



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DES AFFAIRES RURALES



ACCUEIL | LE MINISTÈRE | AGRICULTURE | ALIMENTS | RURAL | RECHERCHE | PUBLICATIONS | NOUVELLES | POUR NOUS JOINDRE

Salubrité des aliments	✓
Programmes d'inspection	
Les consommateurs sont avisés de n'acheter que de la viande et du lait inspectés	
Salubrité des aliments et traçabilité	
Abattoirs titulaires d'un permis	
Respect et exécution des loi	
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 ADI PARTAGER

Derrière la légende - Numéro 22

Issue #: 22
Editor(s): MAAARO
Creation Date: été 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 22 été 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

- Réduire les risques liés à l'E. coli producteur de toxine de Shiga
- De notre bureau du Programme: Foire aux questions sur l'exemption visant les produits alimentaires
- De notre bureau des vétérinaires: Lignes directrices sur le transport des volailles à l'intention des propriétaires de petits troupeaux
- De notre bureau des vétérinaires: Renseignements sur l'abattage d'urgence à l'intention des exploitants d'abattoirs titulaires d'un permis provincial
- De notre bureau des vétérinaires: L'importance des inspections avant l'abattage
- De notre bureau sur la formation: Nouveaux cours en ligne sur la salubrité des aliments et la traçabilité!
- De notre bureau sur la formation: Séances de formation à venir
- De notre bureau de la salubrité des aliments et de la traçabilité: Traçabilité du bétail au Canada : Le numéro d'identification des installations facilite les interventions d'urgence au Canada
- De notre bureau sur l' application des lois: Récentes condamnations

Réduire les risques liés à l'E. coli producteur de toxine de Shiga

Du point de vue de la salubrité des aliments, l'objectif principal pendant l'abattage consiste à réduire au minimum ou à éliminer la contamination bactérienne. La contamination de la viande au cours de l'abattage et de la transformation représente un risque important d'éclosion subséquente de maladies d'origine alimentaire chez les êtres humains. Ce risque vient du fait qu'il est très difficile d'empêcher les bactéries présentes dans les matières fécales, dans le tube digestif et sur la peau des animaux ainsi que sur le matériel de l'établissement et les mains des travailleurs de se retrouver sur la carcasse.

Il est normal de trouver la bactérie *Escherichia coli* (*E. coli*) dans les intestins des êtres humains et des animaux. La plupart des bactéries *E. coli* sont inoffensives et jouent un rôle important dans le bon fonctionnement des intestins. Cependant, un certain nombre d'*E. coli* sont pathogènes, ce qui veut dire qu'elles peuvent causer des maladies lorsqu'elles se retrouvent dans les intestins des êtres humains.

Il y a des *E. coli* pathogènes qui provoquent des maladies en produisant une toxine appelée toxine de Shiga. On appelle ces bactéries *E. coli* producteurs de toxine de Shiga (ECTS). L'ECTS peut causer chez les êtres humains des maladies allant d'une légère diarrhée à des troubles médicaux graves pouvant même la vie en danger et même entraîner la mort.

La souche d'ECTS la plus souvent associée à la maladie humaine en Amérique du Nord est le sérotype O157:H7. Outre l'*E. coli* O157:H7, six autres sérotypes d'*E. coli* (O26, O45, O111, O103, O121 et O145) sont communément associés à des maladies graves chez les êtres humains. Un certain nombre d'espèces animales abattues pour leur viande peuvent être porteuses de l'ECTS. Même si les bovins constituent le principal groupe d'animaux à risque, les moutons, les chèvres et les porcs peuvent également être porteurs de ces organismes, qui se logent dans leurs intestins et peuvent ensuite être transférés à la viande pendant l'abattage et la transformation.

La stricte application de pratiques d'assainissement rigoureuses englobant les nombreuses mesures destinées à assurer un abattage hygiénique constitue le meilleur moyen d'empêcher la contamination. Il n'y a pas d'autre façon de tenir les bactéries à l'écart des carcasses.

Une étape importante de la procédure d'habillage consiste à appliquer des interventions antimicrobiennes éprouvées pour réduire les pathogènes sur les surfaces des carcasses et éliminer efficacement ou inactiver les bactéries et ainsi améliorer la salubrité de la viande. Parmi les antimicrobiens peu coûteux figurent l'acide lactique, l'acide acétique ou un autre acide organique, l'acide peracétique, l'eau chaude et d'autres interventions approuvées.

Le tableau ci-dessous indique comment protéger votre entreprise et vos clients contre l'ECTS.

Activités de l'établissement	Processing	Interventions
• Veiller à ce que les bovins et les parcs d'attente ne contribuent pas à la propagation de la contamination (p. ex. parcs propres, litière fraîche). • Concevoir l'établissement de manière à prévenir la contamination croisée (p. ex. circulation d'air, circulation du personnel, installations, matériel). • Former les employés pour qu'ils puissent mettre en oeuvre le programme d'assainissement de l'établissement et nettoyer les zones d'abattage et le matériel. • Voir à ce que les employés portent des vêtements propres et n'entrent pas dans l'abattoir avec leurs vêtements personnels.	• Veiller à ce que les parcs d'attente, les rampes, les couloirs de déchargement, les passages et les couloirs ne soient pas surpeuplés et qu'ils soient faits de matériaux permettant d'assurer la propreté et un bon entretien. • Faire en sorte que la peau ne contamine pas la carcasse quand on la retire. • Voir à ce que les viscères demeurent intacts et à ce que le matériel utilisé soit régulièrement assaini pendant les activités de transformation. • Procéder au parage final pour éliminer les contaminants visibles qui restent sur la carcasse, le cas	• Même si on applique de bonnes pratiques d'assainissement et mesures de contrôle, la carcasse sera contaminée par des bactéries. Les interventions simples et peu coûteuses ci-dessous peuvent éliminer efficacement ou inactiver les bactéries : • Rincage à l'aide d'acide lactique, d'acide acétique ou d'un autre acide organique (appliqué à 2,5 %, à la température ambiante ou à une température supérieure; le mélange ne doit pas dépasser 55 °C). • Acide peracétique : Fait d'acide acétique et de peroxyde d'hydrogène. Taux d'application de 15 – 200 ppm. • Rincage à l'eau chaude entre 65 °C et 82 °C (150 °F et 180 °F); plus la température sera élevée, plus le

Faire en sorte que les employés aient facilement accès au matériel d'assainissement pour qu'ils puissent assainir fréquemment les couteaux, les autres outils et les surfaces après avoir manipulé chaque carcasse.	échéant. - Effectuer un lavage final pour retirer les contaminants imprévus qui restent (p. ex. sang, poussière d'os). - Analyser les carcasses pour éviter de mettre sur le marché des produits	rincage sera efficace. Vieillessement à sec : Réduit l'E. coli générique, l'E. coli O157:H7 et d'autres bactéries (plus efficace si l'humidité relative est inférieure à 90 % et si la carcasse est refroidie ou vieillie pendant au moins six jours).
---	---	---

De notre bureau du Programme: Foire aux questions sur l'exemption visant les produits alimentaires

En 2014, on a modifié le règlement sur les viandes pris en application de la *Loi sur la qualité et la salubrité des aliments* afin de clarifier le rôle du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (MAAARO) dans l'inspection des abattoirs et des établissements de transformation des viandes présentant un risque élevé. Il s'agit d'entreprises qui distribuent une proportion importante de leurs produits de viande sur les marchés de gros ou qui mènent des activités de transformation présentant un risque élevé. Le rôle des bureaux de santé publique demeure centré sur les dépôts d'aliments, soit les entreprises qui servent des aliments au public.

Dans certains cas, il n'est pas obligatoire de détenir un permis pour exploiter un établissement provincial de transformation des viandes. C'est ce qu'on appelle l'exemption applicable aux produits alimentaires.

Qu'est-ce que l'exemption applicable aux produits alimentaires?

Le permis provincial n'est pas obligatoire pour les entreprises qui préparent uniquement ce qui suit :

- des sandwichs contenant de la viande;
- des pizzas contenant de la viande;
- des huiles et graisses alimentaires;
- des bouillons;
- tout autre produit de viande contenant au plus 25 % de viande.

Qu'est-ce qu'une huile alimentaire?

Il s'agit d'une huile ou graisse alimentaire qui provient d'un animal pour alimentation humaine et qui est destinée à la consommation humaine.

Qu'est-ce que du bouillon?

C'est un produit alimentaire qui peut être déshydraté ou non et qui provient d'un animal destiné à l'alimentation humaine.

Comment détermine-t-on qu'un produit de viande contient moins de 25 % de viande?

Dans un produit donné, on calcule le pourcentage de viande à partir du poids brut de l'ensemble de ses ingrédients (y compris l'eau). Pour calculer si un produit contient moins de 25 % de viande et répond aux conditions d'exemption, l'exploitant doit se reporter à sa recette. Si on le lui demande, il devra démontrer que son produit contient moins de 25 % de viande.

Que dois-je faire si j'affirme que mon entreprise est soustraite à l'obligation de détenir un permis?

Communiquez avec votre chef de secteur. Le Programme d'inspection des viandes collaborera avec le bureau de santé publique au besoin pour évaluer votre établissement et vos activités afin de déterminer si l'exemption s'applique à vous. Ce processus peut prendre du temps, et les responsables doivent faire preuve de discernement pour effectuer un examen approfondi et prendre une décision éclairée.

Qui inspecte les entreprises visées par l'exemption?

Une entreprise soustraite à l'obligation d'être titulaire d'un permis aux termes du règlement sur les viandes sera soumise à des inspections effectuées par un bureau de santé publique en vertu du règlement sur les dépôts d'aliments. Le rôle des bureaux de santé publique demeure centré sur les dépôts d'aliments, soit les entreprises qui servent des aliments au public.

Dans le cas d'un établissement qui n'a plus besoin de permis en raison de l'exemption, est-ce que quelqu'un surveillera ses activités?

L'établissement qui n'est plus obligé d'être titulaire d'un permis en vertu du règlement sur les viandes en raison de l'exemption sera assujéti au règlement sur les dépôts d'aliments pris en vertu de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* et, par conséquent, sera inspecté par le bureau de santé publique de sa municipalité. Celui-ci ainsi que le personnel du MAAARO responsable de la conformité surveilleront les activités de l'entreprise pour s'assurer que la réglementation applicable est respectée.

Où puis-je obtenir d'autres renseignements?

Les détails relatifs aux exemptions figurent à l'article 2.1 du règlement sur les viandes. Le tableau du MAAARO intitulé **Exploitez-vous un établissement provincial de transformation des viandes?** fournit de plus amples renseignements à ce sujet.

De notre bureau des vétérinaires: Lignes directrices sur le transport des volailles à l'intention des propriétaires de petits troupeaux

Le MAAARO a publié de nouvelles ressources portant sur le transport des petits troupeaux de volailles que votre abattoir et vos clients trouveront sûrement utiles. Bien que les petits troupeaux de volailles soient assujétis aux mêmes règles de transport que les troupeaux commerciaux, de nombreux propriétaires de petits troupeaux ne disposent pas de la même expertise concernant le chargement et le transport des volailles. Les ressources fournissent des conseils et des directives à l'intention des éleveurs de petits troupeaux. Les Lignes directrices sur le transport des volailles à l'intention des propriétaires de petits troupeaux peuvent être consultées à l'adresse ci-dessous :

www.omafr.gov.on.ca/french/livestock/poultry/facts/17-010.htm

De notre bureau des vétérinaires: Renseignements sur l'abattage d'urgence à l'intention des exploitants d'abattoirs titulaires d'un permis provincial

Les dispositions du règlement sur les viandes concernant l'abattage d'urgence en application de la *Loi sur la qualité et la salubrité des aliments* autorisent l'abattage et la saignée d'un animal pour alimentation humaine sur le site de l'éleveur et le transport de la carcasse à un abattoir titulaire d'un permis pour l'habillage et l'inspection *post mortem*. Si une autorisation est obtenue, la carcasse peut être transformée en produit de viande inspecté qui peut être vendu, distribué, partagé ou donné.

Un vétérinaire régional, nommé par le MAAARO, peut autoriser l'abattage d'urgence à la ferme d'un animal pour alimentation humaine par ailleurs en bonne santé qui, selon le cas :

- est blessé et ne peut pas être transporté sans lui causer de souffrances inutiles;
- s'est échappé du lieu où il était gardé;
- ne peut pas être transporté sans mettre en danger sa sécurité ou celle d'un autre animal ou de quiconque.

En tant qu'exploitant d'un abattoir titulaire d'un permis provincial, vous pouvez décider d'accepter et de transformer des carcasses d'animaux provenant d'abattages d'urgence. Si vous souhaitez accepter ce type de carcasses, vous devez savoir ce qui suit :

- Vous devez obtenir une autorisation d'un vétérinaire régional du MAAARO pour chaque carcasse.
- Vous pouvez accepter toute l'année des carcasses provenant d'abattages d'urgence de n'importe quelle espèce d'animaux pour alimentation humaine.
- Vous devez consentir à faire l'habillage de la carcasse.
- Vous devez payer les droits liés aux autorisations et aux inspections. Les droits exigibles pour un abattage d'urgence sont établis dans le Règlement de l'Ontario 223/05 pris en application de la *Loi sur la qualité et la salubrité des aliments*. En tant qu'exploitant, vous pouvez facturer ces droits à l'éleveur.
- Si vous décidez d'accepter des carcasses de bovins abattus d'urgence, vous devez :

détenir un permis valide de l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour recevoir des bovins abattus d'urgence de moins de 30 mois ou de plus de 30 mois;

- détenir les carcasses de bovins **blessés** de plus de 30 mois qui sont abattus d'urgence et toutes les parties des carcasses (y compris la peau) en vue d'une analyse visant à déceler l'encéphalopathie spongiforme bovine.

Vous pouvez obtenir d'autres détails sur les dispositions relatives à l'abattage d'urgence en consultant le site **Web du MAAARO**, ou encore en écrivant à la Dre Alex Reid, à **Alexandra.Reid@ontario.ca**, ou en l'appelant par téléavertisseur, au 1 866 395-8957.

De notre bureau des vétérinaires: L'importance des inspections avant l'abattage

L'inspection *ante mortem* a lieu **avant** l'abattage d'un animal et sert à différencier les animaux pour alimentation humaine qui sont normaux de ceux qui ne le sont pas. Cette inspection est essentielle afin de réduire les risques pour la santé des animaux et les personnes qui les manipulent et d'assurer la transformation de viandes et de produits de viande sans danger.

L'inspection *ante mortem* est une responsabilité partagée entre l'industrie et le gouvernement. Il incombe à l'exploitant de présenter chaque animal devant être abattu à un inspecteur nommé par le MAAARO pour qu'il effectue une inspection *ante mortem*. L'inspection *ante mortem* sert à :

1. identifier les animaux présentant des signes d'une maladie ou d'un état qui pourrait rendre la carcasse, des parties de celle-ci ou les produits de viande qui en proviennent impropres à la consommation humaine;
2. détecter une maladie chez un animal vivant qui n'entraîne pas de changements visibles dans la carcasse (p. ex. la rage);
3. identifier les animaux fortement contaminés (p. ex. fumier sur la peau, abcès visibles) afin de réduire au minimum les problèmes associés à la contamination durant les processus d'abattage et d'habillage (p. ex. cadence réduite, parage, condamnation de carcasses);
4. détecter la présence d'une maladie animale exotique (MAE) ou d'une maladie à déclaration obligatoire (MADO); il est important de détecter les MAE et les MADO, car elles pourraient être dangereuses pour les êtres humains (p. ex. encéphalopathie spongiforme bovine) ou représenter un danger pour l'industrie du bétail et causer des pertes à l'ensemble de l'industrie (p. ex. grippe aviaire, fièvre aphteuse);
5. détecter et isoler les animaux qui ne semblent pas normaux et les détenir en vue d'une inspection vétérinaire et d'analyses au besoin;
6. faire en sorte que les animaux qui attendent d'être abattus soient manipulés correctement et bien traités. Une manipulation appropriée réduit les ecchymoses et les lésions et accroît la qualité du produit fini, ce qui se traduit par un gain financier pour l'exploitant et l'éleveur.

Si vous avez des questions au sujet de l'inspection ante mortem, vous pouvez vous adresser à votre inspecteur ou encore écrire à la **Dre Alex Reid**, ou l'appeler par téléavertisseur, au 1 866 395-8957

De notre bureau sur la formation: Nouveaux cours en ligne sur la salubrité des aliments et la traçabilité!

Donnez un avantage compétitif à votre entreprise – suivez gratuitement des cours en ligne pour en apprendre plus sur les pratiques optimales de l'industrie et pour devenir plus compétitif sur le marché!

Accédez aux nouveaux cours en ligne sur la salubrité des aliments et la traçabilité dans le **système d'apprentissage en ligne sur l'agriculture et l'alimentation** par le truchement du campus Ridgeway de l'Université de Guelph.

Les nouveaux cours en ligne sur la traçabilité enseignent comment des pratiques opérationnelles peuvent avoir les effets suivants :

- maximiser la productivité, améliorer l'efficacité opérationnelle, réduire les coûts et améliorer les processus commerciaux;
- servir à accroître l'avantage compétitif en accédant à de nouveaux marchés;
- améliorer la gestion de la chaîne d'approvisionnement.

Les nouveaux cours en ligne sur la salubrite des aliments vous aideront :

- à identifier les dangers en matière de salubrite des aliments qui guettent votre exploitation;
- à comprendre les pratiques optimales et à élaborer des programmes pour lutter contre ces dangers;
- à diminuer la probabilité des dangers en matière de salubrite des aliments qui peuvent entraîner une écloserie de maladie d'origine alimentaire ou un rappel de produit.

Visitez le site Web de l'**Université de Guelph** pour ouvrir gratuitement un compte. Ensuite, connectez-vous et commencez à apprendre ou et quand cela vous convient! Des versions accessibles des cours sont aussi disponibles. Pour obtenir de plus amples renseignements, communiquez avec le campus Ridgetown de l'Université de Guelph au rcagfood@uoguelph.ca ou au 519 674-1500, poste 63295.

Vous préférez des cours donnés en classe? Des cours et des ateliers sur **la salubrité des aliments et la traçabilité** donnés en salle de classe sont toujours offerts par l'Association pour l'amélioration des sols et des récoltes de l'Ontario (AASRO). Visitez leur site Web pour connaître les dates et les endroits des prochains cours en salle de classe.

Le développement des cours en ligne a été financé par le truchement de *Cultivons l'avenir 2*, une initiative fédérale-provinciale-territoriale qui encourage l'innovation, la compétitivité et le développement des marchés dans le secteur canadien de l'agroalimentaire et des produits agricoles.

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	September 20 & 21, 2017	Markham	www.oimp.ca (en anglais seulement)
Exposition de l'industrie de la viande	October 20 & 21, 2017	Niagara Falls	www.oimp.ca (en anglais seulement)
Entreprise de transformation : Le fondement de la salubrite des aliments	En continu	En ligne	agandfoodeducation.ca
Les bases de la traçabilité	En continu	En ligne	agandfoodeducation.ca

De notre bureau de la salubrité des aliments et de la traçabilité: Traçabilité du bétail au Canada : Le numéro d'identification des installations facilite les interventions d'urgence au Canada

Le gouvernement du Canada propose de modifier le Règlement sur la santé des animaux en exigeant de tous les éleveurs qu'ils obtiennent un numéro d'identification des installations (NII). Il s'agit d'un numéro national unique attribué à la parcelle d'un exploitant par les autorités provinciales ou territoriales. Le projet de modification de ce règlement prévoit que quiconque envoie ou reçoit du bétail devra être muni d'un tel numéro, qu'il s'agisse des producteurs, des exploitants de marchés aux enchères, de parcs de groupage ou d'abattoirs ou encore des ramasseurs de cadavres.

Mode de fonctionnement

Le NII permet de suivre les mouvements des animaux d'un point à l'autre dans toute la chaîne d'approvisionnement, ce qui facilite à son tour la gestion de la propagation des maladies et réduit au minimum toute répercussion sur l'industrie. Grâce au projet de modification, le Canada devrait être plus en mesure de réagir rapidement aux menaces pour la santé et autres cas d'urgence.

◆ En tant que producteurs, nous utilisons la traçabilité comme outil de gestion dans nos exploitations. Elle nous aide à mieux gérer nos animaux et à ajouter de la valeur aux produits que nous commercialisons ◆, souligne Pascal Lemire, producteur laitier du Québec. ◆ La traçabilité est essentielle pour l'avenir de l'agriculture canadienne. ◆

Il reste que ce ne sont pas tous les éleveurs canadiens qui disposent encore d'un NII. Tous les secteurs de compétence au Canada peuvent attribuer des numéros d'identification des installations, mais seuls le Québec, l'Alberta, le Manitoba, l'Île-du-Prince-Édouard et la Saskatchewan se sont dotés de lois qui rendent obligatoire cette attribution.

Un filet de sécurité gratuit

Les NII sont gratuits pour les éleveurs canadiens désireux de protéger leur bétail en cas d'alerte à la

sécurité en raison d'une inondation, d'un incendie ou d'une maladie en éclosion. Agriculture et Agroalimentaire Canada encourage les producteurs et les intervenants de toute la chaîne d'approvisionnement à soulever la question auprès de leurs pairs et à se procurer un NII le plus tôt possible. En agissant maintenant, les intervenants se trouveront en état de conformité au moment où les modifications projetées s'appliqueront, ce qui préviendra un afflux de demandes de NII à ce moment-là.

Le Canada est réputé dans le monde pour savoir produire des aliments salubres et sains. Un solide système de traçabilité l'aidera à maintenir sa réputation au pays et dans le monde. Veuillez cliquer sur ce lien pour en savoir davantage sur l'identification des installations et la façon de participer.

Pour en savoir davantage

- **Identification et traçabilité du bétail**
- **Canadian Cattle Identification Agency**

De notre bureau sur l' application des lois: Récentes condamnations

Un homme de Sharon, en Ontario, a dû payer une amende pour avoir enfreint des lois provinciales exigeant que les marchands de bétail soient titulaires d'un permis. Kenneth Valliquette a plaidé coupable devant la Cour de justice de l'Ontario à Ottawa à un chef d'accusation, soit d'avoir exercé les activités de marchand de bétail sans permis, contrairement aux exigences de la Loi sur le bétail et les produits du bétail, 1990 et de son règlement d'application, c'est-à-dire le Règlement de l'Ontario 725/90. Le tribunal a condamné M. Valliquette à payer une amende de 3 200 \$, plus une suramende compensatoire de 800 \$, pour un total de 4 000 \$.

Une entreprise de viande et son propriétaire à Burford, en Ontario, ont plaidé coupables et ont reçu une amende pour avoir violé des lois provinciales visant à assurer la salubrité des aliments. 1107053 Ontario Inc. (exerçant ses activités sous le nom de Greenwood Meats) à Burford, et son propriétaire, Thomas A. Greenwood, ont plaidé coupable devant la Cour des infractions provinciales de Brantford à un chef d'accusation chacun, soit d'avoir transformé des produits de viande sans permis, contrairement aux exigences de la Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments. Le tribunal a condamné M. Greenwood à verser une amende de 5 000 \$, plus une suramende compensatoire de 1 250 \$, pour un total de 6 250 \$. Pour 1107053 Ontario Inc. (exerçant ses activités sous le nom de Greenwood Meats), l'amende a été fixée à 3 000,00 \$, plus une suramende compensatoire de 750,00 \$, soit au total 3 750,00 \$. C'est la deuxième condamnation de M. Greenwood et de son entreprise pour des infractions à cette loi. En mars 2016, M. Greenwood et son entreprise avaient payé en tout 3 000 \$ d'amende, plus une suramende compensatoire de 750 \$ pour une infraction semblable.

Un exploitant de ferme laitière d'Ingersoll a plaidé coupable à une accusation de violation 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, et a reçu une amende de 3 125 \$ pour avoir violé une loi provinciale protégeant les animaux. M. Kappers, propriétaire d'Olsbank Dairy Inc., a dû payer une amende de 2 500 \$, en plus d'une suramende compensatoire de 625 \$ portant le total à 3 125 \$, pour avoir omis de tuer promptement sans cruauté un animal ou de prendre promptement des dispositions pour qu'il le soit, qui était le premier chef d'accusation. M. Kappers a obtenu un sursis au prononcement de la peine pour le deuxième chef d'accusation, qui était d'avoir déplacé un animal invalide avant qu'il ne soit tué.

Une entreprise de camionnage d'Arkona et un agriculteur du Wyoming ont plaidé coupables et ont reçu chacun une amende de 2 500 \$ pour avoir violé une loi provinciale qui régit l'élimination des animaux morts. Ernie Herrington Excavating, Trucking and Sanitation a dû payer une amende de 2 000 \$ plus une suramende compensatoire de 500 \$, soit au total 2 500 \$, pour un chef d'accusation portant sur l'élimination des animaux morts d'une manière contraire aux exigences du paragraphe 5 (1) de la version actuellement en vigueur du Règlement de l'Ontario 105/09. M. Mike Huybers a dû payer une amende de 2 000 \$ plus une suramende compensatoire de 500 \$, soit 2 500 \$ en tout pour un chef d'accusation relatif à l'élimination des animaux morts, pour avoir conseillé de commettre une infraction au paragraphe 5 (1) de la version en vigueur du Règlement de l'Ontario 105/09.

Une entreprise de Woodbridge a plaidé coupable et a reçu une amende de 3 125 \$ pour avoir enfreint des lois provinciales protégeant la salubrité des aliments. Dolce Lucano Inc. a eu l'obligation de payer une amende de 2 500 \$ plus une suramende compensatoire de 625 \$, pour un total de 3 125 \$. Le chef d'accusation était d'avoir exercé une activité de catégorie 2 sans permis, contrairement aux exigences de la Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments.

Aidez-nous à bien appliquer la loi!

Nous demandons à toute personne possédant des renseignements au sujet de violations potentielles de lois provinciales sur les aliments et les inspections de communiquer avec l'Unité de l'observation des mesures législatives du MAAARO au : 519 826-4537 Ligne sans frais : 1 888 466-2372

Pour plus de renseignements :
Sans frais : 1 877 424-1300

Courriel : FoodSafety@ontario.ca

