



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.

Du bureau de notre directeur général : Culture de salubrité des aliments dans les établissements provinciaux de transformation des viandes *Un exemple de partenariat*

Dans le cadre d'une entrevue, on a demandé à David Trbizan, propriétaire et exploitant de Mt. Brydges Abattoir, l'un des 500 établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial en Ontario, quelle était la relation entre les établissements de transformation des viandes provinciaux et le personnel responsable de l'inspection des viandes. Il a répondu que les inspecteurs des viandes étaient une ressource précieuse parce qu'ils fournissaient des conseils pour assurer la salubrité des viandes et qu'ils étaient formés pour déceler certaines choses qui ne sont pas toujours évidentes pour lui. Son inspecteur à ce moment-là, l'agent de l'hygiène des viandes Adrien Lessard, a indiqué que son travail consistait à collaborer avec les exploitants d'établissements de transformation des viandes et de les sensibiliser pour les amener à appliquer les règlements et les normes dans leurs activités quotidiennes pratiques.



M. Adrien Lessard, agent de l'hygiène des viandes du MAAARO, avec M. David Trbizan, propriétaire et exploitant de Mt. Brydges Abattoir

À en juger par ces deux commentaires, il existe un solide partenariat entre deux parties qui travaillent en collaboration pour atteindre un objectif commun : l'établissement d'une *culture* de salubrité des aliments et de bien-être des animaux dans un établissement de transformation des viandes.

Frank Yiannas, expert en salubrité des aliments de renommée internationale et auteur de *Food Safety Culture: Creating a Behavior-Based Food Safety Management System* (2016), parle du

DANS CE NUMÉRO

Du bureau de notre directeur général : Culture de salubrité des aliments dans les établissements provinciaux de transformation des viandes —p. 1-2

De notre bureau sur l'application des lois : Condamnations récentes —p. 2

De notre bureau sur la salubrité des aliments : Comment lutter efficacement contre les insectes et animaux nuisibles —p. 3

De notre bureau sur la salubrité des aliments : Résultats d'analyse de produits de viande PAM —p. 4

De notre bureau sur la salubrité des aliments : Protégez votre entreprise grâce aux registres des mesures de contrôle des processus —p. 5

À titre d'information : Lignes directrices pour les établissements de transformation des viandes —p. 5-6

De notre bureau sur la formation : Séances de formation à venir —p. 6

comportement opérationnel quotidien des gens. C'est le « comportement » à l'intérieur des établissements de transformation qui peut influencer sur les variables de la salubrité des aliments, comme le lavage des mains, le port de vêtements propres et de résilles, la séparation des produits crus et des produits prêts à manger, etc. M. Yiannas a fait une présentation au personnel responsable de l'inspection des viandes dans le cadre d'un atelier le printemps dernier et a transmis le message suivant : si on essaie d'améliorer le rendement au chapitre de la salubrité des aliments et du bien-être des animaux dans les établissements titulaires d'un permis provincial, ce qu'on fait en réalité c'est tenter de modifier la façon dont les gens réagissent lorsque se présente un problème ou une question qui a une incidence sur les attentes en matière de salubrité des aliments et de bien-être des animaux.

Les inspecteurs des viandes provinciaux ne sont pas là uniquement pour appliquer les exigences réglementaires et indiquer aux exploitants ce qu'ils ne font pas correctement. Eux aussi contribuent à la culture de salubrité des aliments d'un établissement grâce à leur vaste connaissance de bon nombre de pratiques exemplaires qu'appliquent les établissements provinciaux pour assurer la salubrité des aliments et le bien-être des animaux. Dans le fond, ils contribuent à la culture de salubrité des aliments de votre établissement.

Dans les prochains numéros de *Derrière la légende*, j'aimerais faire connaître d'autres partenariats comme celui de Mt. Brydges Abattoir afin que nous puissions tous apprendre les uns des autres et continuer de bâtir une culture de salubrité des aliments et de bien-être des animaux dans les établissements de transformation des viandes de la province. Si vous avez une idée pour un article, écrivez-nous au meat.inspection.communications@ontario.ca.

Jason McLean
Directeur général (intérimaire)
Programme d'inspection des viandes

Vous trouverez d'autres renseignements sur Frank Yiannas et sur la façon d'élaborer une culture de salubrité des aliments dans un établissement au foodsafetyculture.com (en anglais seulement).

De notre bureau sur l'application des lois : Condamnations récentes

1. Le 22 juillet 2016, à la Cour des infractions provinciales de la région de Niagara siégeant à St. Catharines, la société Geppinos Grocery Market Ltd. [5504, avenue Lewis, Niagara Falls (Ontario) L2G 3R7] a plaidé coupable à un chef d'accusation, soit celui de s'être livrée à des activités réglementées sans être titulaire du permis prévu par la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*.

Le juge Stephen Lancaster a ordonné à Geppinos Grocery Market Ltd. de payer une amende de 3 000 \$ ainsi qu'une suramende pour l'aide aux victimes de 750 \$.

2. Kevin Pratten a été reconnu coupable 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*, parce qu'il a déplacé un animal invalide avant que celui-ci soit abattu. La sentence a été prononcée le 23 août 2016 à la Cour des infractions provinciales siégeant à London.

La juge Sonja Aleong a fait remarquer que M. Pratten avait déjà reçu deux avertissements pour ce genre d'activité et elle l'a condamné à payer une amende de 1 600 \$, plus une suramende pour l'aide aux victimes de 400 \$.

Pour connaître tous les détails de ces récentes condamnations, rendez-vous au omafra.gov.on.ca/french/food/foodsafety/compliance/index.htm.



M. David Trbizan, propriétaire et exploitant de Mt. Brydges Abattoir

De notre bureau sur la salubrité des aliments : Comment lutter efficacement contre les insectes et animaux nuisibles

L'environnement extérieur de votre établissement de transformation des viandes peut être une source de risques liés à la salubrité des aliments. Les établissements doivent être conçus, construits et équipés de sorte que tout risque de contamination externe (p. ex. risques attribuables aux oiseaux, aux insectes ou à des contaminants environnementaux) soit réduit au minimum ou éliminé.

Il arrive parfois que les conditions à l'extérieur d'un établissement de transformation des viandes créent un excellent abri ou une cachette idéale pour les animaux nuisibles, tels que les souris et autres rongeurs. Les tas de débris, les blocs de béton de mâchefer, la présence de mauvaises herbes, le bois empilé et les déchets à proximité des bâtiments fournissent des abris chauds, secs et sécuritaires aux insectes et animaux nuisibles.

Pour déterminer les abris ou points d'accès possibles pour les insectes et animaux nuisibles, faites régulièrement le tour de l'extérieur de vos bâtiments afin de vérifier ce qui suit :

- signes de décollement du calfeutrage autour des conduites de gaz ou d'eau;
- bas de porte usés;
- moustiquaires endommagés;
- trous ou fentes dans les fondations, les toits et les murs;
- prises d'air bien scellées et munies de grilles;
- portes et fenêtres extérieures fermées.

Corrigez immédiatement tout problème identifié pour éviter que des insectes ou animaux nuisibles pénètrent dans votre établissement.

Conseils pour une lutte efficace contre les insectes et animaux nuisibles

- Éliminer le désordre. Enlever tous les débris accumulés à l'extérieur de l'établissement en accordant une attention particulière à la zone directement adjacente aux murs.
- N'entreposer des articles à l'extérieur que si cela est nécessaire et les placer à une certaine distance de l'établissement.
- Éliminer les sources de nourriture qui attirent les insectes et animaux nuisibles.
- Installer des pièges extérieurs et s'assurer qu'ils fonctionnent correctement.
- Enlever la végétation. Les hautes herbes ou mauvaises herbes fournissent aux rongeurs des endroits chauds où ils peuvent s'abriter et se cacher.
- Communiquer avec le spécialiste local de la répression des insectes et animaux nuisibles pour qu'il évalue votre système de lutte contre les insectes et animaux nuisibles.

Une lutte efficace peut contribuer à protéger votre entreprise contre les visiteurs indésirables qui peuvent vous coûter cher et causer des problèmes.

Le saviez-vous?

Soixante-dix-huit pour cent des établissements provinciaux de transformation des viandes rouges sont déjà inscrites dans le Registre provincial des exploitations (RPE).

Si vous faites partie des vingt-deux pour cent qui ne sont pas encore inscrites, le processus est rapide, facile et gratuit. Visitez le site www.ontarioppr.com/home_fr.html ou appelez Angus GeoSolutions Inc. au 1 855 697-7743 pour parler à un représentant dès maintenant.

De notre bureau sur la salubrité des aliments : Résultats d'analyse de produits de viande PAM

Dans le cadre de son programme de surveillance et de contrôle, le MAAARO analyse des échantillons de viande PAM (prête-à-manger) produite dans des établissements titulaires d'un permis provincial. De temps à autre, les résultats d'une analyse sont positifs. Lorsqu'un agent pathogène est en cause, outre l'examen des pratiques, protocoles ou procédures, l'inspecteur des viandes s'assurera que le problème ne pose pas de risque pour le public et aidera l'exploitant à effectuer une analyse des causes fondamentales pour déterminer la source potentielle de la contamination (p. ex. analyse environnementale).

				Nombre de résultats positifs, par type							
				Organismes indicateurs			Pathogènes/toxines				
Année	Nombre de lots analysés ⁽¹⁾	Nombre de lots présentant des résultats positifs ⁽²⁾	Pourcentage de lots présentant des résultats positifs	Numération des colonies aérobies (NCA) > 10 000	Coliformes > 1 000	E. coli > limites de Santé Canada ⁽⁴⁾	Listeria mono-cytogenes	E. coli vérocyto-toxigène	Staphylococcus aureus > limites de Santé Canada ⁽⁵⁾	Toxine de S. aureus	Salmonella
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 ⁽³⁾	702	42	6,0 %	34	0	0	8	0	0	0	0
2016	354	23	6,5 %	19	0	0	4	0	0	0	0

(1) Cinq sous-échantillons prélevés et analysés par lot.

(2) Lorsque les niveaux d'organismes indicateurs ou de pathogènes sont insatisfaisants (c.-à-d. les niveaux détectés dans les échantillons dépassent les limites de Santé Canada). Il peut y avoir plus d'un type de résultat positif par lot.

(3) Données recueillies du 1^{er} janvier au 12 juillet 2016.

(4) Les limites de Santé Canada pour l'E. coli générique sont les suivantes :

Saucisson fermenté traité par la chaleur : > 10³/g dans 1 sous-échantillon ou < 10¹/g dans plus de 1 sous-échantillon

Saucisson fermenté cru : > 10³/g dans 1 sous-échantillon ou < 10²/g dans plus de 1 sous-échantillon

Produits non fermentés : > 10³/g dans 1 sous-échantillon ou < 10²/g dans plus de 2 sous-échantillons

(5) Les limites de Santé Canada pour le S. aureus sont les suivantes :

Viande entièrement cuite hachée, entièrement cuite non hachée ou séchée : > 10⁴/g ou > 10²/g dans plus de 2 sous-échantillons

Viande fermentée traitée par la chaleur : > 10⁴/g ou > 50/g dans plus de 1 sous-échantillon

Fermenté cru : > 10⁴/g ou > 250/g dans plus de 1 sous-échantillon.

DERRIÈRE LA LÉGENDE AUTOMNE 2016

De notre bureau sur la salubrité des aliments :

Protégez votre entreprise grâce aux registres des mesures de contrôle des processus

Les mesures de contrôle des processus sont des étapes de transformation essentielles qui permettent de prévenir, d'éliminer et de maîtriser les risques associés aux produits de viande. Les recettes de produits de viande établissent les limites critiques pour différentes étapes de transformation. Voici des exemples de limites critiques :

- température interne minimale et durée pendant laquelle le produit est maintenu à cette température pour la cuisson;
- calendriers de refroidissement pour les produits traités par la chaleur;
- pH requis pour un produit fermenté et délai pour atteindre le pH en question;
- activité de l'eau nécessaire pour un produit fermenté ou séché;
- quantité d'ingrédients réglementés tels que le nitrite ou le nitrate et le phosphate.

Les registres fournissent la preuve que les limites critiques pour les principaux processus ont été respectées dans votre établissement.

Voici d'autres avantages que procurent les registres des mesures de contrôle des processus.

- Vous avez la preuve que les produits respectent les limites critiques.
- Vous avez par écrit les mesures prises pour assurer la salubrité d'un produit lorsque les limites critiques ne sont pas respectées (p. ex. retravailler un produit contenant une quantité excessive de nitrite, cuire de nouveau un produit lorsque la durée de cuisson est insuffisante ou que la température exigée n'a pas été atteinte).
- Vous respectez les exigences réglementaires applicables à vos produits.
- Vous pouvez déceler les problèmes liés aux mesures de contrôle des processus ou les tendances avant que vos produits ne causent du tort à quelqu'un ou ternissent la réputation de votre entreprise.

Il est important de tenir des registres complets et exacts sur les mesures de contrôle des processus relatives à tous vos produits de viande et de les conserver pendant au moins un an. Ces registres **attestent que vous faites ce que vous dites faire pour assurer la salubrité de vos produits.**

Étant donné que les mesures de contrôle des processus sont importantes pour la salubrité des aliments, nous y accorderons davantage d'attention dans le cadre de nos activités liées à la conformité réglementaire au cours de la prochaine année. Pour obtenir d'autres renseignements sur les registres des mesures de contrôle des processus et les exigences réglementaires, veuillez communiquer avec votre inspecteur en matière de transformation ultérieure.

À titre d'information :

Lignes directrices pour les établissements de transformation des viandes

Le Programme d'inspection des viandes a révisé dernièrement le point P9.10.01.08 des *Lignes directrices pour les établissements de transformation des viandes*, qui indique les exigences pour les taux de refroidissement des produits de viande cuite. L'ancienne version des lignes directrices approuvait trois options pour le refroidissement : soit le refroidissement lent, le refroidissement rapide et le refroidissement interrompu. Dans la nouvelle version, on trouve trois autres calendriers de refroidissement pour des types précis de produits (liste à l'annexe 5).

C'est donc dire qu'un plus grand nombre d'options s'offre dorénavant à vous pour remplir les exigences relatives au refroidissement de vos produits de viande cuite. Les mêmes exigences pour la surveillance des mesures de contrôle de la transformation, les dérogations et la tenue de registres s'appliquent à la fois aux nouveaux calendriers de refroidissement et aux anciens.

Nous fournissons aussi plus de détails aux exploitants qui choisissent le taux de refroidissement lent pour leurs produits de viande. Puisque ce taux de refroidissement n'est autorisé que pour les produits de viande ayant des teneurs en sel, des niveaux d'activité de l'eau et des quantités de nitrites

déterminés, les lignes directrices précisent dorénavant comment les exploitants peuvent montrer que leurs produits possèdent les caractéristiques requises. De plus, il existe maintenant pour les vérifications un sous-élément correspondant qui exige de la part des exploitants qu'ils montrent que leurs produits sont admissibles au refroidissement lent.

Si vous avez des questions au sujet des exigences relatives au refroidissement ou que vous voulez un exemplaire des nouvelles lignes directrices, adressez-vous à votre inspecteur.

De notre bureau sur la formation : Séances de formation à venir

Activité	Date et heure	Lieu	Renseignements
Atelier sur la détection et l'élimination des biofilms	26 octobre 2016	Guelph	http://www.oimp.ca/programs-services/oimp-workshops-webinars/ (en anglais seulement)
Atelier de formation pour les manipulateurs d'aliments	8 et 9 novembre 2016, 8 h 30-16 h 30 (atelier de deux jours)	Guelph	http://www.oimp.ca/programs-services/food-handler-training/ (en anglais seulement)
Aide financière du gouvernement pour les entreprises de transformation des viandes	23 novembre 2016	Webinaire	http://www.oimp.ca/programs-services/oimp-workshops-webinars/ (en anglais seulement)
Pratiques exemplaires pour l'étiquetage des produits finis	14 décembre 2016	Webinaire	http://www.oimp.ca/programs-services/oimp-workshops-webinars/ (en anglais seulement)

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 519 826-4281

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

CHEF DES OPÉRATIONS

Joe Iacobellis 519 826-4364

CHEFS DE SECTEUR

Brighton — Robin Drew 705 324-7353

GTA — Ivona Jarosz 416 235-6690

Guelph — Ed Bailey 519 537-5646

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.

Mentionnez le nom de votre chef de secteur.

Midhurst — Eloise Jones 705 725-7292

Peel — Alan Yee 416 235-4591

Ridgetown — Jeff Richards 519 674-1534

Stratford — Mark Mitchell 519 271-8278

Verner — Vicky French 807 632-3564

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.omafr@ontario.ca

Internet : ontario.ca/inspectiondesviandes

Twitter : @ONAlimentSain

Réglementation : www.ontario.ca/fr/lois