peuvent provenir de boucheries ou de marchés de viande locaux.</li> <li>- Une unité destinée à la vente au détail peut constituer à elle seule un échantillon si elle pèse au moins 250 g.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bifteck cru <b>sans</b> mention « attendri mécaniquement » sur l'étiquette</li> <li>- Un grand morceau de paleron, ou rôti de bœuf cru avec mention « attendri mécaniquement » sur l'étiquette</li> <li>- Les bouchées de viande cru avec mention « attendri mécaniquement » sur l'étiquette</li> <li>- Autres catégories de viande</li> </ul>

Déterminer le **pays d'origine (PO)** en suivant les Lignes directrices pour remplir un formulaire de présentation d'échantillons, section 1.1 (viande crue).

**IMPORTANT : Les animaux doivent avoir été élevés et abattus au Canada pour que le produit soit considéré comme un produit local (PO = Canada).**

PO = Canada :

- Produit du Canada
- Présence d'une allégation ou d'un logo tels que les suivants :





### 3.31 Prélèvement de veau haché cru (ECEP) (*laboratoires de l'ACIA*)

#### 1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3037	Veau haché cru (préemballées)	ECEP – groupe II

#### 2. Prélèvement des échantillons

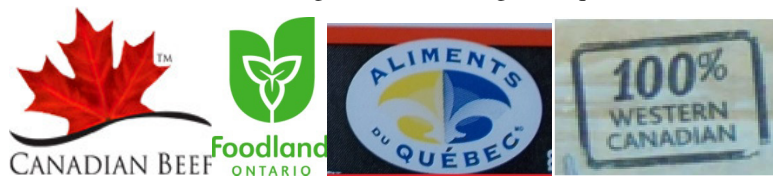
PRÉLEVER	⊘ NE PAS PRÉLEVER ⊘
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Veau haché cru préemballées réfrigéré ou congelé</li> </ul> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les échantillons peuvent provenir de produits importés ou locaux, biologiques ou de culture classique.</li> <li>- Les échantillons peuvent provenir de boucheries ou de marchés de viande locaux.</li> <li>- Une unité destinée à la vente au détail peut constituer à elle seule un échantillon si elle pèse au moins 250 g.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Veau cru sous toute autre forme (p. ex. avant, côtelette)</li> <li>- Veau haché cru mélangé à d'autres ingrédients (p. ex. saucisse d'agneau, boulette).</li> <li>- Autres viandes hachées non mentionnées (p. ex. porc, bœuf)</li> </ul>

Déterminer le **pays d'origine (PO)** en suivant les Lignes directrices pour remplir un formulaire de présentation d'échantillons, section 1.1 (viande crue).

**IMPORTANT : Les animaux doivent avoir été élevés et abattus au Canada pour que le produit soit considéré comme un produit local (PO = Canada).**

PO = Canada :

- Produit du Canada
- Présence d'une allégation ou d'un logo tels que les suivants :



Si le veau haché est préparé sur place et que le PO n'est indiqué que sur une affiche en magasin ou par le personnel du magasin, PO = Inconnu, Commentaire = Une affiche ou le personnel du magasin indiquent que le pays d'origine est le <pays x>.

### 3.32 Prélèvement d'agneau haché cru (ECEP) (*laboratoires de l'ACIA*)

#### 1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3060	Agneau haché cru (préemballées)	ECEP – groupe I

#### 2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊘ NE PAS PRÉLEVER ⊘
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agneau haché cru préemballées réfrigéré ou congelé</li> </ul> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les échantillons peuvent provenir de produits importés ou locaux.</li> <li>- Les échantillons peuvent provenir de boucheries ou de marchés de viande locaux.</li> <li>- Une unité destinée à la vente au détail peut constituer à elle seule un échantillon si elle pèse au moins 250 g.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agneau cru sous toute autre forme (p. ex. avant, côtelette)</li> <li>- Agneau haché cru mélangé à d'autres ingrédients (p. ex. saucisse d'agneau, boulette)</li> <li>- Autres catégories de viande hachée (p. ex. porc, bœuf)</li> </ul>

Déterminer le **pays d'origine (PO)** en suivant les Lignes directrices pour remplir un formulaire de présentation d'échantillons, section 1.1 (viande crue).

**IMPORTANT : Les animaux doivent avoir été élevés et abattus au Canada pour que le produit soit considéré comme un produit local (PO = Canada).**

PO = Canada :

- Produit du Canada
- Présence d'une allégation ou d'un logo tels que les suivants :



Si l'agneau haché est préparé sur place et que le PO n'est indiqué que sur une affiche en magasin ou par le personnel du magasin, PO = Inconnu, Commentaire = Une affiche ou le personnel du magasin indiquent que le pays d'origine est <pays x>.

### 3.33 Prélèvement de céréales pour nourrissons en poudre (*laboratoires de l'ACIA*)

#### 1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3068	Céréales pour nourrissons en poudre	Entérobactériacées

#### 2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊘ NE PAS PRÉLEVER ⊘
<p>Céréales en poudre pour bébés (de 6 mois à 18 mois)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Céréales pour nourrissons à base de grains, aromatisées ou non (p. ex. céréales de riz pour bébé de 6 mois et plus, céréales d'avoine pour bébés de 12 mois, céréales multigrains pour bébés de 9 mois et plus)</li> <li>- Céréales pour nourrissons à base de grains avec fruits ou légumes (p. ex. céréales pour bébés de 8 mois et plus à base de grains avec fruits, céréales pour bébés de 12 mois à base de grains avec pomme)</li> </ul> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les échantillons peuvent être biologiques ou de culture classique, importés ou locaux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enveloppes de céréales, biscuits, céréales soufflées, céréales croquantes pour bébés à base de grains (p. ex. biscuits de dentition, mini galettes de riz pour les bébés de 12 mois et plus et céréales soufflées aux pommes pour les bébés de 12 mois et plus)</li> <li>- Céréales pour nourrissons sous forme liquide</li> <li>- Préparations pour nourrissons</li> </ul>

Déterminer le **pays d'origine** en suivant les Lignes directrices pour remplir un formulaire de présentation d'échantillons, section 1.3 (tous les produits, sauf les produits de viande crue et les fruits et légumes frais).

### 3.34 Prélèvement de farine de blé (*laboratoires de l'ACIA*)

#### 1. Étude ciblée

ID de l'échantillon	Groupe de produits	Analyses microbiologiques
2018_SB3069	Farine de blé	ECEP – groupe III

#### 2. Prélèvement des échantillons

PRÉLEVER	⊘ NE PAS PRÉLEVER ⊘
<p>Farine de blé préemballée des types suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Farine de blé tout usage (original ou non blanchie)</li> <li>- Farine de blé entier</li> <li>- Farine de blé régulière ou auto-levante</li> <li>- Farine de blé auto-levante à gâteaux et pâtisseries</li> <li>- Farine de blé à pain</li> </ul> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- SVP prélever une grande variété de marques et types de farine de blé</li> <li>- Les échantillons peuvent être biologiques ou de culture classique, importés ou locaux.</li> <li>- Une unité destinée à la vente au détail peut peser entre 250 g-10kg.</li> <li>- Un échantillon peut avoir multiples unités destinées à la vente pour atteindre un poids d'au moins 500 g.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Farine en vrac (farine de blé non emballés)</li> <li>- Farine d'autres grains (p. ex. Farine de sarrasin, farine de maïs)</li> <li>- Farine de épeautre</li> <li>- Farine de blé dur</li> <li>- Farine de blé germé</li> <li>- Farine de blé melangé avec des farines d'autres grains (p. ex. Farine de blé melangé avec la farine de maïs)</li> <li>- Farine sans gluten</li> <li>- Farine de blé melangé avec les fruit séchés, les graines, les noix ou les herbes)</li> <li>- Mélange à pâtisserie (e.g. Mélange à gâteau au chocolat, mélange à muffin)</li> </ul>

Déterminer le **pays d'origine** en suivant les Lignes directrices pour remplir un formulaire de présentation d'échantillons, section 1.3 (tous les produits, sauf les produits de viande crue et les fruits et légumes frais).

**CETTE PAGE EST LAISSÉE VIDE INTENTIONNELLEMENT.**

## ANNEXE B

### BASE DE PAIEMENT

**\*REMARQUE : Les renseignements sur chaque volet sont disponibles à l'Annexe A – TYPES DE PRODUITS ÉCHANTILLONNÉS. Les modalités de la soumission obligatoire sont précisées dans la rubrique Exigence obligatoire 4.**

L'entrepreneur sera payé conformément à la base de paiement définie aux présentes pour les travaux exécutés dans le cadre du contrat et de chacune des commandes subséquentes.

Tous les produits livrables sont rendus droits acquittés, et les droits de douane canadiens sont inclus, selon le cas. Tous les taux fournis pour chacune des périodes précisées ci-dessous sont des prix unitaires fermes, tout compris (en dollars canadiens), taxes applicables en sus.

**1. Pour les services de prélèvement d'échantillons, tels qu'ils sont décrits dans l'énoncé des travaux à l'annexe A (sauf l'article 12.5).**

Prix unitaires fermes tout compris par échantillon, comprenant notamment les frais liés à l'achat, à l'entreposage, à l'expédition et à la manipulation des échantillons, les frais de messagerie, les frais liés au kilométrage, les frais liés aux déplacements\*, le matériel d'emballage, les produits livrables, et les photos le cas échéant. Les droits de douane sont compris et les taxes applicables sont en sus.

\*Le Canada ne remboursera pas aux entrepreneurs les frais de déplacement et de séjour qu'ils engageront dans leurs déplacements pour se rendre aux endroits décrits dans le contrat.

<b>PRIX UNITAIRE FERME, TOUT COMPRIS, PAR ÉCHANTILLON</b>						
<b>Volet 1</b>						
Région métropolitaine	Période de l'offre à commandes (année 1 : du 1 <sup>er</sup> janvier 2019 au 31 mars 2019)	Période de l'offre à commandes (année 2 : du 1 <sup>er</sup> avril 2019 au 31 mars 2020)	Période de prolongation 1 (1 <sup>er</sup> avril 2020 au 31 mars 2021)	Période de prolongation 2 (1 <sup>er</sup> avril 2021 au 31 mars 2022)	Période de prolongation 3 (1 <sup>er</sup> avril 2022 au 31 mars 2023)	
Vancouver	\$	\$				
Victoria	\$	\$				
Calgary	\$	\$				
Saskatoon	\$	\$				
Winnipeg	\$	\$				
Toronto	\$	\$				
Ottawa	\$	\$				
Montréal	\$	\$				
Québec	\$	\$				
Halifax	\$	\$				
Moncton	\$	\$				
Conformément à l'article 1.1 ci-dessous.						
<b>*Régions métropolitaines à supprimer, selon le cas.</b>						

**PRIX UNITAIRE FERME, TOUT COMPRIS, PAR ÉCHANTILLON**

<b>Volet 2</b>						
Régions métropolitaines	Période de l'offre à commandes (année 1 : du 1 <sup>er</sup> janvier 2019 au 31 mars 2019)	Période de l'offre à commandes (année 2 : du 1 <sup>er</sup> avril 2019 au 31 mars 2020)	Période de prolongation 1 (1 <sup>er</sup> avril 2020 au 31 mars 2021)	Période de prolongation 2 (1 <sup>er</sup> avril 2021 au 31 mars 2022)	Période de prolongation 3 (1 <sup>er</sup> avril 2022 au 31 mars 2023)	
Vancouver	\$	\$				Conformément à l'article 1.1 ci-dessous.
Victoria	\$	\$				
Calgary	\$	\$				
Saskatoon	\$	\$				
Winnipeg	\$	\$				
Toronto	\$	\$				
Ottawa	\$	\$				
Montréal	\$	\$				
Québec	\$	\$				
Halifax	\$	\$				
Moncton	\$	\$				
<b>*Régions métropolitaines à supprimer, selon le cas.</b>						

**PRIX UNITAIRE FERME, TOUT COMPRIS, PAR ÉCHANTILLON**

<b>Volet 3</b>						
Régions métropolitaines	Période de l'offre à commandes (année 1 : du 1 <sup>er</sup> janvier 2019 au 31 mars 2019)	Période de l'offre à commandes (année 2 : du 1 <sup>er</sup> avril 2019 au 31 mars 2020)	Période de prolongation 1 (1 <sup>er</sup> avril 2020 au 31 mars 2021)	Période de prolongation 2 (1 <sup>er</sup> avril 2021 au 31 mars 2022)	Période de prolongation 3 (1 <sup>er</sup> avril 2022 au 31 mars 2023)	
Vancouver	\$	\$				Conformément à l'article 1.1 ci-dessous.
Victoria	\$	\$				
Calgary	\$	\$				
Saskatoon	\$	\$				
Winnipeg	\$	\$				
Toronto	\$	\$				
Ottawa	\$	\$				
Montréal	\$	\$				
Québec	\$	\$				
Halifax	\$	\$				
Moncton	\$	\$				
<b>*Régions métropolitaines à supprimer, selon le cas.</b>						



## 1.1

### **Indexation des prix unitaires fermes tout compris pour les services de prélèvement d'échantillons pendant les périodes de prolongation**

Le prix unitaire ferme tout compris pour les services de prélèvement d'échantillons (période de l'offre à commandes) pourrait être indexé pour les périodes de prolongation comme suit :

- a) Le prix unitaire ferme tout compris pour les services de prélèvement d'échantillons en ce qui concerne les périodes de prolongation 1 et 2 de l'offre à commandes est assujéti à une indexation des prix équivalant au montant établi en fonction du pourcentage d'augmentation (ou de diminution), arrondi à la deuxième décimale près, de la somme des indices mensuels de l'indice des prix à la consommation du Canada, tous les éléments (sans ajustement saisonnier), publié au tableau 5 du Catalogue de Statistique Canada n° 62-001-XPE, visant la période de douze mois commençant le 1<sup>er</sup> février et se terminant le 31 janvier de l'année précédente, comparativement à la même période de douze mois commençant le 1<sup>er</sup> février et se terminant le 31 janvier de l'année en cours. Ce calcul sera effectué à l'aide de la formule suivante :

$$\text{Indexation des prix} = \frac{(A) - 1 \times 100}{(B)}$$

Où :

A = Somme des indices mensuels pour les 12 mois clos pendant l'année en cours

B = Somme des indices mensuels pour les 12 mois clos pendant l'année précédente

## PIÈCE JOINTE 1 DE L'ANNEXE B – BASE DE PAIEMENT

### FICHE DE PRÉSENTATION DE LA SOUMISSION FINANCIÈRE

Le soumissionnaire doit répondre à ce barème de prix en incluant dans sa soumission financière, pour chacun des éléments précisés ci-dessous, tous les prix unitaires fermes tout compris par échantillon (en dollars canadiens), taxes applicables en sus.

Les offrants doivent indiquer un taux ferme par échantillon pour chaque volet de chaque région métropolitaine énumérée dans la liste ci-dessous où les offrants sont en mesure de fournir des services de prélèvement d'échantillons. Le Canada a l'intention d'attribuer plusieurs offres à commandes, conformément à l'article 1 de la partie 6. Le Canada fera appel au même offrant pour tous les volets dans une région métropolitaine (RM) donnée et pour que les offrants soient admissibles à l'octroi d'une offre à commandes pour une RM en particulier, ils doivent fournir des échantillons pour tous les volets dans cette RM.

En indiquant un prix pour une région métropolitaine, les offrants attestent qu'ils seront en mesure de fournir des services jusqu'à concurrence des quantités estimées indiquées aux présentes.

Se reporter à l'appendice V – Types de produits échantillonnés, de l'annexe A – Énoncé des travaux, pour des exemples des divers volets indiqués ci-dessous.

#### 1. Pour les services de prélèvement d'échantillons

Prix unitaires fermes tout compris par échantillon, comprenant notamment les frais liés à l'achat, à l'entreposage, à l'expédition et à la manipulation des échantillons, les frais de messagerie, les frais liés au kilométrage, les frais liés aux déplacements\*, le matériel d'emballage, les produits livrables, et les photos, le cas échéant, taxes applicables en sus, rendus droits acquittés (pour les biens), conformément à ce qui suit.

\*Le Canada ne remboursera pas aux offrants les frais de déplacement et de séjour qu'ils engageront dans leurs déplacements pour se rendre aux endroits décrits dans le contrat.

**PRIX UNITAIRE FERME, TOUT COMPRIS, PAR ÉCHANTILLON**

Régions métropolitaines	Volet 1				Volet 2				Volet 3				Coût total par région métropolitaine pour le prélèvement d'échantillons aux fins des volets 1, 2 et 3 pour la période de l'offre à commandes (p) = (e)+(j)+(o)
	Période de l'offre à commandes (année 1 : du 1 <sup>er</sup> janvier 2019 au 31 mars 2019) (a)	Période de l'offre à commandes (année 2 : du 1 <sup>er</sup> avril 2019 au 31 mars 2020) (b)	Nombre estimatif d'échantillons** (d)	Coût total par région métropolitaine pour le prélèvement d'échantillons aux fins du volet 1 pour la période de l'offre à commandes (e)	Période de l'offre à commandes (année 1 : du 1 <sup>er</sup> janvier 2019 au 31 mars 2019) (f)	Période de l'offre à commandes (année 2 : du 1 <sup>er</sup> avril 2019 au 31 mars 2020) (g)	Nombre estimatif d'échantillons** (i)	Coût total par région métropolitaine pour le prélèvement d'échantillons aux fins du volet 2 pour la période de l'offre à commandes (j) = [(f)+(g)] x (i)	Période de l'offre à commandes (année 1 : du 1 <sup>er</sup> janvier 2019 au 31 mars 2019) (k)	Période de l'offre à commandes (année 2 : du 1 <sup>er</sup> avril 2019 au 31 mars 2020) (l)	Nombre estimatif d'échantillons** (n)	Coût total par région métropolitaine pour le prélèvement d'échantillons aux fins du volet 3 pour la période de l'offre à commandes (o) = [(k)+(l)] x (n)	
1 Vancouver	\$	\$	2 607	\$	\$		823	\$	\$	\$	70	\$	
2 Victoria	\$	\$	186	\$	\$		59	\$	\$	\$	5	\$	
3 Calgary	\$	\$	1 825	\$	\$		576	\$	\$	\$	49	\$	
4 Saskatoon	\$	\$	300	\$	\$		71	\$	\$	\$	6	\$	
5 Winnipeg	\$	\$	298	\$	\$		94	\$	\$	\$	8	\$	
6 Toronto	\$	\$	5 103	\$	\$		1 610	\$	\$	\$	137	\$	
7 Ottawa et Gatineau	\$	\$	1 192	\$	\$		376	\$	\$	\$	32	\$	
8 Montréal	\$	\$	3 464	\$	\$		1 093	\$	\$	\$	93	\$	
9 Québec	\$	\$	372	\$	\$		118	\$	\$	\$	10	\$	
10 Halifax	\$	\$	931	\$	\$		294	\$	\$	\$	25	\$	
11 Moncton	\$	\$	186	\$	\$		59	\$	\$	\$	5	\$	

\*\*Les quantités estimées aux présentes constituent une quantité estimée annuelle par région métropolitaine par volet et sont fournies aux fins d'évaluation seulement; elles ne feront pas partie de l'offre à commandes finale. Se reporter à l'appendice V – Types de produits échantillonnés, de l'annexe A – Énoncé des travaux, pour des exemples de diverses catégories indiquées ci-dessous.

3. Prix évalué total de l'offre par région métropolitaine

- (1) PRIX ÉVALUÉ TOTAL DE L'OFFRE POUR VANCOUVER \_\_\_\_\_ \$ (taxes applicables en sus)
- (2) PRIX ÉVALUÉ TOTAL DE L'OFFRE POUR VICTORIA \_\_\_\_\_ \$ (taxes applicables en sus)
- (3) PRIX ÉVALUÉ TOTAL DE L'OFFRE POUR CALGARY \_\_\_\_\_ \$ (taxes applicables en sus)
- (4) PRIX ÉVALUÉ TOTAL DE L'OFFRE POUR SASKATOON \_\_\_\_\_ \$ (taxes applicables en sus)
- (5) PRIX ÉVALUÉ TOTAL DE L'OFFRE POUR WINNIPEG \_\_\_\_\_ \$ (taxes applicables en sus)
- (6) PRIX ÉVALUÉ TOTAL DE L'OFFRE POUR TORONTO \_\_\_\_\_ \$ (taxes applicables en sus)
- (7) PRIX ÉVALUÉ TOTAL DE L'OFFRE POUR OTTAWA \_\_\_\_\_ \$ (taxes applicables en sus)
- (8) PRIX ÉVALUÉ TOTAL DE L'OFFRE POUR MONTRÉAL \_\_\_\_\_ \$ (taxes applicables en sus)
- (9) PRIX ÉVALUÉ TOTAL DE L'OFFRE POUR QUÉBEC \_\_\_\_\_ \$ (taxes applicables en sus)
- (10) PRIX ÉVALUÉ TOTAL DE L'OFFRE POUR HALIFAX \_\_\_\_\_ \$ (taxes applicables en sus)
- (11) PRIX ÉVALUÉ TOTAL DE L'OFFRE POUR MONCTON \_\_\_\_\_ \$ (taxes applicables en sus)