

Le Conseil des Viandes du Canada présentera une série de cinq ateliers en juillet 2009 sur les bonnes pratiques de contrôle de la *Listeria monocytogenes*. Ces ateliers sont destinés au personnel de contrôle qualité dans les établissements de fabrication de produits prêts-à-manger.

À la suite de l'écllosion de *Listeria* en été 2008 au Canada, l'industrie a élaboré un **Document de meilleures pratiques** qui contient **des outils, des méthodes et des procédures** spécifiques pour le contrôle de cet organisme dans l'environnement de la transformation des produits de viande et de volaille prêts-à-manger.

Ces ateliers couvriront les bonnes pratiques détaillées dans ce document. Les conférenciers seront vos collègues de l'industrie et des experts dans les domaines de la réglementation, de l'hygiène, et de l'échantillonnage.

Assistez à un des ces ateliers pour apprendre :

- ✓ Les nouvelles règles de Santé Canada et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments sur la *Listeria* ainsi que leur mise en application.
- ✓ Comment adapter votre programme d'hygiène pour contrôler spécifiquement la *Listeria*.
- ✓ Comment développer un programme efficace d'échantillonnage de l'environnement et des produits.

ORDRE DU JOUR DE L'ATELIER

| | | | |
|---------------|---|----------------|--|
| 8 h | Enregistrement | 10 h 30 | Pause café |
| 8 h 30 | Mot d'ouverture | 10 h 45 | Hygiène : Contrôle de la <i>Listeria</i>—en évolution tous les jours! (suite) |
| 8 h 35 | Introduction <ul style="list-style-type: none"> • L'objet du document sur les bonnes pratiques ; • Les nouvelles règles de Santé Canada et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments concernant la <i>Listeria</i> ; • La relation entre le document des meilleures pratiques et le système HACCP. | 12 h | Déjeuner |
| 9 h 30 | Hygiène : Contrôle de la <i>Listeria</i>—en évolution tous les jours! <ul style="list-style-type: none"> • Examen des pratiques d'hygiène mises en place par l'industrie et des nouveaux outils pour contrôler la <i>Listeria</i>. | 13 h | Échantillonnage de l'environnement et des produits <ul style="list-style-type: none"> • Examen des méthodes d'échantillonnage. |
| | | 14 h 30 | Pause café |
| | | 14 h 45 | Échantillonnage de l'environnement et des produits (suite) |
| | | 15 h 30 | Conclusion |
| | | 16 h | Mot de clôture |

Les frais d'inscription pour l'atelier sont de 195 \$ plus TPS par personne. Il y aura cinq ateliers en tout, dont quatre offerts en anglais et un offert en français. Pour de plus amples renseignements ou toute question concernant les ateliers, veuillez communiquer avec le Conseil des Viandes du Canada :

Blaise Ouattara, Directeur technique
Tél. : 613-729-3911 x 23 ; Courriel : blaiseo@cmc-cvc.com
305-955 croissant Green Valley, Ottawa (ON) K2C 3V4

ATELIERS SUR LA LISTERIA

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

ATELIER

le 22 juillet 2009 – Surrey, BC (en anglais seulement)

Fraser Room, Sheraton Guildford Hotel
15269 104th Ave, Surrey, BC V3R 1N5 • Tél. : (604) 582-9288

le 24 juillet 2009 – Winnipeg, MB (en anglais seulement)

Stevenson Ballroom, Hilton Suites Winnipeg Airport
1800 Wellington Avenue, Winnipeg, MB R3H 1B2 • Tél. : (204) 783-1700

le 27 juillet 2009 – Toronto, ON (en anglais seulement)

Alpine Room, Sheraton Gateway Hotel in Toronto International Airport
Terminal 3, Toronto AMF, Toronto, ON L5P 1C4 • Tél. : (905) 672-7000

le 29 juillet 2009 – Halifax, NS (en anglais seulement)

Atlantic Ballroom, Westin Nova Scotian
1181 Hollis Street, Halifax, NS B3H 2P6 • Tél. : (902) 421-1000

le 31 juillet 2009 – St-Hyacinthe, QC (en français seulement)

Calixa-Lavallée/Honore -Mercier, Hôtel des Seigneurs
1200, rue Johnson, Saint-Hyacinthe, QC J2S 7K7 • Tél. : (450) 774-3810

INFORMATION

Nom(s) des participant(s): _____

Compagnie : _____

Adresse : _____

Ville : _____ Province : _____ Code postal : _____

Tél. : _____ Téléc. : _____ Courriel : _____

PAIEMENT

Frais d'inscription(# de participants x 195 \$/personne) _____ \$

5 % TPS (CVC TPS #R106863244) + _____ \$

TOTAL = _____ \$

POLITIQUE D'ANNULATION : Tout remboursement sera assujéti à un frais d'administration de 20 %, et seulement remis si un avis par écrit est reçu deux semaines avant l'atelier. Les changements de noms seront acceptés en tout temps.

Mode de paiement (Paiement en argent canadienne doit accompagner le formulaire.)

Visa MasterCard Chèque (payable au Conseil des Viandes du Canada)

Titulaire de la carte : _____ Signature : _____

Numéro de la carte de crédit : _____ Expiration : _____

Transmettez votre paiement et formulaire complété au Conseil des Viandes du Canada,
par courriel : margol@cmc-cvc.com ; télécopieur : (613) 729-4997 ; ou par la poste :
305-955 croissant Green Valley, Ottawa ON K2C 3V4.