

# Derrière la légende

NUMÉRO 11

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

Novembre 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

|                                                                         |   |
|-------------------------------------------------------------------------|---|
| Vue d'ensemble des modifications apportées au règlement sur les viandes | 2 |
| Récentes condamnations                                                  | 3 |
| Risque de trichinose associé au porc                                    | 3 |
| Prochains ateliers du MAAO et MAR                                       | 4 |
| Renouvellement des permis                                               | 5 |
| Production sans danger de saucisson sec et de produits de viande séchée | 5 |
| Fonds de promotion des produits alimentaires locaux                     | 6 |
| Prochain atelier de l'OIMP                                              | 6 |

## Stratégie L'Ontario propice aux affaires La version révisée du règlement sur les viandes apporte de nombreux changements positifs

Dans le cadre de la stratégie L'Ontario propice aux affaires, le gouvernement de l'Ontario a récemment déposé des modifications au règlement sur les viandes qui entreront en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2014.

Il s'agit d'une étape importante et captivante dans notre processus d'amélioration continue qui vise à faire en sorte que le règlement sur les viandes assure la salubrité des aliments sans constituer un fardeau excessif pour les entreprises. Les modifications visent à accroître la salubrité des aliments pour les consommateurs, à préciser que le rôle du MAAO et MAR consiste à inspecter les abattoirs et les établissements qui exercent des activités de transformation présentant des risques élevés ou effectuent une distribution importante de leurs produits et à faciliter l'observation des exigences réglementaires pour les entreprises. Puisque le bien-être des animaux demeure une priorité, certaines modifications que nous apportons permettront aussi d'améliorer le traitement des animaux et les normes relatives à leur manutention et aux soins à leur donner dans les abattoirs.

Un résumé des modifications figure à la page 2. Vous pouvez également examiner les changements au Règlement de l'Ontario 31/05 à l'adresse [ontario.ca/inspectiondesviandes](http://ontario.ca/inspectiondesviandes). Une version imprimée (aussi disponible en français) vous sera envoyée d'ici deux mois. Le personnel de l'inspection des viandes vous tiendra au courant et vous conseillera à mesure que les modifications seront mises en œuvre.

Vos commentaires nous ont beaucoup aidés à connaître vos besoins et préoccupations et à faire en sorte que les modifications apportées au règlement soient utiles. Les nouvelles exigences en matière de salubrité des aliments sont rigoureuses, tiennent compte du niveau de risque et sont plus faciles à mettre en application. De plus, elles favorisent un climat des affaires dynamique et novateur ainsi que le succès continu des établissements de transformation des viandes de l'Ontario.

**Lee Orphan, administrateur général**

**Consultez le site [ontario.ca/inspectiondesviandes](http://ontario.ca/inspectiondesviandes) pour examiner la version révisée du règlement sur les viandes.**

# Vue d'ensemble des modifications apportées au règlement sur les viandes

**Quels sont les avantages pour les exploitants ? Voici un aperçu de quelques changements qui entreront en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2014.**

Ces renseignements sont fournis à titre de résumé seulement. Pour plus de détails consultez le Règlement de l'Ontario 31/05.

## Précision des cas où un permis provincial d'exploitation d'un établissement de transformation des viandes n'est pas exigé :

En vertu de la version actuelle du règlement sur les viandes, des entreprises qui d'habitude ne sont pas considérées comme des établissements de transformation des viandes doivent être titulaires d'un permis. Des précisions ont été intégrées au règlement pour permettre au MAAO et MAR de concentrer davantage son expertise et d'atteindre ses objectifs, soit inspecter les abattoirs et les établissements de transformation qui exercent des activités de transformation comportant des risques élevés ou qui distribuent une part importante de leurs produits. Les modifications indiquent les cas où un permis n'est pas exigé et prévoient des exemptions pour les entreprises qui n'ont pas besoin de permis. Les établissements qui ne sont plus visés par le règlement sur les viandes seront inspectés par les bureaux de santé locaux.

### Exemption applicable aux produits alimentaires

- Il y a des produits pour lesquels un permis n'est pas exigé (p. ex. sandwichs, pizzas, bouillons, huiles et graisses alimentaires, produits contenant moins de 25 p. 100 de viande).

### Exemption relative au volume distribué

- Une exemption est prévue pour les très petites entreprises ainsi que d'autres entreprises, comme les magasins de détail, qui exercent uniquement des activités présentant un faible risque et dont les ventes à d'autres entreprises ne dépassent pas 25 p. 100 de leurs ventes de produits de viande ou 20 000 kg de viande par année.

### Exemption visant la restauration

- Sont exemptés les restaurants, les traiteurs ainsi que les établissements où la plus grande partie des affaires réalisées a trait à la restauration (préparer et servir des repas).

**Toute modification potentielle concernant l'obligation de détenir un permis fera l'objet de discussions entre le personnel responsable des inspections et les exploitants au cours des prochains mois.**

## Autorisation de la réception de produits de viande inspectés provenant d'établissements non titulaires d'un permis ou non agréés :

Les exploitants d'établissements de transformation des viandes auront la possibilité de recevoir des produits de viande inspectés provenant d'établissements non titulaires d'un permis si les exigences minimales liées à la salubrité des aliments sont respectées. C'est à l'exploitant qu'il incombera de s'assurer du respect de ces exigences.

## Augmentation des exigences relatives à la manipulation et aux soins des animaux :

- À compter du 1<sup>er</sup> juillet 2014, les établissements devront avoir :

- un dispositif de secours servant à étourdir ou encore un instrument ou une méthode de rechange en cas de défectuosité ou si l'animal n'a pas été étourdi correctement;
- du matériel approprié pour immobiliser et euthanasier les animaux qui sont fragilisés, impropres à la consommation ou incapables de se mouvoir lorsqu'ils sont dans l'enclos ou le parc d'attente.
- Il sera interdit d'accrocher les lapins qui sont conscients.

## Modification du règlement sur les droits (frais) en fonction des pratiques actuelles :

Des modifications ont également été apportées au Règlement de l'Ontario 223/05 (Droits) compte tenu des pratiques actuelles du ministère en ce qui concerne la facturation de droits supplémentaires d'inspection (c. -à-d. accorder une demi-heure supplémentaire pour la transition de l'inspection ante mortem à l'inspection post mortem sans frais et préciser que les titulaires de permis ont droit à une journée gratuite d'inspection supplémentaire par année).

## Autres modifications qui allègeront le fardeau réglementaire et rendront le règlement plus clair, plus moderne et plus axé sur les résultats :

- Autoriser l'utilisation de dispositifs d'éclairage portatifs, temporaires et directs afin de respecter les exigences relatives au nombre de lux dans un établissement de transformation des viandes.
- Réduire certains nombres de lux pour l'éclairage.
- Supprimer l'obligation d'aménager une salle distincte pour l'entreposage à sec.
- Éliminer l'obligation voulant que les toilettes près d'un bureau soient aménagées de la même manière que celles situées dans l'aire de transformation (s'il y a plus d'une salle de toilette dans le bâtiment).
- Accepter que les établissements de transformation des viandes sans abattoir aient accès à des toilettes au lieu d'avoir leurs propres toilettes.
- Préciser qu'il n'est pas nécessaire de séparer le vestiaire des zones de transformation dans certains cas.
- Éliminer l'obligation pour les abattoirs de fournir un téléphone et un poste de travail à l'usage exclusif de l'inspecteur.
- Permettre que des produits soient transportés à l'état congelé plutôt qu'à une température précise.
- Autoriser les établissements de transformation des viandes sans abattoir à transformer et à vendre des aliments pour animaux de compagnie.
- Éliminer l'obligation pour les abattoirs d'avoir une salle des matières non comestibles si celles-ci sont éliminées dans les 24 heures ou avant le début des activités le lendemain. ■

# Récentes condamnations

Voici la liste des récentes condamnations prononcées en vertu de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* qui visent l'industrie de la viande.

## Le 7 août 2013

Sausage Pros Inc., une entreprise sise à Thunder Bay, son président Michael Bihun et sa directrice Kathleen Nuutinen, tous deux également de Thunder Bay, ont plaidé coupable devant la Cour de justice de l'Ontario à Thunder Bay des accusations concernant la transformation de produits de viande de « catégorie 2 » ou à haut risque, en l'absence d'un permis requis par l'article 3 du Règlement de l'Ontario 31/05 (Viandes), ce qui représente une infraction au paragraphe 4 (1) de la loi.

Les infractions se sont produites entre le 23 avril et le 2 mai 2013. Le juge de paix Bruce Leaman a condamné Sausage Pros Inc. à payer une amende de 10 000 \$ et une suramende compensatoire de 2 500 \$, et M. Bihun et M<sup>me</sup> Nuutinen à payer chacun une amende de 5 000 \$ et une suramende compensatoire de 1 250 \$, pour un total de 25 000 \$.

## Le 16 juillet 2013

La société 901769 Ontario Inc., qui exerce ses activités sous le nom de Pittsburgh Farms (appelée également Pittsburgh Packers) à Joyceville, ainsi que William Greenlees, son propriétaire, ont plaidé coupables à cinq chefs d'accusation devant la Cour de justice de

l'Ontario à Kingston :

- La société a plaidé coupable à trois chefs d'accusation relatifs à l'exercice sans permis d'une activité réglementée, et ce, en contravention du paragraphe 4 (1) de la loi.
- Quant à M. Greenlees, il a plaidé coupable à deux chefs d'accusation relatifs à l'exercice sans permis d'une activité réglementée, et ce, en contravention du paragraphe 4 (1) de la loi.

Les infractions ont été commises entre les mois de mai 2011 et mai 2012. La juge de paix Cathy Hickling a condamné la société Pittsburgh Farms et M. William Greenlees à payer une amende de 2 000 \$ par chef d'accusation, ainsi qu'une suramende compensatoire d'un montant de 2 500 \$, ce qui porte l'amende totale à 12 500 \$.

## Le 12 juillet 2013

Adrian Tamminga, propriétaire de Tony's Meat Market au Wyoming, a plaidé coupable devant la Cour de justice de l'Ontario à Sarnia pour avoir exercé sans permis une activité réglementée, et ce, en contravention du paragraphe 4 (1) de la loi.

Cette infraction a été commise le 6 juin 2012. Le juge de paix Malcolm Rogers a condamné M. Tamminga à payer une amende de 2 000 \$ ainsi qu'une suramende compensatoire de 500 \$, pour un total de 2 500 \$. ■

**Vous trouverez d'autres résumés de condamnations à l'adresse suivante :**  
[www.omafr.gov.on.ca/french/food/foodsafety/compliance/courtsummaries.htm](http://www.omafr.gov.on.ca/french/food/foodsafety/compliance/courtsummaries.htm)

## Risque de trichinose associé au porc

**Même si elle est rare, la trichinose existe toujours en Ontario et elle est transmissible. Les établissements de transformation des viandes doivent continuer de prendre des précautions.**

La trichinose a été presque entièrement éradiquée de l'industrie porcine canadienne grâce à de bonnes pratiques de biosecurity et d'alimentation saine. Le risque pour la santé publique est extrêmement faible. Cependant, un cas relevé récemment dans le comté de Bruce lié à des porcs élevés dans une exploitation non commerciale montre que la maladie est toujours présente en Ontario et que l'industrie doit continuer de prendre des précautions pour protéger la santé publique.

Un enfant avait contracté la trichinose après avoir consommé du porc en janvier dernier. Le cas a été signalé par l'Agence canadienne

d'inspection des aliments (ACIA). Une enquête a révélé que la viande provenait de deux porcs domestiques qui étaient logés dans des conditions insalubres et qui étaient nourris de restes de table. Les porcs avaient été abattus et consommés à la ferme, et la viande n'avait pas été mise sur le marché. L'enfant aurait mangé du jambon fumé ou du saucisson fait avec la viande du porc infecté.

La trichinose est causée par de petits nématodes de l'espèce *Trichinella* qu'on trouve dans la viande infectée crue ou pas assez cuite. Même si ce parasite était par le passé surtout

*Suite à la page 4*

présent chez les porcs, les cas de maladie chez les humains sont de nos jours habituellement associés à la consommation de viande d'animaux sauvages (sangliers, ours, morse) pas assez cuite. Les pratiques de confinement en production porcine commerciale (y compris la lutte contre les rongeurs et l'abstention de nourrir les porcs de viande ou de sous-produits de viande) ont mené au contrôle de cette maladie, cependant plusieurs espèces d'animaux sauvages et domestiques peuvent être infectées par la *Trichinella*. Ces animaux représentent un risque pour les troupeaux de porcs commerciaux et pour la santé publique.

Les cas présumés de trichinose doivent être signalés à l'ACIA. Les mesures à prendre sont indiquées dans la ligne directrice du MAARO and MAR (Meat Plant Guideline) P9 10 04 04 intitulée *Trichinella spiralis* control et l'annexe 03 (Appendix 03 – Approved Methods to Control *Trichinella spiralis* in Pork).

Le processus de fumage ne permet pas d'élever suffisamment la température de la viande pour tuer le parasite. L'ACIA recommande donc de faire cuire la viande de gibier et de porc jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C.



En général, la trichinose n'est pas mortelle et peut être très facile à traiter. Il y a toutefois des cas graves qui peuvent mettre la vie en danger. Heureusement, l'enfant du comté de Bruce qui a été infecté en janvier s'est remis de sa maladie sans avoir à être traité.

Vous trouverez d'autres renseignements dans le site de l'ACIA : [www.inspection.gc.ca/animaux/animaux-terrestres/maladies/declaration-obligatoire/trichinose/fiche-de-renseignements/fra/1330023015817/1330023110684](http://www.inspection.gc.ca/animaux/animaux-terrestres/maladies/declaration-obligatoire/trichinose/fiche-de-renseignements/fra/1330023015817/1330023110684) ■

## Prochains ateliers du MAAO et MAR

Ces ateliers bénéficient de l'appui financier de Cultivons l'avenir 2, une initiative fédérale-provinciale-territoriale.

- **NOUVEAU! Tirer le maximum de votre investissement dans la traçabilité** — En ligne, le 21 novembre 2013, de 9 h à 10 h 30
- **Produits de viande secs ou salés à sec – Mesures de contrôle des processus** — le 28 novembre 2013 à Guelph (consultez le dépliant ci-joint)
- **Entretien préventif et étalonnage, lutte contre les insectes et animaux nuisibles et environnement** — le 22 novembre 2013 à London
- **Élaboration d'un plan HACCP** — le 6 décembre 2013 à Guelph
- **Bonnes pratiques de fabrication : Rappels** — le 13 décembre 2013 à Ottawa
- **Personnel, manutention et assainissement** — le 16 janvier 2014 à Brampton
- **Bonne pratiques de fabrication : Rappels** — le 14 février 2014 à Guelph
- **Élaboration d'un plan HACCP** — le 6 mars 2014 à London

### POUR VOUS INSCRIRE

à l'un ou l'autre des ateliers d'information, composez le 1 877 424-1300 ou consultez les sites ci-dessous :

- **Ateliers en personne sur la salubrité des aliments**  
[www.omafr.gov.on.ca/french/food/foodsafety/processors/events.htm](http://www.omafr.gov.on.ca/french/food/foodsafety/processors/events.htm)
- **Atelier en ligne sur la traçabilité**  
[www.omafr.gov.on.ca/french/food/foodsafety/traceability/workshops.htm](http://www.omafr.gov.on.ca/french/food/foodsafety/traceability/workshops.htm)

# Renouvellement des permis en 2014

Le 31 mars 2014, les permis de 199 exploitants d'établissements de transformation des viandes viendront à échéance. Chaque établissement admissible au renouvellement pour 2014 devrait avoir reçu une trousse de renouvellement en octobre 2013.

Veillez prendre connaissance des renseignements fournis, puis signer la demande de renouvellement et l'envoyer avec votre paiement au bureau principal de Guelph au plus tard le **31 janvier 2014**. Toutes les demandes de renouvellement reçues d'ici la date limite seront traitées avant la date d'expiration du permis, soit le 31 mars 2014. Le personnel du Programme d'inspection des viandes est soucieux de faire en sorte que vous puissiez renouveler efficacement votre permis provincial d'exploitant d'établissement de transformation des viandes.

Pour obtenir de plus amples renseignements, communiquez avec Laura MacEachern, agente de la prestation des programmes, au [laura.maceachern@ontario.ca](mailto:laura.maceachern@ontario.ca) ou au 519 826-3842. ■

## Production sans danger de saucisson sec et de produits de viande séchée

**Des mesures de contrôle sont en place dans de nombreux établissements; si vous n'en avez pas encore, vous devez élaborer un plan de mise en œuvre.**

Les lignes directrices concernant la production sans danger de saucisson sec et de produits de viande séchée entreront en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2014. Des mesures visant à contrôler les bactéries pathogènes *E. coli* O157:H7 et *Salmonella* dans le saucisson sec et les produits de viande séchée (tels que la charque ou « jerky » et les produits semblables) doivent être prises dans les établissements qui transforment ces types de produits.

Au début de l'année, l'association Ontario Independent Meat Processors a indiqué qu'elle appuyait les lignes directrices et a demandé au ministère d'accorder du temps aux exploitants et de leur donner de la formation. À la suite des séances d'information tenues en juin 2013, le personnel responsable de l'inspection des viandes a reçu de la formation supplémentaire devant le préparer aux visites qu'il effectuera dans les établissements pour aider les exploitants à déterminer les mesures de contrôle et le plan de mise en œuvre qui conviennent le mieux en fonction de leurs produits.

De nombreux établissements ont déjà établi des mesures de contrôle qui visent plus de 50 p. 100 des produits. Le travail se poursuit dans les autres établissements. Le ministère est conscient que la situation de chaque établissement est unique et qu'il y en a qui pourraient avoir besoin de plus de temps pour respecter les lignes directrices. Comme les produits en question présentent un risque élevé pour la salubrité des aliments lorsque les processus appropriés ne sont pas respectés, le ministère est en train d'évaluer les établissements qui restent et d'élaborer une stratégie visant à faire en sorte que tous les établissements mettent en œuvre des méthodes de contrôle appropriées.

Si vous avez des questions au sujet de l'élaboration d'un plan de mise en œuvre, n'hésitez pas à communiquer avec votre chef de secteur. ■

### Quelques précisions

#### Quels sont les saucissons secs qui sont visés?

Le but du Programme d'inspection des viandes est de veiller à ce que les exigences soient respectées dans les établissements qui, selon le cas :

- utilisent du bœuf comme ingrédient dans un saucisson sec ou demi-sec;
- entreposent ou manipulent du bœuf non cuit sur place; ou
- obtiennent de la viande crue d'un établissement fournisseur qui entrepose ou manipule du bœuf non cuit sur place.

#### Les saucissons secs ne contenant pas de bœuf sont-ils également visés?

Les nouvelles lignes directrices ne s'appliquent pas aux établissements de transformation des viandes qui produisent du saucisson sec s'ils manipulent uniquement du porc ou d'autres viandes (sauf le bœuf) et ne se procurent pas d'ingrédients de viande venant d'autres endroits où du bœuf est manipulé. Cependant, ces établissements doivent utiliser une méthode éprouvée pour contrôler les bactéries *E. coli* O157:H7 et *Salmonella* dans les produits finis. Le personnel du Programme d'inspection des viandes centre les mesures de conformité actuelles sur les établissements ci-dessus qui manipulent du bœuf.

#### Quelles sont les exigences pour la charque et les produits de viande séchée semblables?

Quelle que soit la viande utilisée comme ingrédient (bœuf, porc, poulet, etc.), lorsqu'on fabrique de la charque ou « jerky » ou des produits de viande séchée semblables, il faut utiliser une méthode éprouvée pour contrôler les bactéries *E. coli* O157:H7 et *Salmonella* dans les produits finis.



# Lancement du nouveau Fonds de promotion des produits alimentaires locaux

Le 16 septembre 2013, la première ministre Kathleen Wynne a annoncé que les demandes pour le nouveau Fonds de promotion des produits alimentaires locaux allaient être acceptées.

Le Fonds fait partie d'un investissement de 30 millions de dollars de la province visant à créer des emplois et à soutenir des projets innovateurs de promotion des produits alimentaires locaux au cours des trois prochaines années. Il s'inscrit aussi dans la vaste stratégie de promotion des produits alimentaires locaux du gouvernement visant à accroître la sensibilisation aux produits cultivés et fabriqués en Ontario ainsi que la demande pour ces produits.

Il soutiendra des projets qui :

- mettent en marché et font la promotion des produits alimentaires locaux;
- renforcent les réseaux de produits alimentaires locaux et

régionaux en multipliant les partenariats le long de la chaîne d'approvisionnement;

- utilisent des processus et de l'équipement innovateurs pour stimuler la fourniture, la qualité, la disponibilité et la distribution des produits alimentaires locaux.

Le soutien des produits alimentaires locaux fait partie du plan du gouvernement de l'Ontario de faire progresser l'économie, de créer des emplois et de venir en aide aux personnes dans leur vie de tous les jours.

Pour en savoir plus long sur le processus de demande et consulter les directives sur le Fonds de promotion des produits alimentaires locaux. Visitez : [www.omafr.gov.on.ca/french/about/localfood.htm](http://www.omafr.gov.on.ca/french/about/localfood.htm)

## Atelier de l'Ontario Independent Meat Processors

**Le 13 novembre 2013, à Guelph : Êtes-vous prêt à intervenir en cas d'urgence ou de rappel? (en anglais)**

À la fin de l'atelier, vous saurez :

- pourquoi il est important d'avoir des plans de mesures d'urgence et de rappel;
- quels sont les éléments importants des plans de mesures d'urgence et de rappel;
- quels sont les documents et les renseignements nécessaires pour soutenir les plans de mesures d'urgence et de rappel;
- quoi faire après une situation d'urgence ou un rappel.

**Renseignements :** Ontario Independent Meat Processors, 519 763-4558, poste 221, [info@oimp.ca](mailto:info@oimp.ca), [www.oimp.ca](http://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 — 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 131 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](mailto:ag.info.omafr@ontario.ca)**  
**[ontario.ca/inspectiondesviandes](http://ontario.ca/inspectiondesviandes)**  
**[www.e-laws.gov.on.ca/index.html](http://www.e-laws.gov.on.ca/index.html)**  
**@ONAlimentSain**