



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



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 AD PARTAGER

Derrière la légende - numéro 23

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 23 - automne 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

De notre bureau sur la salubrité des aliments

- Abattage et habillage hygiéniques - Qu'avons-nous découvert?

De l'Ontario Independent Meat Processors

- Amélioration des pratiques d'hygiène : projet pilote

3. De notre bureau sur la formation

- Cours en ligne sur la traçabilité et la salubrité des aliments

Séances de formation à venir

- De notre bureau sur la salubrité des aliments - Sommaire des résultats des analyses de produits de viande prêts à manger

De notre bureau du Programme

- Foire aux questions sur l'exemption pour le commerce de gros

De l'Agence canadienne d'inspection des aliments

- Modifications au Règlement sur les aliments et drogues en matière d'étiquetage nutritionnel, de la liste des ingrédients et des colorants alimentaires

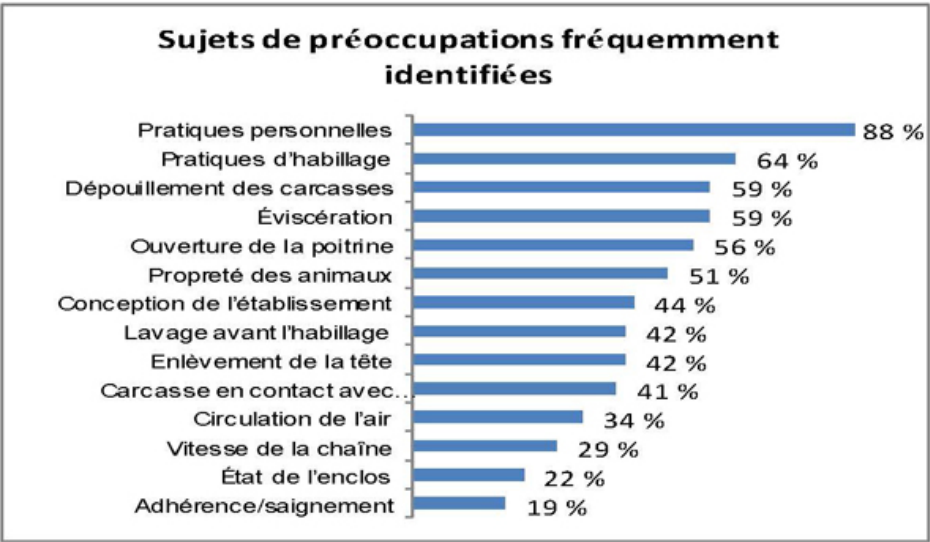
De notre bureau sur le Programme de contrôle de la salubrité du poisson

- **Proposition d'un règlement sur la salubrité du poisson aux termes de la Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments**

De notre bureau sur la salubrité des aliments : Abattage et habillage hygiéniques - Quels risques éventuels avons-nous découverts?

Au cours des dernières années, les chefs de secteur et les inspecteurs ont porté leur attention sur l'évaluation des pratiques d'abattage et d'habillage dans les abattoirs qui abattent des bovins (bœuf/vache laitière). Les pratiques d'abattage et d'habillage hygiéniques ont été observées dans 59 abattoirs à travers la province. Pour promouvoir et développer plus avant une culture crédible et robuste de salubrité des aliments dans ces établissements, il a été demandé aux exploitants d'effectuer une analyse par arbre des causes et d'identifier tous les risques éventuels qu'ils ont pu observer. Avec l'aide du personnel d'inspection, les exploitants ont été responsables d'élaborer un plan d'action correctif visant les risques identifiés.

Le graphique ci dessous récapitule les sujets de préoccupation identifiés dans les 59 abattoirs évalués.



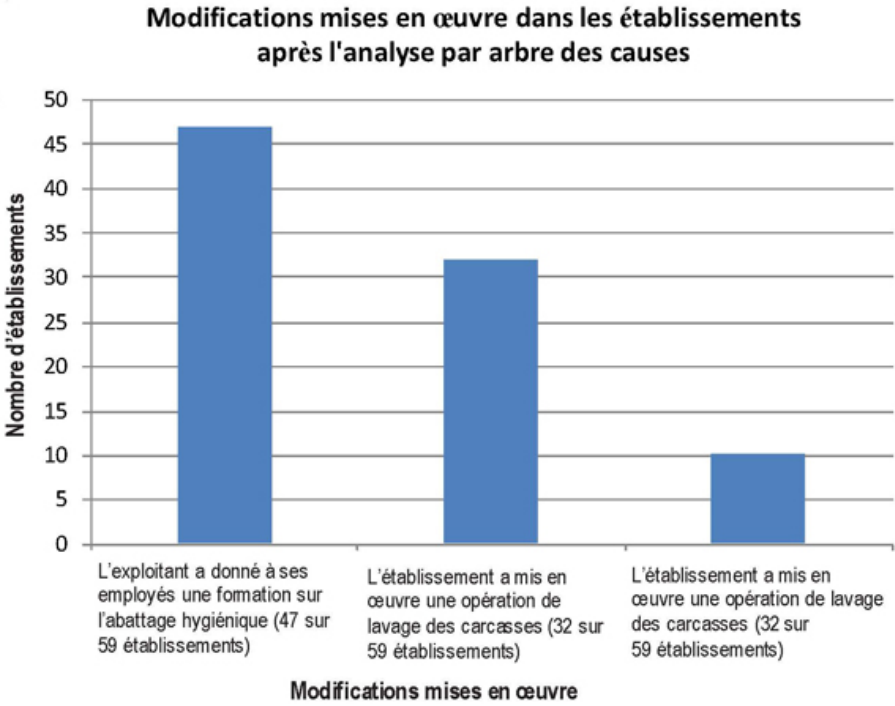
Version texte

Voici quelques moyens permettant de minimiser le risque de contamination des carcasses :

- S'assurer que les employés sont formés pour effectuer l'abattage et l'habillage de façon hygiénique, et comprendre les conséquences éventuelles de mauvaises pratiques d'hygiène sur la santé publique et la réputation de l'entreprise.
- S'assurer que les employés peuvent accéder facilement à des assainisseurs de couteaux et à des éviers, afin de pouvoir fréquemment se laver les mains et assainir les couteaux, les outils et l'équipement entre chaque carcasse (p. ex., pour le couteau à saigner et la scie à poitrine).
- S'assurer que la vitesse de la chaîne permet aux employés de faire efficacement et hygiéniquement leur travail.
- Maintenir une séparation adéquate entre des activités incompatibles, telles que l'enlèvement de l'iléon distal, qui doit être effectué à l'écart des carcasses habillées.
- S'assurer que l'hygiène des employés est adéquate et constante (p. ex., lavage des mains, ne pas toucher aux carcasses

- avec des mains souillées, nettoyer régulièrement les outils et les tabliers).
- Éviter le battement de la peau et les éclaboussures durant son enlèvement.
 - S'assurer que les employés portent des vêtements de travail appropriés (blouse, bottes, gants) qui soient séparés de leurs vêtements personnels.
 - S'assurer que le flux du processus et le flux de l'air minimisent les risques de contamination croisée.
 - Parer immédiatement tous les points de contamination visibles afin d'éviter qu'une contamination se propage dans la carcasse.
 - S'assurer que les employés sont adéquatement formés pour parer tous les points de contamination visibles.
 - Parer les plaies de saignée afin de s'assurer que les contaminants de la peau ou du plancher sont efficacement éliminés.
 - Éviter de couper ou de déchirer la panse et les intestins.
 - Maintenir les viscères intacts, et traiter toutes les ouvertures de la panse et les viscères dans une aire séparée de sorte à éviter toute contamination directe ou aéro-gène de la carcasse.
 - Veiller à ce qu'il y ait des modes opératoires pour éviter la contamination croisée provenant des chariots à viscères.

Depuis que les risques de l'abattage en matière d'hygiène ont été identifiés dans les 59 abattoirs, 80 % d'entre eux ont donné à leurs employés des formations sur l'abattage hygiénique (47 sur 59 établissements). En outre, 54 % des abattoirs concernés ont mis en œuvre une opération de lavage des carcasses (32 sur 59 établissements), et 17 % ont ralenti leur chaîne de production (10 sur 59 établissements) afin d'améliorer l'hygiène durant l'abattage.



Version texte

Pour de plus amples renseignements sur les pratiques d'abattage hygiénique, veuillez communiquer avec votre inspecteur.

De l'Ontario Independent Meat Processors : Amélioration des pratiques d'hygiène : projet pilote

Pour les entreprises de transformation des viandes et les abattoirs, l'assainissement et le contrôle de la contamination des carcasses durant l'abattage et la transformation sont deux des pratiques d'hygiène les plus critiques qui réduisent les principaux facteurs de risque d'intoxication alimentaire chez les humains. Lorsque les exploitants se conforment à des pratiques d'hygiène adéquates, ils protègent activement leurs clients contre les intoxications alimentaires, et par conséquent la réputation et les résultats de leur entreprise. Dans un nouveau projet pilote, l'**Ontario Independent Meat Processors Association** (OIMP) cherche à améliorer la capacité de gestion de la salubrité des aliments en ce qui concerne l'assainissement et l'abattage hygiéniques dans les établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial en Ontario.

Les objectifs du projet sont d'améliorer la gestion de la salubrité des aliments grâce aux moyens suivants :

- utilisation de normes reconnues de salubrité des aliments;
- mise en œuvre de pratiques et de systèmes de salubrité des aliments;
- formation et équipements et outils de soutien appropriés pour les exploitants des établissements de transformation des viandes afin qu'ils puissent gérer efficacement les risques dus à la contamination des carcasses et l'assainissement des établissements.

L'OIMP visera principalement trois aspects clés :

- **Améliorations apportées à l'abattage hygiénique** : des études microbiologiques de base effectuées par le MAAARO indiquent une prévalence élevée de pathogènes (p. ex., E.Coli, O157:H7, Salmonella et Campylobactère) sur les carcasses de bœuf et de volaille dans les abattoirs de l'Ontario. L'OIMP aidera des établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial participants à améliorer leurs pratiques d'abattage hygiénique et à progresser dans la mise en œuvre d'opérations de contrôle de la contamination des carcasses.
- **Formation personnalisée sur l'assainissement** : L'OIMP travaillera directement avec des établissements sélectionnés de transformation des viandes pour concevoir et tester des formations personnalisées visant à améliorer les pratiques d'assainissement.
- **Utilisation de luminomètres** : Cet outil permet d'évaluer l'efficacité de l'assainissement et de procurer ainsi des renseignements précieux aux exploitants. L'OIMP facilitera l'achat de luminomètres qui serviront à équiper un nombre limité d'établissements de transformation des viandes produisant des produits à risque élevé, afin de contribuer à l'objectif constant de la salubrité des aliments.

Les entreprises agroalimentaires jouent un rôle essentiel dans la préservation de la salubrité des produits alimentaires de l'Ontario grâce à la mise en œuvre continue de pratiques exemplaires de salubrité des aliments dans leurs activités quotidiennes. L'OIMP s'adresse à des établissements de transformation des viandes intéressés pour qu'ils participent à ce projet pilote. Les échéanciers de ce projet pilote sont courts et le nombre de places est limité. Pour participer, veuillez donc communiquer avec nous à **technical@oimp.ca** ou appeler le bureau à 519 763-4558 poste 222 ou au numéro libre appel 800 263-3797. Ne tardez pas!

L'Ontario Independent Meat Processors Association (OIMP) offre une aide précieuse en matière d'éducation, de formation et de soutien technique au secteur de la transformation des viandes de l'Ontario.

Ce projet a été financé en partie par Cultivons l'avenir 2 (CA2), une initiative fédérale-provinciale-territoriale.



De notre bureau sur la formation : Cours en ligne sur la traçabilité et la salubrité des aliments

Donnez à votre entreprise un avantage concurrentiel - suivez les cours gratuits d'apprentissage en ligne pour en savoir plus sur les pratiques exemplaires de l'industrie!

Visitez agandfoodeducation.ca pour accéder aux nouveaux cours d'apprentissage en ligne sur la salubrité et la traçabilité des aliments. Les cours sont offerts par le système d'apprentissage en ligne sur l'agriculture et l'alimentation par l'intermédiaire du campus Ridgetown de l'Université de Guelph.

Les nouveaux cours d'apprentissage en ligne sur la traçabilité vous montrent comment les pratiques exemplaires peuvent :

- maximiser la productivité, augmenter l'efficacité des entreprises, réduire les coûts et améliorer les processus opérationnels;
- accroître votre avantage concurrentiel grâce à un accès à de nouveaux marchés;
- améliorer la gestion de la chaîne d'approvisionnement.

Les nouveaux cours en ligne sur la salubrité des aliments peuvent vous aider à :

- identifier les risques en matière de salubrité des aliments qui peuvent exister dans votre établissement;
- comprendre les pratiques exemplaires et créer des programmes pour contrôler ces risques;
- diminuer la probabilité de risques en matière de salubrité des aliments pouvant provoquer des intoxications alimentaires ou des rappels de produits.

Inscrivez-vous aujourd'hui à agandfoodeducation.ca pour obtenir un compte GRATUIT. Ensuite, connectez-vous et commencez à apprendre quand et où bon vous semble! Des versions accessibles des cours sont disponibles. Pour de plus amples renseignements, communiquez avec le campus Ridgetown de l'Université de Guelph à rcagfood@uoguelph.ca ou appelez le 519 674-1500 poste 63295. Les cours disponibles en ligne sont indiqués dans le tableau ci dessous.

Veuillez noter : si vous préférez un apprentissage en salle de classe, les cours et les ateliers sur la traçabilité et la salubrité des aliments continuent d'être offerts par l'Association pour l'amélioration des sols et des récoltes de l'Ontario (AASRO). Accédez à www.ontariosoilcrop.org pour les dates et les lieux des prochains cours en salle de classe.

Ce projet a été financé en partie par Cultivons l'avenir 2 (CA2), une initiative fédérale-provinciale-territoriale.

Courses en ligne offertes par agandfoodeducation.ca

Titre	Producteur	Entreprise de transformation
Le fondement de la salubrité des aliments	x	x
Faire fructifier les profits de votre ferme	x	
Optimisez votre investissement dans la traçabilité	x	
Programme de pratiques du personnel		x
Tirer profit de la traçabilité		x

Rappels		x
Assainissement		x
Les bases de la traçabilité	x	x
L'utilisation de l'eau	x	
Pratiques des travailleurs	x	

Séances de formation à venir (en anglais seulement)

Activité	Date et heure	Location	Renseignements
Exposition sur l'industrie de la viande	20 et 21 octobre 2017	Niagara Falls	Ontario Independent Meat Processors
Examen pour les préposés à la manipulation des aliments	25 octobre 2017	Guelph	Business Development Centre, University of Guelph
Examen pour les préposés à la manipulation des aliments	16 novembre 2017	Guelph	Business Development Centre, University of Guelph

De notre bureau sur la salubrité des aliments : Sommaire des résultats des analyses de produits de viande prêts à manger

Dans le cadre de son programme de contrôle et de surveillance, le MAAARO analyse des échantillons de produits de viande prêts à manger produits dans des établissements titulaires d'un permis provincial. Il arrive parfois que les résultats de ces analyses soient défavorables. Si un résultat défavorable est un pathogène, outre un examen des modes opératoires, des protocoles et des pratiques, l'inspecteur des viandes s'assurera qu'il n'y a aucun risque pour le public et aidera l'exploitant de l'établissement à effectuer une analyse par arbre des causes afin d'essayer d'identifier la source de contamination éventuelle (p. ex., essai environnemental).

Nombre de résultats défavorables par type				Pathogènes / toxines		
Année	Nombre de lots échantillonnés analysés ⁽¹⁾	Nombre de lots échantillonnés avec des résultats défavorables ⁽²⁾	Pourcentage de lots avec des résultats défavorables	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⁾	451	17	3.8%	16	0	0

Nombre de résultats défavorables par type				Pathogènes / toxines				
Année	Nombre de lots échantillonnés analysés ⁽¹⁾	Nombre de lots échantillonnés avec des résultats	Pourcentage de lots avec des résultats défavorables	Listeria mono-cytogenes	E.coli produisant des vérocytotoxines	Staphylococcus aureus > limites de SC ⁽⁴⁾	Toxine S. aureus	Salmonella

		défavorables ⁽²⁾						
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⁾	451	17	3.8%	1	0	0	0	0

(1) Cinq sous-échantillons prélevés et analysés par lot échantillonné.
(2) Les niveaux d'organismes indicateurs et/ou de pathogènes sont insatisfaisants (les niveaux détectés dans l'échantillon dépassent les limites de Santé Canada). Il est possible qu'il y ait plus qu'un seul type de résultat défavorable par lot.
(3) Les limites de Santé Canada pour le E.coli générique sont les suivantes :
Un saucisson fermenté traité par la chaleur >103/g dans un sous-échantillon ou >101/g dans plusieurs sous-échantillons
Saucisson fermenté cru >103/g dans un sous-échantillon ou >102/g dans plusieurs sous-échantillons
Produits non fermentés >103/g dans un sous-échantillon ou >102/g dans plus de deux échantillons
(4) Les limites de Santé Canada pour S. aureus sont les suivantes :
Viandes entièrement cuites hachées, entièrement cuites non hachées ou séchées : >104/g dans n'importe quel sous-échantillon ou >102/g dans plus de deux sous-échantillons.
Viandes fermentées traitées par la chaleur : >104/g dans n'importe quel sous-échantillon ou >50/g dans plusieurs sous-échantillons.
Viandes crues fermentées : >104/g ou >250/g dans plusieurs sous-échantillons.
(5) Entre le 1er janvier 2017 et le 29 septembre 2017.

De notre bureau du Programme : Foire aux questions sur l'exemption pour le commerce de gros

En 2014, le Règlement sur les viandes a été modifié pour clarifier le rôle du MAAARO dans le système d'inspection, plus particulièrement l'inspection des abattoirs et des établissements de transformation des viandes pour lesquels les risques sont élevés. Ces entreprises doivent constituer pour le ministère une priorité, car elles distribuent une partie importante de leurs produits de viande dans des marchés de gros ou effectuent des activités de transformation des viandes présentant un risque plus élevé. Trois exemptions clarifient quand un permis provincial n'est pas exigé pour exploiter un établissement de transformation des viandes. Ces trois exemptions sont expliquées dans **l'édition du printemps de Derrière la légende**. L'exemption visant les produits alimentaires a été traitée dans **l'édition de l'été**. Dans cet article, nous allons préciser l'exemption pour le commerce de gros.

Qu'est ce que l'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 de catégorie 1; et
- 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; et
 - 20 000 kg de produits de viande vendus au cours d'un exercice financier.

Un permis est exigé si ces deux quantités sont dépassées.

Qu'est ce que cela signifie?

Une entreprise devrait avoir besoin d'un permis si ses ventes dépassent à la fois 25 % et 20 000 kg de produits de viande au cours d'un exercice financier.

Que devrais je faire si je pense que mon entreprise est exemptée de l'obligation d'avoir un permis?

Communiquez avec votre chef de secteur. Le Programme d'inspection des viandes travaillera éventuellement avec des bureaux de santé publique pour évaluer votre établissement et ses activités, afin de déterminer si vous pouvez être exempté de l'obligation d'être titulaire d'un permis. Le processus d'évaluation des établissements pour déterminer s'ils peuvent être exemptés peut prendre du temps, et il est nécessaire de faire preuve de bon sens pour bien examiner la question et prendre une décision informée.

Si l'établissement n'a plus besoin d'avoir un permis à cause de l'une quelconque des trois exemptions, est ce que quelqu'un surveillera ses activités?

Un établissement qui a cessé d'avoir besoin d'un permis en vertu du Règlement sur les viandes grâce aux exemptions, sera assujéti au Règlement sur les dépôts d'aliments en vertu de la Loi sur la protection et la promotion de la santé, et sera par conséquent inspecté par le bureau de santé publique municipal. Le personnel de la conformité du MAAARO et le bureau de santé publique municipal surveilleront de temps en temps les activités commerciales pour vérifier la conformité aux règlements applicables.

Que dois je faire pour en savoir plus?

Les trois exemptions sont décrites à l'article 2.1 du Règlement sur les viandes. **L'arbre décisionnel Exploitez-vous un établissement provincial de transformation des viandes?** contient des renseignements supplémentaires sur les exemptions. Si vous avez des questions, veuillez communiquer avec votre inspecteur.

De l'Agence canadienne d'inspection des aliments : Modifications au Règlement sur les aliments et drogues en matière d'étiquetage nutritionnel, de la liste des ingrédients et des colorants alimentaires

Le 14 décembre 2016, Santé Canada a mis à jour le Règlement sur les aliments et drogues (RAD) en stipulant des nouvelles exigences visant l'étiquetage nutritionnel, la liste des ingrédients et les colorants alimentaires. L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est responsable de l'application de ces nouvelles exigences.

Les modifications rendront l'étiquetage sur les aliments préemballés plus utile et plus facile à lire pour les Canadiens et Canadiennes, et permettra aussi de réaliser des économies en retirant l'exigence des certifications par lot des colorants alimentaires.

Certaines des principales modifications sont :

- nouvelles exigences concernant la lisibilité de la liste des ingrédients;
- groupement des sucres dans la liste des ingrédients;
- modifications aux renseignements figurant dans le tableau de la valeur nutritive;
- nouvelles exigences concernant la déclaration des colorants alimentaires;
- élimination de l'exigence de certification des colorants synthétiques;
- incorporation par référence des valeurs quotidiennes, des modèles de format du tableau de la valeur nutritive, des quantités de référence, des portions et de la plupart des spécifications des colorants alimentaires.

L'industrie aura jusqu'au 14 décembre 2021 pour appliquer ces modifications. Les modifications aux spécifications des colorants alimentaires et l'élimination de l'exigence de la certification des colorants synthétiques entrent en vigueur maintenant.

Pour en savoir plus :

- **ACIA**
- **Santé Canada**
- **Modèles du tableau de la valeur nutritive**

De notre bureau sur le Programme de contrôle de la salubrité du poisson : Proposition d'un règlement sur la salubrité du poisson aux termes de la Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments

Le Ministère est en train d'élaborer une proposition pour remplacer la Loi sur l'inspection du poisson et le Règl. de l'Ont. 456 - Contrôle de la qualité par un nouveau règlement aux termes de la Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments.

Les modifications proposées devraient compléter les exigences relatives à la salubrité des aliments et renfoncer la confiance des consommateurs envers les entreprises de traitement du poisson de l'Ontario non enregistrées auprès du fédéral qui distribuent leurs produits dans la province.

Le règlement proposé devraient s'appliquer aux entreprises qui traitent et distribuent des produits du poisson, y compris aux établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial qui traitent des produits du poisson pour les distribuer. Le règlement ne devrait pas s'appliquer aux entreprises qui seulement vendent des produits du poisson directement aux consommateurs (p. ex., un comptoir de vente au détail). Les produits du poisson devraient être définis comme étant des produits alimentaires qui ne contiennent pas de viande, mais contiennent plus de 25 % de poisson par poids ou un produit de poisson cru prêt à manger (p. ex., du sushi).

Pour de plus amples renseignements, on peut accéder à la proposition à : www.ontariocanada.com/registry/view.do?language=fr&postingId=21982

Pour toute question concernant la proposition, veuillez communiquer avec :

Danny Janusev
Conseiller en salubrité des aliments
519 826-4756
Dusko.Janusev@ontario.ca

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