



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 ontarienne.

De notre bureau sur la salubrité des aliments :

Manipulation et entreposage sécuritaires de la glace dans les établissements de transformation des viandes

De nombreux établissements de transformation des viandes utilisent de la glace pour refroidir les produits ou comme ingrédient. Il est primordial que le personnel chargé de fabriquer de la glace manipule l'équipement nécessaire et la glace de façon hygiénique pour que la glace utilisée dans la production alimentaire soit potable.

De la glace propre, des bacs à glace propres et des pratiques de manipulation hygiéniques sont la clé pour réduire au minimum la contamination de la glace.

Conseils pour réduire la contamination

- Se laver les mains avant de prendre de la glace.
- Tenir la cuillère à glace par la poignée. Ne pas toucher d'autres parties de la cuillère.
- Éviter de laisser la cuillère dans le bac à glace. Un contenant facile à nettoyer et à assainir doit être utilisé pour ranger la cuillère à glace près de la machine.
- Ne pas manipuler la glace directement avec les mains.
- Ne pas remettre la glace inutilisée dans le bac ou la machine à glace.

La mise en pratique de ces conseils sur la manipulation et l'entreposage de la glace permettra d'éviter la contamination.

Pour obtenir d'autres détails sur la manipulation sécuritaire de la glace, veuillez communiquer avec l'agente de contrôle des résidus – eau du ministère, au 1 888 466-2372, poste 519 826-4516.



Éviter de laisser la cuillère à glace dans le bac.

DANS CE NUMÉRO

De notre bureau sur la salubrité des aliments : Manipulation et entreposage sécuritaires de la glace dans les établissements de transformation des viandes – p. 1

Exigences relatives à l'étiquetage des produits halal – p. 3

Compte rendu : Congrès 2016 de la Direction de l'inspection des viandes – p. 2

De notre bureau du Programme : Communiquer avec le personnel du Programme d'inspection des viandes après les heures d'ouverture – p. 2/3

De notre bureau sur l'application des lois : Des exemples de condamnations récentes – p. 4/5

De notre bureau des vétérinaires : Le point sur la surveillance de la DEP – p. 5

Prochaines possibilités de formation offertes par l'OIMP – p. 6

Compte rendu :

Congrès 2016 de la Direction de l'inspection des viandes

Les 8 et 9 avril, des membres du personnel responsable de l'inspection des viandes de toute la province ont participé à une formation sur les inspections. Cette formation nous permet de continuer à offrir les services d'inspection sur lesquels comptent les exploitants d'établissements de transformation des viandes et les gens de l'Ontario.



Iftikhar Awan, inspecteur en matière de transformation ultérieure, et Randy Wink, agent de l'hygiène des viandes, examinent des données pour régler un problème lié à la salubrité des aliments.

Nous tenons à vous remercier d'avoir adapté l'horaire de votre établissement en fonction de cette importante activité de formation. La salubrité des aliments et le bien-être des animaux constituent nos grandes priorités, et la formation et l'examen de nos façons de procéder font partie des pratiques commerciales primordiales.

Les membres du personnel ont fait un exercice de simulation portant un établissement de transformation des viandes fictif afin d'acquérir une expérience pratique de l'analyse des causes fondamentales, qui comprend ce qui suit :

- définition du problème
- collecte de données
- identification des causes possibles à l'aide d'un éventail d'outils
- détermination de la cause fondamentale
- enquête et essais
- recommandation et mise en œuvre de solutions
- élaboration d'un plan de mesures correctives

Si des problèmes surviennent dans votre établissement, les inspecteurs, les chefs et les coordonnateurs du MAAARO peuvent vous aider à effectuer une analyse des causes fondamentales afin que vous puissiez continuer à produire des aliments sans danger qui répondent aux exigences réglementaires.

Pour en savoir plus long sur l'analyse des causes fondamentales, communiquez avec votre inspecteur ou consultez la fiche de renseignements d'Ontario Independent Meat Processors en cliquant sur le lien suivant :

oimp.ca/wp-content/uploads/2015/04/Root-Cause-Analysis-Info-Sheet.pdf

(en anglais seulement).

De notre bureau du Programme :

Communiquer avec le personnel du Programme d'inspection des viandes après les heures d'ouverture

Le personnel du Programme d'inspection des viandes a à cœur de fournir un service à la clientèle de qualité. Nous savons que des urgences peuvent survenir en dehors des heures normales d'ouverture. Afin de nous aider à continuer d'offrir un service efficace, nous vous demandons d'examiner les lignes directrices ci-dessous concernant les situations d'urgence en dehors des heures normales d'ouverture (avant 7 h 30 et après 17 h 30 du lundi au vendredi, à moins que des dispositions n'aient déjà été prises pour obtenir des services le samedi).

Les situations d'urgence englobent tout changement au plan opérationnel qui a une incidence sur les activités ou une inspection au cours des 18 prochaines heures, notamment les annulations inévitables ou imprévues ou les retards.

Voici des exemples de ce qui n'est pas considéré comme urgent :

- Horaire normal d'abattage de la semaine suivante
- Obtention de résultats d'analyse de laboratoire pour des échantillons prélevés dans votre établissement
- Demande de renseignements ou soutien concernant les politiques relatives au programme
- Suivi d'une mesure de conformité ou lettres portées à votre attention si vous disposez d'un délai raisonnable pour y donner suite ou vous renseigner

À titre de rappel, lorsque vous envoyez un message par téléavertisseur à un membre du personnel du Programme d'inspection des viandes (ou de l'Unité des inspections vétérinaires et de la vérification), prenez soin de fournir les renseignements suivants :

- le nom de la personne qui téléphone
- le nom et le numéro de l'organisation ou de l'établissement, s'il y a lieu
- le numéro à rappeler
- un objet (indiquant la situation d'urgence et vos attentes)

Pour les situations non urgentes, nous vous invitons à communiquer avec les chefs ou coordonnateurs de secteur pendant les heures normales d'ouverture.

De notre bureau sur la salubrité des aliments :

Exigences relatives à l'étiquetage des produits halal

Les consommateurs lisent les étiquettes plus attentivement et posent davantage de questions sur la façon dont sont produits les aliments qu'ils consomment. Afin de les aider à faire des choix alimentaires éclairés, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a modifié les exigences d'étiquetage du *Règlement sur les aliments et drogues* qui s'appliquent aux produits alimentaires halal. Les nouvelles exigences sont entrées en vigueur le 4 avril 2016.

Le règlement exige dorénavant que l'allégation « halal » qui figure sur l'étiquette ou l'emballage ou dans la réclame d'un produit alimentaire inclue **le nom de l'organisme ou de la personne qui a certifié que l'aliment est halal**. Même si l'allégation « halal » est volontaire, si elle figure sur l'étiquette ou l'emballage ou dans la réclame d'un produit, elle doit respecter les exigences du règlement fédéral. Celui-ci ne précise pas quels sont les organismes de certification reconnus; il indique seulement qu'un organisme de certification doit avoir confirmé que la méthode de production utilisée est halal.

N'oubliez pas que les produits de viande fabriqués dans un établissement provincial de transformation des viandes doivent :

- être étiquetés conformément à la *Loi sur les aliments et drogues* et à la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* du gouvernement fédéral;
- remplir toutes les exigences du Règlement de l'Ontario 31/05 (Viandes) pris en application de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*;
- être accompagnés d'allégations véridiques et non trompeuses.

Pour obtenir d'autres renseignements sur les exigences fédérales concernant l'étiquetage, consultez le site Web de l'ACIA, à l'adresse inspection.gc.ca/aliments/etiquetage/fra/1299879892810/1299879939872.

De notre bureau sur l'application des lois :

Des exemples de condamnations récentes

1. Le 27 janvier 2016, la firme 1107053 Ontario Inc. (fonctionnant sous le nom de Greenwood Meats) et son propriétaire Thomas Greenwood ont plaidé coupables devant la Cour des infractions provinciales à Brantford chacun à un chef d'accusation d'avoir transformé des produits de viande sans les permis prévus à la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*. M. Greenwood et son entreprise ont été condamnés de payer une amende totale de 3 000 \$ plus 750 \$ en suramende compensatoire pour l'aide aux victimes.

2. Le 4 février 2016, devant la Cour des infractions municipales de Minden, Norman Weber a plaidé coupable d'avoir manipulé des produits de viande consignés sans détenir l'autorisation accordée en vertu du paragraphe 3 (4) du Règlement de l'Ontario 222/05, pris en application de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*. Le juge de paix James E. Oates a ordonné à M. Weber de verser une amende de 750 \$ ainsi qu'une suramende compensatoire de 125 \$ pour l'aide aux victimes.

3. Le 10 mars 2016, à la Cour des infractions provinciales siégeant à Elgin, les exploitants de la société Springfield Nagelhaven Farms Ltd. ont plaidé coupables, au nom de celle-ci, à deux chefs d'accusation portés aux termes du 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*. Nagelhaven Farms Ltd. était responsable des soins et de la surveillance d'un animal invalide. Elle ne l'avait pas tué promptement et sans cruauté ni pris des dispositions pour qu'il le soit. Elle avait aussi déplacé l'animal invalide avant qu'il fût tué. Le juge de paix Peter Aharan a ordonné à Nagelhaven Farms Ltd. de payer une amende de 7 500 \$.

4. Le 7 avril 2016, devant la Cour des infractions provinciales de Hamilton, Lucas Miedema, propriétaire de Gourmet Meats Ltd., a plaidé coupable en son nom et celui de son établissement de transformation des viandes de s'être livré à des activités réglementées (fabrication de produits de viande) sans détenir le permis requis en vertu de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*.

Le 7 avril 2016, la juge de paix Lillian Ross a ordonné à Gourmet Meats Ltd. de verser une amende de 6 250 \$ incluant une suramende compensatoire pour l'aide aux victimes, et à Lucas Miedema de verser une amende de 2 500 \$, incluant aussi une suramende compensatoire pour l'aide aux victimes, pour un grand total de 8 750 \$.

Il s'agit de la seconde infraction commise en vertu de la Loi par Gourmet Meats Ltd. En effet, le 3 février 2015, Lucas Miedema avait comparu devant la Cour des infractions provinciales de Hamilton et avait plaidé coupable, au nom de son entreprise, de s'être livré aux mêmes activités réglementées sans être titulaire du permis requis. À la suite de cette première infraction, l'entreprise avait été sommée de verser une amende de 2 500 \$, incluant une suramende compensatoire pour l'aide aux victimes.

5. Le 27 avril 2016, devant la Cour des infractions provinciales de Kitchener, Darren Greulich, propriétaire-exploitant de Greulich Meats (situé au 1000 Orrs Lake Road, Cambridge, Ontario), a plaidé coupable à un chef d'accusation d'avoir mené des activités nécessitant un permis sans détenir le permis requis en vertu de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*. Son Honneur le juge de paix William Ross a ordonné à M. Greulich de verser une amende de 2 000 \$ ainsi qu'une suramende compensatoire de 500 \$ pour l'aide aux victimes.

Pour connaître les détails de ces condamnations récentes, veuillez visiter omafra.gov.on.ca/french/food/foodsafety/compliance/index.htm.

De notre bureau des vétérinaires :

Le point sur la surveillance de la DEP

L'industrie porcine surveille la diarrhée épidémique porcine (DEP) en Ontario afin de suivre et de potentiellement réduire la propagation de la maladie dans la province. Les résultats de la surveillance indiquent que les remorques bétailières ainsi que des abattoirs et des parcs de groupage peuvent être des sources de transmission du virus de la DEP, et les producteurs de même que les transporteurs doivent prendre les précautions nécessaires en matière de biosécurité.

Les exploitants doivent faire ce qui suit :

- Suivre les directives du fabricant pour assurer l'efficacité des désinfectants contre la DEP, y compris la concentration, la durée de contact et la température.
- Former les travailleurs sur les protocoles de biosécurité, y compris le lavage des mains, le changement de chaussures et l'utilisation des points d'entrée et de sortie désignés.
- Limiter l'accès des transporteurs à la rampe de déchargement et à l'aire réservée aux camions.
- Déterminer les zones qui séparent les types d'activité et les identifier clairement.
- Afficher des panneaux pour diriger les gens et les véhicules ou les obliger à s'arrêter.
- Informer tous les visiteurs des protocoles de biosécurité.

Les précautions que doivent prendre les transporteurs sont les suivantes :

- Éviter d'entrer sans autorisation dans les zones d'accès restreint.
- Se renseigner auprès du producteur si les mesures de biosécurité ne sont pas affichées.
- Entrer dans les aires de ramassage et de débarquement aux points d'entrée désignés.
- Veiller à ce que le matériel de déchargement et les couloirs de transfert soient propres.
- Porter des bottes propres ou des couvre-bottes et des vêtements propres pour chaque chargement.
- Bien nettoyer, assainir et sécher le camion et la remorque entre les chargements.
- Appliquer les protocoles de chargement et de biosécurité à toutes les installations.

Depuis janvier 2014, 97 cas de DEP ont été signalés en Ontario.

Pour limiter la propagation de la DEP dans la province, les membres de la chaîne de valeur de l'industrie porcine doivent continuer d'appliquer des mesures de biosécurité rigoureuses. Le MAAARO s'est engagé à poursuivre sa collaboration avec l'industrie afin d'atténuer les effets de la DEP. Pour obtenir d'autres détails sur la surveillance de la DEP et des ressources sur la biosécurité, consultez le site Web d'Ontario Pork, au ontariopork.on.ca (en anglais seulement).

Il y a présentement 128 abattoirs et 373 établissements de transformation des viandes indépendants

Le saviez-vous?

Jusqu'ici en 2015-2016, 796 448 animaux à viande rouge ont été abattus dans des abattoirs inspectés par le gouvernement provincial, ce qui représente une diminution par rapport à 805 756 en 2014-2015.

On a abattu 19 278 488 animaux à viande blanche dans des abattoirs inspectés par le gouvernement provincial à ce jour en 2015-2016; il s'agit d'une augmentation comparativement à 16 902 427 en 2014-2015.

Prochaines possibilités de formation offertes par l'OIMP

21 septembre 2016

26 octobre 2016

Webinaire sur la réalisation d'un rappel simulé efficace Atelier sur le dépistage et le traitement de biofilms

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

Verner — Vicky French 807 475-1664

Vineland — Goce Manevski 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

© Imprimeur de la Reine pour l'Ontario, 2016