



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 28 – printemps 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.

La révision du règlement sur les viandes annonce de nombreux changements positifs

Le gouvernement de l'Ontario est déterminé à réduire les formalités administratives et à alléger le fardeau réglementaire afin de réduire les coûts d'exploitation des entreprises et d'accroître la compétitivité en Ontario. Le MAAARO cible les règlements coûteux et astreignants dans le secteur agroalimentaire, mais maintient les règles qui contribuent à garder la population de la province en santé et en sécurité. Dans le cadre de cette démarche, le gouvernement de l'Ontario a récemment déposé des modifications visant le règlement sur les viandes qui entreront en vigueur le 1^{er} juillet 2019.

Il s'agit d'une étape importante et stimulante qui fera en sorte que le règlement sur les viandes assure la salubrité des aliments sans entraîner des dépenses inutilement coûteuses pour les exploitants d'établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial en Ontario. Les modifications visent à alléger le fardeau administratif, à clarifier les exigences pour accroître les occasions d'affaires et à faire en sorte que les exigences soient davantage axées sur les résultats.

Un résumé des modifications figure à la page 6 du bulletin. Vous trouverez d'autres renseignements sur les modifications réglementaires (y compris la version révisée du Règlement de l'Ontario 31/05 après le 1^{er} juillet 2019) dans notre site Web, à l'adresse **ontario.ca/inspectiondesviandes**. Le personnel responsable de l'inspection des viandes vous tiendra au courant et vous conseillera à mesure que les modifications seront mises en œuvre.

Vos commentaires nous ont beaucoup aidés à connaître vos besoins et préoccupations et à faire en sorte que les modifications apportées au règlement soient utiles.

Table des matières

1

La révision du règlement sur les viandes annonce de nombreux changements positifs

3

Réduction des *E. coli* (ECTS) sur les carcasses de bœuf et de veau

4

Interventions de contrôle microbien obligatoires pour le bœuf et le veau à compter du 1^{er} juillet 2019

6

Vue d'ensemble des modifications apportées au règlement sur les viandes

7

Mise à jour du formulaire pour la viande rouge condamnée

8

Modification prochaine du processus lié au profil d'entreprise

Aïd al-Adha 2019 : dates et renseignements importants

9

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

Suivez-nous sur Twitter!

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

twitter.com/ONAlimentSain



Réduction des *E. coli* (ECTS) sur les carcasses de bœuf et de veau

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. On les trouve dans les excréments, la fourrure, les poils et la peau des bovins et d'autres espèces comme le mouton, la chèvre et le porc et elles peuvent contaminer les carcasses durant l'abattage et l'habillage.

En 2016-2017, le MAAARO a réalisé une étude d'écouvillonnage des carcasses visant à quantifier la prévalence d'*E. coli* O157 et d'*E. coli* producteurs 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. Selon l'étude, la présence d'*E. coli* O157:H7 a été décelée sur 13 % des carcasses de bovins provenant d'abattoirs provinciaux et la présence d'ECTS, sur 54 % de ces carcasses.

Depuis, les exploitants d'abattoirs s'emploient avec diligence à améliorer l'abattage hygiénique dans les aires d'abattage et à appliquer volontairement des interventions de contrôle microbien sur les carcasses de bœuf et de veau. Ces efforts combinés peuvent réduire considérablement le nombre de bactéries et ainsi atténuer les risques de contamination des carcasses après la transformation et, par le fait même, de maladies d'origine alimentaire.

Presque tous les exploitants d'abattoirs provinciaux appliquent maintenant des interventions sur leurs carcasses de bovins, ce qui fait diminuer la prévalence de l'*E. coli* O157 et d'autres ECTS. Depuis le mois d'août, le MAAARO écouvillonne des carcasses qui ont fait l'objet d'une intervention pour en démontrer les effets positifs.

Cette démarche a permis de réduire de manière importante le nombre d'*E. coli* O157 et d'ECTS sur les carcasses de bœuf et de veau. D'après l'étude menée en 2018-2019, la prévalence d'*E. coli* O157 et d'ECTS a diminué de 57 % et de 74 % respectivement. Une amélioration aussi marquée dans la décontamination des carcasses peut être attribuée à de meilleures pratiques d'abattage et d'habillage hygiéniques et à l'application d'interventions de contrôle microbien sur toutes les carcasses de bœuf et de veau dans la province.

Suite à la page 4

Des pratiques efficaces d'abattage hygiénique, jumelées à une intervention de contrôle microbien, sont les principaux facteurs qui contribuent à protéger les consommateurs. En outre, elles sont essentielles pour assurer l'avenir de votre entreprise. Vous trouverez de plus amples renseignements en consultant les ressources ci-dessous.

Ressources

Lignes directrices pour les établissements de transformation des viandes du MAAARO : <https://www.ontario.ca/fr/document/lignes-directrices-pour-les-etablissements-de-transformation-des-viandes>

Interventions de contrôle microbien : <http://www.omafra.gov.on.ca/french/food/inspection/meatinsp/shigatoxin.htm>

Interventions de contrôle microbien obligatoires pour le bœuf et le veau à compter du 1^{er} juillet 2019

Depuis 2016, les exploitants d'établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial qui font l'abattage du bœuf et du veau s'efforcent d'améliorer l'hygiène des pratiques d'abattage. Une proportion de 94 % des exploitants ont volontairement adopté des interventions de contrôle microbien pour réduire les taux de bactéries présentes dans les carcasses et les risques de maladies d'origine alimentaire pour les consommateurs. Résultat : les analyses effectuées par le ministère dans les dix derniers mois indiquent une baisse substantielle de bactéries potentiellement dangereuses.

Pour améliorer encore davantage la salubrité des aliments, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales rend les interventions de contrôle microbien obligatoires à partir du 1^{er} juillet 2019 pour les carcasses de bœuf et de veau dans les abattoirs titulaires d'un permis provincial.

Jumelées à des pratiques hygiéniques d'abattage, les interventions microbiennes se sont avérées très efficaces pour réduire les *E. coli* O157 et les *E. coli* producteurs de la toxine de Shiga (ECTS) dans les carcasses et les risques de maladies d'origine alimentaire pour les consommateurs.

Les pathogènes susceptibles de causer des maladies graves chez les êtres humains sont aussi présents dans d'autres espèces abattues dans les établissements de l'Ontario, comme le porc, la chèvre, le mouton et la volaille. Une étude de base menée en 2010 par le MAAARO sur la volaille abattue dans des établissements provinciaux a permis de constater que les taux de *Campylobacter* spp. et de *Salmonella* spp. étaient respectivement de 20 % et de 17 % plus élevés que ceux détectés dans les abattoirs fédéraux par l'ACIA.

Une étude de base sur le porc réalisée en Ontario a aussi révélé une prévalence élevée de *Campylobacter* spp. et de *Salmonella* spp. à la surface des carcasses de porc. Le *Campylobacter jejuni* et le *Campylobacter coli* étaient les pathogènes les plus courants (26,7 %), suivis de la *Listeria monocytogenes* (10,7 %), de la *Salmonella* spp. (4,8 %) et de l'ECTS (2,1 %). Aucun des isolats d'ECTS n'était des *E. coli* O157:H7.

Des chercheurs des États-Unis ont rapporté que la prévalence d'*E. coli* O157:H7 dans les carcasses de chèvre était de 2,7 % dans les petits abattoirs. Les taux d'*E. coli* O157:H7 dans les carcasses d'agneaux abattus dans des établissements des États-Unis étaient similaires, à 2,9 %. D'autres bactéries ECTS étaient néanmoins présentes dans 81,6 % des carcasses analysées.

À compter du 1^{er} octobre 2019, les exploitants d'abattoirs seront tenus d'appliquer des interventions microbiennes pour d'autres espèces d'animaux à viande rouge (mouton, agneau, chèvre et porc) et la volaille des abattoirs provinciaux.

Pour en savoir plus long sur les interventions microbiennes acceptables, adressez-vous à votre chef de secteur ou inspecteur. Continuez de consulter ontario.ca/inspectiondesviandes pour accéder à de l'information à jour sur les interventions de contrôle microbien.



Vue d'ensemble des modifications apportées au règlement sur les viandes

Quels sont les avantages pour les exploitants d'établissements de transformation des viandes? Voici un aperçu de quelques changements qui entreront en vigueur le 1^{er} juillet 2019. **Le texte qui suit est un résumé qui vous est fourni à titre indicatif seulement.**

Pour obtenir des renseignements détaillés, veuillez vous reporter au Règlement de l'Ontario 31/05 (Viandes).

Afin de réduire le fardeau administratif, on a modifié le règlement sur les viandes pour :

- éliminer l'obligation pour les exploitants d'établissements de transformation des viandes de renouveler leur permis et payer des droits tous les trois ans;
- permettre la restitution volontaire du permis lorsqu'un exploitant cesse d'exercer des activités autorisées (l'ancien processus ne le permettait pas explicitement).

D'autres modifications clarifient les exigences réglementaires afin d'accroître les occasions d'affaires et de réduire le fardeau :

- Dans les cas où l'abattage à la ferme est déjà permis, une personne autre que l'agriculteur est autorisée à abattre un animal pour alimentation humaine (qui appartient à l'agriculteur et a été élevé par lui) à la ferme afin qu'il soit transformé et que la viande soit consommée par l'agriculteur ou les membres de sa famille immédiate.
- La période pendant laquelle les établissements de transformation des viandes peuvent recevoir et transformer des carcasses d'animaux abattus sur le site de l'éleveur est prolongée et passe de 16 semaines à 32 semaines par année; il n'y a aucune limite quant au nombre de semaines consécutives où les établissements peuvent accepter ces carcasses.
- La transformation ultérieure des *produits* de gibier tué à la chasse, en plus des *carcasses*, dans les établissements de transformation des viandes est clairement autorisée.
- Dans les cas où l'abattage d'urgence d'un animal blessé est nécessaire, un inspecteur nommé *autre qu'un vétérinaire* (c.-à-d. un agent de l'hygiène des viandes) est autorisé à effectuer l'inspection post mortem de la carcasse à l'établissement de transformation au lieu d'un vétérinaire inspecteur.
- La distribution à d'autres personnes que les consommateurs directs de carcasses d'animaux abattus conformément à une pratique religieuse ou à un rite est permise dans certaines circonstances si des mesures de contrôle supplémentaires sont mises en place; les consommateurs n'ont plus à venir chercher eux-mêmes les carcasses.

Deux exigences en particulier concernant les installations ont été supprimées de sorte que le règlement soit davantage axé sur les résultats :

- Les exigences relatives au robinet d'échantillonnage d'eau et au dispositif anti-refoulement ont été supprimées, ce qui accorde aux établissements de transformation des viandes de la souplesse dans la façon de s'assurer une source d'approvisionnement en eau salubre.

Quelques changements mineurs ont également été apportés pour corriger des renvois et des erreurs dans le règlement.

Vous trouverez de plus amples renseignements sur les modifications à l'adresse suivante : [**ontario.ca/inspectiondesviandes**](http://ontario.ca/inspectiondesviandes).

Mise à jour du formulaire pour la viande rouge condamnée

On a récemment mis à jour le formulaire « Carcass and Portion Condemnations » (carcasses et parties de carcasses condamnées) de sorte qu'il soit plus clair et plus facile à remplir et qu'il permette de consigner davantage de détails sur la nature de la condamnation. Les formulaires relatifs à la viande condamnée visent à fournir des renseignements écrits sur la matière qui a été condamnée en vertu du Règlement de l'Ontario 31/05. En général, le personnel d'inspection remplit le formulaire et le remet à l'exploitant de l'établissement de transformation des viandes, qui peut ensuite faire part des résultats au producteur. Voici des exemples de changements qui ont été apportés :

- Il y a plus de place pour consigner les constatations qui ont mené à l'élimination. Cela permettra de fournir à l'exploitant des renseignements supplémentaires qu'il pourra transmettre au producteur.
- Une section a été créée pour permettre au personnel d'inspection de confirmer si l'exploitant (ou la personne qu'il a désignée) a été informé ou non de la condamnation. Si l'exploitant (ou la personne désignée) n'a pas été informé de la condamnation, il y a également un endroit sur le formulaire qui sert à indiquer la raison.
- On a ajouté une copie au carbone, qui sera conservée par le personnel d'inspection. L'original du formulaire sera remis à l'exploitant (qui le transmettra au producteur au besoin).

Le personnel d'inspection continuera d'employer le formulaire actuel jusqu'à ce qu'il soit épuisé avant d'utiliser la nouvelle version. En outre, on est en train de mettre à jour le formulaire pour la volaille condamnée, « Poultry Final Post Mortem Examination and Carcass Condemnation Report »; des changements sont à prévoir. Si vous avez des questions au sujet du nouveau formulaire pour la viande rouge condamnée, veuillez vous adresser à votre chef de secteur.

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.



Modification prochaine du processus lié au profil d'entreprise

Afin de réduire la paperasserie pour les exploitants d'établissements de transformation des viandes, le MAAARO a examiné et modifié la façon dont il recueille des renseignements sur les entreprises.

À compter du 1^{er} juillet 2019, c'est le personnel d'inspection du MAAARO (chef de secteur ou la personne qu'il désigne) qui sera chargé de remplir le formulaire du profil d'entreprise à la place des exploitants. Le profil d'entreprise fournit des renseignements sur les activités et le fonctionnement des établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis.

Le profil d'entreprise de votre établissement sera examiné tous les trois ans. Votre chef de secteur ou la personne qu'il désigne collaborera avec vous au besoin pour remplir le formulaire.

En plus du changement de responsabilité, on a simplifié le formulaire du profil d'entreprise afin de supprimer les renseignements en double.

L'information recueillie dans le cadre de l'examen du profil d'entreprise permet au ministère de fournir des services appropriés en temps utile.

Aïd al-Adha 2019 : 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. Cette année, on prévoit qu'elle commencera la soirée du 11 août pour se poursuivre jusqu'en soirée le 15 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 que votre établissement de transformation des viandes soit prêt à offrir des services d'abattage à l'occasion de la fête de l'Aïd. Dès le début du mois de juillet, le personnel du Programme d'inspection des viandes du 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 28 juin 2019, des journées auxquelles vous prévoyez procéder à l'abattage pendant les célébrations de l'Aïd.

L'an dernier, 38 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 fournir d'autres renseignements.

Consultez le site Ontario.ca/inspectiondesviandes pour obtenir des ressources et des renseignements à l'intention des exploitants d'établissements de transformation des viandes qui offrent des services d'abattage à l'occasion de la fête de l'Aïd.

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)
519 827-6726

Chef des services d'inspection des viandes

Kristy Mitrovic (intérimaire)
519 820-6401

Chefs régionaux

Est : Kim Landers
289 213-4081

Ouest : Nick Van Lankveld
226 820-2102

Centre et Nord : Pierre Adrien
416 524-1851

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.omafr@ontario.ca

Internet : ontario.ca/inspectiondesviandes

Twitter : @ONAlimentSain

Also available in English