

Derrière la légende

NUMÉRO 13

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

Juin 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 :

Amélioration de l'efficacité des inspections dans les établissements 2

Entrée en vigueur des nouveaux règlements sur la manutention et le soin des animaux le 1^{er} juillet 2

Programme canadien d'identification des moutons 3

Approche améliorée à l'inspection 3

Nouvelles exigences sur la traçabilité des porc à compter du 1^{er} juillet 4

Règlement sur les viandes Établissements exemptés passant à l'inspection sanitaire

Depuis la mise en vigueur de nouvelles exemptions en vertu du Règlement sur les viandes, les chefs de secteurs ont travaillé de concert avec les unités municipales de santé publique pour transférer aux unités sanitaires la responsabilité de l'inspection des établissements exemptés.

Jusqu'à maintenant, 18 établissements ont fait la transition, la majorité étant admissibles à l'exemption pour volume.

Le Programme d'inspection des viandes continue à travailler avec les exploitants des établissements autorisés de transformation des viandes qui croient bénéficier de l'une de ces exemptions. Pour déterminer si un établissement est exempté, il faut une évaluation au cas par cas, notamment un examen des dossiers établissant les profils annuels d'activités. Les exploitants peuvent communiquer avec leur chef de secteur pour discuter de leur situation et de leur admissibilité éventuelle. Dans certains cas, les chefs de secteur peuvent communiquer avec les exploitants des établissements qui sont manifestement exemptés (p. ex., s'ils ne produisent que de la pizza ou des huiles comestibles).

Le Ministère a tenu cinq ateliers régionaux, en mai et en juin, afin d'offrir une formation supplémentaire plus approfondie sur la transformation des viandes à l'intention des inspecteurs en santé publique. Ces inspecteurs ont le pouvoir, en vertu de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*, de prendre les mesures voulues lorsqu'ils constatent des points préoccupants en matière de salubrité des aliments.

Pour en savoir plus, communiquez avec votre chef de district, ou visitez : www.omafr.gov.on.ca/french/food/inspection/meatinsp/frequentquest.htm

Petite revue des exemptions

Exemption concernant les produits alimentaires

Il n'est pas nécessaire d'avoir un permis si l'entreprise prépare **seulement** :

- sandwiches contenant de la viande comme ingrédient; ou
- pizzas contenant de la viande

comme ingrédient; ou

- huile ou gras comestible; ou
- bouillon; ou
- tout autre produit de viande, si la quantité de viande est d'au plus 25 % du poids du total des ingrédients du produit.

Suite en page 2

Revue des exemptions - Suite de la page 1

Exemption pour distribution en quantité

Les entreprises peuvent vendre en gros une petite partie de leurs produits carnés sans avoir besoin d'un permis provincial. Une entreprise est exempte d'un permis du MAAARO si :

- Elle n'exécute **que** des activités à faible risque (activités de la catégorie 1); **et**
- ses ventes sur le marché de gros ne dépassent pas (la valeur la plus élevée des deux) :
 - 25 % des produits carnés vendus au cours d'un exercice; et
 - 20 000 kg de produits carnés vendus au cours d'un exercice.

Exemption pour les services de restauration

Une entreprise est exemptée d'un permis du MAAARO si la majorité de ses ventes consistent en repas ou portions de repas préparés pour consommation immédiate sur les lieux ou ailleurs. Un restaurant ou un traiteur n'aura donc pas besoin de permis provincial si plus de 50 % de son activité commerciale consiste à préparer des repas. ■

1^{er} juillet 2014 : Entrée en vigueur de la nouvelle réglementation sur la manutention et le soin des animaux

Les exploitants d'abattoirs doivent prendre note des nouvelles exigences suivantes, annoncées à l'automne 2013, et qui entrent en vigueur le 1^{er} juillet 2014 :

- les établissements doivent posséder :
 - un dispositif étourdisseur (pistolet d'abattage), ou un appareil ou une méthode de remplacement en cas de panne de matériel ou si l'étourdissement est insuffisant; et
 - un équipement approprié pour entraver et euthanasier les animaux fragilisés, impropres à la consommation ou non ambulatoires dans leurs parcs ou caissons d'attente.
 - les lapins ne devraient pas être suspendus pendant qu'ils sont conscients.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre chef de secteur. ■

Amélioration de l'efficacité des inspections dans les établissements

Les exploitants profiteront d'une plus grande clarté et de meilleures communications

Une entente signée en avril 2014 entre le MAAARO et le ministère de la Santé et des Soins de longue durée (MSSLD) permettra de relever l'efficacité et l'efficience des inspections dans les établissements de transformation des viandes titulaires de permis.

Le Protocole d'entente (PE) précise les responsabilités du MAAARO et des conseils locaux de la santé (par l'intermédiaire du MSSLD) et simplifie l'inspection des usines de viande qui comportent un volet de vente au détail ou de services de restauration. Le PE établit également un cadre visant à améliorer les communications et la collaboration entre le MAAARO et les conseils locaux de la santé afin d'appuyer les rôles des inspecteurs.

Les conseils locaux de la santé sont responsables de l'inspection des locaux alimentaires. Ce rôle chevauche le secteur de responsabilité du MAAARO concernant l'inspection des usines de viande autorisées, particulièrement les usines de viande ayant un volet de vente au détail ou de service de res-

tauration. En raison de ce chevauchement, il est nécessaire de clarifier les rôles respectifs des conseils locaux et du MAAARO dans les usines de viande titulaires de permis en vertu du Règlement sur les viandes.

Le personnel du Programme d'inspection des viandes et les conseils de la santé lancent actuellement le protocole d'entente. Les réunions annuelles, le partage régulier de l'information sur les usines et locaux alimentaires autorisés, la formation et la sensibilisation accrues aux dangers des viandes dans les locaux alimentaires contribueront à un partenariat réussi et à l'efficacité des inspections. La clarté des rôles entre le MAAARO et la santé publique en matière de rôles d'inspection et un meilleur partage de l'information permettront d'améliorer les communications avec les exploitants et de réduire les cas d'ambiguïté. ■

Saviez-vous que le Règlement sur les viandes existe également en français?

Vous trouverez le *Règlement sur les viandes* à l'adresse : www.e-laws.gov.on.ca, choisissez *Français*, et cliquez sur *Recherche* et tapez 31/05 dans la case.

Il n'y a pas de mise à jour concernant les lignes directrices sur les viandes pour ce trimestre.

Programme canadien d'identification des moutons

Veillez à ce que les étiquettes accompagnent les carcasses de moutons

Le Programme canadien d'identification des moutons (PCIM) est une initiative pilotée par l'industrie afin d'établir un système de traçabilité du mouton. Dans le cadre du programme, les producteurs de moutons doivent munir d'une étiquette approuvée par le programme les moutons quittant la ferme d'origine.

Tous les moutons arrivant à l'usine de viande doivent avoir une étiquette. La politique de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) concernant les exigences relatives aux étiquettes d'oreille et les illustrations d'étiquettes acceptables se trouvent à l'adresse : http://canadaid.ca/about_us/documents/approved_sheep_tags_v5a.pdf

Actuellement, les moutons n'ont pas à être munis d'une étiquette IRF (identification par radiofréquence). Les étiquettes

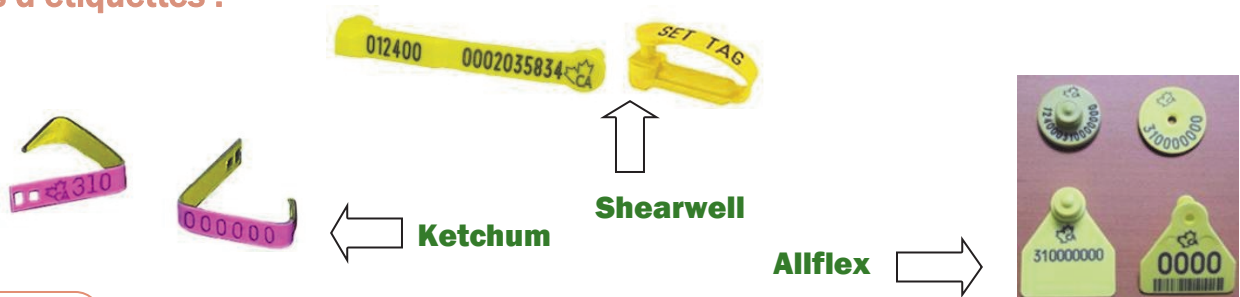
Pink Ketchum ne sont plus fabriquées et sont progressivement éliminées.

À l'usine, l'étiquette (ou le numéro) doit accompagner la carcasse jusqu'à la fin de l'inspection finale de celle-ci. C'est une exigence utile lorsqu'il y a découverte de maladies à déclaration obligatoire ou de *Cysticercosis ovis*, puisque l'étiquette permet à l'ACIA de retracer l'animal jusqu'à la ferme d'origine. Tous les dossiers concernant les moutons abattus doivent être conservés pendant au moins deux ans.

Il peut arriver qu'un mouton arrive à l'usine sans étiquette. Dans ce cas, l'exploitant doit informer l'ACIA.

Les moutons non étiquetés ne sont pas conservés aux fins de l'échantillonnage des résidus s'ils sont jugés normaux à l'inspection sur pied et à l'inspection post mortem. ■

Exemples d'étiquettes :



**Prévention
Assistance
Éducation**

Approche améliorée à l'inspection

Une méthode innovatrice de formation du personnel d'inspection et des vétérinaires aide à améliorer la démarche provinciale en matière d'inspection des viandes. Ces changements offriront aux exploitants plus de possibilités de proposer des solutions pratiques et efficaces et d'améliorer la relation globale avec les inspecteurs.

Le cours « Approche à l'inspection » enseigne au personnel du MAAARO à interpréter la loi et le règlement, à utiliser l'observation et la collecte de l'information de manière cohérente et d'appliquer le code de pratique des autorités de réglementation de façon plus rigoureuse. Le cours vise également à renforcer les techniques de communication des inspecteurs pour veiller à ce que leurs décisions soient marquées par la transparence pour les exploitants et le personnel des usines.

« Il s'agit de modifier la culture et l'orientation de notre programme », de dire Lee Orphan, directeur général. « Nous

améliorons notre façon d'exécuter le travail d'inspection et établissons des liens avec les exploitants pour atteindre notre objectif commun, qui est le respect des exigences en matière de salubrité des aliments. »

« Nous nous efforçons de travailler avec les exploitants pour régler les problèmes et de suivre une méthode cohérente pour prendre des décisions, mettre en œuvre des mesures et communiquer ces décisions et ces mesures », dit-il. « Parfois, il y a plus d'une façon d'atteindre les résultats voulus en matière de salubrité des aliments. Nous sommes ouverts à envisager diverses options, notamment les suggestions originales des exploitants, et à les évaluer par rapport à la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* et au Règlement sur les viandes. »

Afin de promouvoir la salubrité des aliments et le bien-être des animaux, le personnel apprend à utiliser « l'échelle », c'est-à-dire une approche systématique à l'inspection reposant sur la prévention, l'assistance et l'éducation.

Suite en page 4

Les inspecteurs suivent les mêmes étapes dans le même ordre, chaque fois : observer; recueillir de l'information; poser des questions; analyser les risques; utiliser les pouvoirs prévus au règlement; préciser les résultats souhaités; prendre les mesures correctives.

La formation a commencé en février 2014 à tous les paliers du Programme dans l'ensemble de la province, et les partenaires du Ministère en matière de respect de la réglementation et de bien-être des animaux recevront la formation d'ici septembre.

Le personnel a commencé à mettre en pratique ces techniques sur le terrain. Tandis que le personnel continue à prendre des mesures immédiates pour répondre aux risques élevés en matière de salubrité des aliments, les exploitants devraient, de façon générale, s'attendre à ce que les inspecteurs fassent une collecte plus approfondie de l'information, posent davantage de questions et écoutent davantage avant de prendre des mesures de conformité. La collaboration des exploitants dans le règlement conjoint des problèmes avec les inspecteurs permettra de préciser les mesures appropriées à prendre pour parvenir à la conformité. ■

Rappel aux exploitants d'abattoirs : Nouvelles exigences fédérales sur la traçabilité des porcs à compter du 1^{er} juillet

Tous les déplacements de porcs doivent être signalés à PigTrace Canada à compter du 1^{er} juillet 2014. Pour en savoir davantage, consultez le site www.ontariopork.on.ca ou composez le 1-877-668-7675.

Besoin d'un identificateur d'établissement? C'est facile et gratuit: www.ontarioppr.com; 1.855.MY.PPR.ID

Recevez votre numéro de Derrière la légende par voie électronique!

Vous pouvez recevoir Derrière la légende par voie électronique. Vous n'avez qu'à envoyer un courriel à helene.gadoury@ontario.ca et notre lettre d'information vous sera adressée par courriel tous les trimestres. Tapez « **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.

Pourquoi twitter?

Pour restez au courant des renseignements concernant la salubrité des aliments et la traçabilité de l'industrie agro-alimentaire ontarienne! Suivez-nous sur : [@ONAlimentSain](https://twitter.com/ONAlimentSain)

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

Ridgetown — Jeff Richards

519-674-1534

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.

Scarborough — Sanjay Sharma

416-235-4591

Stratford — Mark Mitchell

519-271-8278

Thunder Bay — Sabrina Donahue-Lake

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

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

[@ONAlimentSain](https://twitter.com/ONAlimentSain)

Il y a présentement 130 abattoirs et 381 établissements de transformation des viandes sans abattoirs titulaires de permis