

Derrière la légende

NUMÉRO 1

Bulletin trimestriel à l'intention des exploitants d'établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial de l'Ontario

SEPT. 2010

La **légende d'inspection des viandes** est le tampon apposé sur les produits de viande une fois qu'ils ont satisfait à toutes les exigences et sont jugés propres à la consommation.



DANS CE NUMÉRO

- **Fréquence d'inspection basée sur le risque.** Un nouveau système est maintenant en place dans les établissements de transformation sans abattoirs 2
- **Changements apportés aux analyses des porcs à rotir.** Les améliorations apportées aux pratiques de l'industrie se sont traduites par des changements positifs dans le programme de dépistage des sulfamides. 2
- **Période de validité du permis.** Des changements ont été proposés afin de prolonger la période de validité du permis d'un à trois ans. 2
- **Question de réglementation.** Dans cette chronique, nous répondons à vos questions. 3
- **Changements au programme de vérification des établissements.** Les changements prochains contribueront à rendre le programme plus transparent et utile aux exploitants. 3

Nouvelle façon de communiquer avec les exploitants d'établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis

FOURNIR DES INFORMATIONS À JOUR À NOS CLIENTS

Bienvenue au premier numéro de **Derrière la légende**, le nouveau bulletin trimestriel publié exclusivement à l'intention des exploitants d'abattoirs et d'établissements de transformation des viandes sans abattoir titulaires d'un permis provincial en Ontario. Dans ce bulletin, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario fournira des réponses à vos questions et communiquera des mises à jour en temps opportun sur les initiatives, les programmes, les politiques et les règlements relatifs à l'inspection des viandes, les analyses de laboratoire, et d'autres sujets d'intérêt.

Nous espérons que ce bulletin vous aidera à mieux comprendre les exigences relatives à la salubrité des aliments, à vous tenir au fait des nouveaux développements et, dans l'ensemble, à simplifier l'information concernant l'inspection des viandes. Nous anticipons avec plaisir de recevoir vos questions et suggestions.

Lee-Ann Walker

Administratrice générale, Programme d'inspection des viandes

Notre vision : Être des chefs de file en matière d'inspection des viandes

Notre mission:

Assurer la salubrité des produits de viande offerts aux familles ontariennes par le biais de services d'inspection des viandes axés sur le risque dans les établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial de l'Ontario.

- Nous continuerons à améliorer notre programme et à sensibiliser nos exploitants d'établissements afin de répondre aux divers besoins des consommateurs de l'ensemble de la province.
- Pour ce faire, nous recrutons, formons et mettons sur pied une équipe compétente et efficace.

La fréquence des inspections dans les ETVA dorénavant fondée sur les risques

Le MAAARO a modifié la fréquence des inspections dans les établissements de transformation des viandes sans abattoir (ETVA) afin de mieux centrer les ressources là où elles sont le plus nécessaires.

Le Ministère a suivi les recommandations du vérificateur général de l'Ontario afin de s'assurer que le programme d'inspection des viandes vise principalement les établissements qui présentent les risques les plus élevés en matière de salubrité des aliments, tout en s'assurant que tous les établissements sont conformes à la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*.

Déterminer la fréquence des inspections en fonction du niveau de risque permettra aux inspecteurs de passer plus de temps dans les établissements qui ont besoin d'une plus grande attention.

Un formulaire de classification des risques permet au Ministère de classer les ETVA dans une catégorie selon leur risque relatif à la salubrité des aliments (faible à élevé). Divers facteurs sont pris en considération, notamment, le type de processus et de produits transformés, les caractéristiques physiques de l'établissement, le volume et la distribution des produits, le niveau de connaissance et de formation de l'exploitant et de ses employés, les contrôles des procédés en place et les antécédents en matière de conformité.

Selon la classification, plus le risque est élevé, plus la fréquence des inspections sera élevée. Déterminer la fréquence en fonction du niveau de risque permettra aux inspecteurs de passer plus de temps dans les établissements qui ont besoin d'une plus grande attention, tout en assurant une présence suffisante dans les établissements qui démontrent un niveau élevé de contrôle.

Alors que la fréquence des inspections diminuera, le temps alloué à chaque inspection augmentera afin de s'assurer que toutes les tâches d'inspection requises puissent être réalisées.

Le Ministère souhaite souligner l'aide et l'appui de l'Ontario Independent Meat Processors dans l'élaboration d'une approche fondée sur les risques concernant la fréquence des inspections.



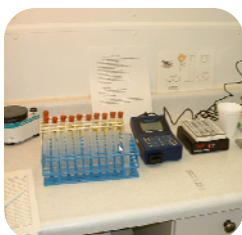
Les changements apportés aux analyses des porcs à rôti reflètent les bonnes pratiques de l'industrie

Selon une étude menée par le MAAARO, le risque de contamination aux sulfamides est très faible chez les porcs à rôti de moins de 48 kg (105 lb) (poids en carcasse). Afin de tenir compte de ce faible risque, des modifications ont été apportées au programme de dépistage des sulfamides dans les abattoirs.



Le nouveau processus est entré en vigueur le 25 mai 2010. Les agents de l'hygiène des viandes du MAAARO recueillent maintenant des échantillons au hasard. Ils ne retiennent pas les porcs échantillonnés en attendant les résultats des tests, n'effectuent plus de test de dépistage sur les lieux et n'utilisent plus la catégorie d'établissement ou de producteur pour déterminer la catégorie de test. Le Ministère a envoyé aux exploitants une lettre fournissant tous les détails en avril.

L'excellent dossier des exploitants relativement au respect du programme d'analyse des porcs à rôti au cours des dernières années nous a permis d'améliorer le programme.



Renseignements : Mike Eastment, agent de contrôle des résidus, michael.eastment@ontario.ca ou 519 826-4247.

Période de validité du permis : Faites-nous part de vos commentaires

Le Ministère propose de prolonger la période de validité du permis pour les exploitants d'un an à trois ans.

En vertu du Règlement sur les viandes, vous devez renouveler votre permis chaque année et payer des frais de 300 \$. Si les changements proposés sont approuvés, vous ne serez tenu de renouveler votre permis qu'une fois tous les trois ans pour les mêmes frais de 300 \$. Cela signifie une réduction de la paperasserie et des frais.

“Question de réglementation”

Quels renseignements dois-je inclure sur l'étiquette de mon produit de viande préemballé?

Une étiquette doit être apposée sur tout aliment préemballé. Celle-ci doit être conforme à cinq règlements. Essentiellement, les informations suivantes doivent figurer sur l'étiquette :

- Légende d'inspection des viandes
- Nom usuel du produit
- Quantité nette
- Nom et adresse de l'établissement de transformation des viandes
- Liste complète des ingrédients (incluant les allergènes)

Veuillez visiter le Registre de réglementation de l'Ontario à www.ontariocanada.com/registry/home.jsp et cliquez sur « Projets courants » pour connaître les changements proposés. Vous pouvez faire part de vos commentaires et suggestions par le biais du site Web du Registre de réglementation ou en communiquant avec le Centre d'information agricole du MAAARO au **1-877-424-1300** au plus tard le 22 septembre 2010.

Le MAAARO propose ces changements dans le cadre de l'initiative du gouvernement de l'Ontario « L'Ontario propice aux affaires ».

Faites-nous parvenir vos questions et nous y répondrons dans cette chronique
Voyez comment nous joindre au verso

- Date limite de conservation
- Code ou date de l'emballage du produit
- Directives concernant l'entreposage
- Informations bilingues (exigence fédérale)
- Énoncé « prêts à cuire » / directives de cuisson, s'il y a lieu
- Pourcentage de protéines, s'il y a lieu (exigence fédérale)
- Tableau de la valeur nutritive (exigence fédérale)

Pour en savoir plus : www.omafra.gov.on.ca/french/food/inspection/meatinsp/mi_label.htm

Changements apportés au Programme de vérification des établissements

Le MAAARO apporte des changements importants au Programme de vérification des établissements de transformation des viandes afin de le rendre plus transparent et utile pour vous.

- À compter du 1^{er} septembre 2010, nous mettons en oeuvre un système de cote simplifié. Les nouvelles cotes seront semblables à celles utilisées pour les restaurants dans plusieurs juridictions. Les établissements recevront une des cotes suivantes : “réussite”, “réussite conditionnelle” ou “échec”.
- Au début de 2011, les vérificateurs commenceront à utiliser un nouveau système de notation afin d'améliorer la cohérence et la transparence du résultat général d'un établissement donné. Toutes les exigences observées au cours d'une vérification ont été classées selon leur impact sur la salubrité des aliments. La cote générale donnée à un établissement reflétera ces observations.

Des renseignements supplémentaires seront postés sur le site Web du MAAARO à la mi-septembre. Pour obtenir une copie imprimée de la fiche d'information composez le **1-877-424-1300**.

530

Nombre actuel
d'établissements
de transformation
des viandes
titulaires d'un
permis provincial
en Ontario



Assurez-vous d'avoir un exemplaire révisé des *Lignes directrices sur les établissements de transformation des viandes*

Nous avons révisé et mis à jour certaines sections des *Lignes directrices sur les établissements de transformation des viandes*. Une lettre expliquant les changements a été envoyée en mai.

Si vous désirez recevoir la mise à jour, veuillez communiquer avec votre chef de secteur.

Équipe responsable de la gestion du programme d'inspection des viandes

Administratrice générale

Lee-Ann Walker 519-826-4367

Chefs régionaux

Nick Van Lankveld
(Ouest/Nord) 519-826-4281
Louis Martel (Est) 519-826-3250

Chefs de secteur

Érié — Ed Bailey 519-537-5646
Guelph — Lynn Philp 519-826-4368
Ridgetown — Jeff Richards 519-674-1534
Stratford — Mark Mitchell 519-271-8278
Verner — Doug McLean 705-594-2314
Vineland — Kim Landers 905-562-1710

Si vous avez des questions concernant l'inspection des viandes, veuillez communiquer avec votre chef de secteur. Tous les chefs de secteur peuvent être joints par téléavertisseur au : 1-800-263-1420. Veuillez mentionner le nom de votre chef de secteur.

Brighton — Travis McMunn 613-475-5446
Grand Toronto — Ivona Jarosz 416-235-6690
Kemptville — Vickie Sauvé 613-679-2825
Midhurst — Eloise Jones 705-725-7292
Région de Peel — Pierre Adrien 416-235-6585
Pickering — Ryan Pinto 905-839-8571

Nous
voulons
connaître
votre avis!

Faites-nous
parvenir vos
commentaires
au sujet de ce
bulletin

Envoyez vos
questions et
suggestions
d'article

Pour en savoir plus :
Téléphone : 1-877-424-1300
Courriel : ag.info.omafra@ontario.ca

www.ontario.ca/maaaro
www.e-laws.gov.on.ca/index.html