



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 26 Automne 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.

De notre bureau des politiques

L'Ontario réduit les formalités administratives

Le gouvernement de l'Ontario prend des mesures afin de réduire les formalités administratives et d'alléger le fardeau réglementaire pour les entreprises. Dans le cadre de cette démarche, l'Ontario cible les règlements coûteux et astreignants dans le secteur agroalimentaire, mais maintient les règles visant à garder la population de la province en santé et en sécurité.

Les changements qu'on propose d'apporter au règlement sur les viandes vont réduire la paperasserie et les frais, en plus de procurer d'autres débouchés aux établissements de transformation des viandes qui sont titulaires d'un permis provincial. Par exemple, les permis des établissements de transformation des viandes n'auront plus besoin d'être renouvelés, ce qui fera économiser aux exploitants 300 \$ tous les trois ans et éliminera une paperasserie laborieuse.

Les changements proposés sont publiés dans le Registre de la réglementation. Les commentaires seront acceptés jusqu'au 10 janvier 2019.

Les personnes qui souhaitent prendre connaissance de tous les changements proposés et faire des commentaires n'ont qu'à se rendre à l'adresse suivante : <https://www.ontariocanada.com/registry/view.do?language=fr&postingId=27767>



Table des matières

1

De notre bureau des politiques :
L'Ontario réduit les formalités administratives

3

De notre bureau de la salubrité des aliments :
Résultats de l'utilisation de la liste de contrôle de
l'abattage hygiénique et des interventions de contr-
ôle microbien sur les carcasses de bovins dans
les abattoirs titulaires d'un permis provincial

3

De notre bureau du Programme :
Suivi d'Aïd al-Adha 2018

4

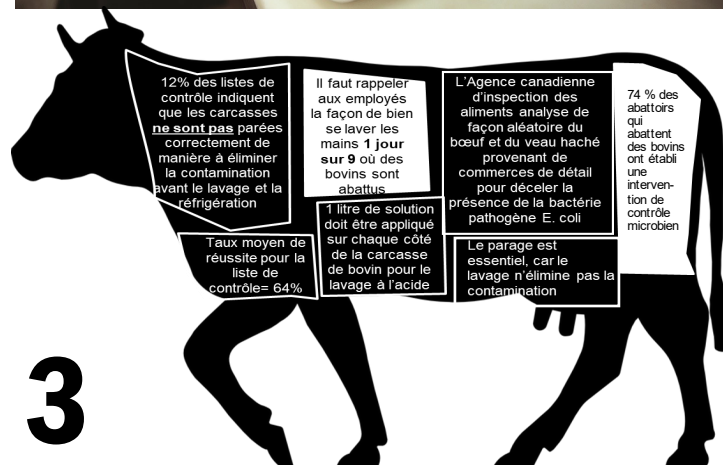
De notre bureau de la salubrité des aliments :
Viande fumée et salubrité

5

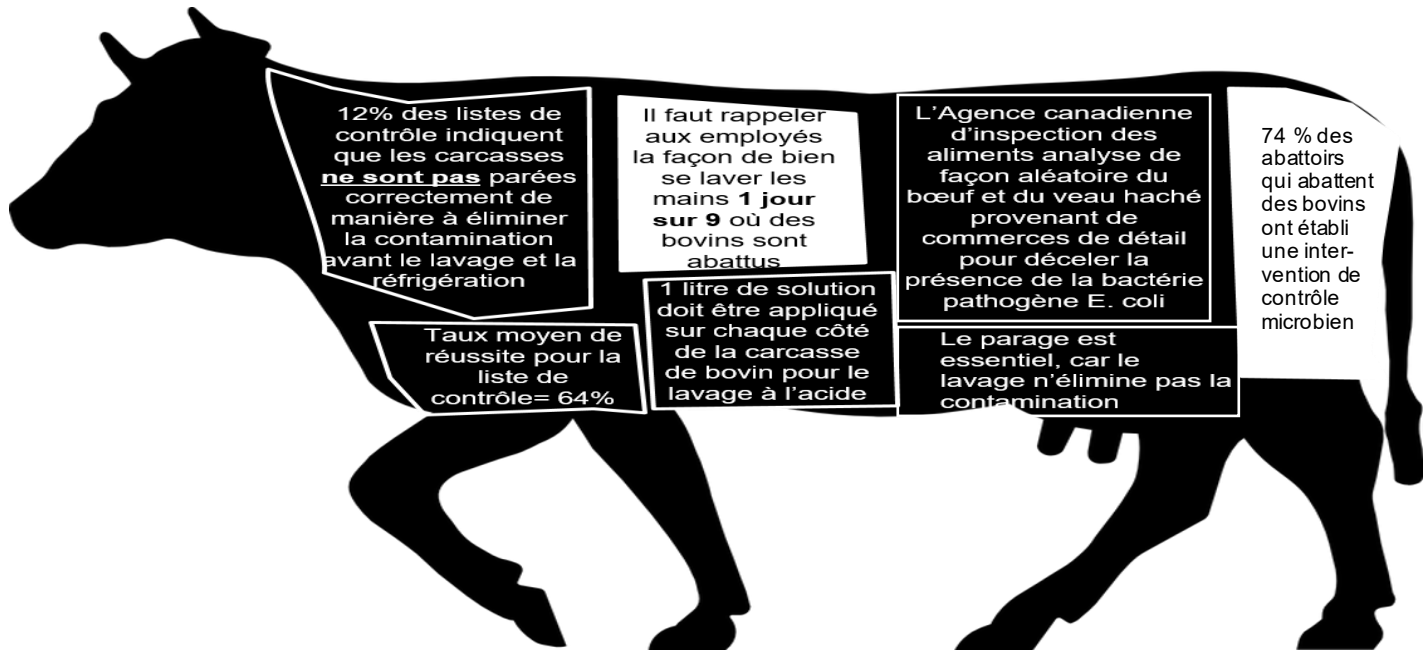
De notre bureau de la salubrité des aliments :
Produits de poulet crus panés et congelés

Abonnez-vous pour recevoir Derrière la légende par courriel

Recevez-vous trop de courrier postal? Le papier s'ac-
cumule-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.
Finis le papier! C'est aussi simple que cela.



Résultats de l'utilisation de la liste de contrôle de l'abattage hygiénique et des interventions de contrôle microbien sur les carcasses de bovins dans les abattoirs titulaires d'un permis provincial



De notre bureau du Programme Suivi d'Aïd al-Adha 2018

À la fin d'août, la communauté musulmane a souligné une autre année d'Aïd al-Adha (Aïd). Le Programme d'inspection des viandes remercie sincèrement les 34 établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial qui ont fourni des services d'abattage rituel pendant l'Aïd. Entre le 21 et le 24 août 2018, un total de 14 030 animaux ont été abattus selon un rite religieux pour les célébrations de l'Aïd, ce qui représente une augmentation par rapport à 12 216 l'an dernier. Nous avons reçu des commentaires très positifs des célébrants, qui ont dit qu'Aïd n'aurait pas été un succès si les établissements de transformation des viandes ne s'y étaient pas bien préparés et n'avaient pas le souci constant d'assurer la salubrité des aliments.

Du début au milieu de l'automne, les chefs de secteur ont distribué le sondage de suivi d'Aïd aux exploitants qui ont fourni des services d'abattage à l'occasion de cette fête. Nous remercions les exploitants d'avoir pris le temps d'y répondre. Le but du sondage était de recueillir des renseignements sur les changements apportés cette année pour faciliter le fonctionnement des établissements de transformation pendant l'Aïd. Nous sommes en train d'examiner les résultats du sondage. Les commentaires demeureront anonymes, mais les statistiques et les thèmes communs dégagés des résultats du sondage seront communiqués aux exploitants afin de les aider à se préparer encore davantage en vue de l'Aïd de l'an prochain. Encore une fois, merci aux exploitants pour leur soutien qui a permis de faire de cet événement une réussite pour l'industrie de la viande et la communauté musulmane.

De notre bureau de la salubrité des aliments

Viande fumée et salubrité

Le fumage de la viande est un moyen d'ajouter de la saveur à un produit; cependant, selon la méthode de fumage utilisée, l'obtention de la saveur désirée n'est pas sans risque pour la salubrité des aliments. Ce que les exploitants d'établissements de transformation doivent absolument savoir, c'est que l'utilisation de chaleur ou de fumée directe dans un fumoir risque fortement de compromettre la salubrité des aliments et de causer une contamination chimique.

Le fumage de produits de viande peut s'effectuer avec de la fumée générée par la combustion de bois dur ou de sciure de bois dur ou encore par l'utilisation de fumée liquide dérivée de fumée condensée. Il y a des contaminants chimiques qui se forment pendant le procédé de fumage. Les méthodes de fumage direct accroissent les risques pour les consommateurs, surtout ceux qui consomment beaucoup de viande fumée. Il est toutefois possible de réduire considérablement l'accumulation de produits chimiques nocifs sur les viandes fumées en remplaçant la fumée directe utilisée dans les fumoirs traditionnels (c.-à-d. la fumée générée dans la cellule où la viande est transformée) par de la fumée indirecte. Le fumage indirect, dans des fumoirs modernes dotés de fumée filtrée provenant de générateurs externes, n'entraîne pas une contamination importante de la viande par des produits chimiques nocifs. Les fumoirs qui utilisent de la chaleur directe sont interdits dans les établissements agréés par

le gouvernement fédéral (c.-à-d. que la fumée doit être produite à l'extérieur).

La fumée est un mélange complexe formé de plus de 1 000 composés. Parmi ceux-ci figurent notamment les phénols, les composés carbonylés, les alcools, les acides organiques et d'autres composés qui contribuent à donner au produit une saveur, une couleur et un goût typiques. Cependant, pendant la décomposition thermique du bois, des composés nocifs tels que les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) se forment également. Les HAP sont de fines matières particulières qui sont présentes dans la fumée et bon nombre sont connues ou soupçonnées d'être cancérogènes.

Pendant la génération de fumée, la formation d'HAP ne peut être évitée si la température du procédé dépasse 400 degrés Celsius. Cependant, en abaissant la température à entre 300 degrés Celsius et 400 degrés Celsius et en utilisant des filtres, on peut obtenir une fumée dont la teneur en HAP est environ 10 fois moins élevée. Même si l'utilisation d'une chaleur moyenne à faible peut réduire la formation d'HAP, le meilleur moyen d'en réduire l'accumulation dans les produits consiste à éloigner la viande de la source de chaleur. En outre, le fait d'accroître la distance entre le générateur de fumée et la viande (p. ex. tuyaux plus longs munis de plusieurs filtres de bonne qualité) aidera à réduire davantage la contamination par les HAP.

Au lieu des procédés de fumage traditionnels, on peut utiliser des arômes de fumée liquide. Ces arômes sont produits à partir de fumée condensée, qui est ensuite fractionnée et purifiée pour éliminer la plupart des HAP. L'utilisation d'arômes de fumée liquide est habituellement considérée comme moins préoccupante pour la santé que le procédé traditionnel de fumage, car elle peut réduire au minimum l'accumulation d'HAP.

Selon des études scientifiques, l'utilisation de méthodes de fumage indirect pour les produits de viande permet de réduire au minimum la contamination par les HAP. On recommande fortement aux établissements de transformation des viandes qui ont des fumoirs traditionnels et qui utilisent des méthodes de fumage direct d'opter pour des fumoirs où la fumée est générée à l'extérieur de la cellule de fumage (c.-à-d. des méthodes de fumage indirect).



De notre bureau de la salubrité des aliments

Produits de poulet crus panés et congelés

Fabriquez-vous des produits de poulet crus panés et congelés qui sont emballés pour la vente au détail? Si c'est le cas, vous trouverez dans cet article des renseignements importants concernant la production de ces produits. L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a élaboré de nouvelles exigences fédérales qui entreront en vigueur le 1^{er} avril 2019 et qui s'appliqueront à tous les produits de ce genre qui sont fabriqués au Canada.

L'ACIA exige que les produits finis de poulet crus panés et congelés, en particulier les produits faits de viande hachée ou hachée finement, ne contiennent aucune bactérie *Salmonella* détectable. Ces exigences ont été instaurées pour enrayer les éclosions continues liées à la *Salmonella* découlant de la cuisson insuffisante et de la consommation par le public de produits de poulet crus panés et congelés. Ces éclosions ont donné lieu à de nombreux rappels. L'ACIA a publié la liste complète des rappels effectués depuis l'été 2017 et la tient à jour (1^{er} lien des annexes).

La définition du terme « cru » englobe les produits non cuits ou partiellement cuits. Les produits panés qui sont partiellement cuits ou frits peuvent avoir l'air entièrement cuits. Les consommateurs ne comprennent pas nécessairement que ces produits sont crus et ils risquent de ne pas les faire cuire suffisamment. Par conséquent, il est important que les exigences de l'ACIA soient respectées afin de protéger les groupes vulnérables, notamment les enfants qui consomment souvent des croquettes de poulet.*

Produits visés :

Les renseignements ci-dessous sont tirés directement du Manuel des méthodes de l'ACIA, Annexe S : Options de contrôle de *Salmonella* dans les produits de poulet crus panés et congelés (2^e lien des annexes).

Annexe 1 : **Liste des produits de volaille crus panés :**

Produits couverts par ces exigences :

Produits de poulet crus, panés, partiellement frits et non intacts (c'est-à-dire, hachés, broyés ou formés) destinés (uniquement) à la vente au détail, par exemple pépites, morceaux, lanières (escalopettes) ou hamburgers de poulet, poulet popcorn, galettes, boulettes, frites ou beignets de poulet, produits formés de muscles entiers (produits formés de plusieurs morceaux de muscles entiers), notamment de la viande mélangée à d'autres ingrédients, comme des pépites de poulet et de fromage.

Produits qui ne font pas partie de ces exigences :

Produits de poulet crus panés et partiellement frits faits de muscles entiers intacts, par exemple poitrines de poulet, filets de poulet, lanières de poulet, morceaux de poulet, escalopes, sandwiches au poulet, filets de poitrine de poulet, poulet popcorn, miettes de poulet

Produits de poulet crus et panés, non partiellement frits

Produits de poulet crus panés et partiellement frits, destinés à la vente aux services alimentaires

Produits de dinde crus et panés (partiellement frits ou non partiellement frits)

Produits de poulet et de dinde crus et non panés

Produits de poulet farcis crus panés et partiellement frits, par exemple poulet cordon bleu, divan, à la Kiev ou à la suisse

*Cet article continue à la page suivante

De notre bureau de la salubrité des aliments

Produits de poulet crus panés et congelés

Suite de la page 5

Mesures de contrôle

L'ACIA offre des options aux exploitants qui fabriquent des produits visés par les exigences. L'ajout d'un procédé de cuisson validé permettant d'obtenir une réduction de 7 log de Salmonella, ce qui donnera un produit fini entièrement cuit, est une mesure de contrôle acceptable. Il y a également des mesures de contrôle qui offrent aux exploitants la possibilité d'utiliser divers programmes d'échantillonnage de produits pour prouver que leurs produits ne contiennent aucune bactérie Salmonella détectable. Pour obtenir la liste complète, reportez-vous à l'annexe S : Options de contrôle de Salmonella dans les produits de poulet crus panés et congelés (2^e lien des annexes).

Les exploitants d'établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial doivent veiller à respecter les exigences d'étiquetage tant fédérales que provinciales. Si vous fabriquez des produits de poulet crus panés et congelés, veuillez vous adresser à votre bureau local de l'ACIA (3^e lien des annexes) pour obtenir d'autres renseignements sur ces exigences fédérales.

Annexes

Liste des rappels de produits de poulet crus panés et congelés en raison de la bactérie Salmonella, de juillet 2017 au présent :

<http://inspection.gc.ca/aliments/information-pour-les-consommateurs/enquete-sur-la-salubrite-des-aliments/liste-des-rappels-de-produits-de-poulet-crus-panes/fra/1536716947924/1536717030715>

Annexe S : Options de contrôle de Salmonella dans les produits de poulet crus panés et congelés :

<http://inspection.gc.ca/aliments/produits-de-viande-et-de-volaille/manuel-des-methodes/chapitre-4/annexe-s/fra/1531254524193/1531254524999>

Centres opérationnels et bureaux régionaux de l'ACIA :

<http://www.inspection.gc.ca/au-sujet-de-l-acia/bureaux/fra/1313255382836/1313256130232>

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 opérations

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 : Ryan Baker (intérimaire)
613 475-1772

GTA : Ivona Jarosz
416 235-6690

Guelph : Kathryn Evans-Bitten
519 846-3412

Midhurst : Eloise Jones
705 725-7588

Peel : Alan Yee
416 235-4591

Kemptville : Robin Drew (intérimaire)
613 258-8266

Ridgetown : Jeff Richards
519 674-1534

Stratford : Kathryn Evans-Bitten
519 846-3412

Woodstock : Eric DeBoer
(intérimaire)
519 537-5646

Vineland : Goce Manevski
905 562-1710

Verner : Vicky French
705 594-2297

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

Suivez-nous sur Twitter!

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

twitter.com/ONAlimentSain

