

Derrière la légende

NUMÉRO 14

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

Décembre 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 :

- **Nouvel administrateur général** 2
- **Formation des inspecteurs de la santé publique** 2
- **Est-ce de l'agneau ou du mouton?** 3
- **Le MAAARO maintenant en charge de la salubrité du poisson** 3
- **Accès amélioré aux Lignes directrices** 3
- **Faites-nous connaître votre opinion sur les communications** 4
- **Condamnations récentes** 4
- **Atelier de formation pour les manipulateurs d'aliments** 5
- **Nouveaux numéros de téléavertisseur** 5
- **Mise à jour de l'analyse des produits de viande prêts à manger** 5

Processus révisé d'examen des plans De nouveaux outils clarifient les exigences pour les nouveaux établissements de transformation

En juin 2014, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation des Affaires rurales (MAAARO) a lancé un processus révisé d'examen des plans et des spécifications à l'intention des établissements de transformation des viandes de l'Ontario qui présentent une demande en vue d'obtenir un nouveau permis. Les exploitants profiteront d'une uniformité, d'une transparence et d'une efficacité accrues.

On a élaboré plusieurs nouveaux outils pour définir clairement les exigences réglementaires à remplir. Il y a notamment une liste de vérification indiquant ce qui doit être soumis à un examen, et la formule de renseignements techniques utilisés pour évaluer votre établissement; les plans et spécifications seront évalués en fonction de cette liste. Vous pouvez vous adresser à votre chef de secteur, votre principale personne-ressource, pour obtenir ces nouveaux outils et vous aider à comprendre les exigences.

Dans le cadre du Programme d'inspection des viandes, on élaborera une norme de service pour faire en sorte que les plans soient examinés de manière efficace.

Pour d'autres renseignements sur l'inspection des viandes en Ontario, y compris l'obtention d'un permis, consultez www.ontario.ca/inspectiondesviandes ou téléphonez-nous au 1 877 424-1300. Vous pouvez aussi envoyer un courriel à Melissa Haveroen (conseillère en salubrité des aliments), à Melissa.Haveroen@Ontario.ca, ou lui téléphoner, au 1 519 826-3060.

Programme d'inspection des viandes Nouvel administrateur général

Le MAAARO souhaite la bienvenue à Jason McLean, le nouvel administrateur général intérimaire du Programme d'inspection des viandes.
(suite à la page 2)

Nouveau directeur général (suite de la page 1)



Diplômé du Collège Mohawk et de l'Université de Waterloo, Jason McLean a fait son entrée dans la fonction publique de l'Ontario en 2000. Depuis ce temps, il a occupé divers postes liés aux politiques et aux programmes, d'abord au ministère de la Formation et des Collèges et Universités et ensuite au ministère de la Sécurité communautaire et des Services correctionnels (MSCSC).

Jason a été l'attaché de direction du sous-ministre au MSCSC et a assumé les mêmes fonctions lorsqu'il s'est joint au personnel du MAAARO en 2010. Dans le cadre de ces fonctions au sein du MAAARO, il a contribué à établir et à diriger les activités du Comité des sous-ministres en matière de réglementation économique, un comité composé de représentants de plusieurs ministères qui cherche à accroître la collaboration interministérielle pour les questions de conformité réglementaire.

Jason a grandi à Brantford et habite maintenant à Vaughan avec son épouse Rita et leurs deux filles Chiara et Gabriela. Il passe son temps libre à encourager (*ou non*) les Maple Leafs de Toronto.

Formation sur la transformation de la viande séchée, saumurée, fumée ou fermentée pour les inspecteurs de la santé publique

Il existe une nouvelle tendance chez les restaurateurs et les exploitants d'épicerie fines qui consiste à transformer des produits de viande séchée, tels que la charque, et des produits de viande saumurée ou fermentée, comme le salami. Au cours du processus de fabrication, si les risques liés à la salubrité des aliments ne sont pas rigoureusement maîtrisés et surveillés, une contamination par les bactéries *E. coli*, *Salmonella* et *Listeria* peut survenir.

Étant donné que le règlement sur les viandes n'oblige pas les restaurants et les épicerie fines à détenir un permis s'ils remplissent des critères donnés figurant dans le règlement, ce n'est pas le MAAARO mais plutôt les bureaux de santé publique qui y effectuent des inspections en vertu du règlement sur les dépôts d'aliments pris en application de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*.

Le MAAARO s'est associé au ministère de la Santé et des Soins de longue durée (MSSLD) pour veiller à ce que les risques liés à la salubrité des aliments que peuvent comporter les produits de viande séchée ou fermentée fabriqués dans des dépôts d'aliments soient pris en compte. Les deux ministères ont élaboré de la formation et des ressources pour aider les inspecteurs de la santé publique de l'Ontario à définir et à gérer ces risques.

Les inspecteurs de la santé publique des 36 bureaux de santé publique de la province ont participé à des séances de formation plus tôt cette année, et on leur a fourni diverses ressources de formation interactives. Le MSSLD a distribué l'ébauche d'une liste de contrôle d'inspection aux bureaux de santé publique de l'Ontario; cette liste peut être adaptée aux dépôts d'aliments que les bureaux sont chargés de superviser.

L'Unité de l'observation des mesures législatives du MAAARO continue de travailler en étroite collaboration avec les bureaux de santé publique pour prendre des mesures à l'égard des dépôts d'aliments susceptibles d'exercer des activités réglementées et qui exigent un permis du MAAARO. On demande à quiconque possède des renseignements sur des activités potentiellement illégales de communiquer avec l'Unité de l'observation des mesures législatives, au regulatory.compliance@ontario.ca, ou de téléphoner directement au 1 877 424-1300 (Centre d'information agricole).

Est-ce de l'agneau ou du mouton?

Les consommateurs ont besoin d'un étiquetage honnête et exact

L'étiquetage exact favorise la fidélisation de la clientèle. Lorsque le consommateur achète de l'agneau, il s'attend à un produit de la plus haute qualité. Il recherche aussi certains attributs de tendreté et de saveur. Si le produit répond aux attentes des consommateurs, et qu'ils ont l'impression d'en avoir pour leur argent, ils en redemanderont.

On entend dire parfois que du mouton a été étiqueté à tort comme étant de l'agneau. Dans un cas pareil, l'entreprise en question peut perdre des clients et nuire à la réputation de l'industrie de l'agneau de l'Ontario. Les établissements de viande titulaires d'un permis provincial doivent clairement identifier le mouton comme du mouton et l'agneau comme de l'agneau. De plus, les entreprises — de la transformation au détail en passant par le transport — doivent s'assurer que l'agneau et le mouton sont clairement et correctement étiquetés en tout temps.



« L'industrie de l'agneau de l'Ontario a un grand potentiel de développement et ce potentiel diminue chaque fois qu'un consommateur trouve que le produit qu'il a acheté n'est pas étiqueté de façon exacte », a dit Elmer Buchanan, président du Sheep Industry Advisory Council. « Les entreprises devraient savoir qu'induire en erreur les consommateurs peut entraîner de lourdes amendes des organismes de réglementation ».

Pour plus de renseignements consultez l'article 12 du Règlement 266/09 sur le classement des carcasses de bétail et de volaille (en anglais seulement) pris en application de la Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments.

Le MAAARO maintenant en charge de la salubrité du poisson

La responsabilité de la *Loi sur l'inspection du poisson* a été transférée au MAAARO afin de favoriser la croissance et le développement soutenus d'une robuste industrie de la transformation du poisson en Ontario. Les entreprises de transformation du poisson qui approvisionnent le marché ontarien obtiennent ainsi un guichet unique qui leur donne accès à des services, une expertise, des outils, de la formation et des programmes de financement en lien avec la salubrité des aliments.



Dans la province, une centaine d'établissements de transformation du poisson non agréés par le gouvernement fédéral font l'objet d'une vérification dans le cadre du Programme provisoire de vérification de la salubrité du poisson. De ce nombre, 24 sont titulaires d'un permis délivré en vertu du règlement sur les viandes parce qu'ils transforment également des viandes.

Pour le moment, le programme demeure inchangé. Le ministère travaillera en collaboration avec l'industrie pour améliorer les programmes de salubrité des aliments qui permettent aux entreprises d'être concurrentielles et aux consommateurs d'avoir accès à des produits de poisson sans danger et d'excellente qualité.

Votre accès amélioré aux Lignes directrices pour les établissements de transformation des viandes

Document interrogeable offert dans les deux langues officielles

Le personnel du Programme d'inspection des viandes a amélioré l'accès aux *Lignes directrices pour les établissements de transformation des viandes (Lignes directrices)* dans le site Web du MAAARO.

Il est désormais possible de faire une recherche dans le recueil de *Lignes directrices* à l'aide de la fonction « rechercher ».

1. Accéder aux *Lignes directrices* à l'adresse www.omafra.gov.on.ca/french/food/inspection/meatinsp/meatplantguidelines.pdf.
2. Une fois le fichier ouvert, cliquer avec le bouton droit de la souris.
3. Cliquer ensuite à gauche sur « Rechercher ».
4. Entrer le terme à chercher (p. ex. assainissement, éclairage, lutte antiparasitaire, fumage, température, etc.)

Il est à noter que les *Lignes directrices* sont maintenant offertes en français et en anglais. Elles expliquent les exigences réglementaires dans un langage clair et fournissent une orientation ou des options aux exploitants sur la façon de se conformer aux exigences. En outre, elles précisent les éléments que peuvent englober les vérifications.

Faites-nous connaître votre opinion

Projet de recherche sur les communications

Le Programme d'inspection des viandes souhaite offrir aux exploitants d'établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis les outils et ressources de communications dont ils ont besoin. Dans le cadre d'un projet de recherche sur les communications qui sera réalisé prochainement, nous vous demanderons de nous faire part de vos préférences en matière de communication.

Sous peu, **Advanis** communiquera avec vous pour vous demander votre opinion sur ce qui fonctionne et ce qui ne fonctionne pas et sur les façons d'améliorer les communications dans l'intérêt de tous.

Votre contribution confidentielle au projet de recherche sur les communications nous aidera à déterminer :

- Si vous utilisez les outils de communication actuellement offerts;
- Si les outils permettent de communiquer efficacement les renseignements concernant le programme;
- S'il y a lieu de modifier les outils afin de bien répondre à vos besoins.

Nous nous servirons des commentaires reçus pour :

- Améliorer les outils de communications de sorte qu'ils répondent à vos besoins;
- Accroître le pourcentage d'exploitants qui utilisent les outils de communication offerts;
- Améliorer l'efficacité globale des communications et la satisfaction des intéressés.

Condamnations récentes

- Le 25 juillet 2014, Joseph Stephen Ujfalussy de Port Colborne, exploitant de Joe's Meat Market Limited, a plaidé coupable devant la Cour provinciale de St. Catharines à un chef d'accusation d'avoir mené des activités autorisées sans détenir le permis nécessaire. Une inspection a révélé que M. Ujfalussy faisait la transformation de saucisses fumées sur place et en vendait au magasin.

M. Ujfalussy avait déjà détenu un permis l'autorisant à mener des activités à risque élevé, comme le fumage (« activités de catégorie 2 »), en vertu de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*. Il a toutefois remis le permis en août 2011. La Cour a condamné M. Ujfalussy à payer une amende de 2 000 \$ ainsi qu'une suramende compensatoire de 500 \$, pour un total de 2 500 \$.

- Le 6 août 2014, Vladimir Vukobratovic, exploitant d'une entreprise agricole familiale, a plaidé coupable devant la Cour de justice de l'Ontario, à Hamilton, à un chef d'accusation d'avoir mené sans permis des activités autorisées (transformation de viande fumée).

Le 13 avril 2014, des agents de conformité du MAAARO ont donné suite à une plainte selon laquelle M. Vukobratovic vendait des produits de viande fumée dans son véhicule sur le stationnement d'une église située sur Dixie Road, à Mississauga. Les agents ont fait une inspection et ont détenu plusieurs produits de viande. À la ferme, on a découvert d'autres produits de viande fumée prêts à la vente que M. Vukobratovic avait préparés entre le 1^{er} et le 31 janvier 2014. Tous les produits ont été volontairement détruits.

Par la suite, le ministère des Richesses naturelles et des Forêts a mené une enquête qui a confirmé que M. Vukobratovic savait qu'il fallait un permis pour fumer de la viande. Ce dernier avait reçu un avertissement et, en 2009, il avait signé une déclaration dans laquelle il s'engageait à ne pas fabriquer ces produits de viande.

La Cour a condamné M. Vukobratovic à payer une amende de 1 000 \$ ainsi qu'une suramende compensatoire de 250 \$, pour un total de 1 250 \$.

Pour obtenir d'autres détails au sujet des condamnations en vertu de la Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments, consultez le site www.omafr.gov.on.ca/french/food/inspection/cbulletins/index.htm.

Atelier offert par Ontario Independent Meat Processors (OIMP) Formation pour les manipulateurs d'aliments

Les 21 et 22 janvier 2015 - 8 h 30 à 17 h - Guelph, Ontario

L'atelier vise à vous préparer à passer l'examen de formation pour les manipulateurs d'aliments tout de suite après l'atelier. Une fois l'examen réussi, les participants recevront un certificat d'achèvement de l'Université de Guelph, campus de Ridgetown. Les frais relatifs à cet atelier comprennent le diaporama, le manuel, l'examen et le dîner. Les documents sont offerts dans les langues suivantes : français, anglais, allemand, italien, polonais, portugais, pendjabi, chinois simplifié, chinois traditionnel et espagnol. Pour en savoir davantage : (519) 763-4558, poste 221, info@oimp.ca, www.oimp.ca. (en anglais seulement).

Nouveaux numéros de téléavertisseur Nouvelles coordonnées pour joindre les chefs de secteur

Le Programme d'inspection des viandes a de nouveaux numéros de téléphone pour son service de réponse automatique et de téléavertissement sans frais qui est accessible en tout temps. Depuis le mois d'août, les nouveaux numéros à composer sont les suivants : **Numéro sans frais : 1 866 395-8957 Appels locaux : 416 614-5580.**

Ce sont les seuls numéros qui fonctionnent dorénavant pour joindre les chefs de secteurs puisque l'ancien numéro a été désactivé.

Mise à jour du Programme d'analyse des produits de viande prêts à manger

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 oeuvre des pratiques exemplaires relatives à la salubrité des aliments sont nécessaires pour protéger la salubrité des aliments.

				Nombre de résultats positifs par type							
				Organismes indicateurs				Pathogènes et toxines			
Année	Nombre de lots analysés *	Nombre de lots présentant des résultats positifs**	Pourcentage de lots présentant des résultats positifs	Numération des colonies aérobies (ACC) > 10,000	Coli-formes > 1,000	<i>E. coli</i> > limite de SC	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>E. coli</i> Vérocyto-toxigène	<i>Staphylococcus aureus</i>	Toxine de <i>S. aureus</i>	<i>Salmonella</i>
2009	565	64	11.3%	52	1	0	11	0	0	0	1
2010	686	47	6.9%	36	8	0	6	0	0	0	0
2011	820	57	7.0%	48	2	0	9	0	0	0	1
2012	782	50	6.4%	36	1	0	11	2	2	0	2
2013	728	50	6.9%	39	4	0	13	0	2	0	0
2014	559	35	6.3%	20	1	0	13	0	1	0	1

* Cinq sous-échantillons recueillis et analysés par lot

**Lorsque les niveaux d'organismes indicateurs ou de pathogènes ne sont pas satisfaisants (c.-à-d. quand le niveau dans l'échantillon est supérieur à la limite de Santé Canada).

Il peut y avoir plus d'un type de résultat positif par lot. Les échantillons en cours de traitement au labo ne sont pas comptés dans ce tableau.

Recevez Derrière la légende par voie électronique!

Faites parvenir un courriel à helene.gadoury@ontario.ca pour recevoir *Derrière la légende* par courriel tous les trimestres. Fini le papier!

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

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

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) sur Twitter.

Il y a présentement 132 abattoirs et 381 établissements de transformation des viandes sans abattoirs titulaires de permis provincial en Ontario.

Équipe responsable de la gestion du Programme d'inspection des viandes

Directeur général : Jason McLean
Chefs régionaux
Kim Landers (A), Ouest-Nord 519-826-3250
Nick Van Lankveld, Est 519-826-4281
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 :

Sans frais : 1 866 395-8957 Locaux : 416 614-5580

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 — Hemant Karalepatil 905-562-1710
Woodstock — Ed Bailey 519-537-5646
York — Pierre Adrien 416-235-6585

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.

Pour en savoir plus :
Téléphone : 1-877-424-1300
Courriel : ag.info.omafr@ontario.ca
ontario.ca/inspectiondesviandes
www.e-laws.gov.on.ca/index.html
[@ONAlimentSain](https://twitter.com/ONAlimentSain)

© Imprimeur de la Reine pour l'Ontario, 2014