

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

Derrière la légende - numéro 24

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 24 - hiver 2018

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

Du bureau du directeur général

De notre bureau sur la salubrité des aliments :

- Protégez vos clients et votre entreprise : Utilisez la liste de contrôle de l'abattage hygiénique
- Surveillance environnementale pour détecter *Listeria* spp. dans les établissements de transformation des viandes sans abattoir de l'Ontario
- Exigences provinciales en matière d'étiquetage

De notre bureau de l'analytique :

- Le rôle de l'analytique en inspection des viandes

De notre bureau du Programme :

- Les modifications aux Lignes directrices pour les établissements de transformation des viandes entreront en vigueur le 1er avril 2018
- Fréquence des niveaux d'inspection

De notre bureau des vétérinaires :

- Modifications des rapports du MAAARO à l'ACIA en ce qui concerne les exigences fédérales relatives à l'identification des animaux dans les abattoirs titulaires d'un permis provincial

De notre bureau sur la formation :

- Séances de formation à venir
- Cours en ligne gratuits

Condamnations récentes

Du bureau du directeur général

Depuis neuf mois que j'occupe les fonctions de directeur général du Programme d'inspection des viandes du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales, j'ai appris à beaucoup mieux comprendre une industrie que je connais pratiquement depuis toujours. Bon nombre d'entre vous qui lisez ceci ne savent peut-être pas que j'ai grandi sur une ferme où il y avait un abattoir et que j'ai

travaillé pendant une bonne partie de ma carrière en inspection des viandes et, par la suite, en enquêtes agricoles et en conformité réglementaire.

Depuis le début du Programme d'inspection des viandes en 1965, une des pierres d'assise essentielles pour que les carcasses soient approuvées pour la consommation humaine a été l'application de l'estampille « Ontario Approved ». Vous pensez peut-être que cette application n'est qu'une formalité, peut-être simplement une petite étape avant que la carcasse ne s'en aille au refroidisseur. Je peux vous assurer que cette estampille est importante. Laissez-moi vous en dire un peu plus.

- L'estampille existe presque depuis le premier jour. Elle ressemblait à un marteau au manche de bois avec une plaque de laiton (certains parmi vous s'en souviendront). Elle a toujours porté le numéro de l'établissement et les inspecteurs la gardaient en tout temps parmi leurs effets personnels, en général parce que les établissements qu'ils visitaient changeaient rarement.
- Lorsque le Programme d'inspection des viandes a débuté dans la région de Vineland (péninsule du Niagara), les numéros des établissements en ont fait autant (à commencer par la Plt.10). Des numéros ont en fin de compte été affectés selon le type d'abattoir : viande rouge, 10-299; lapin, 300-399; viande blanche, 500-599. Les établissements où a lieu l'abattage de deux espèces ont souvent conservé un seul numéro.

Le programme s'est bientôt étendu aux régions de la province. À cette époque-là, les régions étaient dirigées par des vétérinaires régionaux (VR) qui avaient une estampille. Les VR ont ultérieurement remis ces estampilles aux inspecteurs qui prenaient la relève pour les congés.

- Au risque d'insister sur une évidence, l'estampille atteste que la carcasse d'un animal de consommation est approuvée et considérée comme propre à la consommation. Les inspecteurs qui appliquent l'estampille sont formés et agréés, et doivent fournir au consommateur (et à l'exploitant) l'assurance que la viande est approuvée et peut continuer vers la chaîne alimentaire.
- L'estampille est également pour les clients l'assurance que l'exploitant ne distribuera que des produits de viande approuvés, que les inspecteurs du ministère ont considérés comme propres à la consommation (et estampillés).

Alors que la réglementation exige que les exploitants veillent à ce que toutes les carcasses portent une estampille d'inspection lisible, les inspecteurs partagent cet objectif commun et bon nombre d'entre eux appliquent eux-mêmes l'estampille. Des estampilles claires et lisibles aident à associer les produits de viande au bon abattoir ou au bon établissement de transformation sans abattoir, et répondent aux principes de la traçabilité. Je vous mets au défi de vérifier la lisibilité des estampilles sur vos carcasses. Les estampilles lisibles font la promotion de vos installations et peuvent aussi réduire les risques d'incidences négatives pour l'intégrité des aliments dans l'industrie de la viande. Parlez-en à votre inspecteur si vous avez des questions ou des craintes à propos de la lisibilité de l'estampille.

Rodger Dunlop
Directeur général (intérimaire)
Programme d'inspection des viandes
Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales

De notre bureau sur la salubrité des aliments :

Protégez vos clients et votre entreprise : Utilisez la liste de contrôle de l'abattage hygiénique

L'abattage hygiénique est l'affaire de tout le monde. Non seulement les pratiques d'abattage et d'habillage hygiénique contribueront à réduire le risque de contamination des carcasses par des bactéries pathogènes, elles réduiront aussi la présence de tous les agents de putréfaction sur la carcasse, et pourront accroître la durée de conservation du produit.

En 2016, l'Unité des services scientifiques de salubrité des aliments du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (MAAARO) a mené une étude de base pour quantifier la prévalence d'E. coli O157 et d'E. coli productrice de la toxine de Shiga (ECTS) sur les carcasses des boeufs et des veaux abattus dans les établissements de l'Ontario titulaires d'un permis provincial. Cette étude a montré qu'il faut se concentrer sur les pratiques d'abattage et d'habillage hygiéniques, et mettre en oeuvre des interventions de lutte microbienne pour réduire les risques pour la salubrité des aliments.

Les inspecteurs des viandes du MAAARO se servent depuis le 1er janvier 2018 d'une nouvelle liste de contrôle qui les aide à mettre l'accent sur les pratiques d'abattage et d'habillage hygiéniques des boeufs et des veaux. La liste de contrôle de l'abattage hygiénique est utilisée chaque jour par les inspecteurs, qui discutent des lacunes (PMC) qu'ils ont constatées avec les employés des postes d'abattage. Un

exemplaire de cette liste a été remis aux exploitants d'abattoirs de bovins. Vous, l'exploitant, êtes fortement encouragé à remplir la liste de contrôle avec votre inspecteur pour mieux comprendre où la contamination pourrait se produire. Votre utilisation proactive de la liste de contrôle vous aidera à évaluer vous-même les pratiques hygiéniques de votre abattoir afin d'apporter les correctifs nécessaires ou de donner à votre personnel la formation dont il a besoin.

L'abattage hygiénique est un facteur essentiel qui contribue à protéger vos clients contre la maladie et à maintenir la réputation de votre entreprise. Ensemble, nous pouvons réduire la contamination des carcasses pendant le processus d'abattage et d'habillage.

Surveillance environnementale pour détecter *Listeria* spp. dans les établissements de transformation des viandes sans abattoir de l'Ontario

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (MAAARO) a terminé la phase I d'une étude pilote visant à évaluer la présence d'espèces du genre *Listeria* spp. sur les surfaces en contact avec les aliments (SCA) et celles avec lesquelles les aliments n'entrent pas en contact (NSCA) dans les établissements titulaires d'un permis provincial qui produisent des aliments prêts-à-manger (PAM). Cette étude aide le MAAARO à déterminer les risques associés à *Listeria* spp. Il est très important de comprendre où se trouvent les sources éventuelles de contamination pour produire des aliments PAM salubres, puisque la plupart des intoxications alimentaires et des rappels sont dus à la contamination après la transformation. Les *Listeria* spp. font courir un danger à vos clients et à votre entreprise. Si vous ne vous en occupez pas efficacement, vous pourriez ensuite trouver *Listeria monocytogenes*, l'espèce pathogène du groupe *Listeria* spp.

Au total, 40 établissements choisis au hasard dans les régions de Guelph, du Grand Toronto, de Woodstock, de Vineland, de Stratford et de Peel ont été échantillonnés deux fois en six mois, soit avant ou pendant les activités. Dans 40 % des établissements échantillonnés, la présence de *Listeria* spp. a été détectée dans au moins un prélèvement. Les établissements ayant eu un résultat positif ont été tenus de procéder à des activités de nettoyage et d'assainissement supplémentaires, et le personnel du MAAARO a offert des échantillonnages additionnels pour vérifier que les *Listeria* spp. avaient été supprimées. Le personnel du MAAARO a de plus discuté avec les exploitants des risques associés à *Listeria* spp. dans les établissements qui produisent des aliments PAM, et ils ont revu les pratiques du programme d'assainissement de ces établissements ainsi que les bonnes pratiques de fabrication (BPF), les recettes écrites et les autres protocoles applicables. Enfin, des appareils de mesure de l'adénosine triphosphate (ATP) – des luminomètres – ont été utilisés avant les activités pour vérifier l'efficacité des programmes d'assainissement. L'assainissement s'est amélioré dans les établissements ayant participé à cette étude, où l'on comprend mieux les avantages qu'il y a à procéder à des analyses environnementales dans les installations titulaires d'un permis provincial.

Le nettoyage et l'assainissement sont des procédés obligatoires pour lutter contre *Listeria monocytogenes* dans les établissements alimentaires et réduire le risque de transférer cet organisme des surfaces ou du matériel aux aliments PAM. *Listeria monocytogenes* peut être présente dans tous les recoins, appelés niches, des établissements, là où il est difficile de nettoyer. Il est important de pouvoir vérifier que le programme de nettoyage et d'assainissement parvient à éliminer ces organismes indésirables.

Il y a deux manières de vérifier l'efficacité de l'assainissement, et il est souvent possible de combiner les deux :

Les vérifications rapides de l'assainissement

Les vérifications rapides de l'assainissement sont des tests effectués sur les surfaces avant la production. Elles fournissent des résultats sur-le-champ et sont très utiles lorsqu'elles sont utilisées régulièrement au fil du temps. Les résultats peuvent permettre de suivre les tendances et de surveiller l'efficacité d'un programme d'assainissement. Les tests d'ATP sont un exemple de vérification rapide.

Les analyses microbiologiques

Les analyses microbiologiques sont un outil puissant qui exige en général qu'un laboratoire dépiste la présence de bactéries indicatrices, comme les espèces du groupe *Listeria* spp. Procéder à des analyses sur un grand groupe indicateur accroît les chances de trouver des niches (où toutes les espèces de *Listeria* peuvent croître, pas seulement *Listeria monocytogenes*) et aide les établissements à réagir de manière efficace. Les établissements qui produisent et transforment des aliments PAM devraient concevoir, mettre en oeuvre et tenir à jour un programme d'échantillonnage environnemental pour détecter la présence de *Listeria* spp. sur les SCA et les NSCA. Cela les aidera à vérifier l'efficacité de leur programme de nettoyage et d'assainissement.

Les programmes de surveillance de l'environnement permettent aux usines de transformation de lutter contre *Listeria* de manière plus proactive que l'analyse des ingrédients ou des produits finis. Il en est ainsi parce que la contamination des aliments PAM par les bactéries du genre *Listeria* est souvent intermittente et présente à de faibles concentrations, mais que les niveaux peuvent être plus élevés et plus facilement détectables dans les niches de l'environnement. Les programmes de surveillance courante aideront les établissements à détecter les niches, ce qui leur permettra de prendre des mesures correctives avant que *Listeria monocytogenes* puisse contaminer un aliment PAM. Un programme efficace d'échantillonnage

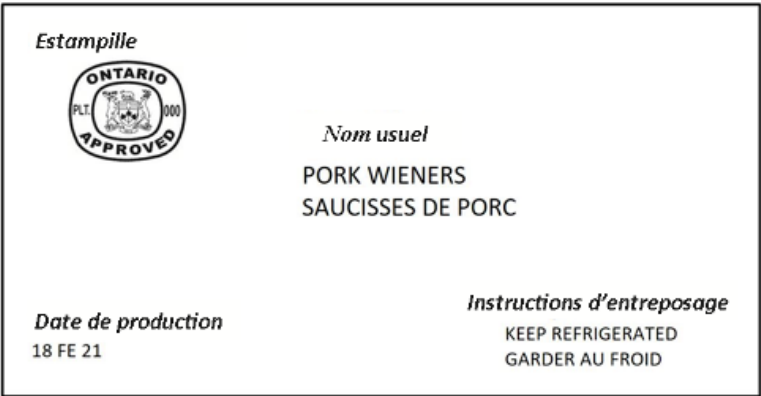
environnemental vérifiera que d'autres programmes, comme l'assainissement du matériel et des installations, le zonage (hygiénique) des installations, la conception du matériel, les pratiques du personnel et les contrôles de la circulation, parviennent à empêcher la contamination postérieure au procédé. Lorsque la présence de *Listeria* spp. est détectée, il faut procéder à un nettoyage et à un assainissement rigoureux pour éliminer ces organismes. Des résultats positifs doivent être considérés comme une preuve de la nécessité de lutter plus efficacement contre *Listeria* spp. et une occasion de renforcer et d'améliorer les programmes d'assainissement. L'expérience montre que l'échantillonnage environnemental est l'outil le plus sensible pour évaluer le contrôle de l'environnement et le risque de contamination des produits dans les milieux de production d'aliments PAM.

Listeria monocytogenes, qui est largement répandue dans la nature, peut se trouver dans de nombreux types d'installations de transformation des aliments et a été associée à des vagues d'intoxication alimentaire dans diverses catégories d'aliments. Les fabricants de tous les types de produits alimentaires devraient par conséquent procéder à une évaluation des risques pour déterminer s'il serait bon que leur exploitation ait un programme de surveillance environnementale visant à détecter la présence de *Listeria* spp. Ce genre de programme aide beaucoup les établissements à gérer le risque de contamination dans les aliments PAM. Si vous avez des questions, ou si vous aimeriez discuter davantage de ce projet ou avoir des renseignements sur la création d'un programme de surveillance de l'environnement, veuillez communiquer avec votre chef de secteur ou la responsable du projet, M^{me} Jeanine Boulter-Bitzer, au 519 826-3514.

Exigences provinciales en matière d'étiquetage

Il est important d'étiqueter les aliments parce que les étiquettes transmettent de l'information essentielle aux consommateurs, comme des instructions pour l'entreposage, l'identification du produit et un code ou une date de production. Il incombe aux exploitants d'établissements de transformation des viandes de veiller à ce que leurs étiquettes respectent les règlements provinciaux et fédéraux.

Ci-dessous se trouve une représentation visuelle générale des exigences de la réglementation provinciale en matière d'étiquetage. Veuillez remarquer que ce graphique n'est qu'un exemple et que l'étiquette est propre à un produit. Remarquez que les exploitants d'établissements de transformation des viandes doivent aussi satisfaire aux exigences fédérales. Pour obtenir plus de renseignements sur les exigences fédérales, veuillez consulter le [site Web de l'Outil d'étiquetage pour l'industrie de l'ACIA](#).



Légende de l'étiquette :

Caractères italiques - exigence provinciale
Autres caractères - exemple de ce qui serait acceptable

Élément	Renseignements supplémentaires
<i>Estampille</i> *	L'axe transversal de l'estampille apposée sur une étiquette doit être d'au moins 10 mm. Si l'estampille est apposée directement sur la carcasse, son axe transversal ne peut être inférieur à 25 mm. L'estampille doit être lisible.
<i>Date de production</i> *	Toutes les étiquettes doivent porter un code/une date de production, à l'exception des carcasses et des demi-carcasses.
<i>Hauteur minimale des caractères</i> *	Tous les renseignements obligatoires doivent être imprimés en caractères dont la hauteur est d'au moins 1,6 mm (à moins que la principale surface exposée soit ≤10cm ² , auquel cas la hauteur du caractère peut être de ≥0.8mm).
Instructions d'entreposage	S'il ne s'agit pas d'un produit de viande de longue conservation, les instructions d'entreposage « Keep Refrigerated/Garder au Froid » ou « Keep Frozen/Garder Congelé »** sont obligatoires.
Mentions appropriées relatives à l'utilisation	Indiquer les mentions appropriées « ready to cook », « uncooked », « ready to cook/prêt à cuire »** , « uncooked/non cuit »** ou un terme équivalent ainsi que les directives de cuisson lorsque le produit semble prêt à manger, mais qu'il ne l'est pas.

Peut contenir des reins	Apposer la mention « May contain kidneys » ou « May contain kidneys/Peut contenir des reins »** sur les étiquettes des jeunes poulets ou des jeunes canards.
Tube digestif	Utiliser la mention « clean, green » ou « clean, green/lavé, vert »** si le produit de viande est une partie de tube digestif qui n'a été ni échaudée ni blanchie, mais qui a été nettoyée d'une autre manière.
Activités de transformation	Le tableau des restrictions applicables à l'étiquetage en fonction du produit de viande, qui se trouve à l'article 119 du Règlement de l'Ontario 31/05, explique à quelles conventions d'appellation correspondent les différentes activités de transformation et à quel moment elles peuvent être utilisées comme descripteurs.
Norme d'identité	Si le nom choisi pour un produit de viande apparaît à la colonne 2 des Normes applicables aux produits de viande, ce produit doit respecter les exigences décrites aux colonnes 3 à 6.

*Toujours une exigence minimale sur les étiquettes.
**L'utilisation du français est une exigence fédérale. Voir la section sur l'étiquetage bilingue de l'Outil d'étiquetage pour l'industrie de l'ACIA (lien ci-dessus).

De notre bureau de l'analytique :

Le rôle de l'analytique en inspection des viandes

Les données et l'analytique transforment la manière dont les organisations prennent des décisions. Le Programme d'inspection des viandes utilise de plus en plus l'analytique pour mieux comprendre les domaines de risque et prendre des décisions fondées sur des éléments probants qui résolvent les problèmes de salubrité des aliments et de bien-être des animaux. Il peut s'agir de regarder de plus près des choses telles que les lacunes repérées en salubrité des aliments, les plans de mesures correctives en retard, les résultats des analyses microbiennes et des résidus chimiques, les résultats des vérifications de l'établissement et de nombreux autres renseignements pertinents liés à la salubrité des aliments et au bien-être des animaux.

Lorsque nous utilisons l'analytique des données, nous pouvons plus efficacement :

- planifier nos activités quotidiennes de manière à mettre l'accent sur les domaines où les risques sont les plus élevés
- comprendre les problèmes et les défis (p. ex. les lacunes courantes en salubrité des aliments)
- concevoir et mettre en oeuvre des stratégies et des mesures visant à réduire les risques
- surveiller nous-mêmes notre rendement et notre influence
- être proactifs et communiquer de l'information aux établissements afin de les aider à mieux comprendre leurs données et leurs risques
- faire en sorte que les décisions et les mesures de conformité reposent sur des éléments probants
- mettre les ressources en ordre de priorité et prévoir l'avenir

Veuillez parler à votre chef de secteur si vous désirez en apprendre davantage sur l'utilisation que nous faisons de l'analytique des données ou si vous avez des questions à propos de votre exploitation.

De notre bureau du Programme :

Les modifications aux Lignes directrices pour les établissements de transformation des viandes entreront en vigueur le 1er avril 2018

Les Lignes directrices pour les établissements de transformation des viandes sont une explication en langage clair et simple des exigences du Règlement de l'Ontario 31/05 (Viandes). Le Programme d'inspection des viandes a récemment revu et mis à jour plusieurs de ces lignes directrices afin qu'elles soient claires, qu'elles constituent un meilleur guide, qu'elles correspondent aux pratiques actuelles et qu'elles reflètent l'intention et l'autorité du Règlement.

La version révisée des Lignes directrices pour les établissements de transformation des viandes suivantes entrera en vigueur le 1er avril 2018 :

- Introduction
- C9.04.02.03 Séparation des activités incompatibles

- C9.04.02.04 Circulation d'air – Nouveau
- S9.04.11.05 Matériel de nettoyage des carcasses
- S9.04.11.12 Chariot à viscères ou table d'éviscération
- C9.05.04.01 Système de traitement de l'eau
- C9.06.09.01 Circulation des produits
- C9.06.13.01 Information fausse ou trompeuse – Nouveau
- C9.07.04.01 Formation et supervision
- S9.08.10.06 Abattage hygiénique
- P9.10.01.06 Remière préparation des viandes
- P9.10.04.06 Fabrication de produits de viande fermentés – procédé de fermentation
- P9.10.04.12 Fabrication de produits de salaison et de produits salés à sec
- P9.10.04.22 Fabrication de charqui et de produits de viande séchée semblables
- P9.10.09.01 Allergènes – Nouveau
- C9.12.02.01 Utilisation d'estampilles d'inspection
- Annexe 1 Temps de cuisson/tableaux de température
- Annexe 3 Méthodes approuvées pour le contrôle des *Trichinella spiralis* dans le porc
- Annexe 6 Substances antimicrobiennes pour l'emploi sur les surfaces de viandes et de volaille – Comparaison des interventions antimicrobiennes utilisées aux États-Unis d'Amérique et au Canada, préparé par Santé Canada – Nouveau
- Annexe 7 Classement des sous-éléments en fonction du risque

Vous recevrez en mars une lettre expliquant ces changements ainsi que des exemplaires des lignes directrices révisées et des nouvelles lignes directrices. Vous pourrez aussi les consulter sur le site Web à ontario.ca/inspectiondesviandes.

Fréquence des niveaux d'inspection

Dans l'édition du printemps 2017 de Derrière la légende, le Programme d'inspection des viandes du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (MAAARO) a annoncé qu'il procédait à une révision de l'approche fondée sur le risque qui sert à déterminer la fréquence des inspections dans les établissements provinciaux de transformation des viandes. Bien que les travaux visant à peaufiner notre mécanisme d'évaluation des risques soient encore en cours, nous vous fournissons des renseignements supplémentaires sur la façon de déterminer les niveaux de risque. Le modèle de classification des risques du MAAARO a deux composantes principales : les facteurs de risque et les facteurs d'atténuation. Les facteurs de risque tiennent compte des éléments inhérents au modèle d'affaires et à la structure de l'établissement, alors que les facteurs d'atténuation évaluent les efforts que fait la partie réglementée pour continuer de respecter les exigences réglementaires minimales. Les critères associés à chacune de ces composantes sont présentés ci-après.

Facteurs de risque :

- Types de procédés ou de produits
- Volume du produit
- Distribution du produit
- Conception de l'établissement
- Dangers que peuvent représenter les ingrédients reçus

Facteurs d'atténuation :

- Historique en matière de conformité
- Programmes de salubrité des aliments
- Résultats des programmes d'échantillonnage microbiologiques (c.-à-d. analyses de l'eau et des produits prêt-à-manger)

Connaissance et mise en application de la salubrité des aliments

De façon générale, certains facteurs ont une plus grande incidence que d'autres sur la fréquence des inspections.

Fréquence élevée des inspections :

- Procédés complexes (production d'aliments prêts-à-manger, mise en conserve, fermentation, séchage)
- Volume élevé
- Mauvais antécédents de conformité

Faible fréquence des inspections :

- Bons antécédents de conformité
- Mise en oeuvre d'un programme de salubrité des aliments reconnu (comme HACCP)

Le profil de risque de chacun des établissements pourrait changer lorsque de nouveaux renseignements sur ces facteurs seront disponibles.

De notre bureau des vétérinaires :

Modifications des rapports du MAAARO à l'ACIA en ce qui concerne les exigences fédérales relatives à l'identification des animaux dans les abattoirs titulaires d'un permis provincial

Les abattoirs titulaires d'un permis provincial doivent respecter les dispositions relatives à l'identification des animaux de *la Loi sur la santé des animaux* du gouvernement fédéral et de *la Loi sur la qualité et la salubrité des aliments* de l'Ontario. Des changements ont été apportés aux responsabilités des inspecteurs du MAAARO, qui doivent déclarer si les nouvelles exigences fédérales en matière d'identification des animaux sont respectées dans les abattoirs titulaires d'un permis provincial. Ces changements concernent :

1. Les espèces pour lesquelles il existe des exigences obligatoires.
2. Les mesures que les inspecteurs prennent s'ils soupçonnent que des animaux ne portent pas l'étiquette d'identification obligatoire.

Les espèces pour lesquelles il existe des exigences fédérales obligatoires en matière d'identification sont maintenant :

- les bovins
- les bisons
- les moutons
- les porcs
- les sangliers

Depuis le **1^{er} mars 2018**, si un inspecteur soupçonne qu'un animal de consommation **ne porte peut-être pas** l'étiquette d'identification obligatoire des animaux, il communique dès que possible avec le scientifique vétérinaire (SV). Pour que l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) fasse un suivi, l'inspecteur fournit les renseignements suivants au SV :

- le nom et le numéro de l'abattoir
- l'espèce
- la taille du lot
- le nombre d'animaux qui ne semblent pas porter l'étiquette d'identification approuvée

Depuis le **1^{er} mars 2018**, si un inspecteur **soupçonne** qu'un animal **ne porte peut-être pas** l'étiquette d'identification obligatoire, il **n'est plus tenu** :

- d'enlever et de conserver les oreilles des bovins ou des autres espèces
- de prendre des photos des étiquettes d'identification manquantes ou fautives
- de retenir la carcasse
- d'analyser les résidus par suite de l'absence d'étiquettes d'oreille

Obligations des exploitants en vertu de la Loi sur la santé des animaux et de la réglementation

Les exigences de *la Loi sur la santé des animaux* du gouvernement fédéral et de ses règlements d'application concernent tous les abattoirs, y compris ceux qui ne sont pas inspectés par l'ACIA. Le rôle de l'inspecteur du MAAARO, qui déclare à l'ACIA les étiquettes qui selon lui sont manquantes, ne dispense pas les exploitants de respecter les exigences fédérales formulées dans *la Loi sur la santé des animaux*.

Pour obtenir des renseignements sur vos responsabilités en ce qui concerne les exigences fédérales à titre d'exploitant d'un établissement de transformation des viandes titulaire d'un permis provincial, veuillez communiquer avec l'ACIA ou aller aux liens ci-après.

Pour obtenir des renseignements sur les **exigences fédérales relatives à l'identification du bétail pour les abattoirs titulaires d'un permis provincial**.

Pour obtenir des renseignements sur le **Règlement sur la santé des animaux du gouvernement fédéral**

Pour obtenir des renseignements sur les exigences provinciales relatives à l'identification des animaux, veuillez consulter les **articles 58, 59 et 73 du Régl. de l'Ont. 31/05, pris en application de la Loi sur la qualité et la salubrité des aliments**.

De notre bureau sur la formation :

Cours en ligne gratuits

Cherchez-vous un moyen commode d'acquérir des connaissances et des compétences dans les domaines de la salubrité des aliments, de la traçabilité et des pratiques des exploitations agricoles?

Une série de cours en ligne gratuits est maintenant offerte aux producteurs, aux transformateurs et aux entreprises agroalimentaires. Ces cours donnent des renseignements de base qui vous aideront :

- à réduire les risques pour vos entreprises et vos clients
- à améliorer l'efficacité
- à en apprendre davantage sur les pratiques exemplaires de l'industrie
- à devenir plus concurrentiel et à accéder à de nouveaux marchés
- à faire prospérer votre entreprise

Cours offerts :

- Producteur : Le fondement de la salubrité des aliments
- Producteur : Pratiques des travailleurs
- Producteur : L'utilisation de l'eau
- Entreprise de transformation : Le fondement de la salubrité des aliments
- Entreprise de transformation : Rappels
- Entreprise de transformation : Programme de pratiques du personnel
- Entreprises de transformation : Assainissement
- Les bases de la traçabilité
- Producteur : Optimisez votre investissement dans la traçabilité
- Entreprises de transformation : Tirer profit de la traçabilité
- Producteur : Faire fructifier les profits de votre ferme

Les producteurs et les transformateurs qui ont suivi ces cours en ligne ont aimé :

- la commodité de pouvoir les suivre au moment et selon le calendrier qui leur convenait
- les exercices interactifs, les modèles utiles et les exemples pertinents
- la possibilité d'imprimer le contenu ou d'y revenir plus tard

Par quoi dois-je commencer?

Créez gratuitement votre compte dès aujourd'hui à l'adresse agandfoodeducation.ca. Ouvrez simplement ensuite une session et commencez à apprendre, au moment et à l'endroit qui vous conviennent. Des versions accessibles des cours sont aussi offertes. Pour obtenir de plus amples renseignements, communiquez avec le campus Ridgeway de l'Université de Guelph, à l'adresse rcagfood@uoguelph.ca ou au 519 674-1500, poste 63295.

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

Séances de formation à venir

Activité	Date et heure	Lieu	Renseignements
Journée de l'industrie des Ontario Independent Meat Processors	19 avril 2018, 10 h-15 h	Mississauga	Ontario Independent Meat Processors (en anglais seulement)
Atelier de formation pour les préposés à la manipulation des aliments	6-7 juin 2018	Cambridge	Ontario Independent Meat Processors (en anglais seulement)

Condamnations récentes

Norman Weber, de Minden (Ontario), a été condamné à payer une amende de 3 000 \$ pour s'être livré à une activité autorisée sans être titulaire d'un permis. Le 20 novembre 2017, M. Weber a été déclaré coupable d'avoir produit des produits de viande de catégorie 2, y compris des viandes fumées. Les produits de viande ont été volontairement retirés de la circulation et détruits.

La juge de paix Catherine Henderson a ordonné à M. Weber de verser 3 000 \$ d'amende et une suramende compensatoire de 25 %, soit 750 \$.

Prathab Nirupasingham, de Woodville (Ontario), a été condamné à payer une amende de 1 500 \$ pour s'être livré à une activité autorisée sans être titulaire d'un permis. Le 20 novembre 2017, M. Nirupasingham a été déclaré coupable d'avoir permis que des activités d'abattage aient lieu sans permis dans sa propriété.

La juge de paix Catherine Henderson a ordonné à M. Nirupasingham de verser 1 500 \$ d'amende et une suramende compensatoire de 25 %, soit 375 \$.

Équipe responsable de la gestion du Programme d'inspection des viandes

Directeur général

- Rodger Dunlop (intérimaire): 519-826-4367

Chef des services d'inspection des viandes

- Kristy Mitrovic: 519-826-4364

Chefs régionaux

- Est - Kim Landers: 519-826-3250
- Ouest - Nick Van Lankveld: 519-826-4281
- Centre/Nord - Pierre Adrien: 519-826-4368

Chefs de secteur

- Brighton - Robin Drew: 705-324-7353
- GTA - Ivona Jarosz: 416-235-6690
- Guelph - Kathryn Evans-Bitten: 519-846-3412
- Kemptville - Vickie Sauvé: 613-679-2825
- Midhurst - Eloise Jones: 705-725-7588
- Peel - Alan Yee: 416-235-4591
- Ridgetown - Jeff Richards: 519-674-1534
- Stratford - Mark Mitchell: 519-271-8278
- Verner - Wendy Van Every (intérimaire): 705-594-2297
- Vineland - Goce Manevski: 905-562-1710
- Woodstock - Ed Bailey: 519-537-5646
- York - Natasha Jordanovska: 416-235-6585

Pour toute demande concernant l'inspection des viandes, veuillez communiquer avec votre chef de secteur. Tous les chefs de secteur peuvent être joints par téléavertisseur aux numéros suivants : 1 866 395-8957. Mentionnez le nom de votre chef de secteur.

Pour en savoir plus :
Téléphone : 1 877 424-1300
Courriel : ag.info.omafra@ontario.ca
Internet : ontario.ca/inspectiondesviandes
Twitter : @ONAlimentSain