

# Derrière la légende

NUMÉRO 12

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

Mars 2014

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

Préparation d'aliments pour animaux de compagnie dans les établissements de transformation des viandes 1

Mise à jour sur l'analyse des produits de viande prêts à manger 2

Pratiques de biosécurité concernant la DEP 3

Réglementation fédérale sur la traçabilité des porcs 3

Prochain atelier de l'OIMP 4

## Les lignes directrices au régime

Le personnel de l'inspection des viandes a, durant les derniers mois, mis les lignes directrices pour les établissements de transformation des viandes (*Meat Plant Guidelines* ou MPG) au régime, ce qui a permis une saine réduction de leur volume.

Les récentes modifications du Règlement sur les viandes, effectuées dans le cadre de la stratégie *L'Ontario propice aux affaires*, ont fourni une occasion de revoir les MPG avec pour objectif de faciliter la mise en œuvre de ces modifications réglementaires. Les modifications au règlement et aux MPG associées permettent aux entreprises de se conformer plus aisément au règlement sans compromettre la salubrité des aliments.

Une centaine de MPG ont été revues et recentrées en utilisant un nouveau format avec l'appui considérable du Comité d'examen technique d'inspection des viandes (composé de représentants de l'industrie, de l'Ontario Independent Meat Processors et du personnel technique du Ministère). En fin de compte,

- 58 MPG ont été révisées,
- 37 MPG ont été supprimées et
- 79 sous-éléments ont été supprimés.

La majorité des suppressions ont été obtenues en consolidant certains renseignements lorsque c'était logique et en supprimant des exigences qui n'étaient pas réglementaires.

Les modifications sont trop nombreuses pour les mentionner toutes dans Derrière la légende. N'hésitez pas à vous rendre sur le site Web du Programme d'inspection des viandes à [ontario.ca/inspectiondesviandes](http://ontario.ca/inspectiondesviandes) pour consulter toutes les MPG révisées.

### Préparation d'aliments pour animaux de compagnie dans les établissements de transformation des viandes

**Les récentes modifications ouvrent de nouvelles possibilités pour les exploitants d'établissements de transformation des viandes.**

À compter du 1<sup>er</sup> janvier 2014, dans le cadre de la stratégie *L'Ontario propice aux affaires*, les établissements de transformation des viandes sans abattoir sont autorisés à préparer des aliments pour animaux de compagnie. Des modifications aux exigences pour la préparation de ce type de produits dans les abattoirs ont également été apportées. Ces changements pourraient générer des occasions d'affaires supplémentaires pour de nombreux établissements de transformation des viandes.

*Suite à la page 2*

## Aliments pour animaux de compagnie *Suite de la page 1*

Grâce à des exigences plus souples, vous pouvez maintenant profiter de nouveaux marchés de niche comme la production d'ingrédients carnés pour les clients souhaitant préparer leurs propres aliments pour animaux de compagnie ou la production personnalisée de tels aliments.

### Ce qui a changé

Les abattoirs n'ont plus besoin, sous certaines conditions, de disposer d'une salle distincte pour la production d'aliments pour animaux de compagnie. La fabrication est désormais autorisée dans les établissements de transformation des viandes sans abattoir.

Pour préparer des aliments pour animaux de compagnie dans votre abattoir ou établissement de transformation des viandes sans abattoir, vous devez mettre en place et suivre un protocole qui garantit que les produits de la viande destinés à la consommation humaine sont protégés de toute contamination. Cet objectif peut être atteint en séparant, dans le temps ou dans l'espace, la préparation de la viande pour la consommation humaine et pour la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie.

### Par où commencer?

La première étape consiste à discuter de vos plans avec votre chef de secteur de l'inspection des viandes qui vous fournira un modèle que vous pourrez utiliser comme guide au fur et à mesure de l'élaboration d'un protocole propre à votre établissement de transformation.

Votre ébauche de protocole sera examinée par un vétérinaire régional du ministère. Un protocole approuvé est nécessaire pour commencer à produire des aliments pour animaux de compagnie dans votre établissement. Comme la viande destinée à la consommation humaine, la production d'aliments pour animaux de compagnie est soumise à des inspections et à des vérifications. Les aliments pour animaux de compagnie — définis comme de la

nourriture pour un animal jouant le rôle de compagnon et pas celui d'animal destiné à l'alimentation — doivent être fabriqués uniquement à partir de produits de la carcasse d'un animal destiné à l'alimentation ayant subi une inspection *post mortem* et ne doivent contenir aucune de viande condamnée.

Les établissements de transformation produisant seulement des aliments pour animaux de compagnie, et aucune viande destinée à la consommation humaine, n'ont pas besoin de permis en vertu de la *Loi sur la qualité et la salubrité des aliments*.

### Étiquetage des aliments pour animaux de compagnie

Les exigences en matière d'étiquetage des produits destinés à l'alimentation des animaux de compagnie sont précisées à l'article 126 du Règlement sur les viandes. L'étiquette doit notamment indiquer :

- L'espèce de l'animal dont provient le produit
- Une description du produit
- Les mentions « Pet food » ou « Pet food/Aliment pour animaux de compagnie » ou une indication de l'espèce animale à laquelle le produit est destiné, suivie de la mention « Food » ou « Food/Aliment pour »
- La quantité nette du produit
- Le nom et l'adresse de l'abattoir dans lequel le produit a été fabriqué ou la mention « Prepared for » ou « Prepared for/Préparé pour » suivie du nom et de l'adresse de la personne pour laquelle le produit a été fabriqué ou étiqueté
- Des instructions d'entreposage

*(Cette liste n'est fournie qu'à titre d'information; pour consulter les exigences complètes, veuillez vous référer à l'article 126 du Règlement de l'Ontario 31/05 — Viandes).*

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec votre chef de secteur. ■

## 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 soutenus de mise en œuvre des pratiques exemplaires relatives à la salubrité des aliments sont nécessaires pour protéger la salubrité des aliments. ■

### 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> | <i>E. coli</i> Verocyto-toxigène | <i>Staphylococcus aureus</i> | Toxine de <i>Staphylococcus aureus</i> | 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  | 728                      | 50                                                 | 39                                              | 4                  | 0                              | 13                            | 0                                | 2                            | 0                                      | 0          |

\*Cinq sous-échantillons recueillis et analysés par lot.

\*\*Lorsque les niveaux d'organismes indicateurs ou de pathogènes ne sont pas satisfaisants

# Diarrhée épidémique porcine

## Le respect des pratiques de biosécurité est absolument essentiel

La diarrhée épidémique porcine (DEP) a été confirmée dans plusieurs fermes porcines de l'Ontario depuis la fin janvier 2014, et, plus récemment, dans une ferme dans chacune des provinces de l'IPE, du Manitoba et de Québec. Le prélèvement d'échantillons en Ontario a également démontré la présence du virus de la DEP dans des cours de camions, des parcs de groupage et des usines de transformation. Début février, un prélèvement d'échantillons a également permis de détecter du matériel génétique associé au virus de la DEP dans des aliments pour les porcs.

Tous les intervenants doivent collaborer pour limiter la diffusion du virus tout au long de la chaîne d'approvisionnement. En tant qu'exploitant d'un abattoir titulaire d'un permis, si vous abattez des porcs, le MAAO vous recommande instamment d'examiner votre protocole de biosécurité et vos pratiques et de vous assurer que vous les respectez à tout moment.

Le Ministère a rédigé des lignes directrices sur la lutte contre la DEP dans les établissements de transformation des viandes. Vous trouverez des renseignements et des ressources sur la DEP à [www.ontario.ca/swine](http://www.ontario.ca/swine).

### Financements disponibles

Le gouvernement fédéral et le gouvernement provincial ont créé un volet d'admission au programme Cultivons l'avenir 2 propre à la biosécurité visant spécifiquement les entreprises de la filière porcine pour les aider à faire face aux défis de la DEP.

Ce programme a pour objectif d'offrir aux producteurs, aux entreprises de camionnage, aux abattoirs, aux parcs de groupage et aux fournisseurs de services d'équarrissage la possibilité de soumettre une demande de financement en vue d'accroître leurs investissements dans la biosécurité. La date limite pour soumettre une demande de financement en vertu de ce volet d'admission spécial est fixée au **13 mars 2014**.

Pour de plus amples renseignements sur le partage des coûts et sur les exigences d'admissibilité dans le cadre du programme Cultivons l'avenir 2, visitez : [www.ontario.ca/swine](http://www.ontario.ca/swine) ■

### La DEP n'est pas un problème de salubrité alimentaire et ne menace pas la santé humaine.

La DEP a pour origine un virus entraînant des diarrhées et des vomissements chez les porcs. Pour les porcelets, la maladie est généralement mortelle; toutefois, habituellement, les animaux plus âgés se rétablissent. La maladie ne peut se transmettre ni aux humains ni à d'autres animaux et ne présente aucun risque pour la salubrité des aliments. Les animaux sains, même en provenance d'une ferme où la DEP a été détectée, peuvent être abattus à des fins alimentaires. La viande de porc constitue toujours un choix sécuritaire pour les consommateurs.

## Réglementation fédérale sur la traçabilité des porcs

### Déclaration obligatoire de tous les déplacements de porcs à partir du 1<sup>er</sup> juillet 2014

Une nouvelle réglementation sur la traçabilité des porcs sera promulguée le 1<sup>er</sup> juillet 2014 en vertu de la *Loi sur la santé des animaux* fédérale.

En vertu de cette nouvelle réglementation, tous les expéditeurs et tous les destinataires de porcs devront obligatoirement déclarer les déplacements des animaux dans les sept jours suivant leur départ ou leur arrivée. Cette réglementation constitue un élément essentiel de la capacité du Canada à réagir à une flambée épidémique ou à une autre situation d'urgence. Elle inclut les trois piliers de la traçabilité : les identifiants de l'établissement de départ et de l'établissement d'arrivée, l'identifiant de l'animal ainsi que l'enregistrement et la déclaration du déplacement.

Les porcs expédiés pour être abattus seront identifiés par une étiquette approuvée ou par un tatouage au marteau enregistré au nom de la ferme expéditrice. Ontario Pork procédera à l'enregistrement des tatouages au nom des fermes pour le compte

de l'administrateur de la base de données fédérale PorcTracé Canada.

Tous les destinataires de porcs (y compris les abattoirs) devront transmettre à PorcTracé Canada, dans un délai de sept jours, une déclaration comprenant les renseignements suivants :

- Date et heure de l'arrivée
- Lieu de départ
- Lieu d'arrivée
- Nombre de porcs reçus
- Numéros d'identification des étiquettes approuvées ou des tatouages au marteau sur les porcs
- Numéro d'immatriculation ou toute autre forme d'identification du véhicule ayant transporté les porcs

Pour que ce système fonctionne, tous les expéditeurs et tous les destinataires de porcs doivent avoir reçu

*Suite à la page 4*

## Traçabilité — Suite de la page 3

leur numéro d'identification de l'exploitation (PID). Si vous avez besoin d'un PID, n'hésitez pas à communiquer avec le Registre provincial des exploitations par téléphone au 1 855 MY-PPR-ID (1 855 697-7743) ou en visitant leur site Web au [www.ontarioppr.com](http://www.ontarioppr.com). L'inscription est facile, rapide et gratuite.

Avant la création de cette nouvelle réglementation, l'Agence canadienne d'inspection des Aliments a mené des consultations approfondies avec la filière porcine canadienne. Le Canada fait partie des quelques pays ayant lancé un système national de

traçabilité des porcs et assure, de ce fait, sa position de chef de file mondial de la filière porcine.

Pour en savoir plus sur la réglementation à venir ou sur la façon de déclarer les porcs reçus, n'hésitez pas à communiquer avec Ontario Pork par téléphone au 1 877 668-7675 ou sur Internet au [www.ontariopork.on.ca](http://www.ontariopork.on.ca). Tous les exploitants d'abattoirs procédant à l'abattage des porcs recevront des renseignements supplémentaires avant le 1<sup>er</sup> juillet 2014. ■

## Suivez-nous sur Twitter!

Pour des renseignements sur la salubrité alimentaire et la traçabilité pour l'industrie agro-alimentaire de l'Ontario : <https://twitter.com/ONFoodSafety> ■

## Recevez votre numéro de Derrière la légende par voie électronique!

Vous êtes submergé de courrier? Votre bureau est envahi par les papiers?

Vous pouvez désormais recevoir Derrière la légende par voie électronique. Il vous suffit pour cela d'envoyer un courriel à **helen.gadoury@ontario.ca** et notre lettre d'information vous sera adressée par courriel tous les trimestres. Fini le papier! C'est aussi simple que ça.

Il vous suffit de taper « **Envoyez-moi Derrière la légende par courriel** » dans la ligne Objet. Vous n'avez pas besoin d'écrire quoi que ce soit dans le corps du courriel. Surveillez l'arrivée de votre lettre d'information électronique le trimestre prochain! ■

## Atelier de l'Ontario Independent Meat Processors

— Maintenance préventive : le 26 mars 2014 de 13 h à 16 h à Guelph (en anglais)

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 — Poste Vacant

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 130 abattoirs et 398 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](http://ontario.ca/inspectiondesviandes)  
[www.e-laws.gov.on.ca/index.html](http://www.e-laws.gov.on.ca/index.html)  
@ONAlimentSain