

Derrière la légende

NUMÉRO 9

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

Avril 2013

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

NOUVELLES LIGNES DIRECTRICES
POUR LA PRODUCTION DE
SAUCISSON SEC ET DE PRODUITS DE
VIANDE SÉCHÉS SANS DANGERS 2

RÉDUISEZ LA CONTAMINATION
BACTÉRIENNE POUR MOINS DE 1\$
PAR CARCASSE 2

MISE À JOUR DES LIGNES
DIRECTRICES 3

NOUVEAU SYSTÈME INFORMATIQUE
MAINTENANT EN PLACE 4

ATELIER OFFERT PAR OIMP 4

SOUTENIR LES PROGRAMMES DE
SALUBRITÉ DES ALIMENTS 4

Faites connaître votre opinion concernant les modifications proposées au règlement sur les viandes

Renseignez-vous sur les modifications proposées visant à tenir compte des préoccupations de l'industrie, à clarifier les exigences et à vous aider à respecter le règlement sans compromettre la salubrité des aliments et faites-nous part de vos commentaires.

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario (MAAO) et le ministère des Affaires rurales (MAR) travaillent constamment à s'assurer que les règlements appuient des programmes et politiques en matière de salubrité des aliments qui ont du sens. Dans le cadre de notre processus d'amélioration continue, nous proposons des changements au règlement sur les viandes qui soutiennent la salubrité des aliments sans être inutilement onéreux pour les entreprises. Nous espérons que les changements seront en vigueur au début de 2014.

Le ministère veut connaître votre opinion au sujet des modifications qui visent à :

- faire en sorte que le règlement régitse les bons types d'entreprises;
- donner de la latitude aux exploitants d'établissements de transformation des viandes concernant l'achat et la réception de produits de viande;
- améliorer les normes relatives à la manipulation et aux soins des animaux dans les abattoirs;
- alléger le fardeau et offrir un règlement clair, moderne et axé sur les résultats.

Pour en savoir plus long sur les modifications proposées, vous pouvez :

- participer à une rencontre au début du mois de mai;
- consulter le site Web du ministère au www.ontario.ca/inspectiondesviandes,
- vous rendre dans le site du Registre ontarien de la réglementation, à l'adresse www.ontariocanada.com/registry/home.jsp, et sélectionner « Projets courants » pour prendre connaissance des modifications proposées.

Les établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial ont une réputation bien méritée en matière de salubrité. Votre opinion est importante, et nous vous invitons à participer aux discussions et à faire part de vos commentaires d'ici le 3 juin, par le biais du Registre de la réglementation ou par courriel (andrea.smallwood@ontario.ca) (voir l'encart pour obtenir d'autres détails).

Nouvelles lignes directrices visant à favoriser la production de saucisson sec et de produits de viande séchés sans danger

Renforcez la confiance des consommateurs à l'égard de vos produits et protégez votre entreprise. Des séances d'information à l'intention des exploitants auront lieu en juin

De nouvelles lignes directrices seront mises en place pour favoriser la production de saucisson sec et de produits de viande séchés qui ne présentent aucun danger pour les consommateurs. Ces nouvelles lignes directrices harmoniseront les exigences de la réglementation provinciale avec celles de Santé Canada.

Les produits en question présentent des risques bien précis liés à la salubrité des aliments en raison du procédé de fabrication utilisé. Les analyses effectuées par le ministère depuis trois ans ont indiqué que les produits ayant des tests positifs de contamination étaient dans bien des cas du saucisson sec (p. ex. le salami et le pepperoni) et des produits de viande séchés (comme la charque). Les infections causées par des souches toxiques d'*E. coli* et de *Salmonella* ont des conséquences graves pour les consommateurs, pouvant aller jusqu'au décès, et peuvent avoir des effets préjudiciables à long terme sur une entreprise.

Le MAAO et le MAR, et l'organisme Ontario Independent Meat Processors tiendront des séances d'information conjointes le 11 juin 2013 à Stratford et le 12 juin 2013 à Missis-

Séances d'information : Mesures de contrôle à utiliser pour la transformation du saucisson sec et des produits de viande séchés

Le mardi 11 juin 2013

13 h à 16 h

Best Western, The Parlour Historic Inn
Stratford

Le mercredi 12 juin 2013

13 h à 16 h

Four points by Sheraton
Mississauga Meadowvale

Renseignements: 519-763-4558, info@oimp.ca

sauga dans le but de présenter et d'expliquer les différentes façons de réduire les agents pathogènes et d'aider les exploitants à se préparer aux modifications qui s'imposent pour aligner leurs procédés sur les lignes directrices.

Les nouvelles lignes directrices entreront en vigueur le 1^{er} janvier 2014. Le personnel du ministère travaillera en étroite collaboration avec les exploitants qui transforment ces produits afin de les aider à mettre en application les lignes directrices.

Si vous transformez du saucisson sec ou des produits de viande séchés, inscrivez-vous à l'une des séances d'information (si vous n'avez pas reçu le formulaire d'inscription par la poste, vous le trouverez dans le présent numéro de *Derrière la légende*). Pour plus de détails, communiquez avec Agnes Pawelek, conseillère en salubrité des aliments, réglementation, au 519 826-4843 ou à agnes.pawelek@ontario.ca ■

Le lavage à l'acide lactique peut réduire la contamination bactérienne pour moins de 1 \$ par carcasse de bœuf

À l'automne 2012, le ministère a réalisé un projet pilote qui a démontré que le lavage des carcasses à l'aide d'acide lactique réduisait le risque de contamination du bœuf dans les abattoirs titulaires d'un permis provincial.

Cette méthode de lavage est simple et peu dispendieuse en plus d'être facile à mettre en application dans les petits abattoirs. Dans le cadre du projet pilote, on s'est servi d'un petit vaporisateur à main pour appliquer une solution d'acide lactique à 2,5 pour 100 à une température de 55 °C afin de diminuer la charge bactérienne à la surface des carcasses. On a fait un écouvillonnage avant et après le traitement des carcasses et

on a analysé les échantillons afin de détecter la présence de coliformes, d'*E. coli* génériques et d'ECTS (*E. coli* producteurs de toxine de Shiga). Une comparaison des échantillons prélevés avant et après le traitement a permis de constater des améliorations considérables.

L'important rappel de produits de viande de XL Foods a montré qu'il était impératif de mettre en application des traitements pour le lavage des carcasses dans les établissements de transformation des viandes. Plusieurs exploitants ont demandé au ministère de leur fournir davantage de renseignements sur le traitement des carcasses. Le ministère offre à d'autres abattoirs de bovins la possibilité d'avoir une démonstration sur place de ce type de traitement. Pour plus de renseignements ou demander une démonstration, communiquez avec Jeanine Boulter-Bitzer, au 519 826-3514 ou à jeanine.boulter-bitzer@ontario.ca.

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. Les lignes directrices à jour sont affichées dans le site Web du ministère 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.

Des mises à jour aux lignes directrices suivantes sont en vigueur à compter du 1^{er} avril 2013. ■

Numéro	Titre	Ce qui a changé
S9.04.11.01	<i>Receiving and housing areas for food animals</i>	Reformulation de la justification par souci de clarté. Ajout d'un élément portant sur la prévention des blessures pour les lapins et les volailles en cage. Intégration d'un élément de la ligne directrice C9.04.02.02 concernant les installations de déchargement des animaux (voir ci-dessous).
C9.04.02.02	<i>Location of entrances and exits to the premises</i>	Reformulation de la justification par souci de clarté. Modification de l'élément 01. Suppression de l'élément 02. Déplacement de l'élément 03 pour l'intégrer à la ligne directrice S9.04.11.01 (voir ci-dessus).
C9.06.09.01	<i>Handling of garbage</i>	SUPPRIMÉ
S9.04.13.01	<i>Sanitary footwear</i>	Modification de la justification et des éléments par souci de clarté.
C9.07.04.01	<i>Training and supervision</i>	L'élément 02 a été modifié pour assurer la concordance avec le règlement.
C9.12.03.08	<i>Label review process</i>	SUPPRIME Justification intégrée à la ligne directrice C9.12.04.01 (voir ci-dessous).

Numéro	Titre	Ce qui a changé
C9.12.04.01	<i>Conformance to legislation</i>	Ajout de renseignements dans la justification par souci de clarté. Intégration de renseignements de la ligne directrice C9.12.03.08, <i>Label review process</i> (voir ci-dessus).
C9.12.12.01	<i>Application of inspection legend</i>	Suppression de l'élément concernant la permission du directeur de reproduire l'estampille afin d'éliminer la répétition.
C9.13.02.01	<i>Shipping procedures</i>	SUPPRIME Contenu intégré à la ligne directrice C9.13.02.02 (voir ci-dessous). Suppression de deux éléments pour éliminer la répétition et assurer la concordance avec le règlement.
C9.13.02.02	<i>Shipping carcasses and meat products</i>	Modification de la justification par souci de clarté. Modification visant à intégrer le contenu de la ligne directrice C9.13.02.01 (voir ci-dessus).
P9.10.01.07	<i>Temperature control system in processing steps</i>	SUPPRIME
P9.12.04.02	<i>Durable life determination</i>	SUPPRIME Les parties importantes de la justification seront intégrées à la ligne directrice P9.12.03.02.
Table of Contents	<i>Mise à jour</i>	Modification du titre de la ligne directrice C9.04.02.02 visant à remplacer <i>Location of entrances and exits</i> par <i>Location of entrances and exits to the premises</i> . Remplacement du titre de la ligne directrice S9.04.11.01, <i>Housing areas for food animals</i> , par <i>Receiving and housing areas for food animals</i> .

Trousses de renseignements sur le nettoyage et l'assainissement

Des trousse de renseignements sur le nettoyage et l'assainissement (posters, listes de contrôle, étiquettes, etc.) ont été distribuées à tous les exploitants. Si vous n'avez pas reçu votre trousse ou que vous désirez obtenir d'autres exemplaires, communiquez avec votre inspecteur ou chef de secteur. Les renseignements contenus dans la trousse figurent également dans le site Web du MAAO et MAR, au www.ontario.ca/inspectiondesviandes

Nouveau système informatique du Programme d'inspection des viandes à compter du 1^{er} avril 2013

Ce changement ne devrait pas affecter les exploitants

Le ministère modernisé le système d'information qui sert à gérer le Programme d'inspection des viandes. La mise en œuvre du nouveau système (appelé Siebel), qui s'est effectuée le 1^{er} avril 2013, permettra d'améliorer l'efficacité du programme.

Les inspecteurs ont suivi de la formation et la transition devrait se faire de façon harmonieuse pour les exploitants et

ne pas affecter la prestation de services. Les activités se sont déroulées normalement pendant la transition au nouveau système.

Dans un avenir plus ou moins rapproché, le nouveau système permettra aux exploitants d'avoir accès aux renseignements les concernant dans Internet par l'entremise de leur propre fournisseur de services. ■

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 MAAO et du MAR peuvent vous donner des conseils personnalisés sur les pratiques exemplaires de salubrité des aliments qui s'appliquent à votre établissement.

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 consulter le site www.ontario.ca/haccp-fr. ■

Atelier sur le contrôle de l'humidité et de la température

Offert par Ontario Independent Meat Processors (en anglais)

Le 29 mai 2013, 13 h à 16 h, salle de conférence de l'OIMP, Guelph

Apprenez les principes de base et le fonctionnement des systèmes de réfrigération pour vous aider à développer un programme efficace de contrôle de l'humidité et de la température et à réduire ou éliminer les problèmes de condensation. Renseignements : info@oimp.ca, 519-763-4558, www.oimp.ca ■

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 — Clive Kingsbury	416-235-4591
Stratford — Mark Mitchell	519-271-8278
Thunder Bay — Ken Ranta	807-620-2957
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 134 abattoirs et 394 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