

# ***SALUBRITÉ ET INNOCUITÉ DE LA VIANDE DE PORC***

**Présenté au**

**BUREAU DES AUDIENCES PUBLIQUES SUR  
L'ENVIRONNEMENT  
COMMISSION SUR LA PRODUCTION PORCINE  
le 5 novembre 2002**

Jean-Pierre Robert  
Directeur exécutif associé  
Centre opérationnel du Québec  
Agence canadienne d'inspection des aliments

# Mandat de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)

## **Assurer l'innocuité des aliments :**

- Lois et règlements
- Programmes d'inspection

## **Renseigner les consommateurs :**

- Publications
- Normes d'étiquetage
- Avis de rappel

# *INSPECTION*

## **Des produits :**

- Organoleptique
- Analytique
- Emballage et étiquette

## **De l 'environnement de production :**

- Respect des normes de construction
- Respect des normes de manipulation
- Salubrité des locaux et de l 'équipement

# *AVENIR DE L 'INSPECTION*

- Remise de responsabilités à l 'industrie
- L 'ACIA vérifie plutôt qu 'elle n 'inspecte
- Nouvelle approche en application pour la volaille
- En développement pour le porc

# *INTERVENTIONS DE L'ACIA EN PRODUCTION DE VIANDE DE PORC*

## **En élevage :**

- Surveillance des composants alimentaires (résidus)
- Contrôle l'introduction de maladies déclarables
- Transport humanitaire

# *INTERVENTIONS DE L'ACIA EN PRODUCTION DE VIANDE DE PORC*

## **A l'abattoir :**

- Contrôle de l'état des locaux et de l'équipement
- Inspection avant et après l'abattage
- Surveillance des pratiques industrielles
- Prélèvements d'échantillons

# *INTERVENTIONS DE L'ACIA EN PRODUCTION DE VIANDE DE PORC*

## **Dans les usines de transformation :**

- Contrôle des locaux et des procédés de transformation
- Échantillonnage des produits et de l'environnement
- Évaluation et approbation des recettes
- Approbation des étiquettes

# ***RISQUES ASSOCIÉS À LA VIANDE DE PORC***

- **Très rares incidents reliés à la consommation de porc**
- **Bactériologiques E. Coli, Salmonelles ...**
- **Résidus chimiques, antibiotiques, antimicrobiens**
- **Zoonoses? Trichinellose, Érysipèle**

# *MITIGATION DES RISQUES*

- **Techniques de préparation à l'abattage**
- **Grosueur et poids de la carcasse (refroidissement)**
- **Maintien de la chaîne de froid**
- **Habitudes de consommation :**
  - . Cuisson généralement extrême peu de consommation de porc haché

# CONCLUSION

## **Présentement :**

Pas de souci majeur en innocuité de la viande de porc

## **Préoccupations pour le futur :**

- Évolution des habitudes de consommation
- Biotechnologie
- Maladies en émergence