



Rapport d'examen de la réglementation et de l'inspection des viandes

Ferme à la fourchette

une stratégie intégrale pour la salubrité des viandes en ontario



The Honourable Roland J. Haines

**EXAMEN DE L'INSPECTION DES
VIANDES**

L'honorable Roland J. Haines



80, rue Dundas, 2^e étage, unité « Q »
London (Ontario) N6A 1E7

Tél. : (519) 660-2700
Télec. : (519) 660-2709
Site web: www.meatinspectionreview.com

Le 21 juillet 2004

L'honorable Michael Bryant
Ministère du Procureur général
720, rue Bay, 11^e étage
Toronto (Ontario) M5G 2K1

Monsieur le Procureur général,

Je vous transmets par la présente le Rapport d'examen de la réglementation
et de l'inspection des viandes.

Veuillez agréer, Monsieur le Procureur général, l'expression de mes
sentiments les plus respectueux.

A handwritten signature in cursive script that reads 'Roland J. Haines'.

Roland J. Haines
Examineur

p.j.

Publié par
le ministère du Procureur général de l'Ontario

©Imprimeur de la Reine pour l'Ontario 2004
Conception de la page couverture : HONEY Design, Marketing & Communications
Traduction par le Service de traduction gouvernemental
ISBN : 0-7794-6428-1

On peut obtenir des exemplaires de ce rapport et d'autres publications du gouvernement de l'Ontario auprès de Publications Ontario, au 880, rue Bay, à Toronto. Les clients vivant dans une autre localité peuvent commander par la poste en écrivant à Publications Ontario, 50 rue Grosvenor, Toronto (Ontario) M7A 1N8. Téléphone : 416 326-5300 ou 1 800 668-9938 (sans frais en Ontario). Télécopieur : (613) 566-2234. Internet: www.publications.gov.on.ca. Les personnes malentendantes peuvent composer sans frais en Ontario le 1 800 268-7095. Les cartes MasterCard, Visa et American Express sont acceptées. Les chèques et mandats doivent être libellés à l'ordre du ministre des Finances. Les commandes doivent être réglées d'avance.

Sommaire 13

Chapitre 1 - Introduction..... 63

1.1	Le mandat.....	63
1.2	Encéphalopathie bovine spongiforme (EBS).....	63
1.3	Aylmer Meat Packers Inc.....	64
1.4	Wallace Beef Inc.	65
1.5	Inspecteurs de viande.....	66
1.6	Production de viande en Ontario.....	66
1.7	Transformateurs de viande indépendants.....	69
1.8	Deux systèmes d'inspection de la viande	69
1.9	Une démarche scientifique pour la salubrité de la viande.....	69
1.10	Analyse des risques et maîtrise des points critiques (ARMPC)...	72
1.11	Ontario.....	72
1.12	De la ferme à la table.....	73
1.13	Principes et priorités.....	73

Chapitre 2 - Structure actuelle de la réglementation des viandes en Ontario..... 79

2.1	Introduction.....	79
2.2	Responsabilité constitutionnelle à l'égard de la salubrité des viandes.....	79
2.3	Le système fédéral actuel.....	81

2.4	Le système provincial actuel.....	82
2.5	Stratégie ontarienne de salubrité des aliments et <i>Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments</i>	86

Chapitre 3 - Une démarche scientifique en matière de salubrité des aliments 95

3.1	Introduction.....	95
3.2	Principes fondamentaux en matière de salubrité des viandes.....	97
3.3	Le rôle du gouvernement dans un système scientifique de salubrité des aliments.....	100
3.4	Analyse des risques dans le développement de politiques publiques.....	101
3.5	Intoxications alimentaires.....	108
3.6	Les programmes de salubrité des aliments et l'ARMPC.....	116
3.7	Mise en œuvre de programmes de salubrité des aliments fondés sur l'ARMPC.....	128
3.8	États-Unis.....	131
3.9	L'ARMPC dans le système fédéral canadien.....	133
3.10	Programmes de salubrité des aliments fondés sur l'ARMPC dans les abattoirs et les établissements de traitement des viandes en Ontario	136
3.11	L'ARMPC fonctionnera-t-elle en Ontario?.....	139
3.12	L'ARMPC devrait-elle être volontaire ou obligatoire?.....	140
3.13	L'ARMPC dans les petites et moyennes entreprises.....	142
3.14	Résumé et conclusions concernant l'ARMPC	147

3.15	Traçabilité	151
3.16	Biosécurité	167
3.17	Surveillance.....	171
3.18	Normes microbiologiques pour la viande.....	190
3.19	Capacité scientifique de l'Ontario.....	196

Chapitre 4 - La production animale à la ferme 201

4.1	La salubrité des viandes à la ferme : tour d'horizon.....	201
4.2	L'agriculture en Ontario.....	203
4.3	Programmes de salubrité des aliments à la ferme fondés sur l'ARMCP.....	208
4.4	Programmes préalables aux plans de salubrité des aliments à la ferme en Ontario	218
4.5	Formation et accréditation.....	231
4.6	Programmes de salubrité des aliments à la ferme dans d'autres territoires de compétence	234
4.7	Abattage à la ferme.....	236
4.8	Ventes aux consommateurs à la ferme.....	238
4.9	Inspections à la ferme.....	239

Chapitre 5 - Transport et vente du bétail..... 243

5.1	Transport.....	243
5.2	Ventes à l'encan du bétail.....	253

Chapitre 6 - Abattoirs	271
6.1 Introduction.....	271
6.2 Questions touchant la salubrité des aliments dans les abattoirs.....	271
6.3 Historique de l'inspection des abattoirs en Ontario	272
6.4 La législation ontarienne applicable aux abattoirs	275
6.5 Octroi de permis aux abattoirs en Ontario.....	276
6.6 Inspection et vérification des abattoirs.....	279
6.7 Normes des abattoirs provinciaux	298
6.8 Normes applicables aux abattoirs dans les autres provinces et à l'étranger	315
6.9 Services d'abattoirs provinciaux.....	318
 Chapitre 7 - Élimination des déchets de production de viande	 335
7.1 Introduction.....	335
7.2 Enjeux liés à la salubrité des aliments	336
7.3 Régime actuel d'élimination des déchets de production de viande en Ontario.....	337
7.4 Méthodes actuelles d'élimination des déchets de production de viande.....	346
7.5 Élimination en cas d'urgence.....	362
7.6 Systèmes d'élimination des déchets de production de viande d'autres provinces et pays	365

7.7	Avenir de l'industrie de l'élimination des déchets de production de viande en Ontario.....	368
-----	---	-----

Chapitre 8 - Les usines de transformation de la viande et du poisson..... 381

8.1	Introduction – Les usines de transformation de la viande.....	381
8.2	Les risques en matière de salubrité alimentaire – Les usines de transformation de la viande.....	382
8.3	Système actuel – Les usines de transformation de la viande.....	383
8.4	Introduction - transformation du poisson.....	398
8.5	Risques en matière de salubrité des aliments – transformation du poisson.....	399
8.6	Système actuel – transformation du poisson.....	400
8.7	L'avenir – transformation du poisson.....	405

Chapitre 9 - Viande au détail et distribution..... 411

9.1	Introduction.....	411
9.2	Questions liées à la salubrité des aliments.....	411
9.3	Système actuel en Ontario.....	412
9.4	Normes relatives à la vente au détail et à la distribution de la viande.....	428
9.5	Santé publique en Ontario et prestation de programmes de sécurité alimentaire et de santé publique de l'Ontario.....	430
9.6	Enquêtes sur la salubrité des aliments, éclosions et interventions.....	439

Chapitre 10 - Consommateurs.....	449
10.1 Introduction.....	449
10.2 Analyse des risques auxquels sont exposés les consommateurs en matière de salubrité alimentaire.....	450
10.3 Sensibilisation et éducation des consommateurs.....	453
10.4 Partenariats en matière d'éducation des consommateurs.....	459
10.5 Étiquetage et traçabilité.....	461
10.6 Rôle du gouvernement provincial en matière d'éducation sur la salubrité des aliments.....	463
Chapitre 11 - Conformité et application des lois.....	475
11.1 Introduction.....	475
11.2 Problèmes actuels de conformité et d'application.....	475
11.3 Services actuels de conformité et d'application des lois et changements recommandés.....	483
Chapitre 12 - Le rôle de la communication dans la salubrité des viandes	539
12.1 Introduction.....	539
12.2 Problèmes de communication.....	539
12.3 Un public averti	541
12.4 L'élaboration de politiques en matière de salubrité des aliments	542
12.5 Communication en temps de crise.....	545

Chapitre 13 - La conciliation des systèmes fédéral et provincial 551

13.1	Introduction.....	551
13.2	Les différences entre les systèmes.....	552
13.3	L'importance des abattoirs locaux.....	554
13.4	L'harmonisation.....	555
13.5	Matière à réflexion : une « AOIA »	557
13.6	Le commerce interprovincial.....	558
13.7	Vérification de la mise en œuvre des recommandations.....	559

Chapitre 14 - Le processus d'examen..... 563

14.1	Introduction.....	563
14.2	Participation des employés du gouvernement de l'Ontario.....	563
14.3	Échéance.....	564
14.4	Procédure.....	565
14.5	Consultations	565
14.6	Groupe d'experts-conseils.....	568
14.7	Recherche	572
14.8	Remerciements.....	573

Glossaire	577
Annexe A - Order-in-Council Décret	593
Annexe B - Aylmer Meat Packers Inc – historique de ses rapports avec le ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation de l’Ontario	595
Annexe C - Wallace Beef Inc.....	615
Annexe D - Statistiques sur les animaux d’élevage	620
Annexe E - Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (ARMPC) de la Commission du Codex Alimentarius et lignes directrices pour son application (annexe au CAC/RCP 01-1969, Rév 3-1997)	621
Annexe F - Évaluation des dangers biologiques, chimiques et physiques, des sources de danger et des interventions possibles associés à la production d’aliments crus d’origine animale pendant les volets abattage, transformation, vente au détail, distribution et services d’alimentation	634
Annexe G - Certificat vétérinaire visant le transport direct vers l’abattage	639
Annexe H - Commencement de l’inspection obligatoire des viandes en Ontario.....	641
Annexe I - Statistiques sur l’abattage pour les abattoirs inspectés par le gouvernement provincial en Ontario	642
Annexe J - Lettre initiale envoyée aux parties concernées.....	643

Annexe K - Liste des particuliers et des groupes qui ont présenté des observations écrites au personnel chargé de l'examen	645
Annexe L - Assemblée publique de Peterborough Le 24 mars 2004	647
Annexe M - Assemblée publique de London Le 31 mars 2004	649
Annexe N - Documents portant sur la protection contre les représailles	651
Annexe O - Biographies des examinateurs du rapport du groupe d'experts-conseils.....	654