

Derrière la légende

NUMÉRO 2

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

Déc. 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

- **NOUVELLES EXIGENCES POUR LES EMPLOYEURS** concernant la protection des employés contre le harcèlement et la violence **2**
- **NOUVELLE POLITIQUE DE LUTTE CONTRE LES ESPÈCES NUISIBLES** **2**
- **RÉPONSE AU COMITÉ AD HOC** **3**
- **UNIFORMISATION DES INSPECTIONS** dans toute la province **3**
- **ATELIERS À VENIR** **4**

Les permis valides pour trois ans sont maintenant une réalité

Dans le cadre de l'initiative L'Ontario propice aux affaires du gouvernement provincial, le MAAARO a fait passer la fréquence de renouvellement des permis pour les établissements de transformation des viandes à trois ans, comparativement à un an par le passé. Résultat : un processus simplifié pour les exploitants, une diminution de la paperasse et des économies de 600 \$ par période de trois ans.

Le changement sera sans effet sur le contrôle et l'application par le MAAARO des exigences en matière de salubrité des aliments. La salubrité des aliments demeure notre priorité première, et nos inspecteurs continueront d'assurer une présence constante dans tous les établissements inspectés par la province. Tous les établissements de transformation des viandes et les abattoirs continueront d'être vérifiés chaque année.

Peu importe la durée de validité du permis, une suspension ou une révocation demeure possible à l'issue d'une audience ou à n'importe quel autre moment. Le directeur est aussi autorisé à réduire la durée d'un permis s'il juge que les agissements antérieurs d'un exploitant ou l'intérêt du public le justifie (en cas de problème grave de salubrité des aliments, par exemple).

Les changements apportés au *Règlement de l'Ontario 31/05*, sur les viandes, et au *Règlement de l'Ontario 223/05*, sur les frais, pris en application de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* ont été approuvés et prendront effet le 1^{er} janvier 2011.

Dans la trousse de renouvellement de permis que vous avez reçue en novembre, on explique comment les changements apportés entreront graduellement en vigueur sur une période de trois ans.

Nous tenons à remercier les exploitants qui ont fait connaître leur opinion durant les consultations. **Renseignements : ag.info.omafr@ontario.ca**

Nouvelle de dernière heure — Projet pilote sur le commerce interprovincial des viandes

Le 6 décembre 2010, le gouvernement fédéral a lancé un projet pilote fédéral-provincial-territorial visant à aider les petites et moyennes entreprises à satisfaire aux exigences fédérales en matière d'hygiène des viandes pour le commerce interprovincial. Les exploitants d'établissements titulaires d'un permis provincial en Ontario qui sont intéressés à participer à ce projet pilote sont invités à soumettre une demande au MAAARO d'ici le 7 janvier 2011. Pour plus de renseignements, visiter www.omafr.gov.on.ca/french/food/inspection/meatinsp/fpt-meat-pilot.htm ou s'adresser au Centre d'information agricole, au 1 877 424-1300 ou au ag.info.omafr@ontario.ca.

Nouvelles exigences envers les employeurs pour améliorer la protection contre le harcèlement et la violence au travail

Tout le monde a le droit de se sentir à l'abri de la violence et du harcèlement au travail et de travailler dans un milieu respectueux de la santé et la sécurité. Voilà pourquoi ont été apportés à la *Loi sur la santé et la sécurité au travail* des changements entrés en vigueur le 15 juin 2010 qui visent à accroître la protection contre le harcèlement et la violence au travail.

Les employeurs de l'Ontario ont maintenant les obligations suivantes, peu importe le nombre d'employés dans leur entreprise :

- évaluer les risques de violence au travail, selon la nature du lieu de travail, le type de travail et les conditions de travail;
- adopter des politiques et des programmes de lutte contre la violence et le harcèlement au travail.

Chaque employeur doit donner de l'information et des directives à ses travailleurs au sujet du contenu de ses politiques et programmes.

À titre d'employeurs, les exploitants d'établissements de transformation des viandes sont non seulement responsables de la sécurité de leurs employés mais aussi de celle des inspecteurs du MAAARO qui travaillent dans leur établissement. Un grave accident survenu dernièrement dans un établissement de transformation des viandes titulaire d'un permis provincial a d'ailleurs fait ressortir à quel point les mesures de sécurité sont importantes.

Pour vous renseigner sur les nouvelles exigences établies par la *Loi*, rendez-vous au : www.labour.gov.on.ca/french/hs/topics/workplaceviolence.php
(Les directives figurent dans la section des ressources).

Renseignements : Service de renseignements généraux sur la santé et la sécurité au travail, ministère du Travail, 1 877 202-0008

Nouvelle politique de lutte contre les espèces nuisibles dans les établissements de transformation

La présence de rongeurs dans un établissement de transformation des viandes peut causer la contamination des ingrédients, des emballages, des surfaces entrant en contact avec les aliments ou des denrées alimentaires elles-mêmes et représente des risques importants pour la salubrité des aliments. Une nouvelle politique de lutte contre les espèces nuisibles a donc été établie dans le cadre du Programme d'inspection des viandes.

La nouvelle politique est entrée en vigueur le 20 août. Le but est de maximiser la salubrité des aliments et de faire en sorte que les inspecteurs des viandes agissent de façon équitable, cohérente et rapide en cas de présence de rongeurs dans un établissement de transformation des viandes titulaire d'un permis provincial.

La marche à suivre établie dans le protocole est basée sur les risques pour la salubrité des aliments. Si des risques pour la salubrité des aliments sont observés à n'importe quel stade, les inspecteurs des viandes doivent intervenir de manière à réduire les risques. Le protocole complet a été intégré aux *Meat Program Protocols* (MPP) et distribué aux inspecteurs des viandes.

Le nouveau protocole de lutte contre les parasites contribuera à améliorer la salubrité des aliments et à rendre les interventions plus cohérentes en cas de détection de la présence de rongeurs.

Renseignements : www.omafr.gov.on.ca/french/food/inspection/meatinsp/pestcontrolpolicy.htm

Derrière la légende Décembre 2010

Réponse du MAAARO au comité ad hoc

En avril 2010, les membres du « comité ad hoc des *Concerned Abattoir and Stand Alone Meat Operators of Ontario* » ont rencontré Deb Stark, sous-ministre adjointe, pour discuter des résultats d'un sondage réalisé auprès des exploitants par la Fédération de l'agriculture de l'Ontario.

Des responsables du MAAARO ont rencontré à plusieurs reprises durant l'été ce groupe dirigé par M. Louis Roesch afin de discuter des principales préoccupations du comité ad hoc concernant certaines exigences du *Règlement de l'Ontario 31/05* sur les viandes.

Le MAAARO sait à quel point les abattoirs et les établissements de transformation des viandes locaux sont importants pour les producteurs de bétail et de volaille et l'économie locale. Nous avons examiné soigneusement toutes les préoccupations exprimées par le comité ad hoc et nous y avons répondu en respectant les exigences du *Règlement* et en faisant preuve de souplesse, sans pour autant compromettre la salubrité des aliments.

À l'issue de cet exercice, le ministère a :

- expliqué dans des termes simples plusieurs exigences;
- donné quelques conseils et trucs sur ce qu'il faut faire pour remplir les exigences;
- donné des exemples de documents et de protocoles simplifiés;
- changé les exigences concernant la jonction sol-murs et la concavité contenues dans les *Meat Plant*

Guidelines, en cas de divergences avec le *Règlement*,

- Accordé un peu plus de latitude – d'après les données scientifiques – pour l'utilisation du bois à certains endroits précis et dans certaines conditions;
- Lancé ce nouveau bulletin de nouvelles trimestriel (*Derrière la légende*).

De plus, le ministère s'efforce continuellement d'améliorer l'uniformité de l'approche pour les inspections et les vérifications partout dans la province, ainsi que les communications.

Nous avons la ferme intention de continuer à soutenir les petits abattoirs et établissements de transformation des viandes à l'échelle locale et à collaborer avec eux pour assurer la salubrité des aliments.

Pour lire la réponse complète donnée par le ministère aux préoccupations exprimées par le comité ad hoc, rendez-vous au : www.omafra.gov.on.ca/french/food/inspection/meatinsp/adhoccommittee.htm

Vous pouvez aussi composer le 1 877 424-1300 pour obtenir une version imprimée.

En 2009-2010, 96 pour cent des établissements de transformation des viandes vérifiés remplissaient les exigences réglementaires minimales, ce qui prouve que le respect des exigences est chose possible.

Uniformisation des inspections réalisées dans les établissements de toute la province grâce à la formation

En 2009, le MAAARO a établi un plan de formation triennal, qui contient des lignes directrices sur la formation pour les inspecteurs des viandes. L'un des objectifs premiers du plan de formation est d'accroître l'uniformité des inspections réalisées partout dans la province.

Les inspecteurs des viandes de l'Ontario reçoivent une formation complète et rigoureuse, qui est équivalente ou supérieure à celle donnée dans d'autres territoires. Ils suivent une formation en classe d'une durée de douze à quinze jours, puis deux cours d'enseignement à distance, et ils passent ensuite environ six mois avec un formateur sur le terrain pour acquérir une expérience de travail et apprendre à bien connaître les règlements, les politiques et les pratiques.

On projette également d'exiger à l'avenir que tous les membres du personnel accrédités suivent de la formation technique pour se recycler. Ils devront notamment suivre le cours sur l'hygiène des viandes et le cours de formation des préposés à la manipulation des aliments tous les cinq ans.

Une nouvelle politique en bonne et due forme sur les fumoirs

Les normes générales d'inspection des viandes du MAAARO comprennent des exigences minimales pour les fumoirs. Les *Meat Plant Guidelines* indiquent en effet comment procéder pour se conformer aux exigences.

Ces exigences minimales ont été revues et elles seront mises à jour dans une nouvelle politique donnant une meilleure définition des exigences précises. La politique en bonne et due forme portant directement sur les fumoirs entrera en vigueur au début de 2011. Lisez le premier numéro de *Derrière la légende* en 2011 pour en savoir plus long.

Ateliers à venir

Le MAAARO offre des ateliers de formation dans lesquels vous recevrez des explications sur les pratiques de salubrité des aliments et vous apprendrez à les appliquer dans votre établissement. Grâce à des exemples pratiques, des formateurs possédant une grande expérience de l'industrie vous montreront comment améliorer la salubrité des aliments dans votre milieu de travail.

- **Pratiques relatives au personnel et manutention** : Le 1^{er} février 2011, Guelph (Ontario)
Personnel des établissements de transformation : 45 \$ plus la TVH
Autres participants : 65 \$ plus la TVH
- **Assainissement et réception et expédition** : Le 22 février 2011, Guelph (Ontario)
Personnel des établissements de transformation : 45 \$ plus la TVH
Autres participants : 65 \$ plus la TVH

Renseignements : www.omafra.gov.on.ca/french/food/foodsafety/processors/events.htm

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

Chefs régionaux

Nick Van Lankveld

(Ouest/Nord)

519-826-4281

Louis Martel (Est)

519-826-3250

Chefs de secteur

Brighton — John Haagsma

613-475-5446

Erié — Ed Bailey

519-537-5646

GTA — Ivona Jarosz

416-235-6690

Guelph — Lynn Philp

519-826-4368

Kemptville — Vickie Sauvé

613-679-2825

Midhurst — Travis McMunn

705-725-7292

Peel Region — Eloise Jones

416-235-6585

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.

Ridgetown — Jeff Richards

519-674-1534

Scarborough — Ryan Pinto

905-839-8571

Stratford — Mark Mitchell

519-271-7594

Verner — Doug McLean

705-594-2314

Vineland — Kim Landers

905-562-1710

York — Pierre Adrien

416-235-6585

**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/maaro
www.e-laws.gov.on.ca/index.html