

Derrière la légende

NUMÉRO 5

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

Octobre 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

MISE À JOUR DES LIGNES DIRECTRICES

2

NOUVEAU SITE WEB VRAIMENT AMÉLIORÉ!

2

NOUVEAU CLASSEMENT VISANT À CIBLER LES RISQUES LES PLUS IMPORTANTS

2

LES CONSEILLERS EN SALUBRITÉ DES ALIMENTS À VOTRE SERVICE!

4

Le renouvellement de votre permis simplifié

Le personnel du Programme d'inspection des viandes s'emploie à faire en sorte que le processus de renouvellement des permis soit le plus efficace et le plus simple possible pour les établissements de transformation des viandes.

Le renouvellement de la première série de permis valides pour une durée de trois ans approche. Le 31 mars 2012, les permis de 169 établissements de transformation des viandes de la province arriveront à échéance.

Afin de vous faciliter la tâche, nous avons simplifié le processus de renouvellement de 2012. Les chefs de secteur ne s'occupent plus des renouvellements. À la place, une trousse de renouvellement a été envoyée *directement* aux exploitants dont le permis arrivera à échéance en mars 2012.

Ce à quoi vous pouvez vous attendre

Si le permis de votre établissement expire en mars 2012, vous devriez avoir reçu une trousse de renouvellement au cours de la semaine du 24 octobre 2011. On vous demande d'examiner les renseignements fournis, d'apporter les modifications nécessaires concernant votre entreprise, s'il y a lieu, puis de signer la demande de renouvellement, d'y joindre votre paiement et d'envoyer le tout au bureau de Guelph du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario **au plus tard le 31 janvier 2012.**

Toutes les demandes de renouvellement reçues d'ici la date limite seront traitées avant la date d'expiration du permis, soit le 31 mars 2012.

En outre, vous n'aurez plus à examiner et à remplir un profil d'entreprise dans le cadre du renouvellement du permis. Cette tâche sera effectuée séparément par le personnel responsable du programme.



Laura MacEachern, agente de la prestation des programmes

Le nouveau processus de renouvellement des permis est géré par notre nouvelle agente de la prestation des programmes, Laura MacEachern. N'hésitez pas à communiquer avec elle si vous avez des questions au sujet du renouvellement du permis de votre établissement. Vous pouvez la joindre en écrivant à laura.maceachern@ontario.ca ou en composant le 519-826-3842. Vous pouvez également communiquer en tout temps avec votre chef de secteur.

Mise à jour des lignes directrices

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

Les lignes directrices ne résultent pas de changements apportés au règlement sur les viandes. Le Comité d'examen des politiques d'inspection des viandes (composé de membres du personnel du ministère et de représentants de l'industrie) est chargé d'examiner les lignes directrices afin de s'assurer qu'elles répondent aux besoins de l'industrie tout en respectant les résultats en matière de salubrité des aliments prescrits par le règlement.

Des mises à jour aux lignes directrices suivantes entreront en vigueur le 7 novembre 2011 (en anglais seulement) :

- **C9.04.15.03 Equipment calibration and verification** — Cette mise à jour vise à fournir des conseils supplémentaires sur l'étalonnage et la vérification. De plus, elle explique la différence entre l'étalonnage et la vérification et indique les types d'équipement.
- Les lignes directrices ci-dessous n'ont fait l'objet que de petites modifications. Aucune exigence supplémentaire n'a été ajoutée et aucune suppression importante n'a été effectuée. Les politiques visées ont été examinées par le Comité d'examen des politiques d'inspection des viandes dans le cadre du cycle d'examen prévu qui vise à faire en sorte que toutes les politiques demeurent à jour et soient uniformes.
 - C9.04.02.01 Sleeping/living quarters at the meat plant**
 - S9.04.11.08 Facilities layout**
 - C9.07.01.01 Hand washing**
 - P9.07.01.02 Gloves and ready-to-eat meat products**
 - C9.07.01.03 Sanitary working apparel**
- **C9.09.01.08 Denaturation** — Cette ligne directrice a dû être mise à jour en raison d'une faute de frappe et de renseignements manquants.

Les lignes directrices à jour sont affichées dans le site Web du MAAARO au www.omafr.gov.on.ca/english/food/inspection/meatinsp/manual/index.htm. Il est également possible d'obtenir sur demande la version imprimée des mises à jour ou le CD contenant toutes les lignes directrices en écrivant à ag.info.omafr@ontario.ca ou en téléphonant au 1 877 424-1300.

Nouveau site Web vraiment amélioré!

Les exploitants d'établissements de transformation des viandes ont exprimé leur opinion et le MAAARO en a tenu compte. Nous avons enrichi, réorganisé et amélioré le contenu du site Web sur l'inspection des viandes afin de faciliter les recherches en offrant un accès plus direct à l'information.

Une section intitulée « Quoi de neuf? » a été ajoutée pour vous permettre de trouver rapidement des renseignements à jour sur l'inspection des viandes en un seul et même endroit pratique. Les renseignements les plus récents figureront toujours dans le haut de la liste pour une consultation facile.

En outre, nous avons facilité l'accès aux ressources du Programme d'inspection des viandes. L'adresse Ontario.ca/inspectiondesviandes vous amènera directement à la section du programme dans le site Web du MAAARO.

Ajoutez cette adresse à la liste de favoris de votre navigateur et consultez le site pour connaître les nouveautés. N'hésitez pas à communiquer avec nous si vous avez des commentaires ou des suggestions.

Ontario.ca/inspectiondesviandes

Vérification de la conformité dans les établissements de transformation des viandes

Nouveau classement visant à cibler les risques les plus importants

Le ministère poursuit ses efforts pour améliorer l'uniformité du programme de vérification de la conformité des établissements de transformation des viandes.

Un classement des risques en matière de salubrité des aliments a récemment été attribué à chacun des quelque 600 éléments (ou normes) des *Meat Plant Guidelines*. Ces classements contribueront à uniformiser davantage le programme et vous permettront ainsi qu'au personnel affecté aux inspections de concentrer les efforts sur les risques les plus importants.

Un groupe de travail a évalué et classé chaque norme en fonction du risque pour la salubrité des aliments. Le groupe de travail était formé de gestionnaires du MAAARO, de vétérinaires, de conseillers en salubrité des aliments, d'analystes des données, de scientifiques

en produits alimentaires, de vérificateurs, de membres du personnel du Programme d'inspection des viandes ainsi que d'un représentant de l'association Ontario Independent Meat Processors.

Le groupe de travail a évalué le risque pour chaque norme à l'aide d'un outil qui a fourni une méthode de gestion des risques structurée permettant :

- de déterminer et classer de façon uniforme les risques possibles pour la salubrité des aliments;
- d'intégrer la gestion des risques liés à la salubrité des aliments dans toutes les décisions;
- de réduire au minimum la subjectivité dans le cadre du processus de vérification de la conformité.

Suite à la page 3

Vérification de la conformité Suite

À la suite de ce processus, chaque sous-élément des *Meat Plant Guidelines* s'est vu attribuer l'un des classements suivants : risque faible, risque moyen, risque élevé, risque très élevé et risque extrêmement élevé.

Toutes les lacunes relevées dans un établissement à la suite d'une vérification ou d'une inspection doivent être rapidement corrigées. Cependant, ce sont les sous-éléments classés dans les catégories *risque très élevé* et *risque extrêmement élevé* qui ont les effets les plus immédiats sur les activités de l'exploitant.

Niveau de risque extrêmement élevé

Il existe sept lacunes présentant un risque immédiat pour la santé. L'établissement qui contrevient à au moins une *norme associée à un niveau de risque extrêmement élevé* se voit attribuer la cote *ÉCHEC*. Lorsqu'il n'est pas possible de prendre immédiatement des mesures correctives, le permis de l'établissement est suspendu temporairement et des sanctions progressives sont appliquées.

Normes à risque extrêmement élevé

Partie	No. de référence	Élément/norme
5	C9.05.03.01(1)	L'eau utilisée à l'établissement est potable.
5	C9.05.03.02(2)	La glace est faite avec de l'eau potable.
6	C9.06.07.01(4)	Il n'y a aucun signe de la présence d'insectes ou d'animaux nuisibles dans l'établissement
8	S9.08.07.01(1)	Tous les animaux destinés à l'abattage sont présentés à un inspecteur pour une inspection ante mortem.
8	C9.08.17.01(1)	Seuls des produits de viande inspectés en vertu de la <i>Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments</i> ou de la <i>Loi sur l'inspection des viandes (Canada)</i> ou de la viande importée au Canada conformément à la <i>Loi sur l'inspection des viandes (Canada)</i> sont reçus ou sont présents dans l'établissement
10	P9.10.06.01(1)	Chaque produit de viande peu acide est emballé dans un contenant hermétiquement fermé et est soumis à un traitement thermique jusqu'à l'obtention de la stérilité commerciale.
12	C9.12.02.01(1)	La légende d'inspection n'est apposée que sur les produits de viande provenant de carcasses ou parties de carcasses approuvées.

Niveau de risque très élevé

Il existe huit lacunes précises présentant un risque potentiel important pour la santé. Ce classement entraîne l'arrêt immédiat d'une partie ou de la totalité des activités de transformation des viandes. L'établissement qui contrevient à au moins une *norme associée à un niveau de risque très élevé* reçoit la cote *RÉUSSITE CONDITIONNELLE*, et des sanctions progressives sont immédiatement appliquées.

Normes à risque très élevé

Part	Reference No.	Élément/Norme
4	C9.04.14.02(1)	La température interne des produits de viande devant être réfrigérés doit être maintenue à 4 °C ou moins.
4	C9.04.14.02(2)	Les installations, y compris les chambres de ressuyage, où les carcasses, les parties de carcasses et les produits de viande sont entreposés sont maintenues à une température de 4 °C ou moins.
5	C9.05.01.01(1)	L'établissement est doté d'un système qui assure l'approvisionnement en eau potable chaude ou froide et qui est protégé contre les sources de contamination.
8	S9.08.14.01(1)	Chaque carcasse et les parties exigées de la carcasse sont présentées à l'inspecteur pour une inspection post mortem et la détermination de leur sort.
10	C9.10.03.01(1)	Les produits de viande et les ingrédients sont manipulés et entreposés de façon à empêcher la contamination chimique.
10	C9.10.03.01(2)	Les produits de viande et les ingrédients sont manipulés et entreposés de façon à limiter la croissance de microorganismes nuisibles.
10	C9.10.03.01(3)	Les produits de viande et les ingrédients sont manipulés et entreposés de façon à éviter qu'ils subissent des dommages matériels durant l'entreposage.
11	P9.11.01.01(1)	Les produits de viande proviennent de sources inspectées, ne sont pas contaminés et sont fabriqués, transformés, emballés, manipulés ou entreposés conformément au règlement.

A venir

Les seuils pour les normes à risque extrêmement élevé et très élevé ont été établis, et on est en train d'établir les seuils pour les normes associées à un risque élevé ou à un risque moyen. Les seuils pour les sous-éléments présentant un risque faible seront établis ultérieurement de façon graduelle.

La mise en œuvre des classements et des seuils applicables aux risques en matière de salubrité des aliments devrait se faire dans le cadre du processus de vérification de la conformité pour le cycle de vérification de 2012-2013.

Les conseillers en salubrité des aliments du MAAARO sont à votre service

Le MAAARO offre des ressources qui vous aideront à explorer et à mettre en œuvre un programme volontaire de salubrité des aliments.

Les conseillers en salubrité des aliments peuvent faire des recommandations sur la façon de rédiger et de mettre en œuvre de bonnes pratiques de fabrication ainsi qu'un plan HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques). Ils ont différents documents de référence et modèles faciles à comprendre qui vous aideront à mettre votre programme par écrit ainsi que des outils visuels et des vidéos qui faciliteront la formation du personnel.

Les conseillers peuvent vous prêter assistance à n'importe quelle étape. Ils peuvent notamment :

- répondre à vos questions sur la marche à suivre pour instaurer un système de salubrité des aliments;
- examiner vos procédures écrites;
- vous aider à vous préparer à une vérification pour

l'agrément HACCP;

- vous orienter durant le processus d'agrément.

Cet automne, nous offrons à Guelph, à Toronto et à London des ateliers sur les procédures relatives au personnel, sur l'expédition et la réception ainsi que sur l'élaboration d'un plan HACCP. Pour obtenir des détails, consultez notre site Web : www.ontario.ca/salubritedesaliments.

Durant l'année, nous offrons également des séances individuelles avec un conseiller en salubrité des aliments à Guelph. Ces séances vous permettent de discuter de vos besoins particuliers et de ceux de votre établissement. Communiquez avec nous afin de prendre rendez-vous pour une séance à un moment qui vous convient.

Pour obtenir des ressources ou parler à un conseiller, adressez-vous à l'Unité des programmes de salubrité des aliments, au avantage@ontario.ca ou au 1-877-424-1300.

AVANTAGE
SÉRIE DE PROGRAMMES
POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS^{MC}

L'Ontario compte présentement 142 abattoirs titulaires de permis provincial et 377 établissements de transformation des viandes sans abattoirs titulaires de permis provincial.

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

Directeur général : Joe Koza

Chefs régionaux

Nick Van Lankveld, Ouest-Nord 519-826-4281
Pierre Adrien, Est 519-826-3250

Chefs de secteur

Brighton — Vacant 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

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 416-235-4591
Stratford — Mark Mitchell 519-271-8278
Verner — Doug McLean 705-594-2314
Vineland — Kim Landers 905-562-1710
Woodstock — Ed Bailey 519-537-5646
York — Idrees Hosein 416-235-6585

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