

L'ÉTIQUETAGE EXACT DES POISSONS EST IMPORTANT POUR VOTRE RÉPUTATION ET VOTRE RENTABILITÉ

QU'EST-CE QUE LA SUBSTITUTION DES ESPÈCES DE POISSONS?

Il y a substitution d'espèce lorsqu'un type de poisson est remplacé par un autre type, généralement d'une plus grande valeur, à des fins de vente.

Cela peut se produire lorsque le poisson est importé au Canada, dans des usines de transformation, chez des grossistes, lorsqu'il est réemballé au détail et dans des restaurants.

Lorsque les consommatrices et consommateurs sont trompés au sujet du poisson qu'ils achètent, ils perdent confiance en votre entreprise. Il s'agit également d'une pratique déloyale à l'égard des commerçantes et commerçants qui vendent des produits de poisson fidèlement représentés. Vous pourriez vous voir imposer une amende, subir une saisie de produits, voir votre licence suspendue ou révoquée ou devoir vous plier à d'autres mesures réglementaires.



QUE POUVEZ-VOUS FAIRE?

Sachez quel type de poisson vous achetez et vendez – et dites-le à votre clientèle également.

01 VÉRIFICATION

- Il peut être difficile de distinguer les poissons déjà en filets et sans peau.
- Mettez en place des mesures pour que vous et votre personnel sachiez quel type de poisson vous achetez et vendez au moyen de la documentation du fournisseur, d'analyse ou de la certification d'une tierce partie.

02 ÉTIQUETTE

- Assurez-vous toujours que vos étiquettes et vos publicités sont exactes.
- Encouragez votre personnel à utiliser la liste des poissons de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) pour choisir un nom usuel. Utilisez l'outil d'étiquetage pour l'industrie pour vérifier que vos étiquettes respectent toutes les exigences réglementaires.
- Si vous changez régulièrement votre offre ou de fournisseur de poisson, ayez de la souplesse dans vos pratiques commerciales. Par exemple, si vous exploitez un restaurant, mettez en vedette la prise du jour plutôt que d'offrir le même poisson au menu.

03 TRAÇABILITÉ

- Connaître les exigences de traçabilité du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* (RSAC)
- S'assurer que les exigences en matière d'étiquetage de traçabilité sont respectées, y compris le nom usuel, le nom et l'adresse de l'entreprise, le code de lot ou un autre identifiant unique.
- Assurez-vous de conserver les documents qui vous permettent d'identifier l'aliment et de suivre son parcours dans la chaîne d'approvisionnement.

04 PROTOCOLES

- Consignez et communiquez vos mesures de contrôle à votre personnel. Par exemple, intégrez des listes de vérification et des vérifications de routine pour veiller à ce que les procédures soient suivies.
- Établissez des mesures correctives à appliquer en cas de problème.
- Formez votre personnel à l'identification des espèces de poissons et vérifiez que l'emballage est bien étiqueté.
- Assurez-vous que la formation du personnel est à jour.

05 COMMUNICATION

Les mesures que vous pouvez prendre dépendent de la source du problème :

- **Membre de votre personnel** : dites-lui qu'une erreur s'est produite, expliquez pourquoi elle peut nuire à la réputation de votre entreprise et donnez-lui de la formation.
- **Votre fournisseur** : informez-le du problème et envisagez de signaler le problème à l'ACIA aux fins d'une enquête approfondie.
- **Votre employeur** : Si vous travaillez à un endroit et avez des raisons de croire que le poisson est mal étiqueté, parlez-en à votre gestionnaire ou envisagez de le signaler à l'ACIA.

ÉLABORÉ EN ASSOCIATION AVEC :



Canadian Federation of Independent Grocers

Fédération Canadienne des Épiceries Indépendants



Fisheries Council of Canada
Conseil Canadien des Pêches



CANADIAN AQUACULTURE INDUSTRY ALLIANCE

ALLIANCE DE L'INDUSTRIE CANADIENNE DE L'AQUACULTURE



CONSEIL CANADIEN DU COMMERCE DE DÉTAIL



Restaurants Canada
The voice of foodservice | La voix des services alimentaires



© Sa Majesté le Roi du chef du Canada, représenté par le ministre de la Santé, 2024. No de catalogue : A104-483/2024F-PDF ISBN : 978-0-660-70119-6
Also available in English.



Agence canadienne d'inspection des aliments

Canadian Food Inspection Agency

Canada