

Derrière la légende

NUMÉRO 7

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

JUIN 2012

La **légende d'inspection des viandes** est l'estampille apposée 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

PESÉE DU VEAU 2

POURQUOI Y A-T-IL DEUX TYPES DE DÉPISTAGE DE RÉSIDUS? 3

COMPRENDRE LA CONFORMITÉ PROGRESSIVE 3

ATELIERS OFFERTS PAR ONTARIO INDEPENDENT MEAT PROCESSORS 4

FORMATION SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS 4

ENCART:

- FEUILLET SUR L'ATELIER CONCERNANT LA MANUTENTION DES ANIMAUX DE FERME À L'ABATTOIR

Rinçage et lavage des carcasses

Améliorez la salubrité des aliments et réduisez les risques de maladies d'origine alimentaire grâce à ces méthodes faciles à mettre en oeuvre

Même en suivant les méthodes d'habillage et d'abattage sanitaires les plus strictes, des bactéries qui se trouvent sur la peau ou dans les intestins des animaux destinés à l'alimentation peuvent se retrouver sur la carcasse après l'abattage. Voici quelques étapes simples et efficaces que vous pouvez adopter pour réduire ce risque :

Parage des carcasses : Élimine la contamination visible; cette mesure est efficace pour réduire le nombre de bactéries si vous lavez ensuite les carcasses à l'eau chaude.

Lavage des carcasses : Aide à retirer la sciure d'os et les autres matières sur les carcasses après le parage. On recommande l'utilisation d'une eau chaude (entre 32°C et 49°C) pour obtenir de meilleurs résultats.

Rinçage à l'eau très chaude : le rinçage après le parage est efficace si l'eau est très chaude (66°C -82°C). Plus la température est élevée, plus le procédé sera efficace. On suggère de rincer complètement la carcasse deux fois. Bien entendu, soyez prudent lorsque vous employez cette méthode.

Rinçages à l'aide de solutions d'acide organique : Les acides organiques (p. ex., acide lactique, acide acétique et acide citrique) sont efficaces pour décontaminer les carcasses de bœuf après le parage. L'acide lactique est le produit le plus convivial en raison de son odeur agréable et parce qu'il irrite moins la peau des travailleurs comparativement à l'acide acétique ou à l'acide citrique.

Exemple d'une marche à suivre pour les animaux à viande rouge

Après avoir éliminé toute contamination visible par parage :

Étape 1 : laver la carcasse à fond à l'eau chaude, du haut en bas de la carcasse et en dirigeant le jet d'eau vers le bas (rincer chaque côté de la carcasse de bœuf pendant au moins deux minutes; pour les autres carcasses d'animaux à viande rouge, rincer pendant au moins une minute). Maintenir le boyau d'arrosage à une distance maximale d'un pied. Ne pas diriger le jet directement sur le sol afin d'éviter que les bactéries ne soient éclaboussées sur la carcasse ou sur les autres carcasses autour.

Suite à la page 2

Lavage des carcasses

Suite de la page couverture

Étape 2 : laisser l'excès d'eau s'égoutter de la carcasse pendant au moins 5 minutes.

Étape 3 : rincer à fond la carcasse à l'aide d'une solution antimicrobienne approuvée par Santé Canada (p. ex., un acide organique approuvé). Rincer les carcasses de bœuf pendant au moins une minute; pour les autres carcasses d'animaux à viande rouge, rincer pendant au moins 30 secondes.

Votre inspecteur peut vous aider

Le personnel d'inspection des viandes du MAAARO peut vous aider à mettre en place un plan visant à réduire le risque de contamination bactérienne qui vous convient. Il peut vous proposer des options déjà approuvées, réviser votre plan et l'expliquer à Santé Canada au besoin.

Ces étapes ne remplacent pas les bonnes pratiques de transformation ni les procédures d'habillage sanitaire, mais peuvent contribuer à réduire la contamination des carcasses. ■

Pesée du veau

Les consommateurs s'attendent à ce que la catégorie et le poids des veaux soient déterminés avec exactitude à l'abattoir.

Tous les abattoirs doivent fournir à l'agriculteur les poids des carcasses. La façon dont votre établissement procède est à votre discrétion. Veuillez consulter l'article 5 du [Règlement de l'Ontario 55](#) (*Weighing of Carcasses*) pris en application de la *Loi sur la commercialisation des bovins de boucherie* pour le règlement complet.

Les abattoirs titulaires d'un permis provincial doivent aussi s'assurer que leurs balances fonctionnent bien et sont précises. Le [paragraphe 26\(4\)](#) du Règlement de l'Ontario 31/05 (*Viandes*) pris en application de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* porte sur cette question.

Pour de plus amples renseignements, visitez le site Web Lois-en-ligne au www.e-laws.gov.on.ca/index.html ■

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 en vigueur immédiatement :

Numéro	Titre	Ce qui a changé
C9.04.04.01	<i>Adequacy of lighting</i>	Changements mineurs à la justification et à l'exigence selon laquelle la lumière ne doit pas altérer la couleur et/ou l'apparence des animaux destinés à l'alimentation, des parties de carcasses, des produits de viande ou des ingrédients ajoutés.
C9.04.04.02	<i>Light bulbs and fixtures</i>	Révisions mineures de la justification et du premier élément pour les rendre moins prescriptifs et pour suggérer la mise en place d'une politique écrite concernant le verre.
C9.04.08.02	<i>Telephone/workstation/office</i>	Changements mineurs à la justification et suppression de l'exigence selon laquelle les abattoirs qui abattent plus de deux jours par semaine doivent avoir un téléphone réservé à l'usage exclusif de l'inspecteur. Les téléphones doivent être accessibles aux inspecteurs si la réception n'est pas disponible pour les téléphones cellulaires fournis par le gouvernement.
S9.04.13.02	<i>Equipment for handling suspect food animals</i>	Révisions mineures à la justification, réécrite pour améliorer la clarté.
C9.05.01.01	<i>Potable water system</i>	Plus de précision concernant la justification.
C9.05.02.01	<i>Non-potable water system</i>	Long élément divisé en 2 éléments. Changements mineurs à la justification.
C9.06.01.01	<i>Provision for inspectors to perform functions and duties</i>	Changements mineurs à la justification.
Table des matières	<i>Light bulbs and fixtures</i>	Remplacement du titre (auparavant « <i>Protective covers/shatterproof lighting</i> ») par : <i>Light bulbs and fixtures</i> .

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. ■

Pourquoi y a-t-il deux types de programme de dépistage de résidus?

Le programme d'inspection des viandes a recours à des tests de « contrôle » et de « surveillance » pour déterminer la présence de résidus chimiques dans les animaux destinés à l'alimentation.

Le contrôle est un type de test effectué de façon continue. Les inspecteurs sélectionnent au hasard des animaux à analyser selon un plan d'échantillonnage conçu statistiquement. Par exemple, le plan indique quels établissements de transformation des viandes et groupes d'animaux sont échantillonnés chaque semaine pour un test de contrôle donné. Les carcasses ne sont pas retenues.

Ces tests fournissent des données sur divers contaminants, notamment les antibiotiques, les pesticides ou sulfamides chez les animaux qui semblent normaux lorsqu'ils arrivent à l'abattoir. Ces renseignements sont utilisés pour concevoir les programmes d'inspection qui visent les secteurs où les risques pour la salubrité des aliments sont le plus élevés.

Les tests de surveillance visent les animaux qui sont considérés à risque élevé parce qu'ils ne semblent pas dans un état normal au moment de l'inspection ante ou post mortem ou sont considérés comme « suspects » (par exemple, l'inspecteur observe des marques d'injection). Les carcasses et les parties destinées à la consommation humaine sont mises de côté jusqu'à l'obtention des résultats des tests.

Selon les résultats, la carcasse et ses parties sont soit approuvées pour la consommation humaine soit condamnées.

Lorsqu'un résidu chimique au-delà du seuil de tolérance (limites maximales de résidus de Santé Canada) est décelé, l'Agence canadienne d'inspection des aliments est avisée afin que des mesures additionnelles soient prises.

Pour en savoir plus, veuillez communiquer avec l'agent de contrôle des résidus, Mike Eastment à mike.eastment@ontario.ca ou au 519 826-4247. ■

Comprendre la « conformité progressive »

Le personnel d'inspection des viandes vous aide à corriger les lacunes et satisfaire aux normes de salubrité alimentaire

En qualité d'exploitant d'un établissement de transformation des viandes, vous devez veiller à ce que les aliments que vous produisez soient salubres. La *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* et ses règlements prévoient des normes assurant l'abattage sécuritaire et sans cruauté d'animaux en santé propres à la consommation, et la transformation des produits de viande salubres. Le personnel du ministère effectue des inspections et travaille directement avec les exploitants pour veiller à ce que les normes soient respectées. Lorsqu'elles ne le sont pas, le personnel doit prendre des mesures progressives pour assurer la conformité à l'égard des lacunes observées.

Voici les étapes que doit suivre le personnel du ministère pour assurer la conformité :

- Il discute avec l'exploitant des lacunes qu'il a observées ou des lacunes identifiées durant une vérification et s'assure que l'exploitant comprend ce qui doit être fait pour se conformer.
 - Il discute des différentes mesures à prendre afin de corriger les lacunes.
 - Il s'entend avec l'exploitant sur les mesures à prendre, il élabore un plan d'action de conformité et inscrit les informations dans la base de données informatique

(Système d'aide à la gestion de l'innocuité des aliments) avec la date limite de conformité convenue.

- Si des risques de salubrité alimentaires sont plus importants (p. ex., si le nettoyage n'a pas été effectué adéquatement), les services d'inspection peuvent être suspendus, ce qui entraînerait l'arrêt de l'abattage.
- Si les mesures prises par l'exploitant pour se conformer ne sont pas satisfaisantes, il peut recevoir un avertissement oral ou écrit ou une ordonnance de conformité.
- Dans certains cas, il peut être nécessaire de suspendre le permis d'exploitation (abattage ou transformation dans les établissements de transformation des viandes sans abattoir).
- Si son permis est suspendu ou s'il reçoit une ordonnance, l'exploitant pourra demander la tenue d'une audience devant un directeur afin de donner sa version. Le directeur décidera ensuite si le permis peut lui être rendu ou s'il maintient la suspension.

Pour en savoir plus sur le protocole de conformité progressive, veuillez communiquer avec votre chef de secteur (les numéros de téléphone sont fournis en page 4). ■

Ateliers offerts par Ontario Independent Meat Processors

Contrôle des allergènes — de 13 h à 16 h, le 18 juillet 2012, Four Points Sheraton, Mississauga

Chez les personnes hypersensibles, certains aliments et leurs dérivés peuvent causer une réaction allergique. La seule façon pour une personne allergique de se protéger est l'évitement absolu de l'allergène. Cet atelier décrit les exigences qu'un programme de contrôle des allergènes doit satisfaire pour contrôler l'utilisation d'ingrédients reconnus comme des allergènes dans un établissement et afin de prévenir ou d'identifier la présence d'ingrédients allergènes non déclarés dans les produits alimentaires finis.

Fermentation et salage à sec — de 13 h à 16 h, 15 août 2012, Four Points Sheraton, 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.

Renseignements : 519-763-4558, news@oimp.ca, oimp.ca/industry/workshops.aspx

Formation sur la salubrité des aliments conçue à l'intention des établissements de transformation des viandes

L'automne dernier, le personnel de deux secteurs du ministère, le programme d'inspection des viandes et le programme de salubrité des aliments ont collaboré à l'élaboration de formations qui répondent à vos besoins. Le contenu des formations a été conçu afin de répondre aux lacunes en matière de conformité observées dans le cadre du programme d'inspection des viandes, et inclut des exemples et du matériel pertinents.

Des ateliers sur les sujets suivants ont été élaborés : personnel, manutention des produits, réception et livraison, désinfection, lutte contre les espèces nuisibles, entretien et étalonnage préventifs et environnement.

La planification du calendrier des ateliers de 2012-2013 est en cours. Pour en savoir plus sur les ateliers à venir, visitez notre site Web au www.ontario.ca/HACCP ou téléphonez au 1 866 641-3663. ■

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
Chef des opérations	
Lynn Philp	519-826-4364
Chefs de secteur	
Brighton — Robin Drew	613-475-5446
GTA — Ivona Jarosz	416-235-6690
Guelph — Alan Yee	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	416-235-4086
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 137 abattoirs et 391 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.omafra@ontario.ca
ontario.ca/inspectiondesviandes
www.e-laws.gov.on.ca/index.html