



MINISTRY OF AGRICULTURE, FOOD AND RURAL AFFAIRS

HOME | ABOUT | AGRICULTURE | FOOD | RURAL | RESEARCH | PUBLICATIONS | NEWS | CONTACTS

Food Safety	✓
Inspection Programs	
Inspection Programs Protect Consumers	
Food Safety and Traceability	
Provincially Licensed Meat Plants	
Regulations for the Food Industry	
Improving or Expanding Your Food Business	
Funding Programs and Support	
Marketing, Trade, Export	
Foodland Ontario	
Trade Shows and Education Seminars	
Topics	>
Explore Government	>
Resources	>
Contacts	>

PRINT SHARE

Derrière la légende - Numéro 21

Numéro :	21
Rédacteur en chef(s) :	Le personnel du MAAARO
Date de création :	22 juin 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 21- juin 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.

Dans ce numéro

Soutenir la prestation du Programme d'inspection des viandes et la formation de notre personnel sur le terrain

De notre bureau du Programme:Approche fondée sur le risque en matière de surveillance réglementaire dans les établissements de transformation des viandes indépendants

De notre bureau du Programme:Exemptions concernant les permis en vertu du Règlement provincial sur les viandes

De notre bureau sur la salubrité des aliments: Exigences provinciales relatives à l'étiquetage

De notre bureau sur la salubrité des aliments: La lutte antiparasitaire dans un établissement de transformation des viandes

De notre bureau sur la salubrité des aliments: Assurer une séparation efficace des activités incompatibles

De notre bureau sur la salubrité des aliments: Sommaire des résultats d'analyses de viande prête à manger (PAM)

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

Soutenir la prestation du Programme d'inspection des viandes et la formation de notre personnel sur le terrain

À notre époque, les consommateurs (et vos clients) veulent davantage savoir d'où vient leur viande, de quelle façon elle a été préparée et si les animaux ont été traités convenablement. Depuis mon arrivée au Programme d'inspection des viandes, je continue d'être impressionné par les relations suivies qu'ont nos agents provinciaux de l'hygiène des viandes avec leurs établissements de transformation des viandes titulaires de permis provinciaux. Une solide relation les unit, et grâce à celle-ci, les exigences réglementaires sont satisfaites et l'on échange activement sur les raisons des exigences en matière de

salubrité des aliments et de bien-être des animaux.

Bien que votre principale relation soit avec votre agent ou agente de l'hygiène des viandes, il y a un groupe de spécialistes dans les coulisses qui soutiennent la prestation du Programme d'inspection des viandes et la formation de notre personnel sur le terrain.



Ce groupe est dirigé par Joe Iacobellis, chef de nos Services d'inspection des viandes, qui a passé plus de 20 ans à gérer des établissements de production d'aliments avant de se joindre à la fonction publique de l'Ontario. Nous avons également plusieurs conseillers en salubrité des aliments (Carla Royston, Melissa Haveroen, Agnes Pawelek, Holly Sabara, Michelle Jansen et Rima Hatoum) qui, collectivement, possèdent un assortiment de diplômes et d'attestations solides dans le domaine de la salubrité des aliments ainsi que de l'expérience (dans le secteur privé) dans la création de politiques opérationnelles, la prestation de formations en salubrité des aliments et l'offre d'expertise technique au jour le jour au personnel sur le terrain, dans l'ensemble de la province.

Giselle Vanneste, la remplaçante d'Ashley Hammell (qui est en congé), apporte son expertise et coordonne les formations avec Alicia Allen, en se déplaçant partout dans la province pour offrir du soutien direct aux formations sur le terrain aux nouveaux agents de l'hygiène des viandes ainsi qu'à leurs formateurs. Pat Walker coordonne nos processus de délivrance de permis, Lindsay Melchin gère et trouve notre matériel, approvisionnant plus de 170 employés du Programme, et Helena Brown offre des services de soutien administratif.

De plus, Kristen Green fut notre chef intérimaire des initiatives stratégiques et dirigea l'utilisation de l'analytique afin que dans le cadre du Programme, on comprenne davantage quelles données nous informent sur les risques pour la salubrité des aliments et le bien-être des animaux. Ce travail nous permet d'évaluer les tendances et de déterminer de quelles ressources nous avons besoin pour mieux gérer les risques sur le terrain. Elle a collaboré étroitement avec Mike Eastment et Dawn Chalut, qui coordonnent notre programme d'échantillonnage et d'analyse des résidus et des produits prêts à manger (PAM). Récemment, elle a mis en oeuvre des modifications à nos programmes d'analyse de l'eau dans les établissements provinciaux.

Ce groupe d'employés dévoués et compétents constitue une ressource formidable pour notre personnel sur le terrain et leurs chefs (ainsi que pour vous, en tant qu'exploitants d'établissements), quand nous travaillons ensemble afin de gérer les risques pour la salubrité des aliments et le bien-être des animaux. Nous n'aurions pas pu offrir les présents articles (et ceux des publications passées et futures) sans nos Services d'inspection des viandes.

Par Jason McLean
Chef des services d'inspection des viandes

De notre bureau du Programme: Approche fondée sur le risque en matière de surveillance réglementaire dans les établissements de transformation des viandes indépendants

De nombreux pays appliquent des stratégies fondées sur le risque afin de faciliter la concentration des ressources en matière d'inspection sur les zones qui présentent de plus grands risques relatifs à la salubrité des aliments. En Ontario, une telle approche a été adoptée en 2009 dans le cadre du Programme d'inspection des viandes, lorsqu'on a introduit une classification des risques afin que les ressources en matière d'inspection ciblent les risques associés à la salubrité des aliments. Cette initiative avait pour but de permettre une surveillance pertinente axée sur les risques qui permet d'intensifier

l'inspection en fonction de l'ampleur des risques.

Cette approche tient compte de différents facteurs comme les types de processus utilisés et de produits transformés dans l'établissement, les caractéristiques matérielles de l'établissement, le volume et le mode de distribution des produits, le niveau de connaissances et de formation de l'exploitant et des employés, les méthodes de contrôle des processus en place et les antécédents de l'établissement en matière de conformité.

Voici quelques mesures qui permettent de concrétiser cette démarche :

- Description plus précise des différents processus et produits transformés dans nos établissements de transformation des viandes
- Importance accrue accordée au fait que les risques associés aux produits de viande prêts à manger augmentent avec la complexité des processus
- Mise à jour de la liste des programmes reconnus en matière de salubrité des aliments, et reconnaissance de leur importance dans la gestion des risques associés à la salubrité des aliments
- Accroissement de l'importance des antécédents en matière de conformité dans l'évaluation des risques

La révision et la mise à jour de l'approche fondée sur les risques permettent au MAAARO de poursuivre l'amélioration de son système d'inspection dans le but de mieux orienter les ressources vers les secteurs où les risques associés à la salubrité des aliments sont le plus élevés.

De notre bureau du Programme: Exemptions concernant les permis en vertu du Règlement provincial sur les viandes

Les entreprises effectuant la manipulation des viandes en Ontario relèvent de la compétence du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (MAAARO), de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ou des Bureaux de santé publique qui sont administrés par le ministère de la Santé et des Soins de longue durée (MSSLD).

L'ACIA est responsable des établissements de transformation des viandes agréés par le fédéral. Seuls ces derniers peuvent exporter de la viande vers d'autres provinces ou d'autres pays. Ces entreprises, habituellement plus grosses que les établissements provinciaux de transformation des viandes, sont conçues pour transformer des volumes plus élevés et doivent se conformer à des exigences commerciales internationales et interprovinciales.

Le MAAARO est responsable de l'inspection des abattoirs et des établissements de transformation des viandes détenant un permis provincial. Les produits de viande transformés dans des établissements inspectés par le provincial ne peuvent être vendus et distribués qu'en Ontario. Les établissements provinciaux sont habituellement plus petits que les établissements inspectés par le fédéral et sont plus souvent axés sur les services à la collectivité locale (ex. : abattage à forfait) et sur la création de marchés spécialisés pour leurs produits.

Les Bureaux de santé publique s'occupent surtout des dépôts d'aliments, c'est-à-dire les entreprises où des repas ou des portions sont préparés pour consommation immédiate, ou vendus ou servis sous une forme qui permet une consommation immédiate sur les lieux ou ailleurs.

En 2014, le MAAARO a modifié les exigences réglementaires afin que celles-ci reflètent le rôle du MAAARO, soit l'inspection des abattoirs et des établissements de transformation des viandes à risque plus élevé. Ces entreprises doivent être contrôlées par le ministère, car on y abat des animaux destinés à la consommation humaine, et une proportion importante de leurs produits de viande est distribuée aux grossistes, ou encore parce que ces entreprises réalisent des activités de transformation à risque plus élevé. Les modifications apportées ont fait en sorte que des exemptions à la réglementation ont été accordées aux entreprises qui réalisaient certaines activités. Ces entreprises ne sont plus obligées de détenir un permis provincial d'établissement de transformation des viandes, mais elles font l'objet d'une supervision par les bureaux régionaux de santé publique. Une entreprise n'a pas besoin d'un permis provincial pour établissement de transformation des viandes si elle remplit l'une des trois conditions autorisant une exemption en vertu du Règlement de l'Ontario sur les viandes.

Exemption pour des produits alimentaires

Aucun permis provincial n'est requis pour les entreprises qui préparent uniquement les produits suivants :

- sandwiches dans lesquels la viande est un ingrédient;

- pizzas dans lesquelles la viande est un ingrédient;
- huile ou gras comestible;
- bouillon;
- tout autre produit de viande, à condition que la proportion de viande soit égale à 25 pour cent ou moins du poids de la totalité des ingrédients du produit.

Exemption pour le commerce de gros

Les entreprises peuvent vendre aux grossistes une petite proportion de produits de viande sans être titulaires d'un permis provincial. Une entreprise est exemptée de l'obligation d'être titulaire d'un permis si elle répond aux conditions suivantes :

- elle effectue seulement des activités à faible risque (activités de catégorie 1);
- ses ventes en gros ne sont pas supérieures à la plus grande des deux valeurs suivantes :
- 25 pour cent de produits de viande vendus au cours d'un exercice financier;
- 20 000 kg de produits de viande vendus au cours d'un exercice financier.

Exemption pour le secteur de la restauration

Les entreprises n'ont pas besoin d'obtenir un permis si la majorité de leurs ventes proviennent de repas ou de plats préparés pour être immédiatement consommés sur place ou ailleurs. Cela signifie qu'un restaurant ou un traiteur n'a pas besoin d'un permis provincial si plus de 50 pour cent de ses activités consistent à préparer des repas. Nous donnerons plus de précisions sur chacune de ces exemptions dans les prochains numéros.

Exploitez-vous un établissement provincial de transformation des viandes?

L'arbre de décision du MAAARO (Exploitez-vous un établissement provincial de transformation des viandes?) peut aider à mieux comprendre les exemptions en vertu du Règlement de l'Ontario sur les viandes. Vous trouverez cet arbre sur le [site Web du ministère](#). Il est également possible de s'entretenir avec l'inspecteur de l'établissement ou un chef de secteur.

De notre bureau sur la salubrité des aliments: Exigences provinciales relatives à l'étiquetage

L'étiquetage a pour but de fournir aux consommateurs de l'information de base sur le produit concerné. Les établissements provinciaux de transformation des viandes sont assujettis à des exigences fédérales et provinciales en matière d'étiquetage. Ces exigences sont précisées dans les lois et règlements suivants :

Au fédéral

- **Règlement sur les aliments et drogues**
- **Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation**
- **Règlement sur les poids et mesures, et règlement connexes**
- **Loi sur les produits agricoles au Canada et Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille**

Au provincial

- **Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments**
- **Règlement de l'Ontario 31/05 : viandes**
- **Règlement de l'Ontario 266/09 - Carcasses de bétail et de volaille - classements et ventes**

En vertu du Règlement provincial sur les viandes (**Règl. de l'Ont. 31/05**), l'étiquetage des produits de viande préemballés et des contenants de vrac est associé aux exigences suivantes :

- L'estampille d'inspection doit être présente.
- Indiquer une date ou un code de production, sauf si le produit de viande est une carcasse ou

une demie-carcasse.

- Toute l'information requise doit être facilement lisible et écrite en caractères d'au moins 1,6 mm de hauteur (à moins que la partie principale ait une surface de 10 cm² ou moins, auquel cas l'information peut être écrite en caractères d'au moins 0,8 mm de hauteur).
- Indiquer les directives de conservation (« Garder au Froid/ Keep Refrigerated » ou « Garder congelé/ Keep Frozen ») s'il ne s'agit pas d'un produit de viande de longue conservation ou que le produit ne répond pas aux conditions mentionnées dans la réglementation.
- Indiquer les mentions appropriées relatives à l'utilisation (« Ready to cook », « Uncooked », « Ready to cook/prêt à cuire » ou « Uncooked/non cuit » ou un terme équivalent) ainsi que les directives de cuisson lorsqu'il ne s'agit pas d'un produit prêt à manger, mais qu'il s'apparente à un produit prêt à manger.
- La mention « May contain kidneys » ou « May contain kidneys/Peut contenir des reins » pour les jeunes poulets ou les jeunes canards.
- La mention « clean, green » ou « clean, green/lavé, vert » si le produit de viande est une partie du tube digestif qui n'a pas été échaudée ni blanchie, mais nettoyée d'une autre manière.
- Lorsqu'une norme est énoncée au tableau 1 sur les Normes applicables aux produits de viande du **Règl. de l'Ont. 31 / 05**, le produit doit être conforme aux normes établies dans le tableau et le nom courant associé est utilisé sur l'étiquette.
- L'espèce est mentionnée lorsque la carcasse, la coupe, l'organe ou le tissu sont décrits sur l'étiquette.
- Lorsqu'un terme ou une phrase utilisés dans le tableau de l'article 119 (Restrictions applicables à l'étiquetage en fonction du produit de viande) est mentionné sur l'étiquette d'un produit de viande, ce dernier doit répondre aux exigences qui lui sont associées dans le tableau.
- Toutes les exigences fédérales en matière d'étiquetage doivent aussi être respectées.

Pour plus d'information sur les exigences provinciales concernant l'étiquetage, communiquer avec l'inspecteur de l'établissement ou le chef de secteur.

Les exigences fédérales en matière d'étiquetage relèvent de la compétence de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Pour en savoir davantage sur les exigences fédérales, consulter le site **Web de l'ACIA** sur l'étiquetage des aliments pour l'industrie: ou communiquer directement avec l'ACIA.

De notre bureau sur la salubrité des aliments: La lutte antiparasitaire dans un établissement de transformation des viandes

Personne ne souhaite la présence d'organismes nuisibles dans son établissement de transformation des viandes. La présence de rongeurs, de mouches et d'insectes indésirables peut en effet représenter une menace pour l'entreprise. Des organismes nuisibles non maîtrisés peuvent entraîner la contamination des surfaces en contact avec des aliments, du matériel et des produits alimentaires dans l'établissement. La mise en place et le respect d'un programme de lutte antiparasitaire permet à l'exploitant de respecter les exigences du Règlement de l'Ontario 31/05 : viandes, et de protéger les installations contre les organismes nuisibles.

Recommandations pour respecter les exigences réglementaires en matière de lutte antiparasitaire :

- Se doter d'un programme écrit de lutte antiparasitaire décrivant les méthodes utilisées à cette fin, ainsi que les procédures et les calendriers d'interventions visant à prévenir la présence d'organismes nuisibles dans l'établissement de transformation des viandes. Le programme doit comprendre, entre autres, les éléments suivants :
 - Des registres où sont consignés les produits chimiques utilisés pour la lutte antiparasitaire, les concentrations, les endroits où ils ont été utilisés ainsi que la fréquence des utilisations.
 - Des procédures mentionnant les employés ou l'entreprise externe responsables de la surveillance des organismes nuisibles, la fréquence des activités de surveillance et les interventions qui seront prises si la présence d'organismes nuisibles est constatée sur les lieux.
 - De la documentation, par exemple un schéma des endroits ou des dispositifs de lutte antiparasitaire ont été placés ainsi que le site d'entreposage des produits chimiques utilisés à cette fin.

- L'exploitant doit aussi s'assurer que le permis de l'entrepreneur en déparasitage est valide.
- Respecter les étapes du programme de lutte antiparasitaire mentionnées dans le document écrit.
- Voir à ce que tous les dispositifs de lutte antiparasitaire soient régulièrement vérifiés, selon le calendrier établi, et consigner les vérifications.
- S'assurer que tous les registres de lutte antiparasitaire sont mis à jour la journée même où sont effectuées les vérifications, et qu'ils sont conservés pendant au moins un an.
- Voir à ce que le programme de lutte antiparasitaire soit gardé à jour et mis en œuvre conformément au document écrit.

La conformité aux exigences du Règlement sur les viandes contribue à maintenir la salubrité des aliments et offrir des produits sains aux consommateurs. Le recours à des méthodes d'assainissement efficaces est crucial pour réduire les occasions d'empêcher les organismes nuisibles de s'installer sur les lieux. L'élimination de zones extérieures susceptibles de servir d'abri à la vermine, comme les tas de résidus, de briques ou de métaux, ainsi que les endroits où l'herbe est haute permettra de supprimer les sites où risquent de se retrouver les organismes nuisibles. On peut aussi rendre étanches tous les points d'entrée de l'établissement de transformation des viandes, et poser des appâts à l'extérieur pour empêcher la vermine d'avoir accès au site.

De notre bureau sur la salubrité des aliments: Assurer une séparation efficace des activités incompatibles

La vigilance et la mise en place de mesures rigoureuses pour assurer la séparation des activités incompatibles permettent de protéger la salubrité des aliments produits dans l'établissement.

Tout exploitant d'un établissement de transformation des viandes doit voir à ce que ses installations soient aménagées de manière à assurer la séparation des activités incompatibles dans le but de réduire les risques de contamination des produits de viande.

Exemples d'activités incompatibles :

- Transformation de produits de viande prêts à manger sur la même surface que les produits de viande crue
- Transformation de produits contenant des allergènes effectuée avant la transformation de produits exempts d'allergènes
- Manipulation de poisson et de produits de viande sur la même surface

Le Règlement de l'Ontario 31/05 sur les viandes stipule que les établissements de transformation des viandes doivent être conçus et aménagés de manière à permettre une séparation efficace des activités incompatibles. Dans le cas où une séparation physique est impossible, les exploitants de ces établissements peuvent avoir recours à des contrôles opérationnels pour créer une séparation (ex. : séparation des activités dans le temps avec nettoyage et assainissement efficaces entre les activités). Ces procédures doivent être documentées, révisées et approuvées par l'inspecteur de l'établissement ou le chef de secteur, et suivies par tous les employés et visiteurs. Si l'exploitant a recours à de telles procédures, il est important que le personnel et l'exploitant les respectent en tout temps afin de réduire les risques relatifs à la salubrité des aliments.

Exemples de moyens efficaces pour assurer la séparation des activités incompatibles :

- Appliquer toutes les mesures d'assainissement entre les activités incompatibles.
- Transformer les produits de viande prêts à manger avant les produits de viande crue.
- Organiser la production de manière à ce que les produits exempts d'allergènes soient transformés avant les produits qui en contiennent.
- Prévoir des périodes distinctes pour l'expédition et pour la réception des produits lorsque la séparation physique des activités incompatibles est impossible.
- Si du poisson est présent dans un établissement de transformation des viandes, appliquer un protocole sur la manipulation du poisson afin de maîtriser les risques et de prévenir la contamination des produits de viande.

De notre bureau sur la salubrité des aliments: Sommaire des résultats d'analyses de viande prête à manger (PAM)

Dans le cadre de notre programme de surveillance, le MAAARO analyse des échantillons de viande PAM produite dans des établissements titulaires de permis provinciaux. Parfois, ces analyses donnent de mauvais résultats. Quand le mauvais résultat est la présence d'un agent pathogène, en plus d'un examen des pratiques, protocoles et procédures, l'agent ou l'agent(e) de l'hygiène des viandes s'assurera qu'il n'y a aucun risque pour le public et aidera l'exploitant ou l'exploitante de l'établissement à effectuer une analyse de la cause fondamentale pour identifier la source possible de la contamination (p. ex., l'analyse du milieu).

Nombre de résultats positifs, par type				Organismes indicateurs		
Année	# de lots analysés ⁽¹⁾	# de lots présentant des résultats positifs ⁽²⁾	% de lots présentant des résultats positifs	Numération des colonies aérobies (NCA) > 10 000	Coliformes >1,000	E. coli > limites de Santé Canada ⁽³⁾
2009	565	64	11,3%	52	1	0
2010	686	47	6,9%	36	8	0
2011	820	57	7,0%	48	2	0
2012	782	50	6,4%	36	1	0
2013	728	50	6,9%	39	4	0
2014	786	49	6,2%	32	1	0
2015	702	42	6,0%	34	0	0
2016	714	45	6,3%	37	1	0
2017 ⁽⁵⁾	218	11	5,0%	11	0	0

Nombre de résultats positifs, par type				Pathogènes / toxines				
Année	# de lots analysés ⁽¹⁾	# de lots présentant des résultats positifs ⁽²⁾	% de lots présentant des résultats positifs	Listeria mono-cytogenes	E. coli vérocyto-toxigène	Staphylococcus aureus > limites de Santé Canada ⁽⁴⁾	Toxine de S. aureus	Sal
2009	565	64	11,3%	11	0	0	0	1
2010	686	47	6,9%	6	0	0	0	0
2011	820	57	7,0%	9	0	0	0	1
2012	782	50	6,4%	11	2	2	1	2
2013	728	50	6,9%	13	0	2	0	0
2014	786	49	6,2%	17	0	0	0	1
2015	702	42	6,0%	8	0	0	0	0
2016	714	45	6,3%	7	0	1	0	0
2017 ⁽⁵⁾	218	11	5,0%	0	0	0	0	0

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

(2) Quand les niveaux d'organismes indicateurs ou d'agents pathogènes sont insatisfaisants (c.-à-d. quand les niveaux trouvés dans l'échantillon dépassent les seuils de Santé Canada). Il pourrait y avoir plus d'un type de résultat négatif par lot.

(3) Les seuils de Santé Canada pour l'E. coli générique sont n'importe lequel des suivants : Saucisson sec soumis à un traitement thermique >103/g dans un sous-échantillon ou >101/g dans plus d'un sous-échantillon; Saucisson sec fermenté cru >103/g dans un sous-échantillon ou >102/g dans plus d'un sous-échantillon; Produit non fermenté >103/g dans un sous-échantillon ou >102/g dans plus de deux sous-échantillons.

(4) Les seuils de Santé Canada pour le S. aureus sont n'importe lequel des suivants : ECH, ECNH et viande séchée : si n'importe quel sous-échantillon a >104/g ou >102/g dans plus de deux sous-échantillons; Viande fermentée soumise à un traitement thermique : si n'importe quel

sous-échantillon a >104/g ou >50/g dans plus d'un sous-échantillon; Viande fermentée crue : >104/g ou >250/g dans plus d'un sous-échantillon. ECH : viande entièrement cuite hachée; ECNH : viande entièrement cuite non hachée.

(5) Du 1er janvier 2017 au 30 avril 2017

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

Activité	Date et heure	Lieu	Renseignements
Atelier de formation pour les préposés à la manipulation des aliments	7 et 8 juin 2017	Guelph	www.oimp.ca (en anglais seulement)
Exposition sur l'industrie de la viande	20 et 21 octobre 2017	Guelph	www.oimp.ca (en anglais seulement)

For more information:
Toll Free: 1-877-424-1300
E-mail: ag.info.omafra@ontario.ca