

Diapo1: SALUBRITÉ ET INNOCUITÉ DE LA VIANDE DE PORC**Présenté au****BUREAU DES AUDIENCES PUBLIQUES SUR L'ENVIRONNEMENT
COMMISSION SUR LA PRODUCTION PORCINE**

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

Diapo2:**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

Diapo3:**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

Diapo4:**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

Diapo5:

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

Diapo6:

INTERVENTIONS DE L'ACIA EN PRODUCTION DE VIANDE DE PORC

À 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

Diapo7:

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

Diapo8:

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

Diapo9:

MITIGATION DES RISQUES:

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

