Saint-Hyacinthe, le 16 janvier 2025

Objet : Lettre de garantie

Madame, Monsieur,

Par la présente, je vous informe que Spécialités MB Inc. établissement # 546 a mis en place des plans de contrôle préventifs dans le cadre du Règlement sur la Salubrité des aliments au Canada mis en place par l'Agence Canadienne d'inspection des Aliments. Nous avons obtenu la licence liée au RSAC le 26-02-2019 sachant qu'on est certifié HACCP depuis 2001. Depuis 2011, nous sommes certifiés SQF. De plus, notre programme qualité est réévalué en continue.
Nous appliquons également les procédures de contrôle microbiologiques : E Coli 0157 : H7/NM et Salmonelle pour certaines viandes crues ainsi que Listeria pour les viandes PAM selon les exigences du Règlement sur la Salubrité des Aliments au Canada. Nous avons adopté des spécifications d'achat et d'approbation de fournisseurs. Ces spécifications exigent que tous nos fournisseurs aient des plans de contrôles préventifs répondants aux exigences du RSAC et ce pour tous les intrants reçus dans notre établissement. Certains de nos produits sont exportables USA et/ou selon les besoins particuliers des clients en termes d'éligibilité d'exportation USA, Mexique et Japon.
Nous ne recevons et nous ne manipulons ni de la viande de bœuf et dérivés (agneau, mouton, chèvre), ni de la viande bovine provenant d'Uruguay, d'Argentine et du Brésil dans notre établissement, ainsi que la volaille provenant de la Hongrie.
La volaille fournie par nos fournisseurs ne provient pas et n'a pas été en contact avec des produits qui proviennent d'une région reconnue par l'ACIA comme étant avec Avian Influenza et/ou NewCastle disease. Dans le cas où ce produit, provenant des zones contrôlées, serait accepté en lien avec la réglementation Canadienne en vigueur, la procédure de ségrégation est enclenchée.
Les produits alimentaires manufacturés contenant du bœuf rencontrent les exigences suivantes:

- Fabriqués à partir de bœuf sans ESB (Encéphalopathie spongiforme bovine) d'origine canadienne ou importé légalement au Canada;
- Qu'ils ne sont pas mélangés avec des produits à base de ruminants non admissibles à l'exportation aux États-Unis.

De plus, nous avons de mesures de ségrégation dans les cas où nous recevons des intrants dérivés d'animaux bovins âgés de plus de 30 mois afin de les classifier comme produit non éligible à l'exportation selon le cas, donc « exclusif au marché canadienne » ou tel que décrite dans le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC).

Advenant le cas que notre établissement serait retiré de la liste d'éligibilité ou lors de changement dans les spécifications, nous nous engageons à vous en aviser dans les meilleurs délais.
Comme étape de vérification incluant un examen des dossiers et des examens sur place afin de confirmer que les programmes écrits sont mis en œuvre conformément aux plans, nous nous assurons que les interventions du fournisseur à lutter contre E. coli 0157 :H7 sont efficaces en effectuant des analyses sur les produits de bœuf. Quant aux produits de poulet, des analyses pour la Salmonelle sont effectuées au besoin.

Notre établissement a mis en place des programmes de sanitation et de bonnes pratiques de fabrication, de détection de matière étrangère (métal), d'hygiène et de salubrité et un programme de sécurité alimentaire.

Nous avons un programme de rappel écrit, mis en place et réévalué annuellement incluant des exercices de rappel et ce pour répondre aux exigences du RSAC et SQF.

En espérant le tout à votre entière satisfaction, n'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples renseignements.

Véronique Kouadio

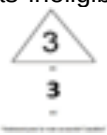
Coordonnatrice HACCP/SQF

Saint-Hyacinthe, january 16, 2025

Subject: Letter of guarantee

Dear Sir/Madam

I hereby inform you that MB Specialties Inc. establishment # 546 has implemented preventive control plans as part of the Canadian Food Safety Regulations set up by the Canadian Food Inspection Agency. We obtained our RSAC license on 26-02-2019, knowing that we have been HACCP-certified since 2001. Since 2011, we have been SQF certified. In addition, our quality program is continuously reassessed.

We also apply microbiological control procedures: E Coli 0157 : H7/NM and Salmonella for certain raw meats, as well as Listeria for RTE meats, in accordance with the requirements of the Canadian Food Safety Regulations. We have adopted purchasing and supplier approval specifications. These specifications require all our suppliers to have preventive control plans that meet the requirements of the Canadian Food Safety Regulations for all inputs received at our plant. Some of our products are exportable to the USA and/or according to specific customer requirements in terms of export eligibility to the USA, Mexico and Japan.
We do not receive or handle beef or beef derivatives (lamb, mutton, goat) from Uruguay, Argentina or Brazil at our plant, nor do we handle poultry from Hungary.
Poultry supplied by our suppliers does not come from, and has not been in contact with, products originating from a region recognized by the CFIA as having Avian Influenza and/or Newcastle disease. In the event that this product, originating from controlled areas, is accepted in accordance with current Canadian regulations, the segregation procedure is initiated.
Manufactured food products containing beef meet the following requirements:
- Made from BSE-free beef (Bovine Spongiform Encephalopathy) of Canadian origin or legally imported into Canada;
- Not mixed with ruminant-based products not eligible for export to the United States.
In addition, we have segregation measures in place in cases where we receive inputs derived from bovine animals over 30 months of age, in order to classify them as ineligible for export as the case may be, and therefore “exclusive to the Canadian market”, or 

as described in the Canadian Food Safety Regulations (CFSR).

Should our establishment be removed from the eligibility list, or should specifications change, we will notify you as soon as possible.
As part of our verification process, which includes file reviews and on-site examinations to confirm that written programs are being implemented according to plan, we ensure that supplier interventions to combat E. coli 0157:H7 are effective by performing analyses on beef products. For chicken products, Salmonella testing is performed as required.

Our plant has implemented sanitation and good manufacturing practice programs, foreign material (metal) detection, hygiene and sanitation, and a food safety program.

We have a written recall program, implemented and re-evaluated annually, including recall exercises, to meet RSAC and SQF requirements.

We look forward to hearing from you. Please do not hesitate to contact us for further information.

Sincerely yours

Véronique Kouadio

HACCP/SQF Coordinator