

Derrière la légende

NUMÉRO 6

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

Mars 2012

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
CET ANIMAL EST-IL APTE À L'ABATTAGE?	2
NOUVEAU CODE DE PRATIQUE	2
RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ	3
TÉLÉAVERTISSEURS : NOUVELLES NORMES DE SERVICE	3
ATELIERS DE FORMATION SUR LA MANIPULATION DES ALIMENTS	4
SOUTIEN PERSONNALISÉ	4

Lee Orphan est le nouvel administrateur général du Programme d'inspection des viandes

Lee Orphan est le nouvel administrateur général du Programme d'inspection des viandes au sein de la Direction de l'inspection des aliments du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario.

Lee possède de vastes connaissances et expérience pratiques en matière d'élaboration et de mise en œuvre de politiques et de programmes, qui seront un atout au moment de collaborer avec l'industrie de la viande. « Je suis impatient d'écouter et de travailler avec le secteur en vue d'améliorer la salubrité alimentaire, tout en veillant à mettre sur pied des solutions pratiques, » a-t-il indiqué.



Je suis impatient d'écouter et de travailler avec le secteur en vue d'améliorer la salubrité alimentaire, tout en veillant à mettre sur pied des solutions pratiques.



Lee a officiellement pris la direction du Programme d'inspection des viandes le 16 janvier, en remplacement de Lee-Ann Walker, qui a réussi le concours pour le poste de directrice de la planification des activités et de la gestion financière du ministère l'automne dernier. Joe Koza a assuré la transition à la direction du Programme ces derniers mois, avant de rejoindre son poste de chef régional, région de l'Est, au sein du Programme d'inspection des viandes.



Lee est titulaire d'une maîtrise en génie de l'Université Western Ontario. Il a auparavant occupé différents postes au ministère de l'Environnement, le plus récent étant celui de directeur adjoint, région du Sud. Lee et son épouse Beth vivent à London et ont deux enfants, Paul, un adolescent, et une fille de 22 ans, Natalie.

Cet animal est-il apte à l'abattage ?

Lorsqu'un animal mal en point ou malade arrive à l'abattoir, l'exploitant doit le plus souvent appeler un vétérinaire, retarder l'abattage en attendant que le vétérinaire procède à un examen, remplir des formulaires et payer les frais d'élimination. Un nouveau projet de sensibilisation a été entrepris dans le but de réduire le nombre d'animaux fragilisés envoyés à l'abattoir.

Les vétérinaires régionaux du ministère ont préparé des séances d'information pour les vétérinaires du secteur privé afin de les sensibiliser aux règlements concernant les animaux fragilisés et les aider à déterminer quels animaux sont aptes au transport et lesquels ne le sont pas.

Les docteurs Nikki Jackson et Richard Smith ont d'abord réalisé un projet-pilote dans deux cliniques privées dans l'est et le centre de l'Ontario en janvier et février 2012. Ils ont ensuite apporté des améliorations à leurs présentations, en fonction des commentaires reçus. Des conférences seront bientôt données à l'heure du dîner partout en Ontario. Des séances adaptées porteront sur les porcs, les bovins, les moutons et les chèvres.

Nouveau Code de pratique des autorités de réglementation L'accent est mis sur l'observation des règlements et l'éducation

Le personnel responsable de la conformité au MAAARO réalise diverses activités qui sont essentielles pour protéger l'intérêt du public. La majorité des particuliers et des entreprises en Ontario respectent les lois. Cependant, il y en a qui ont de la difficulté à le faire pour des raisons variées, par exemple parce qu'ils ne comprennent pas bien les exigences de la législation ou qu'ils commettent des erreurs dans leurs tentatives de se conformer.

Le *Code de pratique des autorités de réglementation* met l'accent sur l'éducation et la conformité plutôt que sur l'exécution de la loi. Cette nouvelle approche représente un engagement à protéger les intérêts de tous les gens de l'Ontario en faisant de la sécurité du public une priorité. (Le *Code de pratique des autorités de réglementation* remplace le *Code de conduite professionnelle*.)

Accent sur la conformité : Utilisant des moyens innovateurs et efficaces pour parvenir à la conformité, le personnel met l'accent sur les objectifs des lois et des politiques. Par exemple, un

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. Il ne s'agit pas de changements apportés à ce règlement.

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 maintenant la salubrité des aliments. Des mises à jour aux lignes directrices suivantes sont maintenant en vigueur :

Numéro	Titre	Ce qui a changé
S9.04.11.10	<i>Facilities and equipment for dressing of carcasses other than birds and rabbits</i>	Titre revu par souci d'exactitude; changements mineurs à la justification et aux éléments secondaires.
C9.04.12.02	<i>Toilets</i>	Changements mineurs.
C9.04.15.01	<i>Equipment design/ construction/ location/ installation</i>	Renseignements ajoutés sur les principes de la conception sanitaire; Ligne directrice C9.04.15.04 (Instrumentation) intégrée.
C9.04.15.04	<i>Instrumentation</i>	Supprimée (voir ci-dessus).
S9.08.14.01	<i>Presentation and identification for inspection</i>	Changements mineurs y compris l'ajout de la définition du mot « eviscerate ».
C9.12.02.01	<i>Application of inspection legend</i>	Changements mineurs pour mieux expliquer la justification.

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.

inspecteur peut conseiller et renseigner un client sur un moyen différent de se conformer qui n'est pas basé sur une enquête en cas de non-conformité.

Approche fondée sur le risque: La gestion du risque consiste à déceler les dangers potentiels et les événements indésirables, à déterminer la probabilité et les conséquences de ces événements et à prendre des mesures pour réduire le risque. Cette approche d'assurance de la conformité, qui est à la base de l'application de la réglementation au MAAARO, consiste à :

- assurer l'adoption d'une approche uniforme d'assurance de la conformité en Ontario;
- déceler les menaces et les possibilités d'améliorer la conformité;
- accroître l'efficacité de l'affectation des ressources de manière à améliorer la sécurité du public;
- détecter les lacunes ou les recoupements réglementaires qu'il faut éliminer;

Suite à la page 3

Soyez au courant de vos responsabilités en matière de santé et de sécurité

On s'attend à ce que le milieu de travail soit sécuritaire pour tous.

Comme toute bonne organisation, le ministère a la santé, la sécurité et le bien-être de ses employés à cœur. Voilà pourquoi nous avons élaboré récemment pour les inspecteurs un Programme de santé et sécurité comportant un volet sur les politiques et un autre sur la formation.

Une politique sur la sécurité de la personne fait partie de ce programme. La violence au travail n'est pas acceptable. Tout incident fera l'objet d'une enquête et les mesures qui s'imposent seront prises pour protéger notre personnel. Nous pourrions notamment prendre les mesures suivantes :

- la suspension immédiate des services, y compris des services d'inspection, par le ministère;
- la suspension immédiate du permis d'exploitation (suivie d'une audience);
- la suspension ou l'annulation du permis (après une audience);
- des accusations portées en vertu de la loi applicable du ministère;
- des accusations portées en vertu du *Code criminel*;
- toute autre mesure autorisée par une loi applicable.

Par ailleurs, les inspecteurs reçoivent une formation qui porte sur la reconnaissance et la réduction des risques comprenant les méthodes de travail sécuritaires permettant de réduire au minimum les risques que représentent les dangers à l'intérieur des établissements de transformation des viandes. Pour en savoir plus long sur vos responsabilités découlant de la Loi, rendez-vous au www.labour.gov.on.ca/french/hs/.

Nouveau Code de pratique (suite)

- guider l'adoption de la stratégie d'exécution appropriée selon des critères objectifs comprenant notamment la législation, les activités comportant des risques élevés et les antécédents de conformité.

Éléments de professionnalisme du Code

Le Code favorise l'excellence constante du service pour les gens de l'Ontario. Il se base pour cela sur les valeurs suivantes :

- **l'honnêteté et l'intégrité** passant par l'équité;
- **le respect** et la courtoisie à l'égard de tous, en tout temps et dans toute situation;
- **l'objectivité** dans l'exercice de toutes les fonctions;
- la plus grande **confidentialité** possible;
- le maintien **des connaissances et des compétences** du personnel et des gestionnaires grâce à l'apprentissage continu;
- l'exécution **rapide** des activités.

Nouvelles normes de service

Utilisation plus efficace des téléavertisseurs

Vous avez parfois besoin d'une réponse ou d'une intervention rapide de la part du Programme d'inspection des viandes pour poursuivre les activités dans votre établissement. À la demande des intervenants de l'industrie, nous avons établi de nouvelles normes pour les téléavertisseurs.

Ces normes permettront de répondre rapidement à vos messages et d'améliorer nos communications avec vous.

Pour les meilleurs résultats possibles, prenez soin de fournir tous les renseignements demandés.

DANS VOS MESSAGES AUX CHEFS DE SECTEUR, VEUILLEZ FOURNIR :

- Votre nom au complet
- Le nom de l'organisation ou de l'établissement et son numéro (s'il en a un)
- Le numéro auquel on peut vous rappeler
- La raison de l'appel
- Indiquer si le message est urgent ou non

NORME POUR LE RETOUR DES APPELS :

MESSAGES URGENTS

- Les chefs de secteur s'efforceront de retourner les appels le plus vite possible, **dans les 15 minutes**.
- Si vous n'avez pas reçu d'appel après 15 minutes, appelez de nouveau et attendez encore 15 minutes.
- Si vous n'avez toujours pas de réponse, composez le numéro de téléavertisseur du chef régional (coordonnées à l'endos).

MESSAGES NON URGENTS

- Les appels seront retournés dans un délai **d'un jour ouvrable**.

Remarque : Si possible, veuillez laisser les messages non urgents dans la boîte vocale du chef de secteur (coordonnées à l'endos).

Ateliers de formation sur la manipulation des aliments offerts par Ontario Independent Meat Processors

Les ateliers de formation sur la manipulation des aliments portent sur cinq aspects critiques : les responsabilités en matière de salubrité des aliments, les risques liés à la salubrité des aliments, la réduction des risques, les systèmes de gestion de la salubrité des aliments et les responsabilités des gestionnaires à l'égard de la salubrité des aliments. Les ateliers sont donnés en anglais, mais la présentation, le guide et l'examen sont offerts dans dix langues. Si vous avez des questions ou désirez obtenir d'autres détails, consultez le site d'OIMP, à l'adresse www.oimp.ca/safety/handler-training/

[workshop.aspx](#) (en anglais seulement), ou composez le 1 800 263-3797.

Travailleurs (1,5 Jour) - Mississauga

Le 11 avril 2012 – 8 h à 17 h

Le 12 avril 2012 – 8 h à 12 h 30

Superviseurs (2 jours complets) - Mississauga

Le 11 avril 2012 – 8 h à 17 h

Le 12 avril 2012 – 8 h à 17 h 30

Soutien personnalisé pour les programmes de salubrité des aliments

Les conseillers en salubrité des aliments de la Direction des programmes de salubrité et de traçabilité des aliments peuvent vous offrir des conseils personnalisés et objectifs sur les pratiques exemplaires en matière de salubrité des aliments à appliquer dans votre établissement. Nous pouvons vous aider à mettre au point de Bonnes pratiques de fabrication, un plan HACCP, des systèmes de traçabilité ou des plans de protection des aliments adaptés à votre établissement.

Prenez rendez-vous pour avoir un entretien individuel avec un conseiller en salubrité des aliments à Guelph à un moment qui vous conviendra. Vous pouvez aussi nous télé-

phoner ou nous envoyer un courriel pour que nous répondions à vos questions ou que nous évaluions vos programmes écrits.

Le MAAARO présentera prochainement l'atelier suivant sur la salubrité des aliments qui a été conçu pour répondre aux besoins des entreprises de transformation des viandes et des volailles :

Entretien et étalonnage préventifs et environnement

– le 19 mars 2012 à Guelph

Renseignements : 1 877 424-1300; advantage@ontario.ca; www.ontario.ca/haccp-fr

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

Directeur général : Lee Orphan

Chefs régionaux

Nick Van Lankveld, Ouest-Nord	519-826-4281
Joe Koza, Est	519-826-3250

Chefs de secteur

Brighton — Robin Drew	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 — Laurie Adrien	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 — Ryan Pinto	416-235-6585

Il y a présentement 142 abattoirs et 382 établissements de transformation des viandes sans abattoirs titulaires de permis provincial en Ontario.

Pour en savoir plus :
Téléphone : 1-877-424-1300
Courriel : ag.info.omafr@ontario.ca
www.ontario.ca/maaro