



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 27 hiver 2019

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.

Communiquez avec le Programme d'inspection des viandes

En janvier 2019, le Programme d'inspection des viandes a cessé de recourir aux services d'un tiers pour la réponse aux appels téléphoniques et la radiomessagerie afin de plutôt permettre des communications directes. Le but est de faire en sorte que les renseignements importants et pressants soient communiqués directement entre les exploitants et les inspecteurs. Il est maintenant possible de communiquer directement avec votre chef de secteur et le vétérinaire régional durant les heures normales de travail, soit de 8 h à 16 h, et même en dehors de ces heures sept jours par semaine, en cas d'urgence.

Le Programme d'inspection des viandes a à cœur de fournir un excellent service à la clientèle. Nous sommes conscients que des situations d'urgence peuvent survenir en dehors des heures normales de travail. Dans cette optique, nous indiquons ci-dessous comment procéder pour les communications d'urgence en dehors des heures de travail, qui sont de 8 h à 16 h du lundi au vendredi, sauf dans les cas où des arrangements ont été pris pour des services le samedi).

Voici des exemples de situations d'urgence nécessitant une assistance ou une intervention immédiate (liste non exhaustive) :

- des annulations par un établissement pour un abattage devant avoir lieu dans les 18 heures;
- un incident ayant le potentiel de nuire à la salubrité des aliments ou au bien-être des animaux destinés à l'alimentation.



Nous vous demandons de bien vouloir communiquer durant les heures de travail normales avec les chefs de secteur, les coordonnateurs de secteur et les vétérinaires régionaux pour toutes les questions courantes non urgentes.

Suite à la page 3

Table des matières

- 1

Communiquez avec le Programme d'inspection des viandes
- 3

Entrée en vigueur des modifications aux Lignes directrices pour les établissements de transformation des viandes le 1^{er} avril 2019
- 4

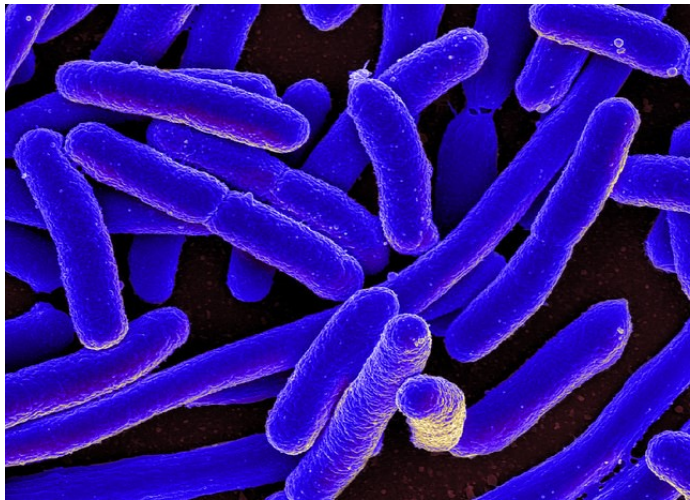
Mise à jour de la politique concernant le matériel à risque spécifié (MRS) du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (MAAARO)
- 6

Pourquoi mettre en œuvre des interventions de contrôle microbien dans votre abattoir?
- 8

NE9
- Nous vous remercions de vos commentaires sur la proposition de modification du règlement sur les viandes
- 9

De notre bureau sur la salubrité des aliments : sommaire des résultats d'analyse de produits de viande prête-à-manger
- 11

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.

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

Vous pouvez joindre le chef de votre secteur en composant directement le numéro de son téléphone cellulaire.

Nous vous invitons à communiquer par téléphone la première fois, vu que les textos et les courriels ne sont pas toujours aussi fiables.

Directeur général

Rodger Dunlop (intérimaire)
519 826-4367

Chef des services d'inspection des viandes

Kristy Mitrovic (intérimaire)
519 820-6401

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
613 848-1432

RGT : Ivona Jarosz
647 231-8866

Guelph : Kathryn Evans-Bitten
519 994-3244

Midhurst : Eloise Jones
416 433-2483

Peel : Alan Yee
905 903-5389

Kemptville : Philip Hawken
613 868-7917

Ridgetown : Jeff Richards
519 259-9080

Stratford : Zoran Sevic (intérimaire)
519 504-9467

Woodstock : Eric DeBoer (intérimaire)
519 788-6533

Vineland : Goce Manevski
905 515-5500

Verner : Vicky French
705 491-2523

York : Natasha Jordanovska
416 728-0326

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

2 Derrière la légende hiver 2019

Derrière la légende Été 2018 11

(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 sont les suivantes :

Saucisson fermenté traité par la chaleur : $> 10^3/g$ dans un sous-échantillon ou $> 10^1/g$ dans plus d'un sous-échantillon

Saucisson fermenté cru : $> 10^3/g$ dans un sous-échantillon ou $> 10^2/g$ dans plus d'un sous-échantillon

Produits non fermentés : $> 10^3/g$ dans un sous-échantillon ou $> 10^2/g$ 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 : $> 10^4/g$ dans n'importe quel sous-échantillon ou $> 10^2/g$ dans plus de deux sous-échantillons

Viandes fermentées traitées par la chaleur : $> 10^4/g$ dans n'importe quel sous-échantillon ou $> 50/g$ dans plus d'un sous-échantillon

Viandes crues fermentées : $> 10^4/g$ ou $> 250/g$ dans plusieurs sous-échantillons

(5) Du 1^{er} janvier 2019 au 31 janvier 2019.

Suivez-nous sur Twitter!

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

twitter.com/ONAlimentSain



Communiquez avec le Programme d'inspection des viandes

(Suite de la page 1)

Voici des exemples de ce qui n'est **pas** considéré comme des situations d'urgence (liste non exhaustive) :

- tout ce qui concerne les activités courantes, comme les demandes de changement à l'horaire d'abattage pour la semaine suivante;
- l'obtention de résultats d'analyse de laboratoire pour des échantillons prélevés dans votre établissement;
- les demandes de renseignements ou les de soutien concernant les politiques relatives au programme;
- le suivi d'une mesure de conformité ou les lettres portées à votre attention si vous disposez d'un délai raisonnable pour y donner suite ou vous renseigner.

Nous vous rappelons de fournir les renseignements suivants lorsque vous laissez un message vocal au personnel du Programme d'inspection des aliments :

- votre nom;
- le nom et le numéro (le cas échéant) de votre organisation ou de votre établissement;
- le numéro où vous joindre;
- le motif de l'appel, notamment s'il s'agit d'une urgence, et le délai dans lequel vous avez besoin qu'on vous rappelle.

Entrée en vigueur des modifications aux Lignes directrices pour les établissements de transformation des viandes le 1^{er} avril 2019

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 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 1^{er} avril 2019 :

Nouvelles

C9.09.03.01 Procédures pour le matériel à risque spécifié (MRS)

Révisées

C9.06.08.01 Utilisation et entreposage de produits chimiques

P9.10.01.01 Fourniture de recettes écrites

P9.10.01.04 Spécifications écrites des matières reçues

P9.10.03.03 Conditions d'entreposage des ingrédients

Supprimées

C9.09.01.05 Retrait de matériel à risque spécifié

C9.09.01.06 Réception de carcasses contenant du matériel à risque spécifié

C9.09.01.07 Séparation, coloration et manutention de matériel à risque spécifié

S9.09.03.01 Procédures pour le matériel à risque spécifié (MRS) avant l'approbation des carcasses

C9.09.03.02 Procédures pour le retrait du matériel à risque spécifié (MRS) dans l'atelier de dépeçage

C9.09.03.03 Tenue de registres sur le matériel à risque spécifié

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 dans le site Web à ontario.ca/inspectiondesviandes.

Pour les questions concernant vos responsabilités aux termes de la politique révisée du MAAARO concernant le MRS, n’hésitez pas à communiquer avec votre vétérinaire régional du MAAARO.

Ressources

Pour en savoir davantage sur les mesures de contrôle de l’ACIA pour le MRS dans les abattoirs non agréés par le gouvernement fédéral, rendez-vous au :

<http://www.inspection.gc.ca/animaux/animaux-terrestres/maladies/declaration-obligatoire/esb/mrs/abattoirs-etablislements-de-transformation-de-vian/abattoirs-non-agrees-par-le-gouvernement-federal/fra/1520967402782/1520967513334>

Mise à jour de la politique concernant le matériel à risque spécifié (MRS) du ministère de l’Agriculture, de l’Alimentation et des Affaires rurales de l’Ontario (MAAARO)

À partir du 1^{er} avril 2019, des changements apportés à la politique concernant le matériel à risque spécifié du MAAARO entreront en vigueur, par suite des changements apportés par l’ACIA aux exigences provinciales.

La Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments exige, pour la délivrance de permis, que les établissements provinciaux d’abattage et de transformation de bovins observent la politique concernant le matériel à risque spécifié du MAAARO.

La politique concernant le MRS joue un rôle important dans le système national qui protège les troupeaux de bovins du Canada de l’encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) et les consommateurs canadiens de la variante humaine de l’ESB. De par sa politique, le MAAARO applique les exigences du document de l’Agence canadienne d’inspection des aliments (ACIA) intitulé *Inspection des mesures de contrôle du MRS dans les abattoirs non agréés par le gouvernement fédéral*.

À compter du **1^{er} avril 2019**, les exigences opérationnelles de la politique sur le MRS du MAAARO figureront dans la ligne directrice pour les établissements de transformation des viandes C9.09.03.04 – Procédures pour le matériel à risque spécifié (MRS).

La politique du MAAARO sur le MRS est mise à jour en fonction des exigences de l’ACIA concernant les mesures de contrôle du MRS.

Suite à la page 5

De notre bureau sur la salubrité des aliments : sommaire des résultats d’analyse de produits de viande prête-à-manger

Dans le cadre de son programme de surveillance et de contrôle, le MAAARO analyse des échantillons de viande PAM 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).

				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	<i>E. coli</i> > limites de Santé Canada ⁽³⁾	<i>Listeria mono-cytogenes</i>	<i>E. coli</i> véro cyto-toxigène	<i>Staphylococcus aureus</i> > limites de Santé Canada ⁽⁴⁾	Toxine de <i>S. aureus</i>	<i>Salmonella</i>
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	709	34	4,8 %	26	3	0	4	0	0	0	2
2019 ⁽⁵⁾	88	1	1,1 %	1	0	0	0	0	0	0	0

Suite à la page 10

Les exploitants sont tenus de prévenir la contamination des carcasses et des produits de viande. Il y a déjà 87 % des exploitants d'établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial qui ont adopté des interventions de contrôle microbien et qui appliquent des pratiques d'abattage et d'habillage hygiéniques pour chaque animal abattu.

L'observation des bonnes pratiques de fabrication permet d'offrir une viande salubre aux clients. Aliées à des pratiques d'abattage et d'habillage hygiéniques, les interventions de contrôle microbien donnent une assurance supplémentaire que les aliments produits sont sains pour les consommateurs et protègent l'investissement.

NE9

Le MAAARO commencera bientôt à recueillir le numéro d'entreprise pour bon nombre de ses programmes. Le numéro d'entreprise (ou NE9) est un numéro d'identification unique de neuf chiffres qui est attribué et géré par l'Agence du revenu du Canada (ARC). Il ne s'agit pas d'un simple numéro d'identification fiscale. Le numéro d'entreprise est une façon normalisée et uniforme d'identifier les entreprises dans le but de faciliter les échanges avec le gouvernement.

La majorité des entreprises ont déjà un NE9. Le MAAARO demande de fournir le NE9 au moment du renouvellement d'un permis, d'une inscription ou d'une entente conclue avec lui, y compris les ententes de paiement de transfert et les subventions.

Nous sommes en train de mettre à jour les formulaires de demande pour y inclure un endroit où indiquer le NE9. Soyez à l'affût de ce changement et ayez votre NE9 à portée de la main.

Nous vous remercions de vos commentaires sur la proposition de modification du règlement sur les viandes

Les abattoirs et les établissements de transformation des viandes locaux jouent un rôle très important dans l'économie locale. Voilà pourquoi notre gouvernement a proposé des changements au règlement sur les viandes, de manière à réduire le fardeau réglementaire et à faire en sorte qu'il soit plus facile de faire des affaires en Ontario.

Les consultations sur les changements proposés pour ce règlement ont pris fin en janvier. Merci à toutes les personnes qui ont fait part de leur avis. Nous vous sommes reconnaissants de vos commentaires et nous en tiendrons compte pour recommander les changements réglementaires. Le but des modifications est d'alléger le fardeau administratif, de clarifier les exigences pour accroître les occasions d'affaires et de faire en sorte que les exigences soient davantage axées sur les résultats.

Restez à l'affût. Plus de renseignements seront fournis dans le prochain numéro.

Voici les **principaux changements** qu'il est important de signaler :

- Les deux premières têtes de bovins de moins de trente mois (MTM) ou de toute autre espèce étourdis après un bovin de plus de trente mois (PTM) sont considérées comme contaminées par du MRS et doivent être éliminées à ce titre. La contamination est causée par la cheville percutante. Il faut donc discuter avec le vétérinaire régional d'une procédure permettant d'éviter que cela se produise.
- Pour les deux têtes éliminées à titre de MRS après les têtes de bovins de PTM, il n'est pas obligatoire d'obturer le trou d'étourdissement laissé par le pistolet à cheville percutante (même si la viande des joues et de la langue sont récupérées).
- La peau ne doit pas être contaminée par du MRS (par exemple si la carcasse est traînée sur un sol contaminé par du MRS).
- Au moment de fendre une carcasse de bovin de PTM, l'eau doit être contrôlée et détournée de la carcasse, des autres carcasses, des abats comestibles et des matières non comestibles saines (l'eau peut aussi être coupée).
- Les bovins morts doivent tous être marqués sur le front à l'aide d'encre bleue (sauf si toutes les matières non comestibles sont enterrées ou compostées sur le site de l'établissement).
- Les documents de Bovitrace sont considérés comme fiables pour indiquer la date de naissance d'un animal.
- Il n'est pas nécessaire d'enlever la moelle épinière des bovins de MTM, sauf si la colonne vertébrale doit servir à produire de la viande séparée mécaniquement.

En outre, la politique mise à jour concernant le MRS clarifie ce qui suit :

- Les amygdales et la moelle épinière des bovins de MTM n'ont pas à être éliminées à titre de MRS.
- Les registres relatifs au MRS doivent être accessibles sur le **site de l'établissement** pendant dix ans, sauf les documents confirmant l'âge, qui doivent quant à eux être conservés pendant deux ans.
- La consignation du poids quotidien du MRS et le suivi du poids du MRS pour des carcasses en particulier ne sont pas exigés. Cependant, les exploitants doivent être en mesure de faire le rapprochement entre la quantité de MRS produite et la date d'élimination du MRS.
- Les établissements ne sont pas tenus d'apposer une affiche de la dentition (il est toutefois possible d'obtenir des affiches auprès du MAAARO).

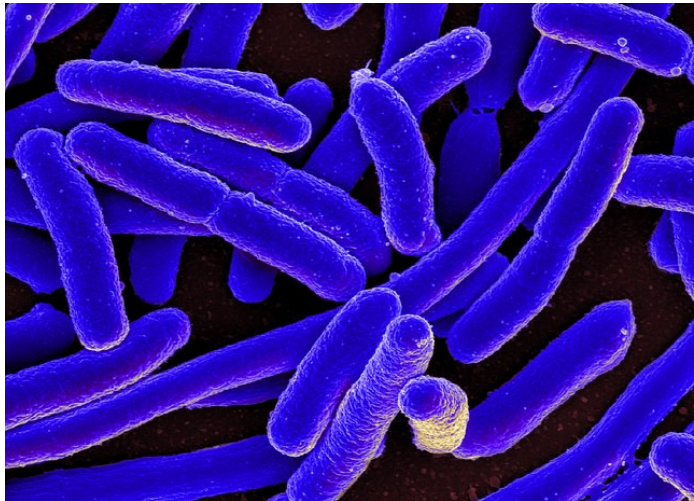
Pourquoi mettre en œuvre des interventions de contrôle microbien dans votre abattoir?

Certains types de bactéries *E. coli* peuvent causer des maladies chez les humains, lesquelles sont susceptibles de provoquer des infections graves et même la mort. On les trouve principalement dans les selles, la fourrure, les poils et la peau des bovins et aussi d’autres espèces comme le mouton, la chèvre et le porc, et elles peuvent contaminer les carcasses durant l’abattage et l’habillage.

En 2016 et en 2018, le MAAARO a réalisé des études d’écouvillonnage des carcasses 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. Les résultats ont révélé qu'il était 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 que présentent les carcasses.

Les interventions de contrôle microbien sont appliquées aux carcasses de bœuf et de veau pendant ou après l'opération d'habillage afin d'éliminer ou de limiter la contamination bactérienne. Ces interventions sont déjà obligatoires dans les abattoirs agréés par le gouvernement fédéral depuis un certain temps. L'adoption de pratiques d'abattage et d'habillage hygiéniques est en outre essentielle pour minimiser la contamination bactérienne des carcasses de bœuf et de veau. Ces pratiques, combinées à l'application d'interventions de contrôle microbien, peuvent occasionner une diminution considérable du nombre de bactéries et ainsi atténuer les risques de contamination des carcasses après l'habillage et, par le fait même, des maladies d’origine alimentaire. De plus, le paragraphe 68 (3) du Règlement de l’Ontario 31/05 prescrit que l’exploitant d’un abattoir doit veiller à ce que tout animal pour alimentation humaine dont l’état risque de constituer un danger de contamination au cours de l’habillage de la carcasse ne soit pas présenté pour abattage.

Les interventions de contrôle microbien doivent non seulement être approuvées pour confirmer que l'utilisation est sécuritaire sur la viande et les autres parties d’animaux par Santé Canada, mais elles doivent aussi être efficaces pour réduire les bactéries pathogènes à la surface des carcasses. Il existe de multiples interventions de contrôle microbien, et c’est à l’établissement qu’il revient de choisir ce qui lui convient. Le type d'intervention de contrôle microbien que vous choisirez



Suite à la page 7

Interventions de contrôle micro-bien	Conseils de mise en œuvre	Tenue de dossiers suggérée
Acide peracétique ou acide peroxyacé-tique	Pas plus de 2 000 ppm	(1) Consignation de la concentration appropriée de la so-lution au moment de la préparation; (2) consignation de l'application de l'intervention à la carcasse
Acide lactique	Maximum de 5 %, application à l'aide d'eau chaude (max. de 54,5 °C / 130 °F)	(1) Consignation de la concentration appropriée de la so-lution au moment de la préparation; (2) consignation de l'application de l'intervention à la carcasse
Eau chaude	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 car-casse
Enceinte de lavage à l'eau chaude	Selon les instructions du fabri-cant, 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 car-casse
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 so-lution 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 so-lution 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'humid-ité relative à moins de 90 % et (3) consignation de ren-seignements confirmant que les carcasses ont été refroidies ou vieilles pendant au moins 6 jours
Pasteurisation à la vapeur	Selon les instructions du fabri-cant	(1) Vérification périodique de la température de l'eau; (2) consignation de l'application de l'intervention à la car-casse
Aspiration à la vapeur	Selon les instructions du fabri-cant, vapeur produite par un jet d'eau continu de 7 à 10 psi à une température de 82 °C 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 car-casse
Hypochlorite de sodium	Au plus 20 ppm puis rinçage à l'eau potable	Consignation de la concentration appropriée de la solu-tion au moment de la préparation; (2) consignation de l'application de l'intervention à la carcasse
**Toute autre inter-vention 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	

Suite à la page 8