



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 30 – hiver 2020

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.

Les travaux du Comité de participation de l'industrie de la viande ont commencé!

Le 1^{er} octobre, le nouveau Comité de participation de l'industrie de la viande s'est réuni pour la première fois. Le ministre Ernie Hardeman a donné le coup d'envoi de la réunion en abordant l'importance de la collaboration entre l'industrie et le gouvernement. Ce comité est une initiative conjointe du Programme d'inspection des viandes de l'Ontario, d'Ontario Meat & Poultry et du secteur de la transformation des viandes sous réglementation provinciale. Il offre un forum permettant à ses membres de dialoguer ouvertement et d'échanger leurs idées, d'aborder les défis auxquels l'industrie est confrontée et d'améliorer ensemble les pratiques de salubrité des aliments.

Le Comité a été créé en réponse aux commentaires de l'industrie demandant un dialogue accru avec le ministère à propos des politiques d'inspection, des lignes directrices et des initiatives économiques dans le secteur des viandes. La prochaine réunion aura lieu au début de l'année 2020.

Poids du MRS fournis par les établissements

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) exige que tous les établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial qui abattent des bovins fournissent le poids réel du MRS qu'ils produisent et expédient. L'estimation de ce poids n'est pas autorisée; toutefois, le poids réel fourni par une société d'équarrissage est accepté. Cet aspect de la politique concernant le matériel à risque spécifié figure à la section [7.4 de la ligne directrice pour les établissements de transformation des viandes S9.09.03.04](#).

L'entreprise Atwood Resources Inc. fournissait auparavant le poids réel du MRS à ses clients. Le ministère a récemment appris qu'elle ne fournissait plus que des estimations de ce poids. Les établissements qui font appel aux services d'Atwood Resources pour la collecte de leur MRS devront dorénavant peser leur MRS sur place avant le ramassage et consigner les poids obtenus dans un registre.

Pour toute question ou préoccupation à propos de ce changement, veuillez communiquer avec le vétérinaire régional ou le chef de secteur responsable de votre établissement.

Table des matières

- 1 Les travaux du Comité de participation de l'industrie de la viande ont commencé!
- 1 Poids du MRS fournis par les établissements
- 4 De notre bureau sur la salubrité des aliments : sommaire des résultats d'analyse de produits de viande prête-à-manger
- 5 Abattage et habillage hygiéniques : plein feu sur la volaille
- 6 La diarrhée épidémique porcine et les abattoirs
- 7 Êtes-vous prêt pour un rappel?
- 10 Vigilance et sensibilisation à propos des allergènes
- 11 Surveillance de la bactérie *E. coli* dans le bœuf et le veau au sein des abattoirs titulaires d'un permis provincial
- 12 Surveillance de l'hygiène des entreprises dans les établissements qui transforment des produits de viande prêts à manger

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.



Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario

Équipe de direction du Programme d'inspection des viandes

Vous pouvez joindre le chef de votre secteur en composant directement le numéro de son téléphone cellulaire. La première fois, nous vous invitons à communiquer par téléphone pendant les heures de bureau (sauf en cas d'urgence), car les textos et les courriels ne sont pas toujours fiables.

Directeur général :

Rodger Dunlop – 519 826-4367
(ou 519 827-6726)

Chef, soutien aux services d'inspection :

Tracy Adams – 613 847-5116

Chefs régionaux

Est : Kim Landers – 289 213-4081

Ouest : Nick Van Lankveld – 226 820-2102

Central 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

Suivez-nous sur Twitter!

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

twitter.com/ONAlimentSain



Renseignements supplémentaires :

Téléphone : 1 877 424-1300

Courriel : ag.info.omafra@ontario.ca

Internet :

ontario.ca/inspectiondesviandes

Twitter : @ONAlimentSain

Also available in English

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

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 aidera l'exploitant de l'établissement à prendre des mesures pour s'assurer que le problème ne pose pas de risque pour le public. Il l'aidera également à effectuer une analyse des causes fondamentales pour déterminer la source potentielle de la contamination (p. ex., analyse environnementale).

Année	Nombre de lots présentant des résultats positifs ⁽¹⁾	Pourcentage de lots présentant des résultats positifs	Nombre de résultats positifs par type							
			Organismes indicateurs			Pathogènes et toxines				
			Numération des colonies aérobies (NCA) > 10 000	Coliformes > 1 000	<i>E. coli</i> > limites de Santé Canada ⁽²⁾	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>E. Coli</i> vérocyto-toxigènes	<i>Staphylococcus aureus</i> > limites de SC ⁽³⁾	Toxine de <i>S. aureus</i>	<i>Salmonella</i>
2009	64	11,3 %	52	1	0	11	0	0	0	1
2010	47	6,9 %	36	8	0	6	0	0	0	0
2011	57	7,0 %	48	2	0	9	0	0	0	1
2012	50	6,4 %	36	1	0	11	2	2	1	2
2013	50	6,9 %	39	4	0	13	0	2	0	0
2014	49	6,2 %	32	1	0	17	0	0	0	1
2015	42	6,0 %	34	0	0	8	0	0	0	0
2016	45	6,3 %	37	1	0	7	0	1	0	0
2017	27	4,2 %	26	0	0	1	0	0	0	0
2018	34	4,8 %	26	3	0	4	0	0	0	2
2019	24	3,8 %	19	5	0	3	0	0	0	1

- (1) 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.
- (2) Les limites de Santé Canada pour l'*E. coli* générique sont les suivantes :
Saucisses et saucissons fermentés traités par la chaleur : $> 10^3$ /g dans un sous-échantillon ou $> 10^1$ /g dans plus d'un sous-échantillon
Saucisses et saucissons fermentés crus : $> 10^3$ /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
- (3) 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

Abattage et habillage hygiéniques : plein feu sur la volaille

Pour les exploitants d'établissements de transformation des viandes de volaille, réprimer la contamination des carcasses pendant l'abattage et la transformation est essentiel pour réduire les principaux facteurs de risque de maladies d'origine alimentaire chez les êtres humains. Les bactéries des genres *Salmonella* et *Campylobacter* peuvent se transmettre aux humains par la consommation d'aliments contaminés d'origine animale, *en particulier de produits de volaille*.

En vertu de la loi, les exploitants sont légalement tenus de prévenir la contamination des carcasses et des produits de viande.

La contamination de la viande de volaille se produit lorsqu'une carcasse (y compris la cavité de la carcasse) entre en contact avec, notamment, des matières fécales, de la bile, des ingesta, le contenu du jabot, le sol, des matières étrangères et des matières provenant des œufs.

Voici quelques moyens permettant de minimiser le risque de contamination des carcasses de volaille dans votre établissement :

- Faciliter l'accès aux postes de lavage des mains (avec du savon et de l'eau) pour permettre au personnel de se laver souvent les mains, notamment après avoir touché des matières contaminées.

- Encourager un assainissement fréquent des outils, équipements et équipements de protection individuels (EPI) en facilitant l'accès à des assainisseurs de couteaux et d'équipement ainsi qu'à des postes de nettoyage des tabliers.
- Assurer le contrôle de l'accès à l'établissement de transformation des viandes par le personnel et les autres personnes afin de réduire les risques de contamination.
- S'assurer que tous les membres du personnel portent des vêtements de travail hygiéniques indiqués.
- Surveiller les réservoirs d'échaudage et de refroidissement pour s'assurer que les débits entrant et sortant sont suffisants pour réduire la contamination de l'eau qu'ils contiennent.
- Surveiller tous les postes de lavage des carcasses pour s'assurer qu'ils permettent de nettoyer chaque carcasse et veiller à ce que la pression d'eau soit efficace sans toutefois provoquer de contamination des carcasses.
- S'assurer que tous les viscères et les œufs (s'il y a lieu) demeurent intacts, notamment à l'étape de l'éviscération, et que la présentation des viscères ne contamine aucune partie de la carcasse.
- Parer immédiatement tous les points de contamination internes et externes visibles avant le lavage.

L'abattage hygiénique est l'affaire de tout le monde. Les *inspecteurs* peuvent ordonner le parage des carcasses, l'élimination ou le parage de certaines parties et, parfois, la condamnation totale de carcasses ou de parties de carcasses selon leur niveau de contamination. Les *exploitants* jouent un rôle essentiel en s'assurant que des méthodes d'habillage et d'abattage sanitaires sont constamment suivies dans leur établissement.

Ensemble, nous pouvons réduire la contamination des carcasses pendant le processus d'abattage et d'habillage.

La diarrhée épidémique porcine et les abattoirs

C'est en 1971, en Angleterre, que la diarrhée épidémique porcine (DEP) a été signalée pour la première fois. Depuis lors, elle a été détectée dans plusieurs pays d'Europe ainsi qu'en Chine, aux Philippines, en Thaïlande et au Japon. En mai 2013, le premier cas de DEP a été diagnostiqué en Iowa et, en janvier 2014, un premier cas de DEP a été signalé en Ontario.

La DEP est provoquée par un coronavirus et les signes cliniques sont très proches de ceux observés en cas de gastro-entérite transmissible (GET), elle-même provoquée par un coronavirus : diarrhée aqueuse abondante accompagnée de vomissements occasionnels. Le virus est excrété en grande quantité dans les excréments des animaux infectés. Habituellement, tous les porcs présents dans une installation infectée seront naturellement exposés. La mortalité atteint généralement 100 % chez les porcs de moins de deux semaines et diminue rapidement pour atteindre moins de 4 % chez les porcs de 21 jours ou plus.

La diarrhée aqueuse abondante provoque la déshydratation et la mort des porcs de moins de 14 jours dans les 48 heures qui suivent l'infection. Le sevrage précoce des porcs infectés de plus de 14 jours et

leur traitement avec des électrolytes et du lait de remplacement en accès libre permettent d'obtenir une réduction de la mortalité chez les porcs âgés de 14 à 21 jours.

Deux à trois semaines après leur exposition au virus, les truies gestantes produisent des quantités suffisantes d'anticorps dans leur lait pour protéger leur portée. Au cours des cinq dernières années, les vétérinaires ont appris à maîtriser l'élimination de la DEP des élevages en combinant l'exposition intentionnelle des truies et des cochettes en vue de produire une immunité par la lactation avec le nettoyage, la désinfection, les pratiques de biosécurité internes et le vide sanitaire partiel. On estime aujourd'hui que l'Ontario compte moins de 10 élevages contaminés par la DEP, même si l'on suppose que la plupart des parcs de groupage sont infectés de manière chronique ou sporadique, de même que certains abattoirs. Environ sept à dix nouveaux cas de DEP ont été signalés chaque année en Ontario depuis la première épidémie, mais aucune nouvelle infection de cheptel de porcs n'a été signalée dans la province au cours des sept derniers mois. La plupart des nouvelles infections ont lieu à l'automne et en hiver, un comportement typique chez de nombreux coronavirus à l'origine de maladies comme la GET porcine, l'entérite hémorragique hivernale des bovins et le syndrome respiratoire aigu sévère (SRAS) chez les humains.

Les abattoirs provinciaux peuvent être infectés par le virus de la DEP. Les porcs excrètent le virus avant le début de la diarrhée et une fois que celle-ci est traitée : il est donc impossible de se fier aux signes cliniques pour s'assurer que les porcs ne sont pas vecteurs du virus infectieux. Les porcs infectés par la DEP ne représentent pas un problème pour les abattoirs étant donné que cette maladie ne provoque aucune lésion macroscopique généralisée et n'est pas transmissible aux êtres humains. Cependant, l'abattoir est une source potentielle de contamination pour toute personne et tout véhicule y livrant des porcs. Les abattoirs devraient donc prendre des mesures pour éviter de devenir des sources d'infections pour les autres producteurs. Dans la mesure du possible, nous recommandons le nettoyage et la désinfection des zones en contact avec des porcs, comme les rampes de chargement, les allées et les zones d'attente. Les recommandations relatives aux désinfectants à utiliser peuvent être consultées à la page suivante :

<http://www.omafra.gov.on.ca/french/livestock/swine/facts/peddisinfectionproc.htm>.

Cette page comprend des recommandations pour la désinfection des zones qui gèlent pendant l'hiver, comme les rampes de chargement. Avant de désinfecter ces zones, il faut retirer autant de matière organique que possible afin de garantir l'efficacité des désinfectants. Les procédures de nettoyage et de désinfection pour la DEP sont également efficaces contre un certain nombre de maladies liées à la production de porcs, comme le virus du syndrome dysgénésique et respiratoire du porc (SDRP), les infections à *Mycoplasma*, la dysenterie porcine et d'autres.

La propagation de la DEP a considérablement ralenti au cours des derniers mois. Réduire le risque au sein des abattoirs pour les élevages de porc de l'Ontario est un objectif louable.

Êtes-vous prêt pour un rappel?

À la fin de l'année 2019, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a diffusé un rappel de produits de bœuf et de veau auprès de magasins, de restaurants et d'établissements de santé de tout le Canada, en raison de préoccupations en cours concernant une contamination par la bactérie *E. coli*

O157:H7. Le département de l'Agriculture des États-Unis a également diffusé une alerte de santé publique concernant certains produits de bœuf cru liés à ce rappel et qui avaient été importés en provenance du Canada avant d'être distribués dans au moins 10 états des États-Unis. Ce rappel était relativement important, dans le sens où il impliquait un très gros volume de produits et plusieurs fabricants, y compris de nombreux exploitants titulaires d'un permis provincial qui ont mené des activités ultérieures de transformation sur les produits de bœuf et de veau cru contaminés.

Les établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial sont vigilants dans la mise en place des mesures de contrôle des opérations et des processus en vue d'assurer la salubrité des aliments utilisés dans leurs produits, mais malgré les meilleurs efforts déployés, il arrive qu'un produit présentant un risque sanitaire pour les consommateurs soit fabriqué et vendu. L'ACIA a terminé son enquête sur les divers produits de bœuf et de veau cru rappelés en raison de la présence de la bactérie *E. coli* O157:H7. Aucune maladie associée à ces produits n'a été signalée, et ce résultat est en partie attribuable à l'efficacité des plans de rappel mis en place par les exploitants d'établissements de transformation des viandes en vue d'assurer le retrait rapide des produits potentiellement dangereux de la chaîne d'approvisionnement.

Les problèmes de salubrité peuvent être liés à la présence d'un contaminant biologique, chimique ou physique dans un produit ou encore à la présence d'allergènes non déclarés en raison d'un mauvais étiquetage. Un plan de rappel d'aliments garantit un retrait rapide et efficace de la chaîne d'approvisionnement des aliments qui peuvent s'avérer dangereux et permet d'éviter qu'ils atteignent les consommateurs. Voici les objectifs d'un rappel d'aliments :

- interrompre la livraison et la vente des produits en cause;
- informer les organismes de réglementation pertinents, comme l'ACIA;
- retirer du marché l'ensemble des produits touchés.

En tant qu'exploitant, vous devez disposer de procédures écrites assurant le rappel rapide et efficace de toute carcasse ou de tout produit de viande expédié par votre établissement. Un plan de rappel doit comprendre l'ensemble des procédures et des renseignements qui seront nécessaires pour déclencher et mener à bien rapidement le rappel, y compris :

- le nom, les coordonnées et une description des rôles de tous les membres du personnel responsables de la coordination et de la mise en œuvre d'un rappel;
- les procédures permettant d'identifier, de localiser et de contrôler les produits rappelés jusqu'à ce que des mesures de disposition soient prises;
- les procédures permettant d'enquêter sur les autres produits potentiellement touchés, de les localiser et de les contrôler;
- les méthodes permettant d'enquêter sur les plaintes des consommateurs et d'y répondre;
- les procédures de traçabilité qui comprennent l'accès aux noms, aux adresses et aux numéros de téléphone des clients et des fournisseurs;
- les procédures permettant de mettre à l'épreuve l'efficacité du programme de rappel en procédant à un exercice de rappel à intervalles réguliers;

- les procédures permettant d'informer le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (MAAARO);
- les procédures d'évaluation de l'efficacité d'un rappel et de mise à jour du plan, au besoin;
- toute la documentation et tous les registres de distribution requis en cas de rappel.

La capacité de remonter à la source de chaque ingrédient utilisé et de suivre le cheminement des produits une fois qu'ils sont sortis de l'usine est à la base de tout programme de rappel. Pour assurer l'efficacité de votre plan de rappel, il est impératif de tenir à jour des registres pour les produits entrants et de créer des registres de distribution pour tous les produits quittant votre établissement. Les registres de distribution doivent être lisibles, exhaustifs, facilement identifiables et accessibles en tout temps. Les registres concernant les produits de viande soumis à un traitement thermique et emballés dans un contenant hermétiquement fermé doivent être conservés pendant trois ans dans l'établissement. Tous les autres registres de produits doivent être conservés dans l'établissement pendant au moins un an à compter de leur date de production.

Doivent figurer sur les registres de distribution :

- le nom du client;
- le numéro de téléphone du client;
- l'identification du produit;
- la taille du produit;
- le numéro de lot du produit/le code de produit;
- la quantité de produits expédiés.

Ces renseignements faciliteront la récupération rapide de l'ensemble des produits touchés. Si ces renseignements ne sont pas facilement accessibles, le rappel des produits touchés sera retardé et cela pourrait mettre un plus grand nombre de consommateurs en danger.

En cas de rappel, vous devez être préparé. Vous pouvez évaluer l'efficacité de votre plan de rappel en procédant à un exercice de rappel. Un tel exercice de rappel vous aidera à recenser les éventuelles lacunes et faiblesses de votre plan.

- Choisissez un scénario de rappel illustrant un problème de salubrité des aliments avec un lot particulier de produits finis.
- Suivez vos procédures de rappel pour identifier et localiser l'ensemble des produits touchés. Notez qu'il n'est pas nécessaire d'informer les pouvoirs publics et les clients au cours d'un exercice de rappel, mais il est possible qu'ils acceptent volontiers de travailler avec vous pour tester votre plan, car les rappels les concernent également.
- Si la procédure n'a pas permis de retrouver 100 % des produits touchés ou a pris plus de quatre heures, il convient d'en déterminer les raisons, de mettre en œuvre des mesures correctives et de refaire l'exercice de rappel.

L'ACIA a publié un guide à l'intention des entreprises alimentaires pour vous aider à élaborer un plan de rappel. Ce guide peut être consulté ici : [Procédure de rappel : Guide à l'intention des entreprises alimentaires](#).

Vigilance et sensibilisation à propos des allergènes

Il est très important que tous les exploitants qui préparent des produits de viande restent informés et vigilants à propos des allergènes et des ingrédients qui en contiennent. Pour les personnes ayant un système immunitaire hypersensible, certains aliments peuvent provoquer des réactions allergiques. Les personnes souffrant d'allergies alimentaires affichent une réponse immunitaire anormale en présence des protéines qui se trouvent dans les aliments auxquels elles sont allergiques. Voici certains des symptômes d'une réaction allergique : éruptions cutanées ou démangeaisons dans la bouche; migraines; chute de la pression artérielle; choc anaphylactique (réaction allergique très grave à des aliments qui entraîne une insuffisance de plusieurs organes); décès (rares). Il n'existe aucun traitement pour l'allergie alimentaire, et la seule façon pour une personne allergique de se protéger est l'évitement absolu de l'allergène.

N'importe quel aliment peut provoquer une allergie si une personne qui y est allergique en consomme. Cependant, le Canada a recensé 10 allergènes prioritaires comme étant à l'origine des allergies alimentaires les plus fréquentes. Dans la suite du présent article, le terme « allergènes » désigne les aliments suivants :

- les œufs;
- le lait;
- la moutarde;
- les arachides;
- les fruits de mer;
- le sésame;
- le soya;
- les sulfites;
- les noix;
- le blé.

Certains noms d'ingrédients peuvent ne pas informer les consommateurs de la présence d'allergènes dans les produits alimentaires. Testez vos connaissances en nommant l'allergène associé à ces noms d'ingrédients :

Nom commun :	Allergène* :
1. Atta	
2. Gercelin/huile de gercelin	
3. Voandzou	
4. Kinako	
5. Massepain	
6. Tahini	

* Réponses à la fin de l'article

Dans cet exercice, les noms d'ingrédients seuls ne seraient pas acceptables, et les allergènes

devraient être correctement déclarés. Bien que l'étiquetage des ingrédients représente une exigence fédérale que tous les exploitants d'établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial doivent respecter, il arrive encore que les allergènes soient mal identifiés sur les ingrédients reçus. Il est très important que les exploitants fassent non seulement attention à l'étiquetage de leurs propres produits de viande, mais qu'ils restent également vigilants quant aux ingrédients qu'ils reçoivent. Ainsi, l'exploitant doit notamment porter une attention particulière aux ingrédients et à leurs composés qui sont achetés auprès de fournisseurs et expédiés par ces derniers, et étudier plus en profondeur tout ingrédient qu'il ne connaît pas.

D'autres mesures de contrôle doivent être mises en place par les exploitants qui utilisent des allergènes ou des ingrédients contenant des allergènes dans leur production. Pour être considérés comme salubres, tous les produits contenant des allergènes doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié pour indiquer qu'ils contiennent des allergènes. Les mesures de contrôle des allergènes efficaces sont décrites plus précisément dans la [ligne directrice pour les établissements de transformation des viandes P9.10.09.01 Allergènes](#) et incluent l'utilisation de lignes ou d'équipements distincts pour la production des produits de viande contenant des allergènes et la production de ceux qui n'en contiennent pas, la mise en place de calendriers de production distincts pour la production des produits de viande contenant des allergènes et la production de ceux qui n'en contiennent pas, la mise en œuvre de programmes d'assainissement efficaces et une bonne tenue des registres.

Pour toute question ou tout renseignement à propos des exigences fédérales en matière d'étiquetage, y compris l'étiquetage des allergènes, communiquez avec votre [bureau local de l'ACIA](#).

Réponses :

1. Blé 2. Sésame 3. Arachides 4. Soya 5. Noix 6. Sésame

Surveillance de la bactérie *E. coli* dans le bœuf et le veau au sein des abattoirs titulaires d'un permis provincial

En 2018-2019, l'Unité des services scientifiques de salubrité des aliments du MAAARO a réitéré une étude préliminaire visant à quantifier la prévalence de la bactérie *E. coli* O157 et de la bactérie *E. coli* productrice de la toxine de Shiga (ECTS) sur les carcasses des bœufs et de veaux abattus dans les établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial. L'étude initiale menée en 2016 a révélé qu'il était nécessaire de se pencher sur les pratiques d'abattage et d'habillage hygiéniques et de mettre en place des interventions de contrôle microbien sur les carcasses afin de réduire les risques pour la salubrité des aliments. Depuis la mise en œuvre de pratiques d'abattage hygiénique améliorées et l'obligation de mener des interventions de contrôle microbien sur le bœuf et le veau, les taux de prévalence des bactéries *E. coli* O157 et ECTS ont fortement chuté.

Les résultats des tests menés actuellement semblent indiquer que les efforts doivent se poursuivre pour relever les défis auxquels sont confrontés les abattoirs en ce qui concerne l'abattage hygiénique. Voici certains de ces défis :

- utilisation d'un nombre suffisant d'interventions et maintien de concentrations appropriées lors des interventions;
- fluctuations de la pression et de la température de l'eau, en cas de système d'intervention raccordé;
- traitement de bovins dont le cuir est souillé;
- formation du personnel et connaissance des pratiques d'abattage hygiénique;
- contact entre les carcasses et contamination de ces dernières liée au contact avec les équipements souillés, les accumulations d'eau liées à l'encrassement de tuyaux, le cuir qui se retourne au moment du retrait du chevalet, l'eau utilisée pour l'habillage et les projections provenant des tuyaux utilisés sur les postes d'abattage.

À compter du 1^{er} avril 2020, le Programme d'inspection des viandes mettra en œuvre un programme de surveillance continue des bactéries *E. coli* O157 et ECTS sur les carcasses des bœufs et des veaux abattus dans des abattoirs titulaires d'un permis provincial. Dans le cadre de ce programme, les inspecteurs prélèveront régulièrement des échantillons sur les carcasses, après l'application de l'intervention, pour s'assurer de l'absence de bactéries *E. coli* O157 et ECTS sur les carcasses. En cas de résultat positif, un protocole d'intervention sera déclenché exigeant des exploitants qu'ils mènent une analyse des causes fondamentales et rédigent un plan de mesures correctives pour atténuer les risques de contamination future. D'autres prélèvements d'échantillons seront prévus dans l'établissement dans les deux semaines suivant le résultat positif, et il sera demandé aux exploitants de conserver les carcasses en amont et en aval ainsi que celles ayant fait l'objet d'un prélèvement jusqu'à la confirmation des résultats par le laboratoire. Toutes les carcasses de bœuf ou de veau dont la contamination est confirmée par le laboratoire seront condamnées.

Si vous avez des questions techniques concernant ce programme de surveillance continue, veuillez communiquer avec Jeanine Boulter-Bitzer, analyste scientifique, microbiologie alimentaire et salubrité des aliments, en composant le 647 297-3473 ou en écrivant à jeanine.boulter-bitzer@ontario.ca.

Surveillance de l'hygiène des entreprises dans les établissements qui transforment des produits de viande prêts à manger

La bactérie *Listeria monocytogenes* est très répandue dans la nature. On la retrouve dans le sol, les eaux usées, les végétaux, l'eau, les ensilages, les animaux du bétail et les humains. Les personnes infectées par la listériose le sont le plus souvent par la consommation d'aliments contaminés par *Listeria monocytogenes*. Les personnes les plus gravement touchées par la listériose sont les femmes enceintes et leurs fœtus, les personnes âgées et les personnes dont le système immunitaire est affaibli. L'exécution d'un programme de surveillance de l'hygiène des entreprises facilite la réduction du risque de voir un établissement qui transforme des produits prêts à manger contaminer involontairement ses produits avec *Listeria monocytogenes* en recherchant la présence des bactéries *Listeria* spp. sur les surfaces.

Listeria monocytogenes est un agent pathogène préoccupant pour les aliments prêts à manger, car ces derniers n'exigent pas de cuisson complémentaire (qui constitue une étape de létalité) de la part du consommateur avant de les consommer. Cet agent pathogène est capable de proliférer à des

températures de réfrigération et dans des conditions que l'on retrouve fréquemment dans les produits de viande prêts à manger, comme une teneur en sel élevée et une faible quantité d'eau disponible. Les produits de viande et de volaille prêts à manger sont susceptibles d'être contaminés par des agents pathogènes comme *Listeria* lors d'un contact avec de l'équipement utilisé pour la découpe, le remballage et d'autres étapes de transformation qui ont lieu après l'étape d'élimination des agents pathogènes, lors d'une contamination croisée liée à la manipulation de produits crus par le personnel, ou encore en raison de la présence d'un réservoir de *Listeria* se trouvant à l'intérieur de l'établissement, dans l'environnement post-létalité des produits prêts à manger.

Un programme de surveillance de l'hygiène des entreprises visant *Listeria* a pour objectif de surveiller l'efficacité des mesures d'assainissement et des bonnes pratiques de fabrication (BPF), car ces éléments permettent de prévenir la contamination des produits prêts à manger et du milieu où ils sont transformés. Des écouvillons préhumidifiés peuvent être utilisés pour prélever des échantillons sur les surfaces qui entrent en contact avec les aliments (SCA), à savoir toute surface ou tout objet touchant le produit de viande ou de volaille prêt à manger, et sur les surfaces sans contact avec les aliments (NSCA), à savoir les boîtiers qui renferment les équipements, les parois, les chariots ou les poignées de porte à proximité immédiate des SCA, dans les zones de traitements de post-létalité de l'établissement. Pour renforcer et appuyer leurs programmes actuels de salubrité des aliments, tous les établissements produisant des aliments prêts à manger devraient mettre en œuvre des programmes d'échantillonnage pour détecter *Listeria* spp sur les SCA et les NSCA. Parmi les mesures rentables pour mener ces tests, citons les méthodes de détection rapides en interne ou l'échantillonnage d'écouvillons regroupés dans certaines zones de l'établissement plutôt que sur diverses surfaces.

À partir du 1^{er} mai 2020, des inspecteurs en matière de transformation ultérieure écouvillonneront des SCA et des NSCA lorsqu'ils se rendront dans les établissements produisant des produits de viande prêts à manger. Les SCA et les NSCA seront écouvillonnées dans la zone de transformation des produits prêts à manger. Ces prélèvements auront lieu soit avant le début des opérations, soit deux ou trois heures après le début des opérations. La fréquence des prélèvements effectués dans chaque établissement de transformation de produits de viande prêts à manger dépendra des caractéristiques de l'établissement, y compris de ses antécédents en matière de problèmes d'assainissement. Parmi les autres caractéristiques prises en compte, mentionnons l'existence d'échantillons antérieurs positifs et le volume de production de l'établissement en question.

Lorsque l'agent pathogène *Listeria* spp. sera détecté sur des écouvillons et que des conditions sanitaires déficientes seront décelées, le chef de secteur ou l'inspecteur en matière de transformation ultérieure en avisera l'exploitant et exigera un nettoyage et un assainissement intensifs avant la production du lot suivant de produits prêts à manger. Le chef de secteur ou l'inspecteur en matière de transformation ultérieure collaborera avec l'exploitant pour déterminer des mesures correctives propres à l'exploitation avant de procéder à un nouvel échantillonnage. Toute détection ultérieure de *Listeria* spp. déclenchera des mesures supplémentaires de nettoyage et d'assainissement intensifs et l'exploitant devra élaborer un plan pour assurer l'élimination de tous les refuges de *Listeria* spp. ainsi que l'absence de tout autre échantillon positif. Ontario Meat & Poultry est une ressource qui peut apporter son aide dans la mise en place d'un programme d'échantillonnage régulier dans un établissement.