

Que ce passe-t-il après la vérification?

Tout de suite après la vérification, le vérificateur et le chef de secteur du ministère rencontrent la direction de l'établissement pour lui faire un résumé de leurs observations et lui donner la note globale. Le moment où aura lieu la réunion concernant le plan de mesures correctives repose sur cette note.

Le personnel du ministère est en mesure d'aider les exploitants à élaborer des plans de mesures correctives pour combler les lacunes sur le plan de la salubrité des aliments. Les chefs de secteur veillent à ce que ces plans soient conformes aux exigences réglementaires. Le personnel du ministère s'assure que les lacunes sont comblées immédiatement et ne présentent pas un risque pour la santé publique.

Si le permis d'exploitation est suspendu à la suite de la vérification, l'exploitant peut recevoir de l'aide et des conseils du personnel du ministère. Une audience a lieu devant le directeur de l'inspection des aliments. Le permis pourra être renouvelé après l'audience si les exploitants ont pris des mesures en vue d'assurer la conformité de l'établissement.

Bonnes pratiques pour les exploitants

La vérification annuelle est une occasion capitale de s'assurer que les établissements de l'Ontario répondent aux normes minimales établies, et les exploitants devraient en profiter au maximum en montrant que leur établissement est en mesure de répondre aux exigences réglementaires, et même de les dépasser. Voici des pratiques que les exploitants devraient adopter avant la vérification et tout au long de l'année :

Examiner les principaux aspects de la salubrité des aliments – Des méthodes de travail hygiéniques doivent être utilisées et la température des désinfectants et des produits doit être vérifiée. L'exploitant doit veiller à ce que les registres soient accessibles et à jour.

Parcourir l'établissement – L'exploitant devrait parcourir les installations avec l'inspecteur lors de l'inspection de transformation ultérieure en suivant le sens inverse du processus de production, de l'expédition du produit final à la réception des animaux vivants. Ainsi, l'exploitant aura le même point de vue que le vérificateur et pourra donc prévoir ce que ce dernier observera et prendre les mesures correctives qui s'imposent. Il faut regarder partout et porter une attention particulière aux structures supérieures, qui pourraient être des sources de contamination.

Examiner attentivement le produit fini – Est-il dépourvu de contaminants, bien réfrigéré et protégé? C'est généralement aux quais d'expédition que les vérificateurs entreprennent leur visite; il est donc important d'y faire bonne impression.

Faire le ménage – L'exploitant devrait porter une attention particulière aux chambres froides et aux congélateurs et enlever les morceaux de bois provenant de palettes brisées, les emballages de plastique et les autres débris qui traînent. L'établissement fera bien meilleure impression s'il est en ordre.

Avoir une attitude positive – Le vérificateur et le chef de secteur doivent veiller au respect des exigences en matière de salubrité des aliments dans les abattoirs autorisés et assurer la protection du public. Ils peuvent également fournir de bons conseils sur la façon d'assurer la conformité. En faisant preuve de coopération et en agissant rapidement pour éliminer les risques touchant la salubrité des aliments, l'exploitant peut assurer la conformité soutenue de l'établissement et minimiser les interruptions.

Renseignements

Pour des précisions sur le programme de vérification, les propriétaires et exploitants d'établissements de traitement des viandes peuvent s'adresser à la :

Direction de l'inspection des aliments
Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
5^e étage, 1 Stone Road West
Guelph ON N1G 4Y2

519 826-4230
www.omaf.gov.on.ca

Après la vérification...

Votre établissement a-t-il la cote?

Renseignements et conseils aux exploitants d'établissements de traitement des viandes titulaires d'un permis provincial

Ministère de
l'Agriculture et de
l'Alimentation



La salubrité des aliments : notre priorité

Le gouvernement de l'Ontario est résolu à appliquer les normes les plus élevées de salubrité des aliments, et à assurer la compétitivité de l'industrie des viandes.

Le programme de vérification des établissements de traitement des viandes établi par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario (MAAO) est un volet important du système de salubrité des aliments et contribue à la vigueur de l'industrie ontarienne des viandes. Il prévoit une étroite collaboration entre le gouvernement et les établissements autorisés de traitement des viandes en vue de mettre en oeuvre et d'améliorer les normes en vigueur.

Pourquoi vérifie-t-on les établissements ?

La vérification permet de dresser un tableau du rendement d'un établissement en matière de salubrité des aliments. Le renouvellement annuel du permis des établissements de traitement des viandes est fondé sur la conformité à la *Loi sur l'inspection des viandes (Ontario)* et au Règlement 632/92; il est donc nécessaire de déterminer leur conformité aux normes établies lors de vérifications annuelles.

En plus de permettre au ministère de vérifier la conformité, la vérification annuelle aide les exploitants à déceler et à éliminer les risques pour la salubrité des aliments dans leur établissement.

Qui sont les vérificateurs ?

Les vérificateurs sont des vétérinaires chevronnés embauchés par la Direction de l'inspection des aliments du MAAO pour effectuer la vérification des établissements de transformation des viandes. Ils ont une connaissance et une expérience approfondies de l'industrie des viandes et des procédés de vérification.

Le personnel et les agents contractuels de la Direction de l'inspection des aliments sont sélectionnés et formés pour que tous leurs rapports avec les particuliers et les entreprises soient fondés sur l'équité, l'uniformité et la dignité.

Comment se déroule la vérification ?

Tous les établissements sont vérifiés une fois par année, mais la période à laquelle l'inspection aura lieu peut varier d'une année à l'autre. Les exploitants sont généralement informés une ou deux semaines à l'avance.

L'établissement est évalué en regard de 14 aspects de la salubrité des aliments énoncés dans les normes de conformité :

- Construction et aménagement
- Manutention et élimination des déchets
- Quantité, qualité et traitement de l'eau
- Hygiène
- Matériel et entretien
- Contrôle des organismes nuisibles
- Contrôle de la température
- Transport
- Hygiène personnelle, habitudes de travail et tenue vestimentaire

- Circulation des produits, des personnes et de l'air
- Activités et contrôles de fabrication
- Emballage
- Étiquetage
- Codage et registres

À la conclusion de la vérification annuelle, l'établissement se voit attribuer une note qui repose sur l'évaluation de la salubrité des aliments, du bien-être des animaux et de la santé et de la sécurité professionnelles.

Nouveau système d'évaluation

À compter du cycle de vérification de 2001-2002, un système d'évaluation amélioré permet de mieux tenir compte du rendement des établissements quant à la salubrité des aliments. Il est fondé sur des notes alphabétiques semblables à celles qu'utilise l'Agence canadienne d'inspection des aliments dans les établissements enregistrés au fédéral.

Ce système permet aux exploitants et au personnel du ministère de déceler immédiatement les problèmes de conformité et d'agir rapidement.

Ces notes alphabétiques sont décrites dans le tableau suivant : ►

SYSTÈME D'ÉVALUATION DES ÉTABLISSEMENTS

Note	Description — L'établissement qui reçoit cette note :	Délai de tenue d'une réunion en vue de prendre des mesures correctives après la vérification
AAA	dépasse les exigences réglementaires	Dans les quatre semaines qui suivent
AA	dépasse généralement les exigences réglementaires	Dans les quatre semaines qui suivent
A	répond aux exigences réglementaires	Dans les quatre semaines qui suivent
B	répond aux exigences réglementaires minimales	Dans les deux semaines qui suivent
C	n'est pas conforme aux exigences législatives	Dans la semaine qui suit
F	n'est pas conforme aux exigences législatives et ne peut être exploité à titre d'établissement autorisé	Immédiatement