

Modernisation de la réglementation sur la salubrité des aliments

Aperçu du projet

Information présentée

Aperçu et justification de la structure réglementaire envisagée pour les établissements de transformation agroalimentaire qui participent à la chaîne d'approvisionnement

Structure réglementaire envisagée :

Loi sur la santé publique

Règlement sur la transformation des aliments et les abattoirs

1. Dispositions générales applicables à la transformation des aliments et aux abattoirs
2. Dispositions relatives à la transformation des aliments
3. Dispositions relatives aux abattoirs

Aperçu des activités de participation

Objectifs de participation

- Fournir aux intervenants des renseignements équilibrés et objectifs qui les aideront à comprendre les dispositions réglementaires envisagées pour moderniser la réglementation sur la salubrité des aliments.
- Consulter les intervenants et discuter avec eux au sujet des dispositions réglementaires envisagées.

Participants invités

- Association du secteur de l'alimentation et certains de ses membres
 - Food and Beverage Manitoba
 - Direct Farm Manitoba
- Professionnels de l'éducation
- Associations de producteurs de bétail
- Agriculture Manitoba (directions responsables des inspections et des aliments)
- Santé Manitoba
- Abattoirs provinciaux

Méthodes de participation

- Sondage (Participation MB)
- Séances en personne
- Séances en ligne
- Séances enregistrées sur vidéo

Calendrier de participation

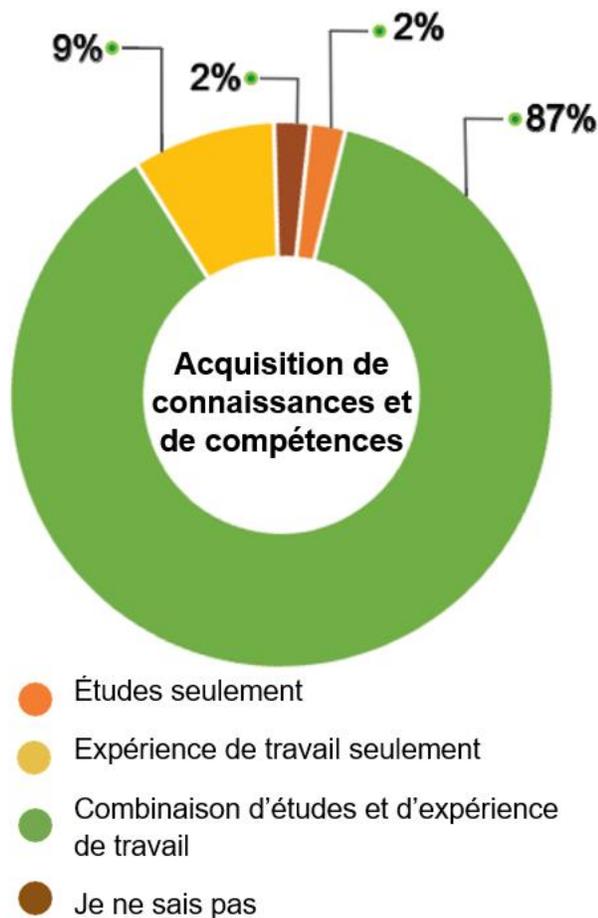
Juin – novembre 2022

Ce que nous avons entendu

Exigences générales envisagées relatives à la salubrité des aliments

Compétences ou connaissances exigées

- Selon l'emploi, les connaissances exigées devraient inclure celles concernant le procédé et le produit préparé.
- Il faudrait exiger une combinaison d'études, de formation et d'expérience de travail.
- Les exigences doivent être appropriées et tenir compte de l'expérience et des connaissances acquises au sein de l'industrie.
- Les établissements font face à des pénuries de personnel susceptibles d'être contraignantes :
 - jeunes employés et étudiants qui intègrent le marché du travail;
 - employés difficiles à trouver;
 - accès minimal à des études avancées dans les régions rurales;
 - taux de roulement élevé.
- L'industrie aurait besoin que les employés puissent acquérir des connaissances et compétences élémentaires par l'entremise d'une formation de base sur la salubrité des aliments.
- Les inspecteurs pourraient difficilement évaluer la conformité à cet égard; ils pourraient évaluer la formation et les connaissances en observant les pratiques en vigueur à l'établissement.
- Les exploitants et inspecteurs auraient besoin d'un guide qui leur donnerait des exemples de combinaisons acceptables d'études et de connaissances.
- La formation offerte par l'établissement et le jumelage pourraient aider à combler les lacunes dans les connaissances, en particulier en cas de fort roulement du personnel.
- On aurait besoin de ressources financières pour élaborer une formation sur mesure.
- Il faudrait publier une liste consolidée de ressources éducatives sur une page Web conviviale.



Procédures normalisées d'exploitation consignées par écrit pour l'assainissement et liste de produits de nettoyage

- Fardeau possible pour les petits établissements ne comptant que deux ou trois employés. Les grandes entreprises sont déjà conformes afin de répondre aux exigences de la clientèle.
- Une approche axée sur les résultats, adaptée à la taille de l'établissement et au type d'exploitation, limiterait le fardeau imposé.
- Ce matériel de référence serait utile pour le nouveau personnel; aide-mémoire important concernant les procédures à suivre pendant la formation.
- Ce matériel établirait une approche normalisée pour un assainissement uniforme et efficace.
- La consignation par écrit des pratiques faciliterait les activités d'inspection.
- Il faudrait aider les propriétaires d'entreprise à mettre en œuvre les exigences, surtout pour les entreprises de transformation en pleine croissance.
- On a besoin de ressources (p. ex., modèles et exemples) à partager avec les nouveaux établissements et ceux qui sont déjà en place. Le matériel devrait être adapté à l'entreprise et à ses produits.
- Ce matériel est essentiel pour assurer la salubrité des aliments.

- Ce matériel permettrait de normaliser le processus en cas de roulement élevé du personnel.
- Ce matériel permettrait à l'usager de s'assurer que l'entreprise utilise les produits chimiques indiqués pour le secteur d'activité.

Registres de surveillance aux fins de la lutte contre les organismes nuisibles

- Les inspecteurs peuvent utiliser des cartes pour mieux évaluer le placement approprié des dispositifs de lutte contre les organismes nuisibles, en particulier dans les grands établissements.
- Il faudrait exiger que les dispositifs de lutte contre les organismes nuisibles fassent l'objet d'une surveillance régulière (le personnel de certains établissements oublie de les vérifier).
- Il faudrait rendre obligatoire l'utilisation de dispositifs de lutte contre les organismes nuisibles et encourager le respect de la réglementation au moyen de quelques exigences contraignantes.
- Les registres aident les inspecteurs à déterminer si les établissements ont pris des mesures pour résoudre les problèmes.
- Les exploitants pourraient avoir besoin de ressources (formation, fonds, etc.) pour la tenue des dossiers.
- C'est une exigence raisonnable pour assurer la salubrité des aliments.
- Ces registres montrent que l'exploitant a adopté une approche proactive pour résoudre un problème.
- Ces registres facilitent le suivi des mesures préventives ou correctives prises.
- Le guide devrait inclure une section sur la fréquence des activités de surveillance menées aux fins de la lutte contre les organismes nuisibles selon la taille de l'établissement et la durée recommandée de conservation des registres produits à cet égard.

Procédures d'échantillonnage et d'analyse

- Selon la taille de l'établissement, ces procédures pourraient représenter un fardeau pour l'exploitant. Il faudrait élaborer un programme et offrir des fonds pour aider les exploitants à se conformer.
- Il faudrait assurer la liaison afin de faciliter le travail avec différents intervenants (p. ex. universitaires) portant sur la validation des procédés.
- Le guide devrait préciser la fréquence des activités d'échantillonnage et d'analyse selon le produit.
- Il faudrait inclure une liste des laboratoires agréés ou publier des ressources sur une page Web.
- Il faudrait agréer les inspecteurs et mettre en place des protocoles pour l'interprétation et l'application de cette exigence.
- Il faudrait tenir compte des données scientifiques lors de la validation de nouvelles technologies ou de nouveaux procédés provenant de l'extérieur avant leur mise en œuvre au Manitoba.
- Les analyses doivent viser l'obtention de données qui contribueront à prévenir les risques liés à la salubrité, en particulier pour les aliments à risque élevé.

- Les exigences d'échantillonnage et d'analyse ne devraient s'appliquer qu'aux produits à risque élevé. Le fait de laisser la décision à la discrétion du directeur pourrait donner l'impression que la direction détient trop de pouvoir.

Exigences envisagées pour la transformation des aliments

Registres écrits des allergènes alimentaires

- Une liste des allergènes serait utile pour :
 - les inspecteurs, qui pourraient l'utiliser pour évaluer le contrôle des allergènes et ainsi gagner en efficacité;
 - les exploitants, qui pourraient mieux sensibiliser leur personnel aux allergènes.
- Il faudrait inclure une liste d'allergènes dans le guide et fournir une formation et des ressources aux exploitants.
- Si un établissement est exempt d'allergènes, il faudrait le mentionner par écrit.
- La liste faciliterait le repérage des sources possibles de contamination.

Procédures de contrôle des allergènes alimentaires

- Différentes procédures pourraient être utilisées selon la taille de l'établissement (p. ex. entreposage d'ingrédients sur différentes étagères, couleurs différentes d'ustensiles selon le produit, écuvillonnage pour le dépistage de la contamination croisée, lavage des mains avant la manipulation d'un autre produit).
- Le guide devrait inclure des procédures de validation des allergènes.
- Il faudrait donner accès aux services d'un consultant et à des subventions pour le dépistage des allergènes. Du personnel qualifié pourrait visiter les exploitants d'établissements de transformation pour les conseiller.
- Ces procédures seraient utiles pour limiter les rappels.

Contrôles de procédé pour les aliments dangereux

- Il serait recommandé de valider le procédé au moment de la création du produit, sans égard aux analyses du produit final, pour confirmer la salubrité.
- Il importe de définir ce qu'est un contrôle de procédé, à quel type d'aliment il s'applique et s'il faut tracer une ligne lorsqu'un tel contrôle n'est peut-être pas nécessaire. Le guide devrait inclure des renseignements détaillés.
- Les contrôles de procédé et les registres montrant comment un procédé permet d'assurer la salubrité des aliments renforcent la confiance des consommateurs.
- Il faudrait publier une liste d'entreprises d'étalonnage et de ressources connexes sur le site Web.
- Il faudrait renseigner les entreprises de transformation sur les contrôles qui permettent d'assurer la salubrité (p. ex., pH, activité de l'eau).
- Les entreprises de transformation auront besoin de soutien technique et financier pour l'étalonnage de l'équipement.

Exigences en matière de traçabilité des aliments

- Les grands établissements pourraient être en mesure de se conformer, mais les petits exploitants pourraient éprouver des difficultés.
- Les établissements qui fabriquent de nombreux produits pourraient éprouver des difficultés.
- Les produits destinés à la vente au détail devraient être traçables.
- L'adoption de nouvelles pratiques de tenue de documents exigera un changement d'habitudes (p. ex., pour le classement des factures).
- Les pratiques axées sur les résultats offriront des options pour répondre à ces exigences.
- Utiles pour la gestion des rappels.
- Le guide devrait fournir des renseignements clairs.
- Il faudrait allouer des ressources financières à la technologie permettant d'appuyer la traçabilité.

Aliments préparés et annoncés pour la vente en ligne

- Il faut tenir compte du risque (élevé ou faible) posé par les aliments et de l'approche adoptée pour l'application de la réglementation.
- Les règlements sur la vente en ligne devront être clairs.
- Toutes les entreprises alimentaires devraient se conformer aux mêmes règlements, quel que soit le canal de distribution.
- Pas d'incidence sur les marchés fermiers, qui ont mis en place un système qui fonctionne bien.
- Travail en collaboration avec Santé Manitoba.

Formation

- Il faudrait envisager une approche semblable à la formation actuelle portant sur la manipulation des aliments et avoir au moins un employé certifié sur place en tout temps.
- Il faudrait concevoir, de concert avec des établissements d'enseignement, des formations sur des sujets clés pour les entreprises de transformation et les abattoirs.
- Il faudrait disposer de matériel pédagogique à l'appui.
- Il faudrait axer les exigences de la formation sur les résultats et permettre aux participants de choisir leurs cours parmi différentes sources.
- Il faudrait prévoir une période de transition.
- La formation des employés renforce la confiance du public.
- Les petites entreprises n'ont pas le temps de former les nouveaux employés. Les grandes entreprises ont un taux de roulement élevé, ce qui rend complexifie la formation.
- Il faudrait offrir une formation dans différentes langues.
- Il faudrait offrir une formation pouvant être reconnue partout au Canada afin que les employés arrivant au Manitoba puissent intégrer le marché du travail sans délai.
- Une formation spécialisée sur la salubrité des aliments à risque élevé est essentielle.

- Le guide devrait présenter les attentes et des exemples en matière de formation.

Employés formés et entrée en vigueur graduelle des exigences en matière de formation

- Les établissements doivent avoir un employé qualifié occupant une poste de direction sur place en tout temps.
- Le nombre d'employés formés devrait être fonction de la taille de l'établissement.
- Il faudrait une entrée en vigueur graduelle avec différents délais :
 - produits à haut risque : un an;
 - produits à faible risque : deux ans.
- Il faudrait tenir compte de la formation que certains établissements offrent peut-être déjà.
- L'approche graduelle pourrait devoir être adaptée à la capacité de répondre à la demande de l'industrie.
- L'achèvement des formations comportant un volet pratique pourrait exiger plus de temps.

Exigences envisagées pour les abattoirs

Registre des animaux destinés à l'alimentation achetés, reçus et abattus

- Certains établissements fournissent déjà les formulaires *ante-mortem* et les connaissements remis par chaque producteur. Créer un nouveau registre n'est pas une bonne idée; remplaçons plutôt les différents documents par un seul qui sera utilisé par toutes les parties.

Signalement des animaux trouvés morts

- Certains exploitants enregistrent les animaux trouvés morts sur des fiches *ante-mortem*. Il est inutile de créer un autre registre pour ces données.
- Cette nouvelle exigence serait utile pour la production de rapports appropriés, qu'ils soient fournis par écrit ou verbalement.

Durée de conservation des registres

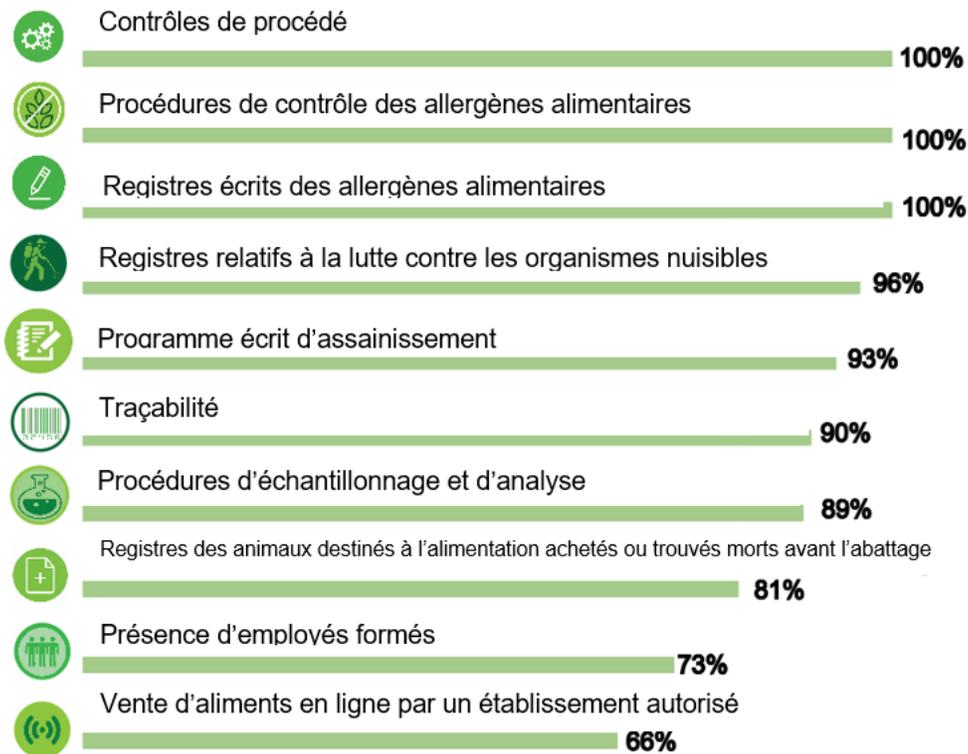
- Un à deux ans.

Autres

- Il serait recommandé de prévoir un processus pour la contestation des résultats d'inspection.

- On aimerait que la réglementation provinciale rende possible le commerce interprovincial.
- Les exploitants et les organismes de réglementation bénéficieraient d'une approche mettant en équilibre les résultats à obtenir et les normes à respecter.
- La réglementation devrait être suffisamment souple pour permettre aux entreprises de transformation d'adopter de nouvelles technologies.

Soutien des intervenants



Plus grands avantages

Confiance des consommateurs.
 Harmonisation de la réglementation avec celle d'autres administrations.
 Pénétration de nouveaux marchés.

Plus grands obstacles

Ressources : personnel, finances et temps.

Étapes suivantes

Échéancier

- ✓ Consultation
- ✓ Examen et analyse de l'information
- ✓ Rapport Qu'avons-nous appris?
- Ébauche du projet de règlement
- Consultation de 45 jours
- Version définitive du projet de règlement
- Enregistrement du projet de règlement

Annonce d'offre active

Ces renseignements sont disponibles dans d'autres formats, sur demande. Écrivez à foodsafety@gov.mb.ca.

Vous avez des questions?

E-mail foodsafety@gov.mb.ca pour les questions et les commentaires.