

Derrière la légende

NUMÉRO 15

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

Mai 2015

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 :

- **De notre bureau des sciences :
Ce que vous devez savoir au sujet
de la *Listeria monocytogenes*** 1
- **Garder le contact avec l'Unité
de la gestion des programmes :
Signaler les changements
organisationnels** 2
- **Transformez-vous du poisson?
S'inscrire au Programme provisoire de
vérification de la salubrité du poisson** 2
- **De notre bureau des sciences :
Les meilleures pratiques pour
réduire les risques dans les
établissements de transformation
de la volaille** 3-4
- **Surveiller l'étiquetage de
l'agneau et du mouton** 4
- **Les ateliers offerts par l'OIMP** 4
- **Mise à jour de *Cultivons l'avenir* 2** 5
- **Condamnations récentes** 6

De notre bureau des sciences : Ce que vous devez savoir au sujet de la *Listeria monocytogenes*

La *Listeria monocytogenes* survit bien dans des environnements frais et humides, ce qui fait des établissements de transformation des viandes des habitats idéaux pour elle. Il est crucial de contrôler la *L. monocytogenes* dans les secteurs des établissements qui ont des produits prêts à manger, car les consommateurs ne feront pas cuire les aliments et ne les traiteront d'aucune autre manière pour tuer la *Listeria* avant de les manger. Il est important que les fabricants de produits alimentaires prêts à manger prennent des mesures efficaces pour contrôler la *L. monocytogenes*.

Si l'on détecte la présence de *L. monocytogenes* dans un produit de viande, la politique du ministère en matière de produits prêts à manger exige que les exploitants complètent les cinq étapes suivantes :

Un engagement soutenu :
la réussite des exploitants à contrôler la
Listeria monocytogenes démontre que
les pratiques d'hygiène proactives
fonctionnent

1. Arrêter la production et bien laver et désinfecter l'établissement;
2. Après avoir reçu l'approbation requise pour amorcer la transformation, fournir trois échantillons de nouvelles analyses négatives provenant du même système de production que celui du lot contaminé. Les nouvelles analyses doivent être des lots de taille commerciale habituelle (et non pas des lots spécialement conçus);
3. Examiner tous les protocoles avec l'inspecteur en matière de transformation ultérieure;
4. Compléter une analyse par arbre des causes afin d'aider à déterminer la source de la contamination;
5. Compléter un plan de mesures correctives et le présenter à l'inspecteur en matière de transformation ultérieure ou au chef de secteur dans un délai de 10 jours ouvrables à compter de la communication du résultat.

Remarque : Le plan de mesures correctives et les trois résultats négatifs de nouvelles analyses sont requis avant de reprendre les opérations normales. Pour de plus amples renseignements sur le contrôle de la contamination à la *Listeria*, consultez le www.omafra.gov.on.ca/french/food/inspection/meatinsp/controllinglisteria.htm. Pour en savoir plus sur les interventions relatives à la *Listeria*, téléphonez au 1 888 466-2372, poste 6-4230 ou envoyez un courriel à foodinspection@ontario.ca.

Garder le contact avec l'Unité de la gestion des programmes : Signaler les changements organisationnels



Votre établissement est-il régi par une nouvelle administration? La structure de votre entreprise a-t-elle été modifiée récemment? Souvenez-vous de signaler tous les changements de propriété au Programme d'inspection des viandes par l'entremise de votre chef de secteur. Le fait de tenir des registres précis sur la structure d'entreprise de votre établissement vous assurera d'être conforme aux exigences du *Règlement de l'Ontario 31/05 : VIANDES*. Pour de plus amples renseignements, communiquez avec l'agent de la prestation des programmes au 519 826-3842.

Transformez-vous du poisson?

À propos du Programme provisoire de vérification de la salubrité du poisson



L'an dernier, le Programme provisoire de vérification de la salubrité du poisson a été confié au MAAARO, après avoir été géré par le ministère des Richesses naturelles et des Forêts (MRNF). Le Programme provisoire de vérification de la salubrité du poisson applique la *Loi sur l'inspection du poisson*, L.R.O. 1990 et le *Règlement 456*, R.R.O. 1990.

En vertu de la *Loi*, le traitement s'entend notamment du nettoyage, du prélèvement des filets, de la réfrigération, de l'emballage, de la mise en boîte, de la congélation, du fumage, du salage, de la cuisson, du saumurage, de la dessiccation ou de tout autre genre de préparation du poisson pour le marché.

- Tout établissement en Ontario qui traite du poisson et qui n'est pas agréé par le gouvernement fédéral peut s'inscrire au Programme provisoire de vérification de la salubrité du poisson en tant qu'établissement de transformation du poisson non régi par le fédéral.
- Un établissement inscrit au Programme provisoire de vérification de la salubrité du poisson s'appelle un « établissement de transformation du poisson non régi par le fédéral ». (*Remarque : Les clients du MRNF qui relèvent du secteur du poisson étaient agréés et ont été transférés au MAAARO en tant que clients « agréés ». Actuellement, le MAAARO continue de les agréer dans le cadre du Programme provisoire de vérification de la salubrité du poisson.*)
- Tous les établissements de transformation du poisson non régis par le fédéral qui relèvent du Programme provisoire de vérification de la salubrité du poisson reçoivent trois visites par exercice à des fins de vérification. Ces visites visent à vérifier leur conformité à la *Loi sur l'inspection du poisson*, tout en fournissant une éducation et des pratiques exemplaires en matière de salubrité des aliments à l'exploitant. Actuellement, le MAAARO examine le nombre de visites par année qui sont requises par le Programme à des fins de vérification.
- À chacun des établissements qui produisent des produits du poisson prêts à manger, cinq échantillons de produits du poisson et 10 échantillons environnementaux (prélèvements par frottis) sont pris à des fins d'essais bactériologiques.
- Au moment de la publication du présent bulletin, 101 établissements de transformation du poisson non régis par le fédéral et actifs étaient en train de subir une vérification dans le cadre du Programme provisoire de vérification de la salubrité du poisson. Vingt-quatre d'entre eux étaient des établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial qui transforment également du poisson.

Pour de plus amples renseignements sur le Programme provisoire de vérification de la salubrité du poisson, communiquez avec Danny Janusev, conseiller en salubrité des aliments du MAAARO, en téléphonant au 519 826-4756 ou en envoyant un courriel à dusko.janusev@ontario.ca.

Il y a actuellement 132 abattoirs titulaires d'un permis provincial et 377 établissements de transformation des viandes sans abattoir, en Ontario.

Merci à ceux qui ont participé au récent sondage de recherche sur les communications. Nous apprécions vos commentaires sur vos besoins en matière de communications et donnerons suite à nos constatations dans un proche avenir.

Être mieux informé :
votre contribution au récent sondage nous aidera à mieux vous fournir les renseignements dont vous avez besoin au moment où vous en avez besoin

De notre bureau des sciences : Les meilleures pratiques pour réduire les risques dans les établissements de transformation de la volaille

Au Canada, la *salmonelle* et la *campylobactérie* sont deux des quatre principaux agents pathogènes causant des maladies d'origine alimentaire contractées au pays. La volaille est une source fréquente de ces agents pathogènes.

Les meilleures pratiques recommandées

Le MAAARO a élaboré des recommandations de pratiques à adopter à l'établissement, pour aider les exploitants d'établissements de transformation de la volaille à gérer et à réduire les risques de contamination croisée causée par le refroidissement, l'utilisation d'eau, les interventions chimiques et les changements d'ordre d'abattage.

En adoptant ces pratiques exemplaires, particulièrement pour les réservoirs de refroidissement de volaille, les exploitants peuvent réduire la teneur en agents pathogènes et améliorer les services opérationnels en augmentant la qualité des produits et leur durée de conservation.

Que pouvez-vous faire pour réduire les risques dans votre établissement de transformation de la volaille? Suivez ces étapes simples et rentables

À propos de la contamination dans les réservoirs de refroidissement :

- Accumulation microbienne (p. ex., *campylobactérie* ou *salmonelle*) et augmentation des composés organiques dans les réservoirs de refroidissement de volaille quand des carcasses sont ajoutées, pendant la journée de la transformation.
- Lorsque l'eau d'un réservoir de refroidissement devient positive quant à la *campylobactérie* ou à la *salmonelle*, l'eau reste positive pendant la durée de l'abattage. Par conséquent, les probabilités que de nombreuses carcasses non contaminées deviennent contaminées sont élevées.
- Il existe des options peu coûteuses pour les établissements de transformation de l'Ontario, afin d'éviter que les carcasses deviennent positives quant à la *campylobactérie* ou à la *salmonelle* dans les réservoirs de refroidissement; ces produits aident considérablement à empêcher qu'une contamination croisée se produise dans le système de refroidissement.

Réduire les risques en changeant l'ordre de l'abattage :

- Il faudrait abattre les volées les moins susceptibles d'être positives quant à la *campylobactérie* (c.-à-d., les volées plus jeunes) plus tôt dans la journée de la transformation, puis abattre les autres volées.
- Les poulets à griller sont peu susceptibles d'être positifs quant à la *campylobactérie* s'ils sont âgés de moins de 34 jours, environ; par conséquent, ils devraient être abattus en premier.
- Les oiseaux rouges, la volaille, les pigeons, les nègres-soies et d'autres volées plus âgées sont souvent positifs quant à la *campylobactérie*, et il faudrait les abattre après les poulets à griller plus jeunes.

Les réservoirs de refroidissement de volaille

...4



De notre bureau des sciences :

Les meilleures pratiques pour réduire les risques dans les établissements de transformation de la volaille (suite de la page 3)

Améliorer l'hygiène au moyen d'eau et d'interventions chimiques :

- Dans un système de cellules de refroidissement, il faudrait rincer et désinfecter les cellules individuelles avant de les réutiliser. Il faudrait également se débarrasser de toute la glace restante.
- Il faudrait ajouter de l'eau fraîche aux réservoirs de refroidissement tout au long de la journée. Quand on utilise des réservoirs de refroidissement sans que l'eau déborde, l'accroissement rapide des agents pathogènes, des organismes dégradateurs, des matières dissoutes totales et des autres composés organiques tout au long de la journée ne fait pas que réduire la durée de conservation et la qualité de la viande, mais rend aussi les interventions chimiques difficiles à réaliser.
- Il faudrait effectuer des lavages internes et externes et les surveiller quotidiennement, afin de réduire l'accumulation microbienne dans les réservoirs de refroidissement.
- Les produits chimiques comme le chlore et l'acide peroxyacétique diminuent les agents pathogènes et les microorganismes dégradateurs dans les réservoirs de refroidissement. L'acide peroxyacétique fonctionne mieux que le chlore lorsqu'on l'utilise en présence d'une grande quantité de composés organiques et dans des établissements dont le pH de l'eau s'élève à près de 7,8 ou 8,0. L'utilisation de ces produits est efficace pour réduire la teneur en agents pathogènes et pour accroître la durée de conservation, puisque les organismes dégradateurs s'en trouvent considérablement réduits. Une pompe et un appareil de mesure pour l'ajout de produits chimiques antimicrobiens comme l'acide peroxyacétique ou le chlore constituent une option peu coûteuse, pour la désinfection.

C'est facile : le personnel du MAAARO peut vous aider à trouver des moyens d'améliorer la qualité et la durée de conservation de vos produits

Les exploitants d'établissements de transformation de la volaille qui souhaitent faire effectuer une analyse à l'établissement des mesures de contrôle antimicrobien dans leurs systèmes de refroidissement peuvent téléphoner au 519 826-3514 ou envoyer un courriel à jeanine.boulter-bitzer@ontario.ca.

Surveiller l'étiquetage de l'agneau et du mouton

Dans le numéro de décembre de *Derrière la légende*, on a signalé pour la dernière fois que du mouton avait été étiqueté à tort comme de l'agneau. L'Unité de l'observation des mesures législatives du MAAARO continue de surveiller l'étiquetage du mouton et de l'agneau au moyen d'examens de registres avec les exploitants pendant les autres inspections.

Un objectif commun : nous avons tous un rôle à jouer pour assurer la confiance du public lorsqu'il est question de l'exactitude de l'étiquetage des produits

L'Unité de l'observation des mesures législatives s'est engagée à répondre aux plaintes d'allégation de présentation inexacte qu'elle reçoit. Jusqu'à présent, on n'a signalé aucune plainte de ce genre. Vous pouvez faire part de vos inquiétudes concernant les produits mal étiquetés directement à l'Unité de l'observation des mesures législatives, en téléphonant au 519 826-4537 ou en envoyant un courriel à regulatory.compliance@ontario.ca.

Les ateliers offerts par l'OIMP

L'OIMP offre trois ateliers de mai à juillet.

27 mai 2015

L'aménagement du système de ventilation et la salubrité des aliments

24 juin 2015

La conservation de l'énergie

22 juillet 2015

Dîner et webinaire d'apprentissage sur le colibacille (en ligne seulement)



Pour de plus amples renseignements sur ces ateliers ou pour vous y inscrire, communiquez avec l'OIMP en téléphonant au 519 763-4558 poste 221 ou en envoyant un courriel à info@oimp.ca.



Cultivons l'avenir 2 Quoi de neuf?

Cultivons l'avenir 2 (CA2) offre de l'aide financière à frais partagés, des ateliers gratuits et des formations aux producteurs, aux entreprises de transformation des aliments, aux organisations et aux partenariats de l'Ontario.

Quoi de neuf pour CA2?

- Les priorités sont clairement indiquées dans les guides du programme;
- Tous les projets seront évalués en fonction de leur valeur;
- Le financement à frais partagés sera plafonné en fonction de la catégorie de projet;
- Certaines catégories de projet sont assorties de conditions devant être respectées avant que le client puisse présenter une demande.
- L'approbation de votre projet est requise avant que les frais puissent être engagés et payés.

De nouvelles dates pour CA2

Voici les périodes d'acceptation des demandes d'aide financière à frais partagés de CA2 pour les producteurs et les entreprises de transformation des aliments :

- Du 1^{er} mai au 21 mai 2015;
- Du 10 août au 27 août 2015;
- Du 16 novembre au 3 décembre 2015.

Pour de plus amples renseignements, consultez le www.ontario.ca/cultivonslavenir2.

Vous avez des questions sur votre demande?

Pour le plus amples renseignements, communiquez avec Amanda Culverwell au 519 826-3730

Cultivons l'avenir 2 Les ateliers gratuits

Profitez des ateliers et des programmes d'éducation gratuits de *Cultivons l'avenir 2* qui vous sont offerts. L'obtention des formations requises pour votre entreprise constitue une étape importante afin de vous aider à atteindre vos objectifs.

Qui peut y assister?

Les entreprises admissibles qui participent directement au conditionnement, à la modification ou à la transformation de denrées agricoles, d'aliments, de boissons ou de bioproduits d'origine agricole en Ontario.

Si vous souhaitez être au courant des dernières formations liées au fonctionnement organisationnel, à la salubrité des aliments et à la traçabilité, inscrivez-vous à l'un de ces prochains ateliers gratuits ou à tous ceux-ci.

Pour vous y inscrire, allez à : www.gftc.ca/courses-and-training/cultivons-lavenir-2.aspx.

Accroître votre succès :

Le fait d'assister à ces ateliers peut vous aider à préparer une meilleure demande d'aide financière dans le cadre de CA2

Condamnations récentes

Le 3 décembre 2014, la société de l'Ontario 1121385, faisant affaire sous le nom de Farmer Al's Food Inc., a plaidé coupable devant la Cour provinciale de Hamilton à un chef d'accusation d'avoir mené des activités nécessitant un permis sans détenir le permis nécessaire. La Cour a condamné Farmer Al's Food Inc. à payer une amende de 2 000 \$ ainsi qu'une suramende compensatoire de 500 \$, pour un total de 2 500 \$, en plus des frais de cour.

Le 21 mars 2014, des inspecteurs en santé publique de Hamilton ont mené une inspection de routine chez Farmer Al's Food Inc., située au 2070, chemin Rymal, et ont découvert de la viande fumée sur les lieux. L'exploitant de l'entreprise, M. Anthony Longo, n'avait pas le permis nécessaire pour cette activité et une enquête plus poussée a révélé qu'en 2012, il avait rendu le permis de l'entreprise et signé une déclaration indiquant qu'il acceptait de ne pas produire de viande fumée à l'avenir. L'exploitant a admis avoir fumé de la viande le 20 mars 2014.

Le 21 août 2014, la Cour de justice de l'Ontario à Ottawa a trouvé Anthony Scissons coupable d'infractions à la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* et au *Règlement de l'Ontario 31/05*. Le 11 mars 2015, le tribunal a décrété officiellement que le 26 octobre 2012, Anthony Scissons a commis les infractions suivantes à la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* et au *Règlement de l'Ontario 31/05* :

- Exercice sans permis d'une activité réglementée;
- Défaut de veiller à ce que des animaux destinés à l'alimentation soient soumis à une inspection *ante mortem* et à l'obtention d'une approbation d'abattage;
- Défaut de veiller à ce que des carcasses d'animaux destinés à l'alimentation soient soumises à une inspection *post mortem*;
- Vente illégale d'une carcasse d'animal destiné à l'alimentation.

La Cour a condamné M. Scissons à payer une amende de 1 250 \$. Deux accusations supplémentaires pour avoir vendu la carcasse d'un animal destiné à l'alimentation ont été suspendues.

Pour de plus amples renseignements sur les condamnations en vertu de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*, consultez le www.omafr.gov.on.ca/french/food/inspection/cbulletins/index.htm.

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

DIRECTEUR GÉNÉRAL:

Jason McLean

Chefs Régionaux

Kim Landers, Ouest-Nord

519 826-3250

Nick Van Lankveld, Est

519 826-4281

Chef des opérations

Joe Iacobellis

519 826-4364

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 :

1 866 395-8957 ou 416 614-5580

Chefs de secteur

Brighton — Robin Drew

705 324-7353

GTA — Ivona Jarosz

416 235-6690

Guelph — Lynn Philp

519 826-4368

Kemptville — Vickie Sauvé

613 679-2825

Midhurst — Eloise Jones

705 725-7292

Peel — Alan Yee

416 235-4591

Ridgetown — Jeff Richards

519 674-1534

Scarborough — Pierre Adrien

416 235-6585

Stratford — Mark Mitchell

519 271-8278

Thunder Bay — Vicki French (intérimaire)

807 475-1664

Verner — Doug McLean

705 594-2314

Vineland — Goce Manevski

905 562-1710

Woodstock — Ed Bailey

519 537-5646

York — Pierre Adrien

416 235-6585



Pourquoi twitter?

Pour restez au courant des renseignements concernant la salubrité des aliments et la traçabilité de l'industrie agroalimentaire ontarienne:

Suivez-nous sur : @ONAlimentSain sur Twitter.

Pour en savoir plus :

Téléphone : 1 877-424-1300

Courriel : ag.info.omafr@ontario.ca

ontario.ca/inspectiondesviandes

www.ontario.ca/laws

@ONAlimentSain

© Imprimeur de la Reine pour l'Ontario, 2015