



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 notre bureau sur la salubrité des aliments : Comprendre les contrôles de procédés

Le respect des contrôles de procédés permet de vous assurer de la salubrité des aliments produits pour vos clients, ainsi que d'accroître la réputation de votre entreprise à titre de productrice de produits de viandes sains et de qualité.

Les contrôles de procédés ne portent pas uniquement sur la manière selon laquelle les choses sont faites; il s'agit d'étapes importantes nécessaires pour prévenir, éliminer et maîtriser les risques associés à la présence d'agents microbiens pathogènes d'origine alimentaire.

Pour chaque produit de viande préparé dans votre établissement, vous devez être en mesure de démontrer ce qui suit :

- Recette et procédure de contrôle écrites
- La procédure de contrôle comporte des limites critiques (ex. : température interne minimale de cuisson, durée de cuisson, activité de l'eau, pH, salinité, etc.)
- La surveillance des procédés et de la procédure de contrôle afin de s'assurer du respect des limites critiques
- La consignation des résultats de surveillance dans le registre approprié
- Tout problème observé durant le procédé (ex. : échec de cuisson) est noté, de même que les mesures prises pour remédier à la situation (ex. : recuisson)
- Des registres sont gardés sur les lieux pendant au moins un an
- La procédure de contrôle de l'établissement est vérifiée pour s'assurer de son efficacité à éliminer, à minimiser ou à maîtriser les risques

Rappel : Prévoyez la tenue d'ateliers de formation qui seront suivis par les inspecteurs au printemps

Pour faire suite à notre avis de l'été dernier, rappelons que les inspecteurs du Programme d'inspection des viandes participeront à une formation sur la salubrité des aliments et le bien-être des animaux le **vendredi 8 avril et le samedi 9 avril 2016**. Veuillez communiquer avec votre chef de secteur si vous avez besoin d'inspection additionnelle avant ou après ces journées de formation.

DANS CE NUMÉRO

De notre bureau sur la salubrité des aliments : Comprendre les contrôles de procédés.....1

De notre bureau du Programme : Conclusions tirées de notre sondage sur les communications.....2

De notre bureau du Programme : Utilisation de l'estampille d'inspection.....3

De notre bureau du Programme : Vous faites des modifications dans votre établissement?.....3

De notre bureau sur la salubrité des aliments : Résultats d'analyse de produits de viande prêts-à-manger (PAM).....4

De notre bureau sur la salubrité des aliments : Est-ce que du poisson est manipulé ou transformé dans votre établissement?.....5

Condammations récentes.....5

De notre bureau des vétérinaires : Mise à jour des Lignes directrices sur le bien-être animal pour les établissements de transformation des viandes.....6

L'assurance que des contrôles de procédés appropriés sont en place permet de répondre aux exigences en matière de salubrité des aliments et d'offrir des aliments salubres aux clients.

Pour plus d'information sur les contrôles de procédés, adressez-vous à votre inspecteur.

De notre bureau du Programme :

Conclusions tirées de notre sondage sur les communications

L'hiver dernier, un grand nombre d'entre vous ont participé à notre tout premier sondage sur les communications. Parmi les 502 exploitants de la province, 46 % nous ont fait savoir comment et quand ils préfèrent avoir de nos nouvelles. Nous sommes reconnaissants qu'un si grand nombre parmi vous aient pris le temps de nous transmettre leurs points de vue. Voici quelques-uns des principaux points qui ont été soulevés et comment nous y avons répondu jusqu'à maintenant :

Vos observations	Mesures prises en réponse à vos observations
Les communications entre vous et votre inspecteur ont lieu à une fréquence appropriée et sont jugées utiles pour améliorer la salubrité des aliments et la conformité aux normes. Vous estimez que les communications verbales avec votre inspecteur constituent la plus importante source d'information.	Nous avons incité les inspecteurs à poursuivre leurs échanges avec vous sur une base régulière.
Vous préférez que le matériel soit fourni par écrit par votre inspecteur. Les conversations avec les inspecteurs doivent faire l'objet d'un suivi par écrit.	Nous avons fait en sorte que les communications verbales et écrites avec les inspecteurs et les chefs de secteur soient votre principale source d'information. Nous avons demandé que les inspecteurs discutent tout type de problème avec vous et vous remettent une copie écrite de l'information transmise.
Les renseignements concernant les pratiques optimales en matière de salubrité des aliments et les possibilités de financement sont très importants pour vous.	Nous continuerons à transmettre aux inspecteurs de l'information et du matériel du ministère sur les pratiques relatives à la salubrité des aliments et sur les possibilités de financement.
L'uniformité des inspections est une préoccupation majeure.	Nous continuerons à donner aux inspecteurs la formation la plus à jour de même que l'information la plus récente afin qu'ils puissent assurer l'uniformité des inspections.
<i>Derrière la légende</i> est un bulletin qui est habituellement lu par un grand nombre, mais les établissements de transformation des viandes indépendants et les abattoirs ont des intérêts différents en fonction des besoins liés à leurs activités.	Nous avons modifié la présentation du bulletin en classant par sujet les articles qui concernent soit les établissements de transformation des viandes indépendants ou les abattoirs, comme dans la section « De notre bureau des sciences ».
Vous préférez recevoir le bulletin <i>Derrière la légende</i> en version imprimée.	Nous continuerons à fournir une version imprimée du bulletin à tous les exploitants. Les versions électroniques du bulletin <i>Derrière la légende</i> continueront d'être offertes à la demande et sur le site Web.
Le site Web du Programme d'inspection des viandes n'est pas la meilleure façon de recevoir des mises à jour sur la salubrité des aliments et la réglementation connexe.	Nous avons commencé à vous transmettre davantage de mises à jour sur la salubrité des aliments et la réglementation connexe, directement par le personnel du Programme d'inspection des viandes.

De notre bureau du Programme : Utilisation de l'estampille d'inspection



L'estampille d'inspection (parfois appelée légende d'inspection) permet de vérifier qu'un produit carné a été produit et préparé conformément aux exigences réglementaires et a été approuvé comme étant propre à la consommation humaine.

Tel que prescrit par le Règl. de l'Ont. 31/05, art. 112 (2.2), nul ne doit apposer une estampille d'inspection sur autre chose qu'un produit de viande ou une étiquette pour un tel produit. Il est donc interdit d'apposer une estampille d'inspection sur autre chose qu'un produit ou un emballage ou une étiquette de viande.

Par conséquent, une estampille d'inspection ne PEUT PAS être apposée sur ce qui suit :

- produits ne contenant pas de viande
- produits à base de poisson
- matériel de commercialisation (ex. : dépliants, panneau, etc.)
- matières non comestibles
- produits issus de gibier
- produits dérivés de carcasses d'animaux abattus à la ferme hors d'une situation d'urgence

Si vous avez des questions concernant l'utilisation de l'estampille d'inspection, communiquez avec votre inspecteur ou votre chef de secteur.

De notre bureau du Programme : Vous faites des modifications dans votre établissement?

Si vous envisagez de faire des modifications dans un établissement de transformation des viandes titulaire d'un permis, il est nécessaire d'en informer votre chef de secteur au moins 30 jours avant. Ces changements peuvent inclure toute modification importante aux bâtiments, au matériel ou aux activités autorisées de l'établissement. Des modifications apportées sans autorisation risquent de ne pas être conformes aux exigences réglementaires.

Dans le cas d'un établissement de transformation des viandes, « modification » s'entend :

- a. soit d'un changement nécessitant l'obtention d'un permis de construire;
- b. soit de tout autre changement important apporté à l'établissement ou à son site, à ses installations ou à son équipement;
- c. soit d'un changement important dans les activités autorisées qui sont menées à l'établissement ou dans la manière dont elles le sont. (Règl. de l'Ont. 31/05, art. 12 [2]).

Exemples de modifications :

- Ajout d'un puits sur les lieux de l'établissement
- Ajout de matériel dans l'établissement
- Ajout ou déplacement d'un mur ou d'une porte
- Changement du type de transformation de catégorie 1 à catégorie 2

Des questions? Communiquez avec votre chef de secteur pour discuter des modifications prévues.

De notre bureau sur la salubrité des aliments :

Résultats d'analyse de produits de viande prêts-à-manger (PAM)

Dans le cadre de notre programme de surveillance et de contrôle, le MAAARO analyse des échantillons de viande PAM produite dans des établissements titulaires d'un permis provincial. Occasionnellement, ces analyses reviennent avec un résultat positif. Quand il s'agit d'un agent pathogène, outre la révision du protocole, l'inspecteur des viandes devra s'assurer que le problème ne pose pas de risque de santé publique et aidera l'exploitant à effectuer une analyse en profondeur pour trouver l'origine du problème et identifier la source potentielle de la contamination (ex. : analyse environnementale).

				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 (NCA) >10 000	Coli-formes >1 000	<i>E. coli</i> >limites de SC	<i>Listeria monocytogenes</i>	Vérocyto-toxigène <i>E. coli</i>	<i>Staphylococcus aureus</i> > limites de SC	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	1	2
2013	728	50	6,9 %	39	4	0	13	0	2	0	0
2014	786	49	6,2 %	32	1	0	17	0	0	0	1
2015 ***	702	42	6,0 %	34	0	0	8	0	0	0	0
***Du 1 ^{er} janvier 2015 au 31 décembre 2015											

Il est indispensable d'appliquer des mesures efficaces d'assainissement afin de prévenir la contamination des produits de viande. On peut trouver des ressources et de l'aide sur les méthodes permettant d'améliorer le programme d'assainissement auprès des organismes suivants :

Ontario Independent Meat Processors (OIMP)

Cet organisme offre aux exploitants des conseils techniques, de l'assistance sur les lieux, de l'aide concernant les programmes et les registres d'assainissement ainsi que des ateliers et des webinaires sur ces questions. Communiquez avec Daphne Nuys-Hall, directrice technique à technical@oimp.ca ou composez le 519 763-4558, poste 222.

Guelph Food Technology Centre (GFTC)

Ce Centre offre gratuitement un cours de formation sur les méthodes d'assainissement dans le cadre du programme *Cultivons l'avenir 2* aux exploitants d'établissement de transformation alimentaire.

Pour plus d'information sur le cours et l'inscription en ligne, consultez :

<http://www.gftc.ca/courses-and-training/growing-forward-2.aspx> (en anglais seulement) ou communiquez avec le GFTC par téléphone au 519 821-1246.

Direction des programmes de salubrité et de traçabilité des aliments du MAAARO

Cette Direction offre de nombreuses ressources aux exploitants comme des exemples de procédure et de registre.

Communiquez avec Amanda Culverwell, chef d'équipe, salubrité des aliments, à amanda.culverwell@ontario.ca ou au 519 826-3730.

De notre bureau sur la salubrité des aliments : Est-ce que du poisson est manipulé ou transformé dans votre établissement?

Si oui, appliquez votre protocole sur la manipulation du poisson d'ici le 1^{er} mars 2016.

L'automne dernier, on a demandé aux exploitants d'établissements de transformation des viandes qui transforment ou manipulent aussi du poisson de rédiger un protocole sur la manipulation du poisson.

Ce protocole décrit la procédure qui est appliquée dans votre établissement pour prévenir les risques relatifs à la salubrité des aliments en présence de poisson dans le voisinage de produits carnés. La procédure doit inclure les points suivants :

- quand et comment le poisson est manipulé;
- comment le poisson est identifié, transformé, emballé et conservé;
- les mesures adéquates de désinfection;
- les étapes suivies relatives à la manipulation d'un allergène.

Les protocoles de manipulation du poisson devaient être

transmis à votre chef de secteur pour le 30 novembre 2015. Pour pouvoir continuer à manipuler et à transformer du poisson dans votre établissement, assurez-vous de mettre en vigueur votre protocole approuvé d'ici le **1^{er} mars 2016**.

Si on manipule du poisson dans votre établissement, mais que vous n'avez pas reçu d'information sur le modèle de protocole de manipulation du poisson, veuillez communiquer avec votre chef de secteur pour plus d'information à ce sujet. Si vous manipulez du poisson dans votre établissement, vous devez avoir un protocole de manipulation du poisson en place.

Après le 1^{er} mars 2016, les établissements de transformation des viandes qui n'ont pas de protocole approuvé sur la manipulation du poisson ne seront pas autorisés à manipuler ou à transformer du poisson dans leur établissement jusqu'à ce que leur protocole soit mis en vigueur.

Condammations récentes

1. Un homme de Baden a plaidé coupable d'infractions à la législation provinciale visant à garantir la salubrité des aliments et a été condamné à une amende de 10 000 \$. Le 23 janvier 2015, Michael Koller a plaidé coupable de deux chefs d'accusation, soit d'avoir exploité un établissement de transformation des viandes sans permis délivré en vertu de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*.

Le 22 septembre 2015, à la Cour des infractions provinciales de Kitchener, le juge de paix Michael Cuthbertson a ordonné à M. Koller de verser une amende de 10 000 \$, plus une suramende compensatoire pour l'aide aux victimes de 2 500 \$.

2. Un homme de Woodbridge a plaidé coupable d'infractions à la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* et a été condamné à une amende de 1 875 \$.

Le 30 octobre 2015, Giacinto Ciofani a plaidé coupable, en Cour provinciale de Mississauga, d'avoir exploité un établissement où une activité autorisée était exécutée sans le permis nécessaire à cette fin en vertu de la Loi.

Son honneur la juge de paix Karen M. Murphy a ordonné à M. Ciofani de verser des amendes de 1 500 \$, plus une suramende compensatoire pour l'aide aux victimes de 375 \$, soit au total 1 875 \$. Une ordonnance de probation sous conditions de deux ans a été émise à l'endroit de M. Ciofani, notamment qu'il ne commette pas la même infraction ou une infraction analogue.

3. Une entreprise de Chesley (Ontario) a plaidé coupable à une infraction à une loi provinciale et s'est vu imposer une amende. Le 10 novembre 2015, devant la Cour de justice de l'Ontario à Walkerton, Schriek Farms Limited (numéro d'entreprise de l'Ontario 1540420) a plaidé coupable à l'accusation d'avoir enfreint le Règlement de l'Ontario 105/09 (Élimination des animaux morts) pris en application de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*.

Son honneur le juge de paix Stewart Taylor a ordonné à Schriek Farms Limited de verser une amende de 1 500 \$, une suramende compensatoire de 380 \$ et les frais de justice, soit au total 1 880 \$.

4. Un agriculteur de Moorefield (Ontario) a plaidé coupable à une infraction à la législation provinciale et s'est vu imposer une amende. Le 18 novembre 2015, devant la Cour de justice de l'Ontario à Guelph, Albert Kuper a plaidé coupable à deux chefs d'accusation d'avoir enfreint le Règlement de l'Ontario 105/09 (Élimination des animaux morts) pris en application de la *Loi de 2001 sur la salubrité et la qualité des aliments*.

M. Kuper a été accusé de ne pas avoir tué promptement un animal invalide dont il avait la garde ni pris de dispositions pour qu'il soit tué sans cruauté, et d'avoir déplacé l'animal invalide avant de le tuer. Il s'agit de deux infractions au Règlement sur l'élimination des animaux morts.

Son honneur la juge de paix Avis M. Rodney a ordonné à M. Kuper de verser une amende de 1 500 \$ pour chacun des chefs d'accusation, ainsi qu'une suramende compensatoire, soit au total 3 750 \$.

De notre bureau des vétérinaires :

À venir ce printemps : Mise à jour des Lignes directrices sur le bien-être animal pour les établissements de transformation des viandes

L'engagement à assurer le bien-être des animaux d'élevage constitue une responsabilité partagée entre l'industrie, les producteurs et le gouvernement fédéral.

Dans le cadre de notre engagement à améliorer constamment le bien-être des animaux dans les établissements titulaires d'un permis provincial, l'Unité des inspections vétérinaires et de la vérification du MAAARO a récemment révisé les Lignes directrices pour les établissements de transformation des viandes en ce qui a trait au bien-être des animaux. La révision a été effectuée dans le but de s'assurer que les lignes directrices sont mises à jour, faciles à comprendre et conformes au Règlement sur les viandes (Règl. de l'Ont. 31/05).

Les lignes directrices révisées pour les établissements de transformation des viandes seront introduites au printemps prochain. Elles ont été formulées en tenant compte des points de vue transmis par les exploitants d'établissements de transformation des viandes, l'Ontario Independent Meat Processors (OIMP) et l'Ontario SPCA, et contribueront à faciliter la cohérence dans l'application de la réglementation relative au bien-être des animaux.

Un bulletin décrivant les modifications et contenant plus de détails sur cette question sera diffusé ultérieurement.

Il y a présentement 127 abattoirs et 372 établissements de transformation des viandes indépendants

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

DIRECTEUR GÉNÉRAL

Jason McLean 519 826-4367

CHEFS RÉGIONAUX

Kim Landers, Est 519 826-3250

Nick Van Lankveld, Ouest 519 826-4364

Pierre Adrien (Centre-Nord) (intérimaire) 519 826-4368

CHEF DES OPÉRATIONS

Joe Iacobellis 519 826-3059

CHEFS DE SECTEUR

Brighton — Robin Drew 705 324-7353

RGT — Ivona Jarosz 416 235-6690

Guelph — Lynn Philp 519 826-4368

Kemptville — Vickie Sauvé 613 679-2825

Pour toute demande concernant l'inspection des viandes, veuillez communiquer avec votre chef de secteur. Tous les chefs de secteur peuvent être joints par téléavertisseur aux numéros suivants : 1 866 395-8957 ou 416 614-5580. Mentionnez le nom de votre chef de secteur.

Midhurst — Eloise Jones 416 433-2483

Peel — Alan Yee 416 235-4591

Ridgetown — Jeff Richards 519 259-9080

Stratford — Mark Mitchell 519 271-8278

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

Verner — Doug McLean/Vicky French 807 475-1664

Vineland — Goce Manevski (intérimaire) 905 562-1710

Woodstock — Ed Bailey 519 537-5646

York — Hemant Karalepatil (intérimaire) 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