

Derrière la légende

NUMÉRO 4

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

Juin 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.



DANS CE NUMÉRO

LIGNES DIRECTRICES MISES
À JOUR 2

CONTRÔLE DE *TRICHINELLA*
SPIRALIS 2

PRODUITS DE SALAISSON 2

OPTIONS DE CUISSON DES PRODUITS
DE VIANDE PRÊTS À MANGER 3

NOUVEAU FOURNISSEUR DE
SERVICES DE VÉRIFICATION 3

ANALYSE DES PRODUITS DE VIANDE
PRÊTS À MANGER 3

ATELIERS À VENIR OFFERTS PAR
L'ONTARIO INDEPENDENT MEAT
PROCESSORS 4

L'uniformité : thème central du récent atelier sur l'inspection des viandes

La formation des inspecteurs des viandes constitue un volet important de nos efforts continus visant à améliorer l'uniformité des inspections dans l'ensemble de la province. C'est pourquoi plus de 140 employés affectés à l'inspection des viandes provenant des quatre coins de la province se sont réunis à Waterloo pour suivre une formation et s'informer des nouveautés concernant plusieurs aspects de leur travail.

Les exploitants ont demandé que les inspections se déroulent de la même façon partout dans la province, peu importe la ville où se situe l'établissement ou l'inspecteur chargé de l'inspection. La formation portait principalement sur la façon d'assurer l'uniformité des services d'inspection des viandes et les derniers développements techniques dans ce secteur.

Dans le cadre de l'atelier, les inspecteurs des viandes ont passé en revue les fondements des bonnes relations de travail entre les inspecteurs et les exploitants, et ont discuté de situations spécifiques en inspection. Des mises à jour concernant les pratiques exemplaires, les vérifications relatives au respect des normes de salubrité des aliments, ainsi que des exercices visant à acquérir des aptitudes et à promouvoir le travail d'équipe ont complété la formation des inspecteurs.

M. Randall Huffman, chef de la salubrité des aliments chez les Aliments Maple Leaf Inc. a parlé de la culture de la salubrité des aliments, et Laurie Nicol, directrice exécutive de l'Ontario Independent Meat Processors, a parlé de cet organisme.

L'atelier a eu lieu les 27 et 28 mai derniers. Les ateliers bisannuels constituent un complément au système de formation rigoureux et exhaustif à l'intention des inspecteurs des viandes. Le système de formation de l'Ontario inclut des séances en classe, des cours de formation à distance et un plan d'apprentissage quinquennal axé sur la formation continue.



*Lee-Ann Walker, administratrice générale
du Programme d'inspection des viandes*

« Des ateliers comme celui-là nous aident grandement à nous assurer que nous sommes sur la même longueur d'onde en ce qui concerne les services d'inspection offerts dans l'ensemble de la province, déclare Lee Ann Walker, administratrice générale du programme. Nous remercions tous les exploitants d'abattoirs qui ont pris des dispositions pour accommoder les inspecteurs des viandes pour la tenue de cet atelier ».

Lignes directrices pour les établissements de transformation des viandes : Mises à jour

Les lignes directrices (*Meat Plant Guidelines – en anglais seulement*) sont des explications en langage clair concernant les exigences en vertu du règlement sur les viandes (Règlement 31/05). Les mises à jour sont publiées tous les trois mois.

Les mises à jour sur les lignes directrices ne résultent pas de changements apportés au règlement sur les viandes. Le règlement sur les viandes établit le résultat requis, mais pas les moyens pour y arriver. C'est le rôle du Comité d'examen des politiques d'inspection des viandes (composé de membre du personnel du ministère et de représentants de l'industrie) d'examiner les lignes directrices afin de s'assurer qu'elles répondent aux besoins de l'industrie tout en respectant les normes de salubrité des aliments prescrites par le règlement.

Les lignes directrices à jour sont maintenant affichées sur le site Web du MAAARO au www.omafr.gov.on.ca/english/food/inspection/meatinsp/manual/index.htm. Des copies imprimées des mises à jour ou des versions sur CD peuvent aussi être obtenues sur demande en écrivant à ag.info.omafr@ontario.ca ou en téléphonant au 1 877 424-1300.

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

- C9.05.03.01 Water standards
- C9.05.03.02 Ice standards
- C9.05.03.03 Steam standards
- C9.06.07.01 Pest control program
- P9.10.03.03 Conditions for storage of ingredients
- P9.10.04.01 Manufacture of cured products – ingredients
- P9.10.04.02 Manufacture of cured products – process and application of cure
- P9.10.04.03 Manufacture of cured products – application of cure — RETIRÉ
- P9.10.04.12 Manufacture of cured and dry-cured products
- P9.10.04.19 Cooking devices configuration and operation
- C9.12.05.04 Packaging materials
- Appendix IV Use of Phosphate Salts and Nitrites in the Preparation of Meat Products — NOUVEAU
- Table of Contents

Les mises à jour des lignes directrices suivantes entrèrent en vigueur le 1^{er} octobre (en anglais seulement) :

- C9.04.14.08 Thermometers used during freezing for *Trichinella spiralis* control
- P9.10.04.04 *Trichinella spiralis* control
- P9.11.02.01 Trichina control for prepared meat products — RETIRÉ
- Appendix III Approved Methods to Control *Trichinella spiralis* in Pork — NOUVEAU

Plus de détails...

Produits de salaison

Plusieurs méthodes peuvent être utilisées pour le saumurage des produits de viande. Santé Canada a établi des limites spécifiques pour les nitrites et les nitrates. Ces limites ne sont pas nouvelles. Les lignes directrices (*Meat Plant Guidelines*) ont été mises à jour afin de regrouper ces renseignements et apporter plus de précisions concernant ces exigences. Veuillez consulter les sections à jour des lignes directrices P9.10.04.01 et P9.10.04.12 pour de plus amples renseignements. De plus, les calculs du niveau d'apport en nitrite/nitrate sont expliqués dans l'Annexe IV - Utilisation de phosphate et de nitrites dans les produits de viande préparés.

Plus de détails...

Contrôle de *Trichinella spiralis*

La trichine (*Trichinella spiralis*) est un parasite qui cause la trichinose chez les humains. On l'appelle parfois le « ver du porc », car on la retrouve communément dans les produits de porc insuffisamment cuits.

À part quelques exceptions (p. ex., bacon de flanc, bacon Wiltshire et bajoues de porc fumées), un traitement visant à assurer la destruction de *Trichinella spiralis* viable est requis pour :

- tous les produits de viande préparés contenant du muscle strié de porc qui sont habituellement mangés sans être à nouveau cuits;
- les produits de viande contenant du porc ayant l'apparence de produit de viande cuit.

Les exploitants peuvent choisir une des trois méthodes de destruction suivantes : salaison/saumurage, cuisson ou congélation. L'exigence relative au contrôle de ce parasite n'est pas nouvelle. Afin de vous aider, nous avons élaboré une nouvelle ligne directrice qui inclut des détails sur les méthodes employées pour détruire *T. spiralis*. Pour en savoir plus, consultez les lignes directrices (visitez www.omafr.gov.on.ca/english/food/inspection/meatinsp/manual/p9100404.htm)

Avec l'ajout de l'annexe III aux lignes directrices, les exploitants ont maintenant facilement accès à des informations pertinentes. Les registres vous aideront à vérifier si toutes les exigences ont été satisfaites pour la méthode choisie. Tout écart de la méthode et des mesures correctives doit également être consigné. Si l'établissement opte pour la méthode de congélation, ce dernier doit être muni d'un appareil qui enregistre automatiquement et de façon continue la température et l'heure tout au long du traitement. L'appareil doit faire l'objet d'une vérification annuelle pour assurer son exactitude. Ces exigences sont décrites à la section C9.04.14.08 des lignes directrices (visitez www.omafr.gov.on.ca/english/food/inspection/meatinsp/manual/c9041408.htm)

Des options de cuisson des produits de viande prêts à manger maintenant disponibles

Si votre établissement prépare des produits de viande prêts à manger, vous disposez maintenant de plus de souplesse sur le plan réglementaire pour transformer les produits de viande prêts à manger entièrement cuits de façon sûre.

Cuire des produits de viande à température élevée afin de s'assurer qu'ils soient propres à la consommation peut altérer la qualité de certains produits. L'industrie cherche des façons sûres de cuire les produits tout en préservant leurs textures et goûts uniques.

Les nouveaux tableaux inclus dans l'annexe 1 des *Meat Plant Guidelines* (visitez www.omafra.gov.on.ca/english/food/inspection/meatinsp/manual/fs_appendix_01.htm) présentent des combinaisons entre la température minimale interne et le temps de retenue minimum afin de s'assurer que le produit de viande soit propre à la consommation. Ces tableaux peuvent être utilisés pour la préparation de divers produits de volaille et de viandes cuits. Les exploitants doivent préparer un processus de fabrication par écrit pour chaque produit de viande entièrement cuit qui précise la température interne atteinte durant le processus et le temps minimal de retenue à cette température. Des registres de cuisson doivent être conservés.

Ces nouvelles directives sont conformes aux Tableaux durée/température de cuisson adoptés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments en 2010. Sont aussi incluses dans les mises à jour les vitesses de refroidissement des produits de viande cuits. Un refroidissement adéquat des produits de viande cuits est un facteur important pour assurer l'innocuité du produit. (visitez www.omafra.gov.on.ca/english/food/inspection/meatinsp/manual/p9100108.htm).

Nouveau fournisseur de services de vérification

Dans le cadre de nos efforts continus visant à améliorer l'uniformité de notre programme de vérification, la société QMI-SAI Canada Limited a été retenue à la suite d'un processus d'approvisionnement concurrentiel pour effectuer des vérifications de conformité dans les établissements de transformation des viandes sans abattoir. Les vétérinaires du MAAARO seront responsables des vérifications de conformité dans les abattoirs.

Ces changements font partie du processus d'amélioration continue du ministère et contribuent à accroître la qualité de notre système d'inspection des viandes.

Nous avons écouté les exploitants et avons pris des mesures pour veiller à ce que les vérifications des établissements de transformation des viandes soient menées de façon uniforme et juste. Avec notre nouveau système de cotation des établissements maintenant en place, retenir les services d'une entreprise de vérification de la salubrité des aliments a permis de renforcer notre capacité à vérifier la conformité aux exigences réglementaires d'une manière objective, uniforme et transparente. Embaucher une seule entreprise plutôt que plusieurs particuliers signifie que le ministère aura un seul point de contact pour les directives. L'entreprise de vérification sera responsable d'embaucher des vérificateurs qualifiés, de contrôler la qualité, de veiller à ce que les mesures de rendement soient satisfaites et d'assurer l'uniformité sur le plan de la formation, des rapports et des messages.

Les vérifications de la conformité en matière de salubrité des aliments complètent les programmes de conformité, d'inspection et d'octroi de permis aux établissements de transformation des viandes de l'Ontario. Il s'agit d'un contrôle supplémentaire sur le plan de la sécurité à l'appui du programme d'inspection des viandes.

Le siège social de QMI-SAI Canada Limited est situé à Toronto. La société compte sur une équipe de vérification très expérimentée en matière de salubrité des aliments et débutera les vérifications dans les établissements de transformation des viandes sans abattoir cet été.

Analyse des produits de viande prêts à manger

En janvier 2009, le programme d'inspection des viandes a commencé les analyses sur les produits de viande prêts à manger provenant des établissements titulaires d'un permis. Ce programme a été mis en place pour donner suite à une des recommandations du juge Haines et il est important puisqu'il analyse les produits afin d'y déceler la présence de bactéries qui présentent un danger pour la santé publique, notamment *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* et *E. coli*.

Il y a eu des cas où la présence de certaines de ces bactéries a été décelée dans les produits analysés. Lorsque certains produits présentaient un problème, les exploitants les ont retenus et le personnel chargé de l'inspection des viandes a travaillé avec eux pour passer en revue les protocoles et pratiques de l'établissement, mettre en place des mesures correctives et veiller à ce que l'établissement soit désinfecté de manière adéquate et que les produits soient éliminés correctement.

Les analyses effectuées et les processus en place ont permis aux établissements affectés de mettre en oeuvre des pratiques et des protocoles de salubrité alimentaire plus robustes.

On compte actuellement 144 établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial et 376 établissements de transformation des viandes sans atelier d'abattage titulaires de permis provincial en Ontario.

Nous avons changé notre façon de répertorier les établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial au moyen de Google Maps/Google Earth, offrant ainsi aux entreprises et au public des renseignements sur les établissements et leurs emplacements dans la province en un simple coup d'oeil. Consultez les nouvelles cartes au www.omafra.gov.on.ca/english/food/inspection/meatinsp/licenced_operators_list.htm

Ateliers à venir offerts par l'Ontario Independent Meat Processors

Tous les exploitants d'établissement de transformation des viandes sont les bienvenus.

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

Les programmes de désinfection efficaces et économiques sont un volet important 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.

Fermentation et salage à sec : 17 août 2011 à Mississauga

Les participants apprendront à mettre sur pied un régime de salubrité des aliments pour les produits fermentés et salés à sec. On y expliquera les exigences réglementaires en place pour lutter contre les risques en matière de salubrité des aliments, comment surmonter les obstacles relatifs à la conformité et les derniers développements sur le plan des technologies des cultures d'amorçage.

Emballage et étiquetage : 21 septembre 2011 à Guelph

L'emballage et l'étiquetage représentent l'étape finale de la plupart des activités de transformation des aliments. L'emballage constitue une portion importante des coûts de votre produit et l'étiquetage peut s'avérer coûteux si les renseignements inscrits sur les étiquettes ne sont pas conformes aux règlements. Ils représentent une partie importante de tout programme de salubrité des aliments. Apprenez à gérer les coûts liés à l'emballage et à comprendre les exigences en matière d'étiquetage.

Comment faire un rappel de produits fictif : 19 octobre 2011 à Mississauga

Les rappels fictifs sont comme les exercices d'évacuation en cas d'incendie. Se préparer à un rappel éventuel de produits est une bonne stratégie qui peut s'avérer très payante si vous vous retrouvez dans une situation où vous devez retirer rapidement votre produit des tablettes. La meilleure façon consiste à faire une simulation de rappel qui permettra d'évaluer l'intégrité de vos documents et registres et pour retracer et identifier les ingrédients utilisés et déterminer où le produit a été envoyé.

Renseignements : téléphone (519 763-4558); sans frais (1 800 263-3797); 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

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.

Chefs de secteur

Brighton — John Haagsma

613-475-5446

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

416-235-4086

Ridgetown — Jeff Richards

519-674-1534

Scarborough — Ryan Pinto

416-235-4591

Stratford — Mark Mitchell

519-271-7594

Verner — Doug McLean

705-594-2314

Vineland — Kim Landers

905-562-1710

Woodstock — Ed Bailey

519-537-5646

York — Idrees Hosein

416-235-6585

Correction : il manquait certains renseignements concernant les personnes-ressources dans la fiche d'information sur le Processus de règlement des plaintes distribuée avec la dernière édition de Derrière la légende . Une version corrigée est incluse dans cette édition à votre intention. Nous nous excusons pour les inconvénients.

Pour en savoir plus :
Téléphone : 1-877-424-1300
Courriel : ag.info.omafr@ontario.ca
www.ontario.ca/maaaaro
www.e-laws.gov.on.ca/index.html