



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 29 – automne 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.

Interventions de contrôle microbien

Afin de protéger davantage la salubrité des aliments, à compter du **1^{er} octobre 2019**, les exploitants d'établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial devront mettre en œuvre une intervention de contrôle microbien visant à contrôler les bactéries

E. coli et *Salmonella* sur les **carcasses de porc, de mouton, d'agneau, de chèvre et de volaille**. Veuillez prendre note que la volaille comprend les poulets, les oiseaux de basse-cour, les dindes, les canards, les oies, la volaille à chair fine et tous les autres oiseaux abattus dans des établissements de transformation des viandes provinciaux. L'obligation d'appliquer des interventions de contrôle microbien est entrée en vigueur le 1^{er} juillet 2019 pour les carcasses de bœuf et de veau.

Vous pouvez choisir parmi un éventail d'options, comme l'eau chaude, la vapeur, le lavage à l'acide et le vieillissement à sec. Consultez la [ligne directrice pour les établissements de transformation des viandes S9.08.13.02](#) pour la liste complète des options d'interventions qui s'offrent à vous. Les exploitants qui ont déjà adopté une intervention efficace peuvent continuer à l'appliquer pourvu qu'elle respecte les exigences de la ligne directrice pour les établissements de transformation des viandes.

L'application d'interventions de contrôle microbien, lorsqu'elle est effectuée conformément à la ligne directrice pour les établissements de transformation des viandes S9.08.13.02, peut réduire considérablement le nombre de bactéries, ce qui diminue le risque de maladie d'origine alimentaire pour les consommateurs. La consignation de renseignements et la tenue de registres sont la clé d'une intervention efficace. Il vous incombe d'élaborer, de mettre en œuvre et de tenir à jour un protocole d'intervention à votre établissement de transformation des viandes. Des modèles de protocole sont disponibles pour vous aider et peuvent être obtenus en communiquant avec votre chef de secteur.

Pour en savoir davantage sur les interventions de contrôle microbien, visitez ontario.ca/inspectiondesviandes ou communiquez avec votre chef de secteur.

Table des matières

1 Interventions de contrôle microbien

3 Ventes de viande par internet

4 Surveillance de la maladie débilitante chronique

5 Simplification du Programme de vérification des établissements de transformation des viandes du MAAARO

Chefs de secteur du Programme d'inspection des viandes

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, puisque les textos et les courriels ne sont pas toujours aussi fiables.

Directeur général :

Rodger Dunlop – 519 827-6726

Chef des services d'inspection des viandes :

Kristy Mitrovic – 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

Peel : Alan Yee – 905 903-5389

Midhurst : Eloise Jones – 416 433-2483

Kemptville : Philip Hawken – 613 868-7917

Brighton : Robin Drew – 613 848-1432

Vineland : Goce Manevski – 905 515-5500

Woodstock : Eric DeBoer – 519 274-9123

Ridgetown : Nick Van Lankveld – 226 820-2102

Stratford : Katy Field – 519 788-6533

Guelph : Kathryn Evans-Bitten – 519 994-3244

Verner : Vicky French – 705 491-2523

RGT : Ivona Jarosz – 647 231-8866

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

Ventes de viande par internet

Le MAAARO reconnaît que l'internet est un précieux outil commercial pour les exploitants d'établissements de transformation des viandes. Il peut servir à stimuler les ventes et potentiellement à rejoindre de nouveaux clients. Le MAAARO ne décourage donc pas l'utilisation des ventes par internet dans votre modèle d'affaires. Cependant, les exploitants d'établissements de transformation des viandes doivent avoir conscience que leur permis provincial ne permet la vente et la distribution de viande qu'à l'intérieur de la province de l'Ontario.

Seuls les viandes ou les produits carnés qui ont été fabriqués, transformés, traités, préservés, conditionnés ou étiquetés dans un établissement de transformation des viandes qui détient une licence relative à la salubrité des aliments au Canada peuvent être exportés ou commercialisés à l'extérieur de l'Ontario, conformément à la disposition 15 (1) c) du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*. Par conséquent, distribuer de la viande ou des produits carnés soumis à une inspection provinciale, ou travailler avec un grossiste ou un tiers vendeur pour distribuer de la viande ou des produits carnés à l'extérieur de l'Ontario soumis à une inspection provinciale constitue une infraction au règlement fédéral.

Les conséquences de telles activités peuvent comprendre des enquêtes provinciales et (ou) fédérales contre les parties impliquées, ainsi que la saisie et (ou) la détention des produits, selon le résultat de l'enquête. Si vous découvrez que des viandes ou des produits carnés produits dans votre établissement et soumis à une inspection provinciale sont distribués illégalement à l'extérieur de l'Ontario par l'entremise d'un vendeur tiers, nous vous conseillons d'aviser le personnel du MAAARO chargé des inspections et de prendre des mesures afin de vous assurer que la distribution illégale cesse immédiatement. Le personnel du MAAARO chargé des inspections signalera toutes les violations connues.

Nous voulions saisir l'occasion de vous rappeler, ainsi qu'à vos clients, qu'il est interdit de distribuer à l'extérieur de l'Ontario des viandes et des produits carnés soumis à une inspection provinciale, que ce soit par des ventes par internet ou par tout autre moyen.

Événements à venir

Meat Industry Expo, 25 et 26 octobre à Niagara Falls (Ontario). Renseignements : ontariomeatandpoultry.ca

Suivez-nous sur Twitter!

Obtenez des renseignements sur la salubrité et la traçabilité des aliments destinés à l'industrie agroalimentaire ontarienne : twitter.com/ONAlimentSain



Surveillance de la maladie débilitante chronique

L'été dernier, le MAAARO a amorcé une surveillance ciblée afin de dépister la maladie débilitante chronique chez les cervidés d'élevage (p. ex. cerfs de Virginie, rennes, cerfs muets, cerfs à queue noire, élans, wapitis, hybrides d'élan et de wapiti, daims, cerfs Sika et tout autres cerf, orignal ou caribou). La surveillance cible les établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial qui abattent les volumes de cervidés les plus importants. Tous les cervidés sont susceptibles de contracter la maladie débilitante chronique et elle est causée par une protéine infectieuse appelée prion qui entraîne une maladie très semblable à l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) chez le bétail. À la différence de l'ESB, dans le cas de la maladie débilitante chronique le prion est distribué largement dans tous les tissus, y compris les tissus comestibles.

Il n'y a actuellement aucun cas connu de maladie débilitante chronique en Ontario, mais le risque que la maladie se manifeste dans la province a augmenté en raison de sa présence dans les états américains voisins et au Québec. La surveillance exercée par le MAAARO informera mieux le ministère de la présence de la maladie débilitante chronique en Ontario et permettra une intervention plus rapide si elle se déclare.

À titre d'exploitant d'un établissement de transformation des viandes, vous continuerez d'avoir les responsabilités suivantes :

- informer votre vétérinaire régional et votre agent de l'hygiène des viandes de l'arrivée prévue de tout cervidé;
- informer votre vétérinaire régional et votre agent de l'hygiène des viandes si le propriétaire ou l'éleveur des cervidés qui arrivent fait partie du Programme volontaire de certification des troupeaux;
- retirer les têtes de cervidé d'une manière qui préserve les ganglions lymphatiques pour le prélèvement d'un échantillon complet.

En juin, les exploitants d'établissements de transformation des viandes qui abattent un volume élevé de cervidés ont reçu une lettre leur donnant davantage de détails. Cependant, si vous souhaitez obtenir des renseignements supplémentaires, veuillez communiquer avec votre vétérinaire régional ou 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.



Derrière la légende – automne 2019

Simplification du Programme de vérification des établissements de transformation des viandes du MAAARO

Le Programme de vérification des établissements de transformation des viandes du MAAARO exécute des vérifications exhaustives auprès de tous les abattoirs et des établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial. Le programme est exécuté en plus du service régulier d'inspection dans le but de vérifier la conformité avec les exigences de salubrité des aliments du règlement sur les viandes (Règl. de l'Ont. 31/05) pris en application de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*. Les activités réglementées qui sont assujetties à une vérification comprennent l'abattage d'animaux, la transformation des viandes (p. ex. salaison, déshydratation, fermentation ou fumage) et la transformation du poisson. Les activités d'abattage sont vérifiées par les vétérinaires du ministère, alors que les activités de transformation des viandes et du poisson sont vérifiées par des vérificateurs tiers.

Puisque l'abattage d'animaux, la transformation des viandes et la transformation du poisson sont vérifiés séparément, cela pourrait signifier pour certains établissements de transformation des viandes qui effectuent plus d'une de ces activités un investissement de temps de 2 à 3 jours. On nous a dit que cela s'avère coûteux pour certains exploitants qui ne peuvent pas facilement prendre du temps sur leurs opérations commerciales pour accommoder plusieurs vérifications. D'un autre côté, certains établissements préfèrent que leurs vérifications soient effectuées lors de journées différentes si cela fonctionne mieux pour leurs activités. Nous avons récemment examiné le Programme de vérification des établissements de transformation des viandes et avons conclu que la planification des vérifications pourrait être améliorée afin de la simplifier et de la rendre plus efficace pour les exploitants d'établissements de transformation des viandes tout en continuant à maintenir les mêmes résultats en matière de salubrité alimentaire. À cette fin, nous avons conçu un système de planification à deux paliers qui offre des vérifications le même jour pour certains établissements, tout en conservant des vérifications à des jours différents pour d'autres établissements. Les établissements de transformation des viandes qui tireraient profit de vérifications le même jour ont été identifiés en fonction d'observations des vérificateurs et des chefs de secteur qui travaillent directement avec les membres de l'industrie. Au total, 56 établissements qui pourraient accommoder des vérifications le même jour et en profiter ont été identifiés.

La planification à deux paliers n'en est qu'à son deuxième mois d'existence, mais les résultats sont déjà prometteurs. Dans le seul mois de juin, la planification le même jour a réduit le nombre de jours de vérification de quatre et a entraîné des économies de temps pour les exploitants estimées entre 16 et 24 heures. Le système continuera de se déployer progressivement au cours de l'année à venir, et nous prévoyons d'autres réductions du temps total que doivent accorder les exploitants d'établissements de transformation des viandes aux vérifications, ainsi que des améliorations dans l'efficacité générale du programme.