



Derrière la légende

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.

De nos conseillers en salubrité des aliments

Assainissement : êtes-vous prêt pour les inspections?

En plus de répondre aux exigences réglementaires, un programme d'assainissement efficace protège votre entreprise en :

- Éliminant les agents pathogènes et les bactéries putréfiantes des surfaces;
- Empêchant la contamination croisée (c.-à-d., les allergènes);
- Prolongeant la durée de conservation des produits;
- Réduisant les risques de pertes financières (c.-à-d., de rappel);
- Évitant les maladies d'origine alimentaire;
- Offrant des aliments sains à vos clients.

Dans le cadre du Programme d'inspection des viandes du MAAARO, on examine les programmes et pratiques d'assainissement pendant les visites d'inspection régulières et les vérifications. Un programme d'assainissement efficace devrait comprendre :

- Des procédures écrites et précises décrivant la méthode de nettoyage et d'assainissement de toutes les zones et de tous les appareils de votre établissement;
- Des pratiques d'assainissement indiquées dans les procédures

et effectuées à la fréquence requise;

- Une vérification consécutive aux pratiques d'assainissement;
- La tenue de dossiers à jour et précis sur les activités d'assainissement;
- Des inspections préopératoires effectuées avant la production pour confirmer que les salles, le matériel et les ustensiles sont visiblement propres;
- Une formation pour le personnel d'assainissement.



En maintenant et en suivant un programme d'assainissement, vous prenez une mesure importante pour protéger la salubrité des aliments.



Votre engagement envers l'assainissement rehausse la réputation de votre entreprise quant à l'offre de produits alimentaires sains et de bonne qualité.



Vous serez également bien préparé en vue des prochaines inspections de l'automne 2015, lesquelles seront axées sur l'assainissement dans les établissements de transformation des viandes détenteurs de permis provinciaux.

DANS CE NUMÉRO

De nos conseillers en salubrité des aliments

Assainissement : êtes-vous prêt pour les inspections?.....1

De notre bureau des sciences

Votre établissement est-il aussi propre qu'il en a l'air? Les prélèvements par écouvillonnage révèlent des résultats.....2-3

De notre bureau des vétérinaires

Bien-être des animaux : une responsabilité que nous partageons3

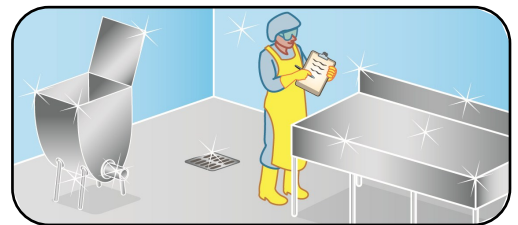
De notre bureau des vétérinaires

Les nouvelles que vous devez connaître : clarification de la politique consistant à « retenir à des fins de transformation »4

Condamnations récentes.....5

L'occasion d'apprentissage de l'OIMP

.....5



Assainissement adéquat = produits sains

De notre bureau des sciences

Votre établissement est-il aussi propre qu'il en a l'air? Les prélèvements par écouvillonnage révèlent des résultats

Comment savoir si vos efforts d'assainissement ont permis de retirer les contaminants invisibles du matériel et des zones de transformation des viandes de votre établissement? Au moyen de programmes de surveillance de l'hygiène et d'analyse (écouvillonnage), on peut vérifier si ces parties sont aussi propres qu'elles le paraissent.

Dans la plupart des établissements de transformation des viandes, les surfaces en contact avec les aliments sont lavées et désinfectées tous les jours. Si les surfaces ne sont pas souvent lavées, des biofilms pourraient s'y former. Lorsqu'ils sont formés, ces biofilms sont difficiles à enlever.

Quand des bactéries se fixent aux surfaces, elles forment des agrégats denses appelés « biofilms ». La croissance de biofilms dans les milieux de transformation des aliments suscite des risques accrus de contamination microbienne des produits transformés; l'analyse de l'hygiène des surfaces est un bon moyen pour surveiller la croissance de biofilms.

Les biofilms pourraient contenir des espèces de bactéries qui sont résistantes aux désinfectants, y compris des organismes putréfiants et des agents pathogènes comme la *Listeria monocytogenes*, qui se développe bien dans des milieux froids et humides.

La contamination croisée se produit quand des aliments passent sur des surfaces sur lesquelles se trouvent des biofilms, ou quand ils sont exposés à des aérosols ou à du condensat provenant de ces zones.

L'écouvillonnage pour détecter les indicateurs et les agents pathogènes

L'échantillonnage environnemental permet de détecter la présence d'indicateurs précis (p. ex., la *Listeria* spp.) ou d'agents pathogènes (p. ex., la *Listeria monocytogenes*), qui peuvent indiquer la présence de microorganismes non éliminés par les pratiques d'assainissement, et par conséquent, risquant d'être transmis à d'autres matières

alimentaires. La détection aide également à déterminer les sources de ces microorganismes qui pourraient résider dans l'environnement de l'établissement.

Les sites d'écouvillonnage devraient surtout être des surfaces en contact avec les aliments, particulièrement des zones qui sont difficiles à nettoyer.

Utilisez ces méthodes de surveillance pour confirmer l'efficacité de votre programme d'assainissement

- Après le nettoyage : surveillance par ATP-métrie par bioluminescence, pour la détection de débris de produits alimentaires;
- Par la suite, surveillance microbienne consécutive à l'application d'un produit d'assainissement pour confirmer qu'il ne reste aucune bactérie viable.

Méthodes d'ATP-métrie par bioluminescence pour évaluer la propreté

L'ATP est un produit chimique qui est présent dans les cellules des animaux, des plantes et des bactéries. L'ATP-métrie par bioluminescence est une méthode facile, rapide et peu coûteuse qui utilise un dispositif appelé luminomètre pour mesurer la quantité totale combinée de matière organique (résidus d'aliments et populations microbiennes) recueillie au moyen de l'écouvillonnage d'une surface. Il existe plusieurs types de luminomètre, chacun ayant son propre mode d'emploi.

Des surfaces en contact avec les aliments qui sont bien nettoyées présenteront de faibles niveaux d'ATP. Des niveaux plus élevés d'ATP sur une surface indiquent qu'il reste des aliments ou des bactéries. Dans un tel cas, il faudrait procéder immédiatement à un nouveau nettoyage.

Suivez un programme d'échantillonnage environnemental à votre usine

- ✓ Les établissements de transformation des viandes, surtout ceux qui préparent des produits de viande prêts à manger, devraient utiliser des programmes d'échantillonnage environnemental pour évaluer l'efficacité de leurs mesures de nettoyage et d'assainissement.
- ✓ Le système de surveillance de l'adénosine triphosphate (ATP) est un bon outil pour évaluer cette efficacité.
- ✓ Autrement, on peut écouvillonner les surfaces pour vérifier s'il y a présence de microorganismes comme l'*E. coli*, les coliformes ou la numérotation des colonies bactériennes aérobies.

De notre bureau des sciences

Votre établissement est-il aussi propre qu'il en a l'air? Les prélèvements par écouvillonnage révèlent des résultats (suite)

Surveillance microbienne

La surveillance microbienne complète l'ATP-métrie par bioluminescence. Bien qu'une surface propre indique généralement un faible niveau microbien, elle ne garantit pas la propreté microbiologique de la zone. Pour en déterminer la propreté microbiologique, il faut effectuer une analyse microbiologique des régions de surface.

Il existe divers formats d'analyse microbienne et diverses techniques d'échantillonnage. Il faut tenir compte des capacités et des limites de chacune, pour s'assurer de choisir la plus appropriée.

Listeria monocytogenes

L'analyse de toutes les espèces de *Listeria*, plutôt que la seule analyse de la *L. monocytogenes* accroît les capacités de détection de la *Listeria*. Le personnel du Programme d'inspection des aliments du MAAARO est disponible pour répondre à vos questions et vous aider à amorcer un processus en vue de vérifier l'efficacité de vos programmes d'assainissement. Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec votre inspecteur ou votre chef de secteur.

De notre bureau des vétérinaires

Bien-être des animaux : une responsabilité que nous partageons

Plus que jamais, les consommateurs de l'Ontario s'intéressent au processus « du champ à la table », qui consiste à savoir d'où viennent leurs aliments, comment ils sont cultivés et comment on traite les animaux. À chacune des étapes, les consommateurs s'attendent à ce que le bien-être de l'animal soit assuré.

Le Règlement 31/05 de l'Ontario adopté en vertu de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* stipule que les animaux destinés à l'alimentation doivent être manipulés et abattus sans cruauté dans des abattoirs détenteurs de permis provinciaux.

Voici certaines des exigences du Règlement Viandes :

- La procédure d'abattage est effectuée de manière à ne pas soumettre les animaux à une douleur ou à une détresse évitable;
- À l'abattoir, le matériel ou l'instrument servant à immobiliser, à abattre ou à rendre inconscient un animal destiné à l'alimentation est utilisé par des personnes compétentes et physiquement aptes à le faire sans assujettir l'animal à une souffrance ou à une détresse évitable;
- L'état du matériel ou de l'instrument et les circonstances de son utilisation n'assujettissent pas l'animal à une souffrance ou à une détresse évitable;
- L'exploitant d'un abattoir veille à ce que tous les animaux pour alimentation humaine soient manutentionnés sans cruauté et conformément. Nul ne doit abattre un animal pour alimentation humaine à un abattoir de manière à lui causer des souffrances inutiles.

Les inspecteurs des viandes du MAAARO veillent au respect des lois. Les inspecteurs des viandes sont présents aux abattoirs détenteurs de permis provinciaux pendant toutes les

activités d'abattage. Ils ont le pouvoir d'arrêter l'abattage, de retenir le produit et d'émettre des ordonnances exécutoires, si les opérations ne sont pas conformes aux normes, y compris aux normes sur le bien-être des animaux.

Les inspecteurs des viandes et les vétérinaires régionaux sont fiers de jouer ce rôle de premier plan consistant à s'assurer que les règlements sur la salubrité des aliments et le bien-être des animaux de l'Ontario sont respectés. Ils sont soutenus par des chercheurs vétérinaires, des conseillers en salubrité des aliments et des chefs de secteur qui les conseillent sur tout ce qui a trait au bien-être des animaux et aux abattoirs.

En plus de leur travail sur le terrain, les inspecteurs des viandes, les vétérinaires régionaux et les employés du ministère promeuvent activement le bien-être des animaux au moyen d'activités de recherche, d'éducation, d'inspection et d'exécution, ainsi que par une collaboration avec l'industrie. En augmentant la compréhension des règlements provinciaux et la sensibilisation envers ceux-ci, nous rehaussons la réputation de l'Ontario en matière de salubrité des aliments et de bien-être des animaux.

Découvrez de quelle façon le financement à frais partagés de *Cultivons l'avenir 2* peut aider à financer les améliorations relatives à la salubrité des aliments et au bien-être des animaux dans votre établissement. Pour de plus amples renseignements, consultez le [*Guide de Cultivons l'avenir 2 à l'intention des entreprises de transformation*](#) ou communiquez avec Amanda Culverwell au 519 826-3730.

De notre bureau des vétérinaires

Les nouvelles que vous devez connaître : clarification de la politique consistant à « retenir à des fins de transformation »

Ce que vous devez savoir à propos de la maigreur extrême ou de l'émaciation des animaux :

Le MAAARO a normalisé les critères d'approbation d'une carcasse très maigre ou émaciée en fonction de la transformation du muscle en viande.

L'extrême maigreur ou l'émaciation est un état post mortem commun, surtout chez le bovin, le mouton et la chèvre. Il est important de prendre le soin d'identifier les animaux très maigres ou émaciés, car l'émaciation peut présenter un risque pour la salubrité des aliments.

La maigreur extrême sans maladie peut se produire chez les animaux plus âgés. Dans ce cas, le muscle pourrait toujours se transformer en viande, mais pas dans tous les cas, car les réserves d'énergie pourraient être trop épuisées. Au moment de l'abattage, on ne peut pas toujours évaluer cet élément visuellement, alors le MAAARO doit retenir les carcasses très maigres à des fins de transformation, pour éviter de mettre en vente dans la chaîne alimentaire du muscle mal transformé en viande. Le muscle mal transformé est susceptible de se putréfier et de favoriser la croissance d'organismes pouvant causer des maladies d'origine alimentaire (par exemple, le botulisme). Les inspecteurs du MAAARO n'approuveront une carcasse très maigre ou émaciée que si elle s'est transformée adéquatement.

Lorsque la maigreur extrême d'une carcasse est établie lors de l'inspection post mortem, l'inspecteur appose une étiquette de détention sur la carcasse et sur les parties comestibles.

1. L'inspecteur avise le chercheur vétérinaire de cette détention à des fins de transformation;
2. L'inspecteur vérifie si la carcasse s'est transformée adéquatement dans les deux jours;
3. L'inspecteur demande au chercheur vétérinaire d'inscrire « disponible pour la mise à la vente », si la carcasse s'est transformée adéquatement, ou « carcasse saisie », si elle ne s'est pas transformée adéquatement.

Avez-vous vu ces signes?

Ils pourraient indiquer la présence d'un risque pour la salubrité des aliments que vous devez éliminer.

Voici certains signes indiquant qu'une carcasse s'est transformée adéquatement :

- La viande est ferme et sèche;
- Elle est foncée avec une teinte pourpre;
- La plupart de la graisse est ferme et blanche ou blanc cassé;
- Les articulations sont rigides et difficiles à bouger.

Voici certains signes indiquant qu'une carcasse ne s'est pas bien transformée :

- La viande est molle et mouillée ou collante;
- Sa couleur est pâle (ton rose);
- La graisse est jaune orange, gélatineuse et mouillée;
- Les articulations sont mobiles;
- Du fluide coule de la carcasse dans la chambre froide.

Lors de l'inspection post mortem, une extrême maigreur ou une émaciation accompagnée d'un autre état pathologique (par exemple, une pneumonie chronique, une néphropathie, de multiples abcès) indique une maladie débilitante. Par conséquent, la carcasse devra être condamnée.

Condamnations récentes

1.

Le 20 mai 2015, Ronald Weiland a plaidé coupable devant la Cour des infractions provinciales de Guelph d'avoir exploité des lieux où se déroulait une activité prescrite sans le permis nécessaire requis à cette fin en vertu de la *Loi de 2001 sur la salubrité et la qualité des aliments* et de son Règlement 31/05.

Le 17 octobre 2014, des agents d'observation des mesures législatives et de services consultatifs de l'Unité de l'observation des mesures législatives du MAAARO ont effectué une inspection de la ferme de M. Weiland à Alma, en Ontario. L'objet de leur visite était d'établir la conformité au Règlement 31/05 adopté en vertu de la *Loi de 2001 sur la salubrité et la qualité des aliments*. Cette loi exige d'avoir un permis pour préparer des produits de viande de « catégorie 2 »,

notamment pour effectuer « la mise en conserve, le saumurage, la déshydratation, la mise en émulsion, la fermentation ou le fumage d'un produit de viande ».

Pendant leur inspection, les agents ont remarqué une aire de traitement contenant deux fumoirs en acier inoxydable ainsi que d'autres équipements et ingrédients susceptibles d'être utilisés pour préparer des produits de viande de « catégorie 2 ». De plus, ils ont trouvé de nombreux produits de viande de « catégorie 2 » dans le réfrigérateur d'attente. Au moment de l'incident, M. Weiland ne possédait pas le permis requis délivré par le MAAARO pour mener des activités de « catégorie 2 ». Le juge A. Rodney a ordonné à M. Weiland de payer une amende de 1 500 \$ ainsi qu'une suramende compensatoire de 375 \$, soit un total de 1 875 \$.

2.

Le 13 juillet 2015, Amos Martin a plaidé coupable devant la Cour des infractions provinciales de Guelph d'avoir contrevenu au Règlement de l'Ontario 105/09 adopté en vertu de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*.

Le 22 janvier 2015, M. Martin a envoyé une vache de réforme à l'Ontario Livestock Exchange de Waterloo, en Ontario. Un inspecteur vétérinaire nommé par le MAAARO a examiné la vache et a déterminé qu'elle souffrait d'une torsion de

l'estomac, ajoutant qu'elle était en détresse, allongée, incapable de se lever, déshydratée, abattue et déprimée. Il a jugé qu'il s'agissait d'un « animal invalide », soit, par définition, un animal rendu invalide par la maladie, l'émaciation ou une autre cause qui provoquera vraisemblablement sa mort.

Le juge A. Rodney a condamné M. Martin à verser une amende de 1 500 \$ ainsi qu'une suramende compensatoire et les frais de justice, soit 1 880 \$ au total.



L'occasion d'apprentissage de l'OIMP

2 décembre 2015

Étiquetage : Que dit votre étiquette? Est-elle claire, précise et conforme?

- Les règlements sur l'étiquetage au Canada
- Comment étiqueter des produits de viande préemballés
- Comment se conformer aux exigences en formulant des revendications
- Comment vous conformer à l'étiquetage sur les allergènes et remplir vos responsabilités
- Des outils pour examiner les étiquettes afin de s'assurer qu'elles sont conformes

Pour vous inscrire, allez sur le site Web de l'OIMP à l'adresse www.oimp.ca (en anglais seulement).



Il y a présentement 128 abattoirs et 379 établissements de transformation des viandes sans abattoirs titulaires de permis

Nous vous avons écoutés : nous avons apporté des changements à *Derrière la légende*



Dans le récent sondage sur les communications, plusieurs d'entre vous nous ont dit que *Derrière la légende* devrait présenter du contenu pour les abattoirs et pour les établissements de transformation des viandes sans abattoirs. À la suite de ces commentaires, nous avons effectué les modifications nécessaires afin d'inclure des articles intéressants pour ces deux groupes.

LE SAVIEZ-VOUS?

En 2014-2015, on a signalé l'abattage d'environ 806 000 animaux à viande rouge et d'environ 17 000 000 animaux à viande blanche, dans les abattoirs provinciaux.

Ceci représente une augmentation d'environ 4 % pour la viande rouge et aucun changement pour la viande blanche, par rapport à l'année précédente.

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

DIRECTEUR GÉNÉRAL

Jason McLean 519 826-4367

CHEFS RÉGIONAUX

Kim Landers, Ouest-Nord (intérimaire) 519 826-3250

Joe Iacobellis, Est (intérimaire) 519 826-4364

CHEF DES OPÉRATIONS

Kristen Green (intérimaire) 519 826-3059

CHEFS DE SECTEUR

Brighton — Robin Drew 705 324-7353

GTA — Ivona Jarosz 416 235-6690

Guelph — Ed Bailey (intérimaire) 519 826-4368

Kemptville — Vickie Sauvé 613 679-2825

Midhurst — Eloise Jones 705 725-7292

Peel — Alan Yee 416 235-4591

Ridgeway — 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 : 1 866 395-8957 ou 416 614-5580.

Scarborough — Pierre Adrien 416 235-6585

Stratford — Mark Mitchell 519 271-8278

Thunder Bay — Vicky French (intérimaire) 807 475-1664

Verner — Doug McLean 705 594-2314

Vineland — Goce Manevski (intérimaire) 905 562-1710

Woodstock — Lisa Clarke (intérimaire) 519 537-5646

York — Pierre Adrien 416 235-6585

Pour en savoir plus :

Téléphone : 1 877-424-1300

Courriel : ag.info.omafra@ontario.ca

Internet : ontario.ca/inspectiondesviandes

Twitter : @ONAlimentSain

Réglementation : www.ontario.ca/fr/lois

© Imprimeur de la Reine pour l'Ontario, 2015