

Derrière la légende

NUMÉRO 3

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

Avril 2011

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.

La salubrité alimentaire, ça commence par la formation

Préparer votre main-d'œuvre

Bien former votre personnel fait partie des pratiques qui contribuent grandement à offrir à vos clients des aliments sans danger pour leur santé.

À titre d'exploitant d'usine de transformation des viandes, vous devez veiller à ce que vos produits alimentaires soient manipulés correctement, d'une façon qui favorise leur salubrité. Le règlement sur les viandes exige qu'au moins un superviseur par quart de travail doit avoir obtenu une formation en règle relativement à la manipulation hygiénique des aliments. Vous devez donc avoir sur place un tel superviseur chaque fois que des animaux sont abattus, chaque fois que des carcasses ou des parties de carcasses sont débitées, découpées, etc., et chaque fois que des carcasses, des parties de carcasses ou des produits carnés sont étiquetés, conditionnés ou emballés.

La formation requise peut être obtenue dans le cadre du programme de formation des manipulateurs d'aliments qu'ont créé les Ontario Independent Meat Processors. Le programme offre des modes d'apprentissage flexibles. Les travailleurs et les superviseurs peuvent se préparer à l'examen en étudiant par eux-mêmes ou en assistant à un atelier de deux jours. Les diapositives, le manuel et l'examen existent en 10 langues.

Grâce à cette formation, vous et vos employés pourrez améliorer la salubrité alimentaire dans votre usine et observer les règlements à cet égard.



Nos remerciements à Wellington Poultry Ltd.

DANS CE NUMÉRO

- MISE À JOUR DES LIGNES DIRECTRICES 2
- NOUVEL OUTIL POUR GUIDER VOS EFFORTS DE LUTTE CONTRE LA LISTERIA 2
- PRÉCAUTIONS À PRENDRE LORS DE L'ABATTAGE DE BOVINS 3
- NOUVELLE POLITIQUE SUR LES FUMOIRS 3
- ATELIERS À VENIR 4

Pour plus de renseignements sur la formation contactez :

Ontario Independent Meat Processors
Téléphone : 519-763-4558
Sans frais : 800-263-3797
info@oimp.ca
www.oimp.ca/safety/handler-training.aspx

Examens — Info et dates :

www.ridgetownc.uoguelph.ca/bdt/ce_foodhandler.cfm

Restez à jour concernant les lignes directrices pour les établissements de transformation des viandes

Les lignes directrices (*Meat Plant Guidelines*) sont votre guide pour obtenir des explications en langage clair concernant les exigences en vertu du règlement sur les viandes (Règlement 31/05 de l'Ontario). Le Comité d'examen des politiques d'inspection des viandes du ministère révisé et met à jour les politiques régulièrement afin de s'assurer qu'elles sont cohérentes, scientifiquement fondées et harmonisées avec les pratiques actuelles, et qu'elles sont conformes aux intentions et aux pouvoirs du règlement.

Pour votre information, des mises à jour aux lignes directrices suivantes sont entrées en vigueur le 1^{er} avril 2011 (disponibles en anglais seulement) :

C9.04.03.01	Construction factors
P9.04.09.04	Location of smokehouses
P9.04.09.05	Construction of smokehouses
S9.08.16.02	Cooling and refrigeration of rabbit and poultry carcasses
C9.08.19.05	Labelling of hunted game
P9.10.01.08	Cooling rate of cooked meat products
P9.10.01.12	Cooking of ready-to-eat meat products (nouveau)
P9.10.04.15	Smoke generation
P9.10.04.16	Smokehouse temperature
P9.10.04.17	Control of cold spots in smokehouses and ovens
P9.12.04.02	Durable life determination (auparavant intitulé <i>Shelf life determination</i>)
Annexe 1	Cooking Time/Temperatures Tables (nouveau)
	Table des matières

Les lignes directrices sont mises à jour régulièrement afin de s'assurer qu'elles sont :

- cohérentes
- scientifiquement fondées
- harmonisées avec les pratiques actuelles

De plus, les lignes directrices qui portent sur la santé et la sécurité au travail (B.90.01.01 – B.93.01.03) sont retirées. Même si ces normes ont été retirées des lignes directrices, les exploitants des établissements de transformation des viandes demeurent tenus de s'assurer que leur exploitation respecte les exigences de la *Loi sur la santé et la sécurité au travail*. Pour toute question concernant cette Loi, veuillez communiquer avec le ministère du Travail de l'Ontario au 1 877 202-0008.

À l'avenir, toutes les mises à jour des lignes directrices seront publiées quatre fois par année, en avril, juillet, octobre et janvier. Toutes les modifications apportées entreront en vigueur à la date de leur publication. Les modifications seront communiquées aux exploitants avant leur publication dans *Derrière la légende*. On peut se procurer des copies imprimées ou des CD de la série complète en faisant parvenir un courriel à ag.info.omafr@ontario.ca ou en composant le 1 877 424-1300. (Les membres de l'Ontario Independent Meat Processors peuvent avoir accès aux lignes directrices sur le site Web de l'OIMP à www.oimp.ca.)

Nouvel outil pour guider vos efforts de lutte contre la *Listeria*

Dans les usines qui transforment des produits de viande prêts-à-manger, il est essentiel de reconnaître et de minimiser la possibilité de contamination bactérienne afin de réduire le risque de maladies d'origine alimentaire.

La Politique sur la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger de Santé Canada est entrée en vigueur le 1^{er} avril 2011. Il s'agit d'un outil important visant à guider les établissements de transformation des viandes, qu'ils soient gros ou petits, provinciaux ou fédéraux, leur permettant de déterminer les étapes à suivre pour réduire les risques de contamination des aliments prêts-à-manger.

Selon Santé Canada et l'Agence de la santé publique du Canada, entre 11 et 13 millions de Canadiens souffriraient chaque année de maladies attribuables à des bactéries d'origine alimentaire.

Par exemple, la politique incite l'industrie à envisager le recours à des traitements de post-létalité ou l'utilisation d'inhibiteurs de croissance. La politique fédérale — et le MAAARO — recommande aussi aux exploitants d'effectuer leurs propres analyses environnementales afin

d'évaluer l'efficacité de leurs méthodes de désinfection et de leurs bonnes pratiques de fabrication. En détectant et en réagissant de façon responsable à tout résultat positif, le risque pour les consommateurs peut être réduit au minimum

Renseignements : www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/pol/policy_listeria_monocytogenes_politique_toc-fra.php
ou tél.: 613-957-2991; sans frais : 1-866-225-0709; courriel : info@hc-sc.gc.ca

Continuez à prendre toutes les précautions lors de l'abattage de bovins

Les exploitants d'abattoirs sont responsables de faire observer avec diligence leurs protocoles concernant les matières à risque spécifié (MRS). Les systèmes de traitement préalable des eaux usées à l'aide de filtres restent obligatoires dans les établissements qui abattent des bovins. Ces systèmes empêchent les MRS de pénétrer dans le système des eaux usées ou le réservoir dans lequel le sang est récolté.



Nos remerciements à Highland Packers Ltd.

Vous devriez également faire savoir à vos employés que les filtres doivent être gardés en place en tout temps pendant l'abattage de bovins et jusqu'à la fin du nettoyage. Tous les conduits de l'aire d'abattage doivent être recouverts de filtres de 4 mm avant le début de l'abattage. Si les bovins sont âgés de plus de 30 mois, ces filtres doivent rester en place jusqu'à ce que tous les résidus visibles au sol aient été éliminés et placés dans des contenants à MRS.

Assurez-vous, durant le nettoyage, que les résidus et les eaux usées s'écoulent librement dans les tuyaux. Les matières et les résidus animaux ne doivent pas être réduits en purée à travers les filtres. Ils doivent être récupérés et éliminés avec le reste des débris du plancher à titre de MRS non comestibles.

Le maintien en place des filtres préviendra la contamination du réservoir d'eaux usées. Advenant une contamination quelconque, la totalité du système des eaux de lavage devra être traitée comme des MRS, ce qui représente des coûts élevés d'élimination ou de décontamination pour l'exploitant.

La nouvelle politique sur les fumoirs : plus précise et plus cohérente

Le MAAARO a préparé une politique officielle sur les fumoirs dans le but de fournir aux exploitants des établissements de transformation des viandes des lignes directrices pour se conformer au règlement sur les viandes.

Nous avons apporté plus de précision aux exigences sur les fumoirs afin d'en favoriser une interprétation plus uniforme par tous les exploitants et le personnel affecté à l'inspection des viandes.

Elles sont établies selon les principes de base en salubrité des aliments, qui sont applicables à tout le matériel utilisé dans les établissements de transformation des viandes pour la production de produits carnés salubres à l'intention des consommateurs de l'Ontario. Ces exigences ne sont pas nouvelles et elles font partie du Règlement sur les viandes depuis 2005.

La politique sur les fumoirs est basée sur les résultats et reflète les intentions du Règlement sur les viandes.

Fiche info postée au www.omafra.gov.on.ca/french/food/inspection/meatinsp/info-smokehouse.htm
ou composer 1 877 424-1300.



Nos remerciements à Stemmler Meats & Cheese Heidelberg Inc.

Nouveaux Manuels de la Série de programmes *Avantage* pour faire prospérer votre entreprise

Le MAAARO a publié de nouveaux manuels sur la salubrité des aliments plus faciles à utiliser et qui ont pour but de vous aider à faire prospérer votre entreprise.

Tél. : 1 877 424-1300

www.ontario.ca/foodsafety

Que faire quand vous avez une plainte

Le Programme d'inspection des viandes a un **processus de règlement des plaintes** en place pour trouver des solutions aux préoccupations ou plaintes des exploitants d'usines de transformation des viandes. Vous trouverez dans ce numéro de **Derrière la légende** une fiche info qui décrit la marche à suivre.

Séances d'information à venir, offertes par l'OIMP

Fumage des produits de salaison : 18 mai 2011 à Mississauga

Si vous comptez améliorer votre fumoir en adoptant des mesures de contrôle ou que vous souhaitez augmenter vos rendements de cuisson en gérant les parties froides ou si vous êtes préoccupés par les coûts énergétiques, cet atelier vous proposera des solutions sur ces questions et bien d'autres.

Gestion des risques liés à la salubrité des aliments : 1^{er} juin à Mississauga et 15 juin 2011 à Ottawa

Les registres et les mesures correctives sont bien plus que des expressions à la mode. Les nouvelles menaces qui planent sur la salubrité des aliments exigent des interventions précises et obligent les exploitants à faire preuve de diligence raisonnable. Apprenez à évaluer et à comprendre les risques associés à la contamination chimique, physique et biologique. Une meilleure connaissance des pratiques optimales vous aidera à protéger votre entreprise des risques en matière de salubrité des aliments qui pourraient entraîner un rappel d'aliments et occasionner des pertes financières.

La désinfection dans les établissements de transformation des viandes : 13 juillet à Burlington et 20 juillet 2011 à Scarborough

Les programmes de désinfection efficaces et économiques sont des volets importants de la gestion des risques liés à la salubrité et à la qualité des aliments dans les établissements de transformation des viandes. Cet atelier porte sur les pratiques optimales recommandées pour le nettoyage et la désinfection des établissements de transformation des viandes.

Renseignements : téléphone: 519-763-4558; sans frais : 800-263-3797; info@oimp.ca; www.oimp.ca

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

Directrice générale :

Lee-Ann Walker

Chefs régionaux

Nick Van Lankveld, Ouest-Nord

519-826-4281

Pierre Adrien, 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

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.

Peel Region — Eloise Jones

416-235-6585

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 — Idrees Hosein

416-235-6585

Louis Martel, chef régional (région de l'est) a pris sa retraite le 22 mars dernier après de 34 ans de service au sein du Programme d'inspection des viandes. Il a débuté sa carrière dans la Fonction publique de l'Ontario comme inspecteur des viandes dans l'est de l'Ontario.

**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