



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 25 Été 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.

Soyez du nombre : adoptez une bonne hygiène des mains!

Le 1^{er} janvier 2018, les inspecteurs des viandes du MAAARO ont commencé à se servir d'une liste de contrôle qui les aide à mener des inspections ciblées des pratiques d'abattage et d'habillage hygiéniques des bœufs et des veaux. La liste de contrôle de l'abattage hygiénique est employée chaque jour par les inspecteurs qui cernent les lacunes (plan de mesures correctives – PMC), puis les examinent avec les exploitants et leurs employés des postes d'abattage afin de les corriger sur-le-champ. Vous êtes encouragé, en tant qu'exploitant, à utiliser votre exemplaire de cette liste de contrôle pour procéder à l'évaluation de vos pratiques d'abattage hygiénique et ainsi exercer une influence positive en vue de favoriser le changement dans votre abattoir.

Les plus de 1 200 listes de contrôle de l'abattage hygiénique remplies depuis le 1^{er} janvier 2018 ont révélé que les pratiques inadéquates de lavage des mains constituent la lacune la plus fréquente; celle-ci est d'ailleurs observée dans plus de 50 pour cent de tous les établissements qui font l'abattage de bœufs et de veaux. Veuillez vous reporter au graphique des cinq principales lacunes à la page 3.

Le lavage des mains est la façon la plus efficace de prévenir la contamination des carcasses habillées dans votre établissement de transformation des viandes. Le lavage des mains n'est efficace que si vous utilisez de l'eau et du savon.



Le lavage des mains est la façon la plus efficace de freiner la propagation des bactéries pathogènes.

suite à la page 3

Table des matières

1

Soyez du nombre : adoptez une bonne hygiène des mains!

4

- Vendre hors province
- Règlement fédéral régissant la traçabilité des animaux d'élevage
- Aïd al-Adha 2018 : dates et renseignements importants

5

Fréquence des niveaux d'inspection

7

Partenariat canadien pour l'agriculture : financement à frais partagés aux fins de projets portant sur la protection et l'assurance – deuxième période de réception des demandes

8

Condamnations récentes

9

Renforcer les capacités de gestion de la salubrité des aliments dans les établissements ontariens de transformation des viandes

10

Pourquoi mettre en œuvre des interventions de contrôle microbien dans votre abattoir?

12

- Nouveau fournisseur de services de vérification
- Résultats d'analyse de produits de viande prête-à-manger

15

- Photos utilisées au MAAARO
- Gardez en mémoire votre NE9

16

Équipe de gestion du Programme d'inspection des viandes du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario



Abonnez-vous pour recevoir
Derrière la légende par courriel

Recevez-vous trop de courrier postal? Le papier s'accumule-t-il sur votre bureau? Alors abonnez-vous à la version numérique de Derrière la légende. Il vous suffit d'envoyer un courriel ayant pour objet « Je souhaite recevoir Derrière la légende par courriel » à l'adresse meat.inspection.communications@ontario.ca, et nous vous ferons parvenir le bulletin d'information par courriel chaque trimestre. Fini le papier! C'est aussi simple que cela.

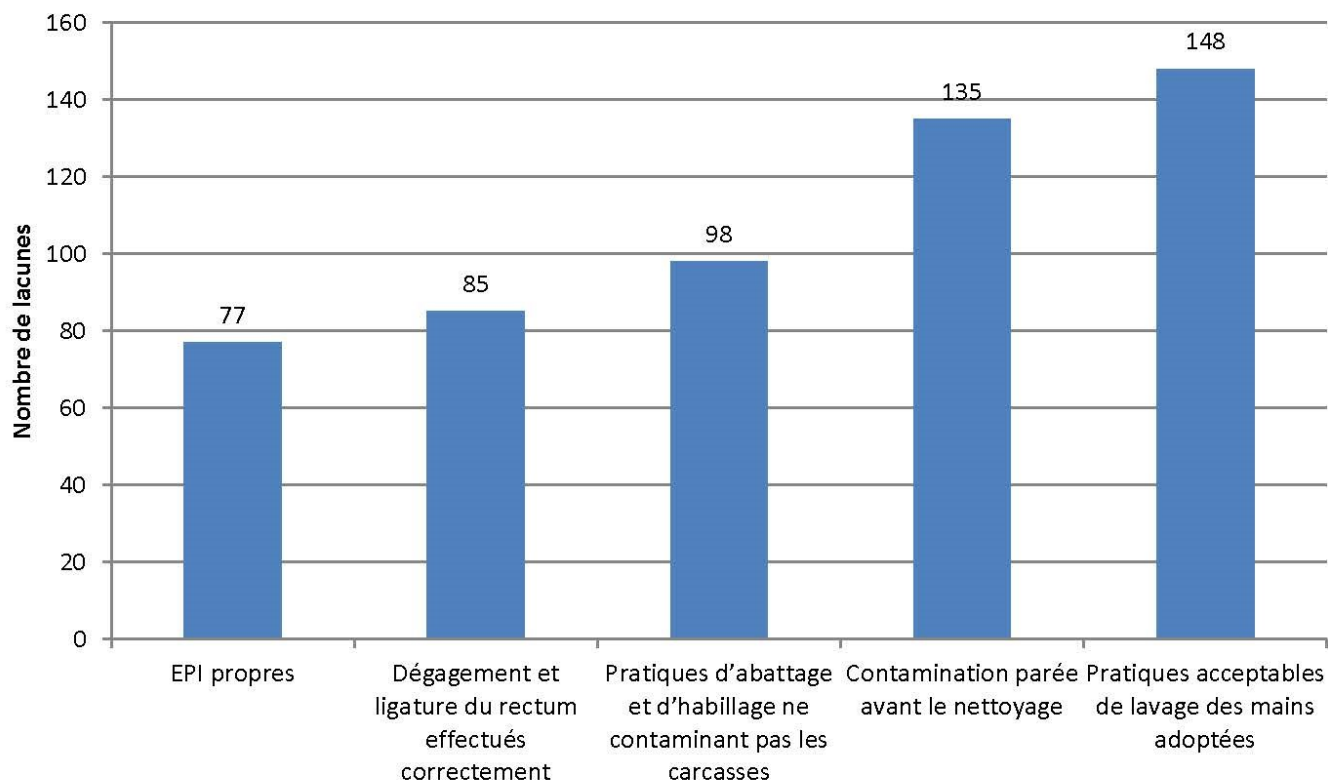
Soyez du nombre : adoptez une bonne hygiène des mains! (Suite de la page 1)

Vos employés doivent se laver les mains avec de l'eau chaude et du savon chaque fois :

- qu'ils entrent dans la pièce en provenance de la grange ou du magasin de détail;
- qu'ils vont à la salle de bains ou qu'ils prennent une pause;
- que la contamination est visible sur leurs mains;
- qu'ils touchent le cuir d'un animal;
- qu'ils sont en contact avec des sécrétions, des excréments, du sang ou des liquides organiques.

Rappel : Prévenez la contamination grâce à une bonne hygiène. L'avenir de votre entreprise est entre vos mains « propres ».

Cinq principales lacunes dégagées de la liste de contrôle de l'abattage hygiénique – 1^{er} janvier au 24 avril 2018



Vendre hors province

Rappelez-vous que les établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial peuvent seulement vendre ou distribuer leurs produits en Ontario. Seuls les établissements agréés par le gouvernement fédéral peuvent vendre à l'extérieur de l'Ontario. Cette règle s'applique également aux ventes en ligne.

Règlement fédéral régissant la traçabilité des animaux d'élevage

Des modifications apportées au Règlement sur la santé animale (fédéral) pris en application de la *Loi sur la santé des animaux* auront une incidence sur les producteurs de bovins, de bisons, de porcs, de chèvres, de moutons ou de cervidés d'élevage. Obtenez les renseignements les plus récents grâce au bulletin d'information mensuel de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) qui est publié sur le site Web de l'Agence canadienne d'identification du bétail à l'adresse canadaid.ca.

Pour toute question se rapportant au projet de règlement fédéral, communiquez avec l'ACIA en envoyant un courriel à trace@inspection.gc.ca.



Étiquette d'identification pour bovins

Aïd al-Adha 2018 : dates et renseignements importants

L'Aïd al-Adha (Aïd) est l'une des célébrations religieuses les plus importantes de l'islam. Il s'agit d'une fête du sacrifice qui est célébrée chaque année partout dans le monde. Les communautés musulmanes commémorent l'Aïd en sacrifiant un animal puis en le divisant en trois : un tiers est donné aux pauvres, un tiers est partagé avec les amis, la famille et les voisins, et un dernier tiers est conservé par la famille.

L'Aïd est habituellement célébrée pendant trois jours et l'on prévoit, cette année, qu'elle commencera la soirée du mardi 21 août pour se poursuivre jusqu'en soirée le samedi 25 août. La commémoration de l'Aïd commence véritablement au moment où la nouvelle lune est observée; par conséquent, il est impossible de déterminer avec exactitude à quelle date le coup d'envoi des festivités sera donné.

Il est indispensable que vous commenciez à vous préparer suffisamment tôt afin de vous assurer que votre établissement de transformation des viandes est prêt à offrir des services d'abattage à l'occasion de la fête de l'Aïd. Dès le début du mois de juillet, le Programme d'inspection des viandes du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (MAAARO) amorcera la planification en vue d'établir un calendrier d'inspection qui répond aux besoins des exploitants d'établissements de transformation des viandes.

Vous devez informer le MAAARO, au plus tard le 6 juillet 2018, des journées auxquelles vous prévoyez procéder à l'abattage pendant les célébrations de l'Aïd.

suite à la page 5

Aïd al-Adha 2018 : dates et renseignements importants (Suite de la page 4)

Le MAAARO fera parvenir des ressources et des renseignements aux exploitants d'établissements de transformation des viandes qui offriront des services d'abattage à l'occasion de la fête de l'Aïd.

- Liste de contrôle de l'exploitant – se préparer à la fête de l'Aïd
- Pratiques optimales concernant les fêtes de l'Aïd pour les exploitants autorisés d'établissements de transformation des viandes
- Brochures et affiches pour vous aider à faire connaître les exigences réglementaires à votre clientèle (par exemple, l'importance de bien se laver les mains et d'utiliser de l'équipement de protection individuel)

L'an dernier, 36 des 124 abattoirs de la province ont fourni des services à l'occasion de l'Aïd pendant au moins une journée des trois jours qu'ont duré les célébrations. Si vous souhaitez offrir ce genre de services à votre établissement durant cette période de forte demande, veuillez communiquer avec votre chef de secteur qui pourra vous transmettre d'autres renseignements.

Fréquence des niveaux d'inspection

Tous les établissements de transformation des viandes sans abattoir, ainsi que les abattoirs qui exercent des activités complexes de transformation des viandes, sont évalués afin de déterminer leur niveau de risque conformément au modèle de classification des risques du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (MAAARO). Les niveaux de risque assignés aux établissements sont les suivants : faible, moyen et élevé. Le modèle de classification des risques comporte deux composantes principales aux fins de l'évaluation, soit les facteurs de risque et les facteurs d'atténuation.

Les facteurs de risque tiennent compte des éléments particuliers de chaque exploitant (modèle de gestion et structure de l'entreprise, étapes de transformation, produits). Les facteurs d'atténuation donnent une appréciation des efforts que déploie l'exploitant pour continuer d'observer les exigences réglementaires. Pour de plus amples renseignements, veuillez lire l'article intitulé *Fréquence des niveaux d'inspection* dans le numéro d'hiver 2018 de *Derrière la légende*. (Cet article est accessible en ligne à l'adresse omafra.gov.on.ca/french/food/inspection/meatinsp/behindlegend24.htm#program2.)

Le MAAARO effectue des inspections à différentes fréquences selon le niveau de risque assigné à chaque établissement. Les fréquences minimales d'inspection associées aux niveaux de risque sont les suivantes :

Niveau de risque	Fréquence minimale d'inspection
Élevé	Toutes les deux semaines
Moyen	Toutes les trois semaines
Faible	Toutes les six semaines

Le modèle de classification des risques du MAAARO est conçu pour affecter du personnel et des ressources d'inspection aux domaines qui présentent les risques les plus élevés relativement à la salubrité des aliments. Cependant, quel que soit le niveau de risque assigné, la fréquence des inspections à un établissement est susceptible d'augmenter lorsque, par exemple, un inspecteur prend connaissance de risques importants ayant trait à la salubrité des aliments.

suite à la page 6

Fréquence des niveaux d'inspection

(Suite de la page 5)

Facteurs ayant une incidence sur les niveaux de risque

Le MAAARO encourage les exploitants à examiner leur niveau de risque actuel en compagnie de leur inspecteur ou de leur chef de secteur, et à prendre les mesures nécessaires pour agir en temps opportun sur les facteurs de risque qu'ils peuvent contrôler. Les mesures que prennent les exploitants d'établissements de transformation des viandes sont susceptibles d'exercer une influence directe sur leur niveau de risque respectif. Ces mesures sont, sans en exclure d'autres, les suivantes :

- mettre en œuvre un programme amélioré de salubrité des aliments (comme HACCP);
- améliorer les programmes existants de salubrité des aliments;
- se familiariser avec les lacunes graves et présentant un risque élevé pour la salubrité des aliments qui pourraient se manifester dans leur établissement, et prévenir ou contrôler leur apparition;
- s'assurer d'être prêt en tout temps pour les vérifications;
- répondre aux demandes des inspecteurs.

Le niveau de risque est estimé sur une période de douze mois et il est revu annuellement. Il se peut, toutefois, que la révision du niveau de risque existant fasse suite à des modifications touchant les facteurs de risque, lesquelles pourraient entraîner une augmentation ou une diminution du niveau de risque selon l'ampleur desdites modifications. Ces modifications peuvent être les suivantes, sans en exclure d'autres :

- changements aux processus ou produits existants, ou ajout de nouveaux processus ou produits;
- changements au volume ou à la distribution du produit, ou aux ingrédients;
- améliorations à la conception de l'établissement ou à la circulation à l'intérieur de celui-ci.

Les exploitants peuvent s'inquiéter des répercussions possibles des niveaux de risque sur leur entreprise. Ils sont pourtant en mesure d'améliorer leurs activités en agissant sur les facteurs d'atténuation propres au niveau qui leur est assigné. Les exploitants peuvent également continuer de rassurer les consommateurs à savoir que la salubrité des aliments demeure une priorité absolue en maintenant des dossiers de conformité favorables. L'amélioration des programmes existants de salubrité des aliments ou l'ajout de nouveaux programmes peut en outre favoriser l'accès à de nouveaux marchés. Somme toute, une meilleure connaissance des programmes et des principes de salubrité des aliments dénote d'ordinaire une solide culture en matière de salubrité des aliments au sein d'une entreprise.

« L'amélioration des programmes existants de salubrité des aliments ou l'ajout de nouveaux programmes peut favoriser l'accès à de nouveaux marchés. »

Toute situation ayant des répercussions négatives sur le dossier de conformité d'un exploitant, y compris des craintes continues et répétées concernant la salubrité des aliments, peut entraîner une augmentation de la fréquence des inspections (de façon temporaire ou permanente). Cette décision est laissée à la discrétion du personnel d'inspection du MAAARO, qui doit alors tenir compte des antécédents en matière de conformité de l'exploitant et du niveau de risque pour la salubrité des aliments.

Les changements futurs qu'il convient d'apporter à un niveau de risque seront faits après consultation du chef de secteur et du chef régional. Il est recommandé aux exploitants de communiquer avec leur chef de secteur pour toute question se rapportant à des modifications au sein de leur établissement ou à leurs programmes de production qui sont susceptibles d'avoir une incidence sur leur niveau de risque.

Partenariat canadien pour l'agriculture : financement à frais partagés aux fins de projets portant sur la protection et l'assurance – deuxième période de réception des demandes

Les propriétaires d'établissements de transformation des viandes peuvent présenter une demande de financement dans le cadre du Programme de protection et d'assurance. La seconde période de réception des demandes sera du 7 au 28 août 2018.

En Ontario, le Partenariat canadien pour l'agriculture donne lieu à un investissement de 1,5 milliard de dollars sur cinq ans dans le secteur agroalimentaire ontarien : 1,1 milliard sera consacré aux programmes de gestion des risques des entreprises et 417 millions de dollars seront affectés à des projets qui favoriseront la croissance des secteurs de l'agroalimentaire et des produits agricoles en Ontario.

L'aide financière reçue grâce à ce partenariat permettra de subventionner des projets réalisés dans les trois grands domaines suivants, au sein desquels la recherche et l'innovation demeureront au cœur de tous les programmes :

- le développement économique;
- l'intendance environnementale;
- la protection et l'assurance.

Programme de protection et d'assurance

Le Programme de protection et d'assurance (ontario.ca/dktt) procure une aide financière qui contribue à assurer la stabilité et la croissance du secteur agroalimentaire ontarien. Il aide les entreprises à suivre le rythme des systèmes d'assurance en évolution, des risques à changement rapide, des attentes variables du marché et de la demande grandissante des consommateurs pour une plus grande transparence de l'industrie alimentaire ontarienne. L'introduction du guide imprimé du programme et le guide interactif en ligne sont accessibles à l'adresse

ontarioprogramguides.net.

Le financement sera affecté à trois thèmes prioritaires, dont l'un des éléments communs est la traçabilité :

- la salubrité des aliments;
- la protection des végétaux;
- la santé des animaux.

Les exploitants d'abattoirs ou d'établissements de transformation des viandes sans abattoir peuvent faire une demande de financement pour l'une ou l'autre des catégories suivantes se rapportant à la salubrité des aliments.

- Vérification préalable, évaluation et planification touchant la salubrité et la traçabilité des aliments
- Formation et sensibilisation relativement à la salubrité et à la traçabilité des aliments
- Matériel assurant la salubrité des aliments
- Matériel de traçabilité
- Améliorations au système de salubrité et la traçabilité des aliments

suite à la page 8

Partenariat canadien pour l'agriculture : financement à frais partagés aux fins de projets portant sur la protection et l'assurance – deuxième période de réception des demandes (Suite de la page 7)

Les exploitants d'abattoirs ou d'établissements de transformation des viandes sans abattoir peuvent également faire une demande de financement pour l'une ou l'autre des catégories suivantes se rapportant à la santé des animaux.

- Éducation, formation, évaluation et planification
- Mesures préventives d'apparition et de propagation des maladies
 - Établissement de zones et de points d'accès contrôlés
 - Mise en place de pratiques de nettoyage et de désinfection
 - Instauration de mesures d'isolement ou de séparation
 - Prévention de l'accès d'intrus, d'animaux sauvages et d'organismes nuisibles
 - Gestion de la santé
- Construction d'installations pour la gestion des cadavres d'animaux
- Améliorations aux bâtiments d'élevage et à la manutention des animaux

Présentation d'une demande

Vous pouvez remplir une demande en ligne en vous rendant à l'adresse ontarioprograms.net puis la faire parvenir par voie électronique ou par la poste entre le 7 et le 28 août 2018. Vous êtes également invité à visiter le site Web du Partenariat canadien pour l'agriculture du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (MAAARO) au ontario.ca/AgPartnership pour d'autres renseignements au sujet de la demande. Assurez-vous de lire les lignes directrices de programme qui se trouvent à l'adresse ontarioprogramguides.net afin de confirmer que votre projet est admissible à une subvention. Toutes les demandes acheminées par voie électronique ou par la poste doivent comprendre le formulaire de demande dûment rempli, des renseignements sur le projet et d'autres documents à l'appui (comme les plans de projet), au besoin.

Pour de plus amples renseignements

Vous trouverez d'autres renseignements au sujet des programmes de financement du partenariat à l'adresse ontario.ca/AgPartnership.

Communiquez avec le Centre d'information agricole du MAAARO en composant le 1 877 424-1300 ou en faisant parvenir un courriel à l'adresse agpartnership@ontario.ca pour obtenir des renseignements concernant le Programme de protection et d'assurance.

Le Programme de protection et d'assurance est financé en partie par le Partenariat canadien pour l'agriculture qui réunit les gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux.

Condammations récentes

Kenneth E. Valliquette de Sharon (Ontario) a été condamné à payer une amende de 6 250 \$ pour avoir exercé illégalement l'activité de marchand de bétail sans être titulaire d'un permis conformément à ce qui est stipulé dans la *Loi sur le bétail et les produits du bétail*. Le 24 janvier 2018, M. Valliquette a été reconnu coupable de vendre du bétail sans posséder un permis en règle.

La juge de paix Susanne Doyle a ordonné à M. Valliquette de payer une amende de 5 000 \$ plus une suramende compensatoire de 1 250 \$, soit 25 pour cent du montant de l'amende initiale.

Renforcer les capacités de gestion de la salubrité des aliments dans les établissements ontariens de transformation des viandes

Collaborateur invité : Ontario Independent Meat Processors (OIMP)



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 déterminantes qui contribuent à réduire les principaux facteurs de risque des maladies d'origine alimentaire chez les humains. À l'occasion du projet pilote subventionné *Cultivons l'avenir 2 (CA2)*, l'Ontario Independent Meat Processors (OIMP) cherchait à améliorer la capacité de gestion de la salubrité des aliments sur le plan de l'assainissement et de l'abattage hygiéniques dans les établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial.

Le projet portait sur trois questions clés : les améliorations apportées à l'abattage hygiénique, la formation personnalisée sur l'assainissement et l'utilisation de luminomètres dans les établissements qui produisent des produits à risque élevé.

Améliorations à l'abattage hygiénique

Sept abattoirs de bovins titulaires d'un permis provincial ont fait l'objet d'une étude sur place des pratiques d'abattage hygiénique en vigueur dans leur établissement en procédant à une évaluation qui avait pour but de cerner les lacunes en fonction du risque. Cette évaluation a servi à dégager les points à améliorer, y compris les façons de faire du personnel, la conception appropriée des installations et le déroulement du travail, et la conception des moyens de production. On a constaté, au cours des évaluations, que les processus d'abattage et d'habillage hygiéniques visant à éviter la contamination croisée, les bonnes pratiques de fabrication prévenant la contamination, l'assainissement durant les activités et le mouvement du personnel figuraient au nombre des points à améliorer. Les abattoirs participants ont reçu une copie de leur évaluation et des constatations, ainsi que des ressources éducatives présentant les avantages de l'abattage hygiénique et de l'application d'interventions aux carcasses. Ils ont également bénéficié d'une expertise technique et ont reçu une subvention en vue de l'application d'une intervention de lavage des carcasses adaptée à leurs activités particulières et incluant du matériel de pulvérisation, des agents chimiques antimicrobiens ou de l'eau chaude.

Formation personnalisée sur l'assainissement

Des évaluations des pratiques d'assainissement ont été réalisées sur place, dans neuf établissements de transformation des viandes sans abattoir titulaires d'un permis provincial, en recourant à une liste de contrôle normalisée, ce qui a facilité la mise sur pied et la prestation d'une formation sur mesure. La formation plus poussée a porté, entre autres, sur les façons de faire du personnel, sur les connaissances pratiques du matériel et des produits chimiques d'assainissement, sur l'accessibilité aux produits chimiques et sur les outils utilisés pour effectuer un nettoyage efficace. Les exploitants d'établissements ont reçu une copie de leur rapport d'évaluation qui comprenait des constatations ainsi que des recommandations relativement à des solutions et à des produits d'assainissement rentables en vue de corriger les lacunes cernées. La formation, qui était adaptée aux besoins particuliers de chaque établissement de transformation des viandes, a été conçue en s'inspirant des constatations ayant ressorti de l'évaluation. Pour le déroulement de la formation, on a tenu compte des principes d'apprentissage des adultes, dont la formation en classe et les démonstrations pratiques.

suite à la page 14

Pourquoi mettre en œuvre des interventions de contrôle microbien dans votre abattoir?

Certains types de bactéries *E. coli* peuvent causer des maladies chez les humains, lesquelles sont, à leur tour, susceptibles de provoquer des infections graves et même la mort. Ces bactéries se logent dans les matières fécales des bovins et peuvent entraîner la contamination des carcasses de bœuf et de veau au moment de l'abattage et de l'habillage.

En 2016, le MAAARO a réalisé une étude préliminaire visant à quantifier la prévalence d'*E. coli* O157 et d'*E. coli* productrice de la toxine de Shiga (ECTS) sur les carcasses des bœufs et des veaux abattus dans les établissements de l'Ontario titulaires d'un permis provincial. Cette étude a révélé qu'il est indispensable de porter attention aux pratiques d'abattage et d'habillage hygiéniques, et à la mise en œuvre d'interventions de lutte microbienne afin de réduire les risques pour la salubrité des aliments.

« Les interventions de contrôle microbien donnent une assurance supplémentaire que vous produisez des aliments salubres pour les consommateurs. »

Il est possible d'appliquer les interventions de contrôle microbien aux carcasses de bœuf et de veau pendant ou après l'opération d'habillage afin d'éliminer ou de limiter la contamination bactérienne. L'adoption de processus d'abattage

et d'habillage hygiéniques est en outre essentielle pour minimiser la contamination bactérienne des carcasses de bœuf et de veau. Ces processus, combinés à l'application d'interventions de contrôle microbien, peuvent occasionner une diminution considérable du nombre de bactéries et ainsi atténuer le risque de maladie d'origine alimentaire. Vous trouverez de plus amples renseignements à propos des interventions de contrôle microbien sur le site Web du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales à l'adresse ontario.ca/inspectiondesviandes.

Les exploitants sont tenus par la loi de prévenir la contamination des carcasses et des produits de viande. Plusieurs exploitants d'établissements de transformation des viandes titulaire d'un permis provincial ont déjà appliqué ces interventions aux carcasses et ont recours aux processus d'abattage et d'habillage hygiéniques pour chaque animal qu'ils abattent. Vous êtes d'ailleurs encouragés à appliquer une intervention de contrôle microbien à votre établissement afin de réduire les risques de contamination.

L'observation des bonnes pratiques de fabrication vous permet d'offrir une viande salubre à votre clientèle. Alliées à des pratiques d'abattage et d'habillage hygiéniques, les interventions de contrôle microbien donnent une assurance supplémentaire que vous produisez des aliments salubres pour les consommateurs, diminuent le risque de rappels coûteux des produits et protègent votre réputation.

Interventions de contrôle microbien	Conseils de mise en œuvre	Tenue de dossiers suggérée
Eau chaude	Température minimale de 74 °C (165 °F) pendant 5 secondes	(1) Vérification périodique de la température de l'eau; (2) consignation de l'application de l'intervention à la carcasse
Enceinte de lavage à l'eau chaude	Selon les instructions du fabricant Température minimale de l'eau de 74 °C (165 °F) pendant 5 secondes	(1) Vérification périodique de la température de l'eau; (2) consignation de l'application de l'intervention à la carcasse
Pasteurisation à la vapeur	Selon les instructions du fabricant	(1) Vérification périodique de la température de l'eau; (2) consignation de l'application de l'intervention à la carcasse

Interventions de contrôle microbien	Conseils de mise en œuvre	Tenue de dossiers suggérée
Aspiration à la vapeur	Selon les instructions du fabricant Vapeur produite par un jet d'eau continu de 7 à 10 psi à une température de 82 à 94 °C et aspiration simultanée autour du jet d'eau chaude	(1) Vérification périodique de la température de l'eau; (2) consignation de l'application de l'intervention à la carcasse
Acide peracétique	Au plus 220 parties par million (ppm)	(1) Consignation de la concentration appropriée de la solution au moment de la préparation; (2) consignation de l'application de l'intervention à la carcasse
Acide acétique	2,5 %, application à l'aide d'eau chaude (max. de 54,5 °C / 130 °F)	(1) Consignation de la concentration appropriée de la solution au moment de la préparation; (2) consignation de l'application de l'intervention à la carcasse
Acide lactique	5 %, application à l'aide d'eau chaude (max. de 54,5 °C / 130 °F)	(1) Consignation de la concentration appropriée de la solution au moment de la préparation; (2) consignation de l'application de l'intervention à la carcasse
Acide citrique	2,5 %, application à l'aide d'eau chaude (max. de 54,5 °C / 130 °F)	(1) Consignation de la concentration appropriée de la solution au moment de la préparation; (2) consignation de l'application de l'intervention à la carcasse
Hypochlorite de sodium	Au plus 20 ppm puis rinçage à l'eau potable	(1) Consignation de la concentration appropriée de la solution au moment de la préparation; (2) consignation de l'application de l'intervention à la carcasse
Vieillessement à sec	Humidité relative d'au plus 90 %, température maximale de 4 °C pendant au moins 6 jours	(1) Température inférieure à 4 °C; (2) maintien de l'humidité relative à moins de 90 % et (3) consignation de renseignements confirmant que les carcasses ont été refroidies ou vieilles pendant au moins 6 jours
**Toute autre intervention de contrôle microbien qui permet de réduire la charge microbienne des carcasses.	Validée scientifiquement par l'exploitant et soumise à la Direction de l'inspection des aliments pour examen et approbation	

Nouveau fournisseur de services de vérification

Au terme d'un processus d'approvisionnement concurrentiel, le ministère a retenu la candidature de Noraxx Inspections Inc. pour procéder aux vérifications de conformité dans les établissements de transformation des viandes sans abattoir ainsi que des activités de catégorie 2 dans les abattoirs. Les vétérinaires régionaux du MAAARO continueront, pour leur part, d'effectuer les vérifications de conformité dans les abattoirs.

Les vérifications de conformité en matière de salubrité des aliments constituent un point de contrôle supplémentaire de la salubrité des aliments et sont une composante des programmes intégrés de délivrance de permis, d'inspection et de conformité des établissements de transformation des viandes en Ontario. Une vérification de conformité permet d'évaluer, à un moment donné, le bien-être des animaux dans un établissement et le rendement de ce dernier sur le plan de la salubrité des aliments par rapport aux exigences réglementaires. Les vérificateurs examinent sur place la structure générale, le fonctionnement et les documents de l'établissement de transformation des viandes. Ils comparent ensuite leurs constatations aux exigences réglementaires en se servant des lignes directrices pour les établissements de transformation des viandes.

La conclusion d'un marché avec un fournisseur de services de vérification de la salubrité des aliments renforce la capacité du MAAARO d'examiner la conformité en comparaison des exigences réglementaires, et ce, de façon objective, cohérente et transparente. Il incombe à Noraxx Inspections Inc. d'embaucher des vérificateurs compétents en salubrité des aliments, de satisfaire aux normes de service et aux mesures de rendement du ministère, et de s'assurer de rendre compte assidûment des constatations de vérification.

Noraxx Inspections Inc., dont le siège se situe à Mississauga, emploie du personnel de vérification chevronné et spécialisé en salubrité des aliments. L'entreprise a commencé à prévoir et à mener des vérifications à la mi-mai 2018.

Pour toute question concernant le processus de vérification, veuillez communiquer avec votre chef de secteur.

Résultats d'analyse de produits de viande prête-à-manger

Dans le cadre de son programme de surveillance et de contrôle, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (MAAARO) analyse des échantillons de viande PAM (prête-à-manger) produite dans des établissements titulaires d'un permis provincial. De temps à autre, les résultats d'une analyse sont positifs. Lorsqu'un agent pathogène est en cause, outre l'examen des pratiques, protocoles ou procédures, l'inspecteur des viandes s'assurera que le problème ne pose pas de risque pour le public et aidera l'exploitant à effectuer une analyse des causes fondamentales pour déterminer la source potentielle de la contamination (p. ex. analyse environnementale).

suite à la page 13

				Nombre de résultats positifs, par type							
				Organismes indicateurs			Pathogènes/toxines				
Année	Nombre de lots analysés ⁽¹⁾	Nombre de lots présentant des résultats positifs ⁽²⁾	Pourcentage de lots présentant des résultats positifs	Numération des colonies aérobies (NCA) > 10 000	Coliformes > 1 000	E. coli > limites de Santé Canada ⁽³⁾	Listeria mono-cytogènes	E. coli vérocyto-toxigène	Staphylococcus aureus > limites de Santé Canada ⁽⁴⁾	Toxine de S. aureus	Salmonella
2009	565	64	11,3 %	52	1	0	11	0	0	0	1
2010	686	47	6,9 %	36	8	0	6	0	0	0	0
2011	820	57	7,0 %	48	2	0	9	0	0	0	1
2012	782	50	6,4 %	36	1	0	11	2	2	1	2
2013	728	50	6,9 %	39	4	0	13	0	2	0	0
2014	786	49	6,2 %	32	1	0	17	0	0	0	1
2015	702	42	6,0 %	34	0	0	8	0	0	0	0
2016	714	45	6,3 %	37	1	0	7	0	1	0	0
2017	638	27	4,2 %	26	0	0	1	0	0	0	0
2018 ⁽⁵⁾	320	14	4,4 %	11	0	0	3	0	0	0	0

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

2) Lorsque les niveaux d'organismes indicateurs ou de pathogènes sont insatisfaisants (c.-à-d. les niveaux détectés dans les échantillons dépassent les limites de Santé Canada). Il peut y avoir plus d'un type de résultat positif par lot.

3) Les limites de Santé Canada pour l'E. coli générique ont les suivantes :

- Saucisson fermenté traité par la chaleur : > 10³/g dans un sous-échantillon ou > 10¹/g dans plus d'un sous-échantillon
- Saucisson fermenté cru : > 10³/g dans un sous-échantillon ou > 10²/g dans plus d'un sous-échantillon
- Produits non fermentés : > 10³/g dans un sous-échantillon ou > 10²/g dans plus de deux sous-échantillons

4) Les limites de Santé Canada pour la toxine de 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) Données recueillies du 1^{er} janvier au 31 mai 2018.

Renforcer les capacités de gestion de la salubrité des aliments dans les établissements ontariens de transformation des viandes

(Suite de la page 9)

Luminomètres

OIMP a distribué, aux établissements de transformation des viandes produisant des produits à risque élevé, 50 luminomètres NG Clean-Trace™ de 3M et des étuis de tampons, et leur a fourni de la formation et du soutien technique. Les luminomètres procurent rapidement des données précieuses en temps réel aux exploitants et au personnel des établissements afin de porter à leur attention les points à améliorer et de les aider à évaluer l'efficacité de leurs pratiques d'assainissement.

De façon générale, les exploitants d'établissement qui ont pris part au projet pilote étaient d'avis que les services qu'ils ont reçus, qu'il s'agisse de l'évaluation de l'abattage hygiénique, de la formation personnalisée sur l'assainissement ou de la réception d'un luminomètre, ont été profitables à leur entreprise, ont permis d'améliorer leur compréhension et leurs connaissances, et entreront en ligne de compte au moment de prévoir leurs activités futures. OIMP tient à remercier toutes les personnes qui ont participé au projet et à les féliciter pour leur engagement continu à l'égard de la salubrité des aliments.

Suivez-nous sur Twitter!

Obtenez des renseignements sur la salubrité et la traçabilité des aliments destinés à l'industrie agroalimentaire ontarienne :

twitter.com/ONAlimentSain



Photos utilisées au MAAARO

Les inspecteurs du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (MAAARO) prennent des photos pour une multitude de raisons, y compris :

- à l'appui de leurs activités d'inspection;
- pour former de nouveaux inspecteurs;
- pour communiquer plus efficacement les anomalies au personnel de médecine vétérinaire.

La plupart des photos prises par les inspecteurs visent à fournir une aide visuelle au scientifique vétérinaire afin d'aider ce dernier à évaluer les animaux destinés à l'alimentation durant l'inspection ante mortem et post mortem.

Les inspecteurs sont d'ailleurs formés pour faire la distinction entre ce qui est anormal et ce qui est normal. Ils sont tenus de communiquer avec le scientifique vétérinaire pour différentes raisons, y compris s'ils soupçonnent qu'un animal destiné à l'alimentation est atteint d'une maladie à déclaration obligatoire, si le bien-être des animaux les préoccupe et s'ils font des constatations inhabituelles lors d'inspections post mortem. Il s'agit là de questions qui doivent, en règle générale, être traitées rapidement, ce qui explique pourquoi les inspecteurs ont habituellement en leur possession un téléphone intelligent muni d'une caméra qu'ils peuvent utiliser à tout moment.

Il convient de remarquer :

- que les inspecteurs sont encouragés à communiquer avec les exploitants; cependant, il se peut que les inspecteurs ne demandent pas la permission avant de photographier ou de filmer si les photos ou les vidéos visent à corroborer leurs activités d'inspection;
- que les inspecteurs qui prennent des photos ou filment des vidéos à des fins de formation ou pour toute autre raison autre que leurs activités d'inspection doivent d'abord demander la permission à leur chef et à l'exploitant de l'établissement de transformation des viandes.

Gardez en mémoire votre NE9

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales recueille et utilise votre numéro d'entreprise à neuf chiffres (NE9) de l'Agence du revenu du Canada afin de faciliter les communications avec vous. Il vous demande de lui fournir une seule fois ces renseignements qu'il transmettra, par la suite, aux autres programmes du gouvernement.

Gardez votre NE9 à portée de la main lorsque vous présentez une nouvelle demande de permis pour votre établissement ou une demande de renouvellement de permis.

Équipe de gestion du Programme d'inspection des viandes du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario

Directeur général

Rodger Dunlop (intérimaire)
519 826-4367

Chef des services d'inspection des viandes

Kristy Mitrovic (intérimaire)
519 826-4364

Chefs régionaux

Est : Kim Landers
519 826-3250

Ouest : Nick Van Lankveld
519 826-4281

Centre et Nord : Pierre Adrien
519 826-4368

Chefs de secteur

Brighton : Robin Drew
705 324-7353

Midhurst : Eloise Jones
705 725-7588

Ridgetown : Jeff Richards
519 259-9080

Vineland : Goce Manevski
905 562-1710

GTA : Ivona Jarosz
416 235-6690

Peel : Alan Yee
416 235-4591

Stratford : Mark Mitchell
519 271-8278

Verner : Vicky French
705 594-2297

Guelph : Kathryn Evans-Bitten
519 846-3412

Kemptville : Cathy Cross McMillan
(intérimaire) 613 258-8295

Woodstock : Eric DeBoer
(intérimaire) 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 au numéro suivant : 1 866 395-8957. Mentionnez le nom de votre chef de secteur.

Pour d'autres renseignements au sujet du Programme d'inspection des viandes :

Téléphone : 1 877 424-1300

Courriel : ag.info.omafra@ontario.ca

Internet : ontario.ca/inspectiondesviandes

Twitter : @ONAlimentSain

Also available in English