

L'industrie canadienne de la viande est l'une des plus sécuritaires au monde.

OTTAWA (Ontario), le lundi 25 août 2008 – Les consommateurs canadiens doivent être assurés que le système d'approvisionnement en viande du Canada est reconnu comme l'un des plus sécuritaires au monde.

Collectivement, notre industrie de la transformation collabore avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), afin d'instaurer les mesures et les mécanismes d'assurance de la salubrité de la viande rigoureusement scientifiques, innovateurs et reconnus mondialement, dont jouissent nos clients et consommateurs, tant au Canada qu'à l'étranger.

Plus important encore, en tant qu'établissement sous contrôle fédéral, la *Loi sur l'inspection de la viande* du Canada et ses règlements d'application et le Manuel des méthodes de l'ACIA, un document hautement prescriptif et exhaustif, régissent vigoureusement toutes nos activités. Nous sommes également soumis à des inspections régulières et à des audits aléatoires qu'effectuent des vétérinaires et des inspecteurs de viande hautement qualifiés et professionnels. Toutes ces mesures sont prises afin de veiller à ce que les produits de viandes canadiens demeurent parmi les meilleurs au monde en termes de salubrité et qualité.

Les transformateurs de viande du Canada adhèrent tous aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) courantes, aux procédures normalisées d'exploitation pour l'hygiène (PNEH) et aux processus de contrôle HACCP. Nous sommes tous assujettis au système de vérification de la conformité de l'ACIA et des efforts sont constamment en oeuvre pour contrôler, détecter et éliminer tous les organismes qui sont sources de dégradation des aliments et les pathogènes d'origine alimentaire, notamment la *Listeria monocytogenes*, l'*E coli* 0157:H7, la *campylobactère* et la *salmonella*, et pour améliorer continuellement la salubrité de la viande au Canada.

Jusqu'à maintenant, des centaines de millions de dollars ont été investis pour des tests de laboratoire, la désinfection des usines, l'achat d'équipement, les moyens de transport, les emballages. Un accent particulier est mis également sur la technologie de pointe et la recherche et développement. Pour appuyer ces engagements, les usines de transformation de la viande ont recours à des experts et professionnels hautement qualifiés en sciences des aliments et en microbiologie pour gérer leurs programmes de salubrité alimentaire. De nombreuses entreprises comptent des titulaires de doctorats et des vétérinaires parmi leurs effectifs.

Dans l'ensemble, le Canada exploite un régime d'assurance de la salubrité des aliments de renommée internationale fondé sur l'analyse scientifique du risque au sein de l'industrie de la viande. Les transformateurs de viande, les gouvernements et les consommateurs jouent tous un rôle prépondérant pour améliorer et maintenir constamment la qualité et la

salubrité de l'approvisionnement alimentaire.

Malgré les moyens de protection extraordinaire et les améliorations technologiques dans le domaine de la transformation, la contamination post-transformation – même dans les résidences des consommateurs – demeure un risque potentiel. La possibilité de prolifération de diverses bactéries exige le recours à des procédures de manipulation des aliments et de désinfection appropriées, lesquelles sont essentielles à tous les paliers de la chaîne alimentaire pour protéger les consommateurs à risque.

Comment les consommateurs peuvent-ils réduire leurs risques ?

Éviter d'exposer les aliments à des zones de températures dangereuses (entre 4°C et 60°C ou 40°F et 140°F). Garder le réfrigérateur à 4°C (40°F) ou moins et mettre les aliments au froid sans tarder. Cuire ou bouillir complètement des aliments comme les hot dogs et la volaille, jusqu'à ce qu'ils atteignent une température très élevée. Utiliser un thermomètre à viande et faire cuire les hamburgers à une température d'au moins 71°C.

Laver les mains avant, durant et après avoir manipulé des aliments, en particulier de la viande et de la volaille crue.

Nettoyer tous les ustensiles, les planches à découper et les surfaces de travail avec une solution à faible teneur en eau de javel (5 ml/1 c. à thé de javel dans 750 ml/3 tasses d'eau), avant et après l'utilisation. Ne pas utiliser les mêmes ustensiles pour les aliments crus et les aliments cuits.

Respecter les « dates d'expiration » indiqués sur les aliments emballés, en particulier celles qui ont une longue période de conservation et utiliser immédiatement après l'ouverture de l'emballage.

L'industrie canadienne de la viande est la plus importante industrie du secteur de la transformation alimentaire au Canada avec quelques 67 000 employés et des ventes annuelles brutes de porc, de bœuf, de veau, d'agneau et de volaille de plus de 20,5 milliards \$. L'année dernière, le Canada a exporté plus de 1,3 milliard \$ de bœuf et plus de 2,4 milliards \$ de porc à plus de 150 pays à travers le monde.

Le Conseil des Viandes du Canada et ses membres se dévouent à assurer la sécurité des consommateurs et continueront à travailler directement avec l'ACIA, les agences de santé correspondantes et le gouvernement du Canada, afin de demeurer vigilants et proactifs. Ceci permet de garantir aux Canadiens et à nos importants marchés internationaux, le niveau le plus élevé de sécurité et de qualité des aliments en tout temps.

Vous pouvez joindre la personne-ressource des médias, M. Jim Laws, directeur général, au 613-729-3911, poste 24.