

Derrière la légende

NUMÉRO 10

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

Juillet 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.

Vers des réglementations, des lignes directrices et un programme plus pertinents



DANS CE NUMÉRO

MISE À JOUR DES LIGNES DIRECTRICES 2

CHANGEMENTS AU SERVICE DE RETRAIT DES ÉTIQUETTES DE BÉTAIL ET BISON 3

NUMÉRO D'IDENTIFICATION DES EXPLOITATIONS 3

DOSSIERS ÉLECTRONIQUES 4

ATELIERS À VENIR 4

ÉQUIPE CONSACRÉE À LA PRODUCTION SÉCURITAIRE DE SAUCISSON SEC ET DE VIANDE SÉCHÉE 5

MISE À JOUR DES ANALYSES DE PRODUITS DE VIANDES PRÊTS À MANGER 5

NOUVEAU SECTEUR DANS LE NORD 6

Tandis que les consultations relatives aux modifications proposées au Règlement sur les viandes se terminent, je voudrais remercier chaque personne ayant participé à une réunion ou ayant exprimé son avis. Vos commentaires sont précieux et seront pris en considération dans l'élaboration de nos recommandations de modifications réglementaires. Ce processus a pour objectif de supprimer les règlements inutiles et de fournir une réglementation plus claire, plus moderne et plus fortement axée sur les résultats.

Les quatre séances d'informations qui se sont tenues dans différents lieux de la province début mai ont connu une forte participation, que ce soit physiquement, par téléphone ou par l'intermédiaire de WebEx, notamment plus de cent exploitants d'établissements de transformation des viandes, d'autres propriétaires d'entreprises et des individus ainsi que quinze organisations intervenantes. Nous avons reçu près de cinquante soumissions et commentaires écrits et nous avons également tenu des réunions de travail sur invitation pour éplucher chacune des modifications proposées relatives aux permis et pour en discuter en profondeur.

De nombreuses opinions et de nombreux points de vue se sont exprimés à propos des modifications proposées et les participants se sont en général montrés très favorables à des règlements plus fortement axés sur les résultats. Il est également clairement apparu que la salubrité des aliments revêtait une importance essentielle pour les établissements de transformation des viandes actuellement titulaires d'un permis.

L'examen que nous menons en continu des Meat Plant Guidelines (MPG) (en anglais seulement), des lignes directrices qui expliquent les exigences du règlement sur les viandes, constitue l'une des autres activités importantes que nous mettons en œuvre pour clarifier les exigences vis-à-vis des exploitants. Chaque numéro de Derrière la légende présente une liste de mises à jour de MPG. Durant ces trois dernières années, nous avons examiné 94 MPG et nous avons fourni dans Derrière la légende des mises à jour pour 70 d'entre elles. À ce jour, sur les 27 MPG recensées par les intervenants comme source d'irritation, 7 ont été éliminées; d'autres ont été nettement simplifiées et rationalisées et leur harmonisation avec les exigences réglementaires a été améliorée. Nous avons éliminé (ou réorganisé) un total de 47 exigences et, lorsque c'était nécessaire pour améliorer la salubrité des aliments, nous avons ajouté de nouvelles exigences.

Restez à l'écoute, car nous continuons à examiner et à adapter le Programme d'inspection des viandes afin de nous assurer qu'il protège au mieux la santé du public sans s'avérer inutilement coûteux pour les entreprises.

Lee Orphan, administrateur général

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 technique 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 modifications suivantes sont en vigueur à partir de **juillet 2013**.

Les lignes directrices à jour sont affichées dans le site Web du ministère au www.ontario.ca/inspectiondesviandes. 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. ■

Numéro	Titre	Ce qui a changé
C9.04.01.02	Control of external hazards, debris and refuse, including harbourage for vermin	Suppression du terme « lutte contre la poussière » (Dust control) du titre SUPPRESSION de l'élément 01
C9.06.04.02	Sanitation of facilities, equipment and utensils	SUPPRESSION Révision de l'élément 01 par souci de clarté et transfert vers C9.06.06.01
C9.06.06.01	Sanitation program and procedures	Combinaison des lignes directrices C9.06.06.01, C9.06.06.02 et C9.06.04.02 Ajout des sources faisant autorité 42(a), 45(2) et 50(1)(2)(3)(4) Révision de la justification par souci de clarté. Révision des éléments 01 et 03 par souci de clarté. Suppression de l'élément 02. L'élément 05 a été ajouté en provenance de C9.06.04.02. Révision des éléments 06, 07, 08 et 09 par souci de clarté et introduction de ces éléments à partir de C9.06.06.02.
C9.06.06.02	Cleaning and sanitizing procedures	SUPPRESSION Les renseignements de justification concernant le nettoyage

Numéro	Titre	Ce qui a changé
C9.06.06.02 (suite)	Cleaning and sanitizing procedures	et l'assainissement ont été éliminés, une trousse de renseignements à ce sujet étant disponible pour tous les établissements de transformation de viande. Révision de l'élément 01 par souci de clarté et transfert vers C9.06.06.01. Transfert des éléments 02, 03 et 04 vers C9.06.06.01 et suppression de l'élément 05 (apparaît en C9.04.10.01)
C9.06.11.01	Temperature of meat processing rooms	Incorporation des renseignements de P9.10.01.03 dans la justification. Révision de l'élément 02 par souci de clarté et suppression de l'élément 04
C9.07.02.02	Employee movement	Révision de la justification par souci de clarté. Inclusion d'exemples de codes de couleur en provenance de C9.07.02.03 (voir ci-dessous).
C9.07.02.03	Identification of employee movement	SUPPRESSION Un exemple de l'utilisation de codes de couleur a été transféré vers la justification de C9.07.02.02
P9.10.01.03	Process time control	SUPPRESSION Suppression de deux éléments Renseignements de justification incorporés en C9.06.11.01
S9.04.08.03	Ante mortem and post mortem inspection stations	Ajout de la source faisant autorité 15(1)(b). Révision de la justification par souci de clarté Révision de l'élément 01 par souci de clarté. Révision de l'élément 03 par souci de clarté. Suppression de l'élément 04
Table des matières	Mise à jour	Le titre de C9.04.01.02 a été changé de « Control of external hazards/debris and dust control/harbourage for vermin » à « Control of external hazards, debris and refuse, including harbourage for vermin ». Le titre de C9.06.06.01 a été changé de « Sanitation program » à « Sanitation program and procedures ». Le titre de C9.07.02.04 a été changé de « Product and air flow » à « Product and process flow ». Le titre de C9.10.03.02 a été changé de « Contact surfaces » à « Storage of meat and non-food contact surfaces ». Le titre de C9.06.11.01 a été changé de « Temperature of meat product rooms and areas » à « Temperature of meat processing rooms ».

Une équipe pour faciliter la mise en œuvre des nouvelles lignes directrices pour la production de saucisson sec et de produits de viande séchés

Une équipe se consacrant entièrement à aider les exploitants à choisir et à mettre en œuvre les interventions requises pour produire du saucisson sec et des produits de viande séchés sans danger pour les consommateurs dans leur établissement de transformation est aujourd'hui en place. Cette équipe, dirigée par Clive Kingsbury et composée d'inspecteurs de transformation ultérieure et de conseillers en salubrité des aliments, offrira des renseignements et de la formation et sera disponible pour aider, selon les besoins, les exploitants dans leurs efforts de mise en conformité.

Les 60 exploitants d'établissements de transformation des viandes ayant participé aux séances d'information des 11 et 12 juin 2013 à Stratford et à Mississauga en ont appris plus sur les lignes directrices à venir pour la production de saucissons secs et de produits de viande séchés sans danger pour les consommateurs. Les présentateurs ont mis en avant les interventions acceptables pour les exploitants et ont répondu à de nombreuses questions afin d'expliquer et de clarifier les différents choix possibles.

Les nouvelles lignes directrices permettent d'harmoniser les exigences réglementaires provinciales avec les exigences de Santé Canada.

Pour plus de renseignements, contactez Agnes Pawelek par téléphone au 519-826-4843 ou par courriel à agnes.pawelek@ontario.ca. ■

Mise à jour du Programme d'analyse des produits de viande prêts à manger transformés dans des établissements titulaires d'un permis provincial

Le Programme d'analyse des produits de viande prêts à manger est en place depuis janvier 2009. Les dernières informations concernant les résultats de ce programme seront fournies deux fois par an dans Derrière la légende.

Les résultats des colonnes Organismes indicateurs et *Listeria monocytogenes* indiquent que des efforts permanents de mise en œuvre des pratiques exemplaires relatives à la salubrité des aliments sont nécessaires pour protéger nos disponibilités alimentaires.

Synthèse des résultats au 7 juin 2013

Nombre de résultats positifs par type

Année	Organismes indicateurs					Pathogènes et toxines				
	Nombre de lots analysés*	Nombre de lots présentant des résultats positifs**	Numération des colonies aérobies (ACC) > 10 000	Coliformes > 1 000	<i>E. coli</i> > limites de SC	<i>Listeria monocytogenes</i>	Verocytotoxigène <i>E. coli</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>Staphylococcus aureus</i> toxine	Salmonella
2009	565	64	52	1	0	11	0	0	0	1
2010	686	47	36	8	0	6	0	0	0	0
2011	820	57	48	2	0	9	0	0	0	1
2012	782	50	36	1	0	11	2	2	0	2
2013***	411	27	21	0	0	7	0	0	0	0

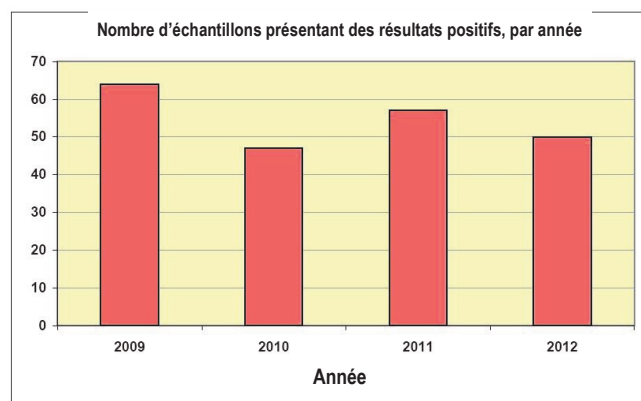
*Cinq sous-échantillons recueillis et analysés par lot.

**Lorsque les niveaux d'organismes indicateurs ou de pathogènes ne sont pas satisfaisants, c'est-à-dire qu'ils dépassent les limites fixées par Santé Canada

***Sur la base de six mois d'échantillonnage

Remarques :

- Il peut y avoir plus d'un type de résultat positif par échantillon.
- Les échantillons en cours de traitement au laboratoire ne sont pas décomptés dans ce tableau.
- 2013 — Les actions correctives appropriées ont été prises et ces résultats n'ont pas mené à des rappels puisqu'aucun produit impliqué n'a quitté les usines de transformation.



Nouveau secteur pour l'inspection des viandes à Thunder Bay afin d'améliorer les services dans le nord-ouest de l'Ontario

En décembre 2012, le Programme d'inspection des viandes a étendu l'assistance offerte pour l'inspection des viandes dans le Nord en créant un nouveau secteur dans le nord-ouest de l'Ontario et en embauchant un nouveau chef de secteur, Ken Ranta, pour le gérer.

Auparavant, le nord de l'Ontario était desservi par un seul secteur du programme, le secteur de Verner géré par Doug McLean. La création du secteur de Thunder Bay permet de partager le nord de l'Ontario en deux, Doug continuant à s'occuper du secteur nord-est. Le secteur de Thunder Bay s'étend de la frontière entre l'Ontario et le Manitoba vers l'est en englobant Hearst. Sault Ste. Marie demeure dans le secteur de Verner.

La création de ce nouveau secteur permet d'étendre les services de gestion offerts aux exploitants dans le nord-ouest de l'Ontario et d'offrir des services de meilleure qualité aux clients grâce à une exécution du programme amélioré plus homogène. ■



La viande gazouille!

Le Ministère a lancé un nouveau compte Twitter centré sur la salubrité et la traçabilité des aliments en Ontario. Les messages traitent des dernières informations concernant la salubrité des aliments, des nouveautés relatives aux produits, des mesures de réglementation et de contrôle ainsi que des occasions d'apprentissage et de formation. Joignez le dialogue sur la salubrité et la traçabilité des aliments en suivant dès aujourd'hui le fil!

@ONfoodsafety

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 — Sanjay Sharma

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 133 abattoirs et 399 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