

Derrière la légende

NUMÉRO 8

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

Octobre 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
QUOI DE NEUF AU SUJET DE LA RÉGLEMENTATION FÉDÉRALE SUR L'ÉTIQUETAGE DES ALLERGÈNES	2
COMMUNICATION DES RÉSULTATS D'UNE ÉTUDE SUR LA VOLAILLE AUX EXPLOITANTS	3
INITIATIVE DE RÉDUCTION DES AGENTS PATHOGÈNES	3
SURVEILLANCE DE LA SALUBRITÉ DES PRODUITS DE VIANDE PRÊTS-À-MANGER	4
SOUTENIR LES PROGRAMMES DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS	4

Renouvellement des permis en 2013 : Simple comme bonjour

Le 31 mars 2013, les permis de 147 établissements provinciaux de transformation des viandes viendront à échéance. Grâce au processus simplifié de renouvellement qui a été mis en place, vous pouvez renouveler votre permis facilement et de façon efficace.

Chaque établissement dont le permis arrive à échéance recevra une trousse de renouvellement d'ici la fin du mois d'octobre. Veuillez prendre connaissance des renseignements fournis, puis signer la demande de renouvellement et l'envoyer avec votre paiement au plus tard le 31 janvier 2013. Toutes les demandes de renouvellement reçues d'ici la date limite seront traitées avant la date d'expiration du permis, soit le 31 mars 2013.

Si vous désirez obtenir de plus amples renseignements sur le renouvellement du permis ou si vous avez des questions à ce sujet, communiquez avec Laura MacEachern, agente de la prestation des programmes, à laura.maceachern@ontario.ca ou au 519 826-3842.

Assurer la salubrité de la viande provenant d'animaux abattus selon des rites religieux **Liste des clients pour les besoins de la traçabilité**

Plus de 40 abattoirs titulaires d'un permis provincial fournissent à des clients de diverses confessions des carcasses entièrement inspectées ou des produits de viande d'animaux abattus conformément à leurs pratiques religieuses. Le règlement sur les viandes autorise un établissement titulaire d'un permis à laisser partir des clients avec une carcasse qui n'a pas été refroidie, à condition que l'établissement ait obtenu l'approbation d'un vétérinaire régional.

En prévision du Aïd al-Adha, nous rappelons à tous les exploitants d'abattoirs titulaires d'un permis qui ont l'intention de fournir des carcasses d'animaux abattus selon les rites musulmans que, pour les besoins de la traçabilité, ils doivent consigner le nom et l'adresse de tous les clients à qui des « carcasses chaudes » ont été fournies afin de pouvoir retracer les produits de viande visés en cas de maladie d'origine alimentaire.

Suite en page 2

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
C9.04.08.04	<i>Inspection, testing and sampling facilities</i>	Ajout de l'alinéa 15 (1) b) du Règl. de l'Ont. 31/05 comme source faisant autorité.
S9.08.07.01	<i>Ante mortem inspection</i>	Suppression de l'alinéa 21 (1) a) et du paragraphe 21 (3) du Règl. de l'Ont. 31/05 dans les sources faisant autorité (ils figurent à la ligne directrice S9.04.08.03, partie 4) et ajout des paragraphes 73 (3) et 74 (1) qui portent sur l'inspection ante mortem et qui sont mentionnés dans la justification.
C9.04.02.03	<i>Separation of incompatible activities</i>	Modification du titre de sorte qu'il corresponde davantage au résultat de la ligne directrice. Révision de la justification visant à supprimer les mentions de retour en arrière (back-tracking) et à inclure la prévention de la contamination croisée. Révision des éléments touchant la vérification dans le but d'améliorer la clarté et de tenir compte des changements apportés à la justification.
S9.04.13.01	<i>Pens and crates for accommodating food animals</i>	Remplacement du titre <i>Location/separation of pens and crates</i> par un titre plus approprié. Reformulation de la justification de sorte qu'elle corresponde davantage à la référence réglementaire.
S9.04.13.03	<i>Inspector access for ante mortem inspection</i>	Reformulation de la justification par souci de clarté.

Les lignes directrices à jour sont affichées dans le site Web du MAAARO au www.omafra.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.omafra@ontario.ca ou en téléphonant au 1 877 424-1300. ■

Viande provenant d'animaux abattus selon des rites religieux (suite de la page 1)

Une liste de clients complète et exacte doit être fournie au personnel d'inspection des viandes du MAAARO à la fin de la période d'exemption (du 24 au 30 octobre 2012). Il s'agit d'une exigence très importante en matière de salubrité des aliments.

Pour plus de renseignements, veuillez vous adresser au vétérinaire régional, à l'agent de l'hygiène des viandes de votre région à votre chef de secteur. ■

Quoi de neuf au sujet de la réglementation fédérale sur l'étiquetage des allergènes

L'Agence canadienne d'inspection des aliments a apporté des modifications aux dispositions concernant l'étiquetage des allergènes du *Règlement sur les aliments et drogues*. Ces modifications sont en vigueur depuis le 4 août 2012 et portent principalement sur trois aspects :

- l'ajout de la graine de moutarde à la liste des allergènes à déclaration obligatoire;
- la déclaration des sources de gluten;
- la déclaration des sulfites ajoutés.

Il existe deux façons d'indiquer sur l'étiquette d'un produit alimentaire que celui-ci contient des allergènes alimentaires, des sources de gluten ou des sulfites ajoutés. Les fabricants peuvent :

- soit inclure ces éléments dans la liste d'ingrédients;
- soit utiliser la mention « Contient... » à la fin de la liste d'ingrédients.

Si un allergène ou un ingrédient contenant un allergène est *délibérément* ajouté à un produit alimentaire, le fabricant du produit ne peut utiliser la mise en garde « Peut contenir... ». Cette mention ne doit être utilisée que lorsque la présence *accidentelle* d'un allergène dans un aliment est inévitable, et ce, même si toutes les mesures raisonnables ont été prises.

Par ailleurs, la réglementation fédérale modifiée exige des fabricants qu'ils dressent la liste des constituants d'un ingrédient, par exemple les constituants d'une épice, si l'ingrédient en question contient des allergènes alimentaires, des sources de gluten ou des sulfites.

Pour plus de renseignements :
www.hc-sc.gc.ca/ahc-asc/media/nr-cp/_2011/2011_23bk-fra.php
www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/allergen/precaution_label-etiquette-fra.php ■



Communication des résultats d'une étude sur la volaille aux exploitants

Une étude menée dans des abattoirs de volaille a fourni des renseignements précieux sur la prévalence de certains agents pathogènes retrouvés dans des poulets à griller après le refroidissement.

Au cours d'une période de deux ans qui a pris fin en janvier 2011, plus de 1 600 échantillons de rinçage de carcasses ont été prélevés dans 27 établissements transformation des viandes de l'Ontario et ont fait l'objet d'analyses visant à déceler la présence de trois microorganismes susceptibles de provoquer des maladies d'origine alimentaire chez les humains. Voici quelques observations découlant de cette étude.

- La prévalence de *Salmonella*, de *Campylobacter* et de *Listeria monocytogenes* a tendance à être plus élevée l'été et l'automne.
- La prévalence de *Campylobacter* et de *Listeria monocytogenes* était plus faible dans les établissements qui transforment des quantités importantes de viande. La taille de l'établissement n'avait aucun effet sur la prévalence de *Salmonella*.
- Le nombre de volailles faisant partie d'une bande n'a pas influé sur la prévalence de *Salmonella*. Cependant, la présence de *Campylobacter* et de *Listeria monocytogenes* était plus fréquente dans les petites bandes.
- Les risques que la bactérie *Campylobacter* soit détectée chez un poulet à griller augmentent avec l'âge. L'âge des volailles n'a toutefois pas eu d'incidence sur la prévalence de *Salmonella* ou de *Listeria monocytogenes*.
- Les taux de *Campylobacter* étaient considérablement plus faibles lorsque les volailles étaient échaudées à température élevée. Cependant, cette technique n'a aucun effet sur la prévalence de *Salmonella* ou de *Listeria monocytogenes*.

- Les taux de *Campylobacter* et de *Listeria monocytogenes* étaient beaucoup plus faibles lorsqu'on avait recours à l'éviscération mécanique, mais ce procédé n'a eu aucune incidence sur la prévalence de *Salmonella*.
- Les taux de *Campylobacter* étaient beaucoup plus faibles quand les volailles étaient échaudées à température élevée, mais il n'y avait pas d'effet sur la *Salmonella* ou la *Listeria monocytogenes*.
- Les établissements qui ajoutaient du chlore aux réservoirs refroidisseurs avaient des taux beaucoup moins élevés de *Salmonella*, *Campylobacter* et *L. monocytogenes* comparé à ceux qui n'en ajoutaient pas.

Par ailleurs, les renseignements recueillis permettront d'aider les abattoirs de volaille à améliorer les procédés employés pour réduire la prévalence d'agents pathogènes, d'examiner l'efficacité des interventions dans les établissements de transformation, de comparer les données actuelles aux données provenant de l'étude de base de 2001-2002 sur les volailles menée par le MAAARO et à celles d'autres organismes de réglementation et de bien connaître les microorganismes présents dans les établissements de transformation.

Pour de plus amples renseignements, communiquez avec Jeanine Boulter-Bitzer par téléphone, au 519 826-3514, ou par courriel, à jeanine.boulter-bitzer@ontario.ca.

Le personnel de l'inspection complète un rinçage de carcasse et prépare l'échantillon pour l'envoi au laboratoire



Initiative de réduction des agents pathogènes de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

L'Initiative de réduction des agents pathogènes est un projet conjoint des gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux qui vise à réduire les risques pour la santé et les répercussions économiques découlant des agents pathogènes d'origine alimentaire contenus dans la viande et la volaille canadiennes. Les résultats initiaux de cette initiative affectera les établissements fédéraux sous surveillance de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et qui font du commerce à l'extérieur des frontières provinciales et internationales.

La première tâche consistera à établir une base de référence nationale sur les principaux agents pathogènes se retrouvant dans la viande et la volaille qui ont les plus importantes répercussions sur la santé publique et l'économie, c'est-à-dire :

- la *Salmonella* et la *Campylobacter* retrouvées dans le poulet cru;
- la bactérie *E. coli* O157:H7 retrouvée dans le bœuf haché cru ou les trimures de bœuf cru;
- la *Listeria monocytogenes* retrouvée dans les produits de viande prêts-à-manger.

Les données recueillies permettront de formuler des recommandations concernant les programmes de réduction d'agents pathogènes et serviront de référence pour évaluer l'efficacité des mesures de contrôle visant à réduire les agents pathogènes.

Renseignements supplémentaires : www.inspection.gc.ca/aliments/produits-de-viande-et-de-volaille/pathogenes/fra/1338819927004/1338819992816

Surveillance de la salubrité des produits de viande prêts-à-manger

Les produits de viande prêts-à-manger sont des produits qui doivent subir une transformation pour pouvoir être consommés en toute sécurité sans cuisson ni préparation ultérieure. Le ministère analyse quatre types de produits de viande prêts-à-manger afin de confirmer qu'ils sont sans danger : la viande fragmentée entièrement cuite; la viande non fragmentée entièrement cuite; la viande fermentée; la viande séchée.

Ce sont les étapes de transformation et non pas l'étiquette qui déterminent si un produit de viande est prêt-à-manger. Un agent de l'hygiène des viandes peut examiner toutes les étapes de transformation afin de déterminer si le produit correspond à la définition et doit faire l'objet d'un échantillonnage.

Par exemple, un produit de viande qui correspond à la définition de prêt-à-manger est échantillonné, quels que soient les renseignements qui figurent sur l'étiquette et même si le mode de cuisson est indiqué (ce qui est exigé pour les produits de viande qui ne sont pas des produits prêts-à-manger mais qui en ont l'apparence ou qui pourraient passer pour des produits de viande prêts-à-manger).

Pour obtenir d'autres renseignements sur l'échantillonnage de produits, veuillez communiquer avec votre inspecteur ou votre chef de secteur. ■

Soutenir les programmes de salubrité des aliments

Vous souhaitez obtenir de l'aide pour élaborer de bonnes pratiques de fabrication (BPF) ou des plans HACCP ?

Les conseillers en salubrité des aliments du MAAARO peuvent vous donner des conseils personnalisés sur les pratiques exemplaires de salubrité des aliments qui s'appliquent à votre établissement.

Les ateliers interactifs suivants sont conçus pour répondre aux besoins des établissements de transformation des viandes et de la volaille :

- BPF : Assainissement et lutte contre les insectes et les animaux nuisibles – le 24 octobre à Mississauga;

- BPF : Entretien préventif et étalonnage et environnement – le 28 novembre à Mississauga.

En plus de nos ateliers, nous offrons gratuitement des séances individuelles.

Un conseiller en salubrité des aliments pourra vous aider à élaborer vos BPF et vos plans HACCP à Guelph au moment qui vous convient.

Pour plus de renseignements, composez le 1 877 424-1300 ou consultez le site 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
Chef des opérations	
Joe Iacobellis	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
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 — Idrees Hosein	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 — Pierre Adrien	416-235-6585

Il y a présentement 138 abattoirs et 397 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
ontario.ca/inspectiondesviandes
www.e-laws.gov.on.ca/index.html