



Derrière la légende

Bulletin trimestriel à l'intention des exploitants d'établissements de transformation
des viandes titulaires d'un permis provincial
Numéro 31 – été 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.

TABLE DES MATIÈRES

- 2 Message du directeur général : Collaborer pour réduire les risques liés à la COVID-19
- 3 Possibilité de financement : Programme de protection au travail pour le secteur agroalimentaire – Établissements titulaires d'un permis provincial pour la transformation des viandes
- 3 Priorité au numérique dans notre approche de communications
- 4 Manutention, expédition et transport sécuritaires des carcasses et des produits de viande et de volaille
- 6 Ingrédients non contrôlés
- 7 Exigences en matière d'étiquetage applicables aux produits de viande transformés dans des établissements titulaires d'un permis provincial
- 9 Règlement sur la transformation des poissons en vertu de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*
- 9 Apportez-vous des modifications à votre établissement de transformation des viandes?
- 10 Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario Équipe de direction du Programme d'inspection des viandes



Message du directeur général : Collaborer pour réduire les risques liés à la COVID-19

Les exploitants des établissements de transformation et le Programme d'inspection des viandes travaillent ensemble d'arrache-pied pour lutter contre la COVID-19. Je tiens à remercier les exploitants et le personnel des établissements de transformation ainsi que les inspectrices et inspecteurs de tous leurs efforts et de leur vigilance pendant cette période sans précédent. En collaborant, nous continuons de protéger la salubrité des aliments et de veiller à ce que les consommateurs bénéficient d'un approvisionnement ininterrompu en viande. Comme toujours, la santé et la sécurité des travailleurs sont notre priorité absolue. Dans cette optique, le Programme d'inspection des viandes a apporté des modifications à ses processus de travail pour protéger la sécurité de nos employés, mais aussi celle des exploitants et du personnel des établissements. Parmi les nouvelles mesures prises, mentionnons la fourniture d'équipement de protection individuelle supplémentaire, l'actualisation des politiques concernant cet équipement et une formation supplémentaire pour les inspecteurs. De plus, nous avons imposé à nos inspecteurs le port de masques dans tous les établissements de transformation des viandes et l'utilisation de désinfectants pour les mains et les surfaces, que nous leur fournissons en quantités accrues. Nous continuons de surveiller la situation, en mettant à jour et en adaptant nos politiques suivant les besoins.

Je tiens à remercier et saluer les exploitants pour tous les efforts déployés pour enrayer la COVID-19. Chaque établissement a établi et mis en œuvre un plan de prévention contre la COVID-19 ainsi qu'un protocole décrivant les mesures à prendre en cas de détection de la COVID-19 chez une personne travaillant dans l'établissement. Ces nouveaux plans renforcent la capacité des exploitants à réagir rapidement, à communiquer avec les parties requises (p. ex., le MAAARO, le bureau de santé publique de la région) et à minimiser les interruptions de leurs activités. Les établissements ont aussi officialisé des protocoles de prédépistage à l'intention des visiteurs, mis à disposition de l'équipement de protection individuelle supplémentaire et, lorsque cela était nécessaire, apporté des modifications dans leurs locaux pour permettre l'éloignement social et une protection renforcée du personnel. Les établissements continuent d'ajuster rapidement leurs activités pour lutter contre le virus et préserver l'approvisionnement alimentaire. Je vous en remercie.

Pendant cette épidémie de COVID-19, nous avons constaté une hausse sensible de la demande de services provenant des établissements de transformation des viandes de l'Ontario. Notre programme a reçu de nombreuses demandes d'inspection complémentaire pour satisfaire vos besoins en la matière, auxquels nous nous sommes attachés à répondre. Nous voyons là une tendance encourageante menant à un renouvellement de la confiance dans notre industrie provinciale de la viande. Continuez votre travail exceptionnel dans ce domaine!

En ce qui concerne la salubrité des aliments, je vous remercie de vos efforts soutenus pour gérer les risques connexes pendant la pandémie. La vigilance renforcée en matière d'assainissement dans les établissements de transformation des viandes sans abattoir contribue grandement à la salubrité du milieu de travail et des produits. Pour ce qui a trait aux abattoirs, nous sommes dans la période à haut risque concernant la toxine de Shiga qui produit la bactérie *E. coli* (les mois d'été), ce qui rend absolument primordiales des pratiques d'abattage et d'apprêtage hygiéniques. Nous sommes déterminés à collaborer avec vous pendant que vous encadrez l'application de bonnes pratiques par

votre personnel. Les prélèvements microbiens effectués par les inspecteurs (et, dans certains cas, par les exploitants) demeurent une méthode efficace pour aider à garantir l'efficacité des pratiques.

En travaillant ensemble, nous pouvons veiller à l'atteinte des objectifs de salubrité des aliments et de bien-être animal. Je vous remercie de votre coopération soutenue et vous adresse tous mes vœux de santé et de réussite pour cet été.

Je vous prie d'agréer mes salutations distinguées.



Rodger Dunlop, directeur général, Programme d'inspection des viandes

Possibilité de financement : Programme de protection au travail pour le secteur agroalimentaire – Établissements titulaires d'un permis provincial pour la transformation des viandes

Les gouvernements du Canada et de l'Ontario aident les entreprises agroalimentaires à répondre aux questions nouvelles et immédiates de santé et de sécurité directement liées aux répercussions de la COVID-19.

Dans le cadre du Partenariat canadien pour l'agriculture, le Programme de protection au travail pour le secteur agroalimentaire offrira une aide financière aux entreprises de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial pour mettre en œuvre des mesures liées à la COVID-19 destinées à maintenir un lieu de travail sécuritaire. De l'aide est aussi disponible pour les employés qui doivent obligatoirement s'isoler, pour la mobilité sur le lieu de travail et pour des moyens de transport respectant les directives de santé publique.

Consultez le site Web pour obtenir l'information la plus à jour :

<http://www.omafra.gov.on.ca/french/cap/meatplants.htm>



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



Priorité au numérique dans notre approche de communications

Le Programme d'inspection des viandes est ravi d'élargir la diffusion par voie numérique des communications sur le programme qui vous sont adressées! Depuis février, nous proposons en temps réel, dans un format pratique et accessible, des produits comme le bulletin *Derrière la légende*, de l'information sur les possibilités de financement, des mises à jour des *Lignes directrices pour les établissements de transformation des viandes* et des modifications aux exigences réglementaires.

Notre programme est déterminé à vous fournir de l'information opportune, de manière respectueuse de l'environnement et financièrement responsable. Nous visons une approche axée sur le numérique qui fait un bon usage des fonds des contribuables en réduisant les coûts d'impression et d'envoi postal.

Nous remercions ceux d'entre vous qui nous ont déjà transmis leur adresse courriel à cette fin. Pour être sûr de ne pas passer à côté de communications importantes du ministère, veuillez fournir votre adresse courriel à votre chef de secteur, de manière à ce que nous puissions vous transmettre rapidement l'information dont vous avez besoin.

Manutention, expédition et transport sécuritaires des carcasses et des produits de viande et de volaille

Les exploitants des établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial sont tenus de manipuler, d'entreposer, d'expédier et de transporter les viandes dans des conditions appropriées. Pendant l'été, en Ontario, votre sensibilisation et votre diligence accrues à l'égard de la surveillance des températures seront essentielles pour que les carcasses et les produits de viande puissent atteindre rapidement et maintenir des températures acceptables.

Des variations de température peuvent se produire en été dans les salles, les zones, les chambres froides et les congélateurs en raison de l'utilisation intensive des systèmes de refroidissement, et se traduire par des pertes de temps et l'altération possible de la viande. Un temps très chaud peut aussi accroître les températures dans les salles et zones non réfrigérées où la viande est manipulée ou transformée. À mesure qu'augmentent les températures extérieures, pour veiller à ce que les carcasses et les produits de viande transformés dans votre installation demeurent salubres pour l'être humain et de la plus haute qualité possible, vous pouvez mettre en place des contrôles supplémentaires, comme la vérification renforcée des températures internes des carcasses et des produits de viande et la surveillance fréquente des températures dans les salles, les zones et les chambres froides. La formation et la sensibilisation du personnel à l'importance de vérifications opportunes et fréquentes des températures et leurs connaissances accrues concernant les températures sécuritaires pendant le refroidissement, la coupe, la manipulation et la transformation peuvent avoir une incidence globale sur la sécurité et la qualité des viandes et des produits de viande transformés dans votre établissement.

Il convient de rappeler que les abattoirs et les établissements de transformation des viandes sans abattoir titulaires d'un permis provincial doivent veiller au respect des consignes suivantes :

- Les chambres froides sont maintenues à une température de 4 °C ou moins.
- Les congélateurs sont maintenus à une température de -18 °C ou moins.
- L'installation est équipée de thermomètres correctement étalonnés.

S'il n'est pas possible de maintenir la température à 10 °C ou moins dans les zones de transformation, nous conseillons aux exploitants de veiller au respect des consignes suivantes :

- Le contrôle de la température interne est suffisamment fréquent pour éviter que les températures des viandes et des produits de viande ne dépassent 10 °C.
- Des contrôles compensatoires sont en place, par exemple le nettoyage et l'assainissement de la zone toutes les quatre heures.

La vigilance au niveau du contrôle des températures ne s'arrête pas là. Il faut maintenir des températures acceptables pour les carcasses et les produits de viande pendant l'emballage, l'entreposage temporaire et le chargement. Les températures d'expédition doivent être surveillées et maintenues pendant le transport, et ce, jusqu'au destinataire.

Il faut aussi se souvenir que les produits de viande frais, transformés et congelés doivent avoir une température interne de 4 °C ou moins avant l'expédition, et les véhicules de transport pouvoir maintenir ces articles congelés ou à une température de 4 °C ou moins en tout temps.

Pour faciliter l'expédition et le transport de vos carcasses et de vos produits de viande à des températures sécuritaires :

- Minimisez les délais avant l'expédition.
- Pré-refroidissez les conteneurs de transport réfrigérés.
- Les conteneurs de transport réfrigérés devraient maintenir une température de l'air intérieur de 4 °C ou moins.
- Ne surchargez pas les conteneurs : l'air froid devrait circuler partout au-dessus et en dessous de la viande pendant son transport.
- Surveillez la température dans le conteneur de transport pour veiller à ce qu'elle demeure constante pendant le transport.

Des contrôles inadéquats dans votre établissement peuvent compromettre la sécurité de votre produit et créer des niveaux de risque inacceptables pour le consommateur et pour votre entreprise. Pendant l'été, une approche proactive de mise en œuvre d'un entretien préventif renforcé pourrait éviter des interruptions coûteuses touchant votre système de refroidissement. Une diligence accrue dans le contrôle des températures peut faciliter le maintien des viandes dans les plages de température réglementaires, préserver la qualité de vos produits et réduire grandement les risques concernant la salubrité des aliments pour votre clientèle.

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.
Finis le papier! C'est aussi simple que cela.



Ingrédients non contrôlés

Souvent, les produits de viande préparés contiennent des ingrédients qui contribuent à renforcer ou améliorer les saveurs, comme des épices et de l'assaisonnement. Ces ingrédients et leurs constituants (autrement dit, les ingrédients des ingrédients) pourraient induire des risques pour le produit fini s'ils ne sont pas contrôlés par l'exploitant.

L'introduction d'allergènes par ces ingrédients est un de ces risques. Les allergènes et les ingrédients qui en contiennent peuvent provoquer des réactions allergiques chez certaines personnes hypersensibles. Ces réactions s'accompagnent de symptômes de toutes sortes, aux degrés de gravité très variés – 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) et décès.

La seule façon pour une personne allergique de se protéger est l'évitement absolu de l'allergène. Il est donc important que les exploitants contrôlent continuellement les ingrédients lors de la fabrication des produits de viande préparés. Cela est possible par l'achat d'ingrédients ayant une traçabilité précise, en recourant notamment à des fournisseurs qui procurent de la documentation sur l'approvisionnement, qui ont en place un programme de rappel approprié et qui informent leur clientèle de toute modification apportée à leurs gammes de produits. Par exemple, si le fournisseur d'un ingrédient devait rappeler un de ses produits, tout client utilisant ce produit devrait en être informé pour protéger ses propres produits, sa marque et sa clientèle.

Les exploitants ont l'obligation réglementaire de mettre en œuvre et de maintenir des méthodes de

contrôle permettant d'identifier, de quantifier, d'éliminer, de réduire ou de maîtriser les risques. Si un exploitant n'est pas en mesure d'établir l'existence d'un risque dans ses ingrédients (p. ex., un allergène non identifié ou non déclaré), il ne pourra pas le contrôler dans son produit fini. En cas de réaction allergique d'un consommateur qui a consommé un produit dont certains ingrédients ou constituants n'ont pas été identifiés, il sera difficile pour l'exploitant en question de déterminer l'ingrédient ou le constituant à l'origine de cette réaction.

Le MAAARO rappelle à tous les exploitants qu'ils doivent veiller à ce que tout procédé utilisé dans la préparation d'un produit de viande soit conçu et mis en œuvre de façon à assurer la salubrité du produit. De plus, l'étiquetage des ingrédients étant assujéti à des exigences fédérales, chaque exploitant provincial doit respecter ces exigences en plus de celles relevant de la province; l'exploitant doit ainsi veiller à ce que tous les allergènes soient mentionnés correctement sur les étiquettes des produits finis.

Comment pouvez-vous garantir que les ingrédients que vous ajoutez à vos produits de viande ne posent pas de risque pour la salubrité des aliments? Les exigences et les pratiques exemplaires suivantes devraient être prises en compte :

- Tous les ingrédients reçus devraient porter une étiquette précise indiquant leurs constituants, cette information devant ensuite être incluse correctement à l'étiquette du produit fini.
- Il faut éviter l'achat d'ingrédients auprès de détaillants ou de fournisseurs dans les circonstances suivantes :
 - il existe une possibilité évidente de contamination croisée par des microbes ou des allergènes;
 - le détaillant ou le fournisseur ne peut pas fournir d'information concernant les ingrédients ou leurs constituants;
 - le détaillant ou le fournisseur n'est pas en mesure d'assurer le contrôle de son produit ou de ses ingrédients;
 - le détaillant ou le fournisseur n'a pas en place de programme de rappel fiable.

Quel que soit le lieu d'achat des ingrédients, il est important que vous demandiez l'information concernant ces ingrédients pour que vous puissiez l'inclure correctement sur l'étiquette du produit fini. Le MAAARO conseille aux exploitants de travailler de concert avec leurs fournisseurs pour promouvoir la confiance des consommateurs en leurs produits.

Exigences en matière d'étiquetage applicables aux produits de viande transformés dans des établissements titulaires d'un permis provincial

L'étiquetage des aliments est un outil de communication important, et une exigence juridique visant à informer le consommateur sur un produit. Les étiquettes doivent être :

- conformes aux exigences réglementaires;
- donner de l'information véridique, et non fausse ou trompeuse;
- lisibles;
- être apposées en évidence sur la surface appropriée.

Les produits de viande transformés ou emballés et étiquetés dans votre établissement doivent respecter les exigences provinciales précises en matière d'étiquetage énoncées dans le [Règlement de l'Ontario 31/05](#) ainsi que les exigences fédérales d'étiquetage des aliments établies dans [la Loi et le Règlement sur les aliments et les drogues](#) et dans [la Loi et le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#).

Les établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial doivent veiller à ce que les viandes et les produits de viande soient entièrement étiquetés avant d'être expédiés de l'établissement.

Voici certaines exigences provinciales en matière d'étiquetage :

- l'estampille d'inspection des viandes;
- la date ou le code de production (non requis pour les carcasses ou les demi-carcasses);
- l'identification de l'espèce, à chaque fois qu'une carcasse, une coupe, un organe ou un tissu est indiqué sur l'étiquette (p. ex., cuisses de poulet, foie de bœuf, côtelette d'agneau);
- des instructions concernant l'entreposage, p. ex., « Garder au froid » ou « Garder congelé », à moins que la viande soit de longue conservation;
- les mentions « Peut contenir des reins » ou « May contain kidneys/Peut contenir des reins » pour les jeunes poulets ou les jeunes canards;
- à chaque fois que le produit semble être prêt à manger, mais ne l'est pas, les mentions « prêt à cuire » ou « non cuit » accompagnées de consignes complètes de cuisson;
- la déclaration des allergènes prioritaires, que ce soit dans la liste d'ingrédients ou dans un énoncé qui en signale la « présence possible » conformément à la Loi et au Règlement sur les aliments et les drogues;
- les mentions « lavé, vert » ou « clean, green/lavé, vert » si le produit de viande est une partie d'un tube digestif qui n'a pas été échaudée et blanchie, mais qui a été nettoyée d'une autre façon;
- lorsqu'un terme ou une expression figurant dans le tableau de l'[article 119](#) (« Restrictions applicables à l'étiquetage en fonction du produit de viande ») est utilisé sur l'étiquette d'un produit de viande, ce produit doit être conforme aux exigences connexes indiquées dans le tableau;
- lorsqu'une norme énoncée au [tableau 1](#), « Normes applicables aux produits de viande », s'applique, le produit doit être conforme à la norme énoncée dans le tableau, et le nom usuel être utilisé sur l'étiquette;
- les étiquettes concernant du bœuf non classé doivent inclure la mention « bœuf non classé »;
- les exigences fédérales en matière d'étiquetage doivent être respectées;
- tous les renseignements requis sont lisibles et les caractères doivent être d'au moins 1,6 mm de hauteur (à moins que l'aire de la principale surface exposée soit de 10 cm² ou moins, auquel cas les caractères sont d'au moins 0,8 mm de hauteur).

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est responsable du respect et de l'application des exigences fédérales concernant l'étiquetage des aliments. L'Agence met à votre disposition plusieurs

ressources pour vous aider à concevoir ou évaluer vos étiquettes de produits de viande afin de vous assurer de leur conformité avec les exigences fédérales connexes.

- [L'Outil d'étiquetage pour l'industrie](#) est un outil utile qui décrit plus en détail les exigences fondamentales concernant l'étiquetage mentionnées ci-avant et qui donne d'autres renseignements comme l'utilisation d'allégations santé et d'autres énoncés.
- L'ACIA a également élaboré une [liste de vérification des exigences en matière d'étiquetage des aliments](#) pouvant servir d'outil d'auto-évaluation afin de vérifier la conformité de vos étiquettes.

Si vous avez des questions ou besoin d'éclaircissements concernant les exigences fédérales en matière d'étiquetage, vous pouvez communiquer avec le [bureau de l'ACIA](#) dans votre région.

Ressources accessibles sur Internet :

Règlement de l'Ontario 31/05 : <https://www.ontario.ca/fr/lois/reglement/050031>

Outil fédéral d'étiquetage des aliments pour l'industrie : <https://www.inspection.gc.ca/exigences-en-matiere-d-etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/fra/1383607266489/1383607344939>

Liste de vérification des exigences fédérales en matière d'étiquetage des aliments :
<https://www.inspection.gc.ca/exigences-en-matiere-d-etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/liste-de-verification-des-exigences-en-matiere-d-e/fra/1393275252175/1393275314581>

Centres opérationnels et bureaux régionaux de l'ACIA : <https://www.inspection.gc.ca/a-propos-de-l-acia/bureaux/fra/1313255382836/1313256130232>

Loi et Règlement sur les aliments et drogues (gouvernement fédéral) : https://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.%2C_ch._870/index.html

Loi et Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (gouvernement fédéral) : <https://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/DORS-2018-108/index.html>

Suivez-nous sur Twitter!

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



Règlement sur la transformation des poissons en vertu de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*

Pour accroître la salubrité des aliments et la confiance des consommateurs à l'égard de la sécurité des produits de poisson de l'Ontario, le gouvernement provincial a adopté à compter du 1^{er} janvier 2020 un nouveau règlement sur la transformation des poissons, le Règlement de l'Ontario 465/19 (Transformation des poissons), en vertu de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*.

Les transformateurs de poisson qui sont assujettis au nouveau règlement, y compris les établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial, doivent obtenir un permis d'ici le 1^{er} janvier 2021.

Le nouveau règlement, qui est par ailleurs conforme aux normes actuelles de l'industrie, protège la santé publique et soutient la croissance dans l'industrie de transformation du poisson. Les transformateurs de poisson titulaires d'un permis en Ontario pourront mieux positionner leur entreprise en incluant leur numéro de permis sur l'emballage, conformément au Règlement. Celui-ci est publié dans son intégralité à la page ontario.ca/fr/lois/reglement/r19465.

Le Programme provisoire de vérification de la salubrité du poisson administré par le MAAARO en vertu de la *Loi sur l'inspection du poisson* et du Règlement 456 (Quality Control, en anglais seulement) continuera d'être exécuté jusqu'au 31 décembre 2020. Il sera ensuite remplacé par un nouveau programme d'inspection du poisson à compter du 1^{er} janvier 2021, lorsque le nouveau règlement sur la transformation des poissons prendra intégralement effet en vertu de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*.

Afin d'appuyer les entreprises de transformation des poissons qui devront détenir un permis, le ministère accepte les demandes de permis depuis janvier 2020. À la mi-juillet, nous avons amorcé l'envoi des dossiers de demande aux exploitants qui en ont fait la demande. Nous vous encourageons à présenter votre demande rapidement afin d'éviter toute possibilité d'interruption des activités de votre entreprise. Pour demander un dossier de permis, veuillez communiquer avec le Centre d'information agricole au 1 877 424-1300 ou, par courriel, à ag.info.omafra@ontario.ca. Dans le cadre de la prestation d'un [service accessible](#), vous pouvez aussi demander au Centre cette information dans un autre format.

Si vous avez des questions, veuillez communiquer avec un conseiller en salubrité des aliments au 519 546 2340 ou par courriel à Fish.Program.Communications@ontario.ca.

Apportez-vous des modifications à votre établissement de transformation des viandes?

Avant d'apporter des changements, épargnez du temps et de l'argent en vous assurant que ces modifications sont conformes aux exigences découlant de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* et du règlement sur les viandes. Le règlement exige que vous donniez un préavis écrit des modifications envisagées à vos établissements de transformation des viandes au moins 30 jours avant de les apporter. Le terme « modifications » inclut tout changement important apporté au bâtiment, à l'équipement ou aux activités autorisées menées dans l'établissement. Le préavis de 30 jours permet au MAAARO d'étudier les modifications prévues avec vous pour confirmer qu'elles semblent satisfaire les exigences réglementaires. L'apport de telles modifications sans l'approbation du MAAARO pourrait entraîner pour vous des coûts et des délais supplémentaires et se traduire par le non-respect d'exigences réglementaires. Vous avez des questions? Veuillez communiquer avec votre chef de secteur rapidement pour discuter des modifications envisagées.

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

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 – 519 827-6726

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

Brighton : Robin Drew - 613 848-1432

Midhurst : Eloise Jones – 416 433-2483

Ridgetown : Nick Van Lankveld – 226 820-2102

Vineland : Goce Manevski – 905 515-5500

RGT : Ivona Jarosz – 647 231-8866

Peel : Alan Yee – 905 903-5389

Stratford : Eric DeBoer – 519 274-9123

Verner : Vicky French – 705 491-2523

Guelph : Kathryn Evans-Bitten – 519 994-3244

Kemptville : Peter Fitzpatrick– 613 246-0070

Woodstock : Katy Field – 519 788-6533

York : Natasha Jordanovska – 416 728-0326

Renseignements supplémentaires :

1 877 424-1300

Courriel :

ag.info.omafra@ontario.ca

Internet :

ontario.ca/inspectiondesviandes

Twitter :

@ONAlimentSain

Also available in English