



Aliments
Programmes d'inspection
Les consommateurs sont avisés de n'acheter que de la viande et du lait inspectés
Abattoirs titulaires d'un permis
Règlements affectant l'industrie alimentaire
Soutien aux investissements pour l'industrie alimentaire de l'Ontario
Programmes de financement et de soutien
Commercialisation des exportations
Ontario terre nourricière
Expositions commerciales et autres
Sujets
Explorer le gouvernement
Ressources
Pour nous joindre

IMPRIMER PARTAGER

Derrière la légende - numéro 20

Numéro : 20
Rédacteur en chef(s) : Le personnel du MAAARO
Date de création : Hiver 2017

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

Numéro 20 - Hiver 2017

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.

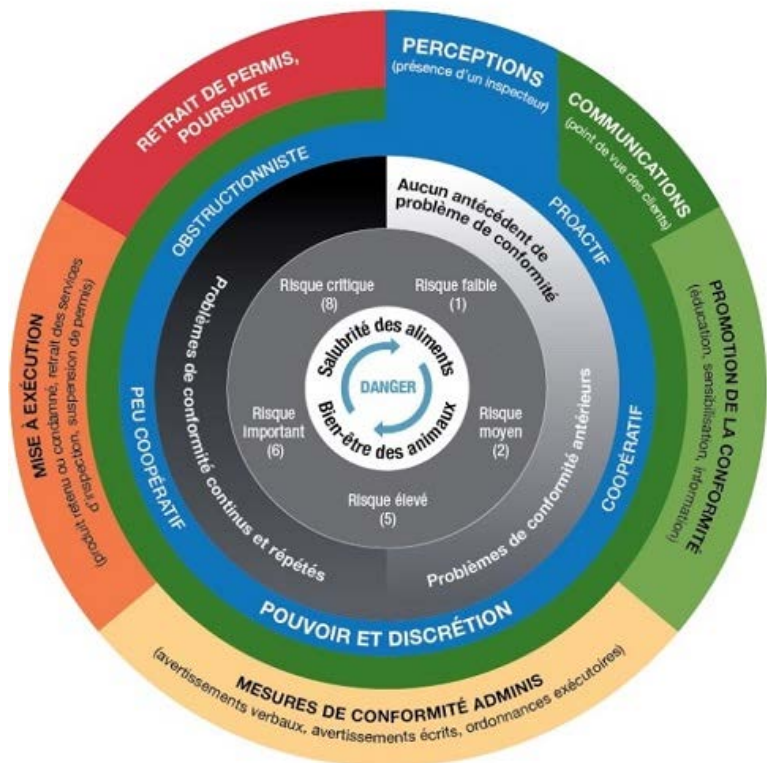
Programme d'inspection des viandes - Modèle de conformité réglementaire

Les exploitants d'établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial sont tenus de se conformer à la Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments et au Règlement de l'Ontario 31/05 : Viandes. En cas de non conformité réglementaire, le Programme d'inspection des viandes du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (MAAARO) adopte une méthode axée sur les risques ou prend des mesures proportionnées au niveau du risque. Les inspecteurs des viandes disposent de nombreux outils pour assurer une conformité permanente aux exigences relatives au bien être des animaux et à la salubrité des aliments. Le Modèle de conformité réglementaire aide le personnel d'inspection des viandes à sélectionner la méthode à adopter lorsqu'une non conformité est découverte. Il aide aussi à comprendre le processus de prise de décision menant à la mesure adoptée par votre inspecteur des viandes.

De plus amples renseignements sur le fonctionnement du modèle sont publiés à la **page Web du MAAARO**. Communiquez avec votre chef de secteur ou parlez à votre inspecteur ou inspectrice pour en savoir plus sur la méthode à adopter pour assurer la conformité au Programme d'inspection des viandes.

PROGRAMME D'INSPECTION DES VIANDES

Modèle de conformité réglementaire



Dans ce numéro

De notre bureau sur la salubrité des aliments : Toujours avoir des outils de nettoyage propres

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

De notre bureau sur la salubrité des aliments : Mesures de contrôle des processus : qu'est-ce que nos inspecteurs recherchent?

De notre bureau sur la salubrité des aliments : Un étiquetage exact des aliments sauve des vies

De notre bureau sur la salubrité des aliments : Une entreprise d'assainissement peut être utile

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

De notre bureau sur la salubrité des aliments : Toujours avoir des outils de nettoyage propres

Bien choisir et prendre soin efficacement des outils de nettoyage tels que les brosses, les pelles, les vadrouilles, les seaux et les chiffons est essentiel pour éviter la contamination croisée dans un établissement de transformation des viandes. L'utilisation et les soins appropriés à apporter aux outils de nettoyage peuvent renforcer la salubrité des aliments dans votre établissement et diminuer le risque de contamination ou de contamination croisée de denrées et de surfaces en contact avec des aliments par des bactéries, des résidus chimiques et (ou) des allergènes.

Conseils :

- Lorsque vous sélectionnez des outils de nettoyage, choisissez des outils qui conviennent pour être utilisés dans un établissement de transformation des viandes et qui peuvent être nettoyés et assainis efficacement. Les outils devraient être conçus pour résister aux produits chimiques d'assainissement courants. Veuillez éventuellement le vérifier auprès de vos fournisseurs de produits chimiques et (ou) d'outils.

- Nettoyez adéquatement vos outils après chaque utilisation.
- Conservez les outils dans un lieu approprié. Rangez-les toujours de sorte à pouvoir les utiliser immédiatement.
- Créez un système pour identifier visuellement l'outil convenant à chaque utilisation. L'emploi d'outils de nettoyage codés par couleurs pour le nettoyage de divers secteurs ou aires de transformation de l'établissement peut être efficace. Les fournisseurs d'outils à l'industrie alimentaire proposent diverses solutions.
- La formation du personnel est facilitée si un établissement adopte une méthode systématique d'utilisation des outils.
- Des employés adéquatement formés vous aideront à éviter la contamination croisée.
- L'emploi de chiffons et de serviettes à usage unique peut prévenir la contamination.
- Les outils devraient être régulièrement inspectés, et ceux qui sont usés ou endommagés devraient être remplacés.



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

1. Le 27 septembre 2016, Merlin Kuepfer a plaidé coupable devant la Cour des infractions provinciales du comté de Perth, à Stratford (Ontario), au chef d'accusation d'avoir mené illégalement des activités nécessitant un permis sans détenir le permis requis, se plaçant ainsi en violation du paragraphe 4(1) de la Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments. Il a été condamné à une amende de 2 000 \$ ainsi qu'à une suramende compensatoire de 500 \$ pour l'aide aux victimes pour avoir violé une loi provinciale sur la salubrité des aliments.
2. Le 21 novembre 2016, Vladimir Vukobratovic a plaidé coupable devant la Cour des infractions provinciales de Hamilton (Ontario) au chef d'accusation d'avoir fumé de la viande sans détenir un permis et d'avoir vendu de la viande fumée qui a été produite sans un permis. Les activités reconnues sont en violation du paragraphe 4(1) de la Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments. C'est la seconde fois que M. Vukobratovic a été condamné pour des infractions en vertu de la loi. Le tribunal a imposé à M. Vukobratovic une amende de 5 000 \$ ainsi qu'une suramende compensatoire de 1 250 \$ pour l'aide aux victimes pour avoir produit de la viande fumée sans permis. Pour avoir vendu de la viande fumée produite sans permis, le tribunal lui a imposé une amende de 3 000 \$ ainsi qu'une suramende compensatoire de 750 \$ pour l'aide aux victimes. L'amende totale était de 10 000 \$.
3. Le 25 novembre 2016, Allan Stirling a plaidé coupable devant la Cour des infractions provinciales de Lindsay (Ontario) au chef d'accusation d'avoir retiré d'un établissement de transformation des viandes titulaire d'un permis un animal destiné à l'alimentation sans l'approbation du vétérinaire régional. Le retrait d'un animal destiné à l'alimentation d'un établissement de transformation des viandes titulaire ou d'un abattoir titulaire d'un permis exige l'approbation d'un vétérinaire régional de sorte à éviter la transmission d'une maladie. La transmission d'une maladie peut avoir des répercussions sur la salubrité des aliments et le bien-être des animaux. Cela constitue une infraction au paragraphe 62(1) du Règlement 31/05 de l'Ontario (Viandes) pris en vertu de la Loi de 2001 sur la salubrité et la qualité des aliments. Le tribunal a ordonné à M. Stirling de verser une amende de 2 000 \$, plus une suramende compensatoire de 500 \$ pour l'aide aux victimes, soit un total de 2 500 \$.

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

De notre bureau sur la salubrité des aliments : Mesures de contrôle des processus : qu'est-ce que nos inspecteurs recherchent?

Dans les numéros de l'hiver et de l'automne 2016 de Derrière la légende, nous avons abordé les exigences relatives aux mesures de contrôle des processus et nous avons parlé de l'importance de tenir de bons registres des mesures de contrôle des processus. Divers registres (papier, électronique, autre support adéquat) sont acceptables à condition de contenir les renseignements exigés. Dans ce numéro, nous allons commencer à nous concentrer sur des mesures particulières de contrôle de divers processus et sur ce que nos inspecteurs recherchent dans ces processus.

Le premier processus que nous allons examiner est la cuisson, qui implique le chauffage des produits de viande à une température interne donnée pendant une durée donnée afin de tuer les pathogènes. Il est important que les produits de viande cuits soient transformés de la même façon chaque fois qu'ils sont produits, car les paramètres du processus de cuisson doivent être indiqués dans les recettes des produits. Les résultats doivent aussi être surveillés et documentés dans des registres. Les informations exigées sont notamment :

- température interne du produit
- durée minimale pendant laquelle le produit est maintenu à cette température.

Il est aussi important qu'il ait été prouvé que les combinaisons de temps et de température de cuisson tuent effectivement les pathogènes. Vous pouvez choisir une des combinaisons validées de temps et de température données à l'annexe 1 des Lignes directrices pour les établissements de transformation des viandes, ou vous pouvez valider votre propre processus.

D'autres renseignements concernant la cuisson qui sont souvent indiqués dans les recettes est l'équipement utilisé (c.-à-d., le type de four ou de cuiseur), les réglages de l'équipement (c.-à-d., température du four) et la vitesse de la ligne de cuisson (s'il y a une ligne de cuisson continue).

Lorsque les inspecteurs contrôlent les processus de cuisson, ils vérifient souvent :

- La recette du produit, pour voir si la combinaison du temps et de la température indiquée dans la recette du produit est validée.
- Les registres de cuisson, pour vérifier si la combinaison de temps et de température satisfait aux exigences de la recette.
- La façon dont le produit est transformé et contrôlé (c.-à-d., en observant le processus).
- Le fait que l'équipement utilisé pour la cuisson et le contrôle est étalonné et testé à la recherche de points froids.
- Les mesures correctives pour les produits qui ne satisfont pas aux exigences relatives à la cuisson.

Pour toute question sur la cuisson, veuillez consulter la directive P9.10.01.12 des Lignes directrices pour les établissements de transformation des viandes ou communiquer avec votre inspecteur en matière de transformation ultérieure.



De notre bureau sur la salubrité des aliments : Un étiquetage exact des aliments sauve des vies

Près de 1,2 million de Canadiens souffrent d'allergies alimentaires potentiellement mortelles à diverses denrées.

Les symptômes d'une réaction allergique varient et peuvent se présenter notamment sous la forme d'éruptions cutanées, maux de tête, difficulté de respiration, baisse de la pression artérielle et, dans des cas extrêmes, décès.

Santé Canada a identifié les 10 principaux allergènes couramment associés à des réactions allergiques graves au Canada :

- Oeufs
- Lait
- Moutarde
- Cacahouètes
- Poissons et fruits de mer (y compris les anchois et les mollusques et crustacés)
- Graines de sésame
- Soya
- Sulfites
- Noix
- Blé

En 2015, l'Agence canadienne d'inspection des aliments a effectué 124 rappels d'aliments - dont 40 % visaient des allergènes non déclarés. Les personnes allergiques doivent se protéger en évitant complètement les allergènes. Par conséquent, il est très important que l'étiquetage des allergènes dans les aliments soit exact, car il peut s'agir d'une question de vie ou de mort pour les personnes qui souffrent d'allergies alimentaires.

Il est important que les établissements de transformation des viandes prennent des précautions pour éviter la contamination des produits de viande par des allergènes potentiellement dangereux. Certaines des mesures de contrôle sont :

- Identification et étiquetage de toutes les sources d'allergènes dans l'installation.
- Mise en œuvre de procédures de nettoyage entre les installations de production de produits contenant des allergènes et celles de produits qui n'en contiennent pas.

- Vérification que les bonnes procédures d'assainissement, d'entreposage et de manipulation sont suivies.
- Sensibilisation et formation des employés au sujet des allergènes.
- Vérification de tous les ingrédients des produits et des recettes pour déterminer s'ils contiennent des allergènes.
- Vérification que les produits contenant des allergènes sont adéquatement étiquetés.

La mise en place d'un programme de contrôle des allergènes dans votre établissement de transformation des viandes peut vous aider à réduire les risques d'allergies pour vos consommateurs et l'éventualité de rappel de produits coûteux.

De notre bureau sur la salubrité des aliments : Une entreprise d'assainissement peut être utile

Un assainissement adéquat est essentiel en ce qui concerne la salubrité des aliments et votre entreprise. Disposer de personnes bien qualifiées pour nettoyer régulièrement votre établissement peut réduire le risque de contamination des produits.

Pour protéger votre entreprise et vos clients, vous voudrez peut-être envisager d'engager une entreprise d'assainissement chevronnée et expérimentée pour vous aider à répondre à tous les besoins d'assainissement de votre établissement. L'engagement d'une entreprise spécialisée dans l'assainissement peut offrir des avantages :

- L'entreprise peut commencer à travailler après la période de production, lorsque vos employés sont peut-être déjà fatigués et prêts à partir en fin de journée.
- Elle est spécialement qualifiée pour se concentrer sur un assainissement efficace de l'établissement.
- Elle est experte dans l'utilisation de processus et de produits chimiques de nettoyage assurant un assainissement efficace.
- Elle peut aussi coûter moins cher que d'engager et de former sa propre équipe spécialisée d'assainissement.

D'autres services offerts par une entreprise d'assainissement peuvent être :

- Examen et évaluation sur place de vos programmes et pratiques d'assainissement.
- Examen et (ou) élaboration de procédures d'assainissement normalisées.
- Conception et prestation de la formation sur l'assainissement et des sujets pertinents pour votre établissement.
- Évaluation de la conception de l'assainissement de votre équipement de transformation.
- Recommandations sur les produits et l'équipement de nettoyage qui répondra aux besoins d'assainissement pour votre établissement, votre équipement et vos processus.
- Élaboration d'un calendrier général d'assainissement.
- Contrôle de la fourniture de produits chimiques destinés à votre établissement.
- Aide à la rédaction de procédure d'assainissement (p. ex., pour un nouvel équipement).
- Aide en cas de problème d'assainissement et analyse par arbre des causes.

Un assainissement adéquat est important pour l'exploitation de votre établissement de transformation des viandes. Vous voudrez peut-être envisager de faire appel à une entreprise d'assainissement pour votre établissement et de tirer pleinement parti de ce qu'elle a à offrir. Pour de plus amples renseignements, communiquez avec une entreprise d'assainissement locale ou avec l'**Ontario Independent Meat Processors** (en anglais seulement).

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

- Atelier de formation pour les manipulateurs d'aliments - 8 à 9 février 2017 Guelph -

www.oimp.ca (en anglais seulement)

- Réunion générale annuelle et jour de l'industrie de l'OIMP - 20 avril 2017 À déterminer - www.oimp.ca (en anglais seulement)

Pour en savoir plus :

Téléphone : 1-877-424-1300

Courriel : ag.info.omafra@ontario.ca

ontario.ca/inspectiondesviandes

www.e-laws.gov.on.ca/index.html

[@ONAlimentSain](#)

Pour plus de renseignements :
Sans frais : 1 877 424-1300
Local : 519 826-4047
Courriel : ag.info.omafra@ontario.ca