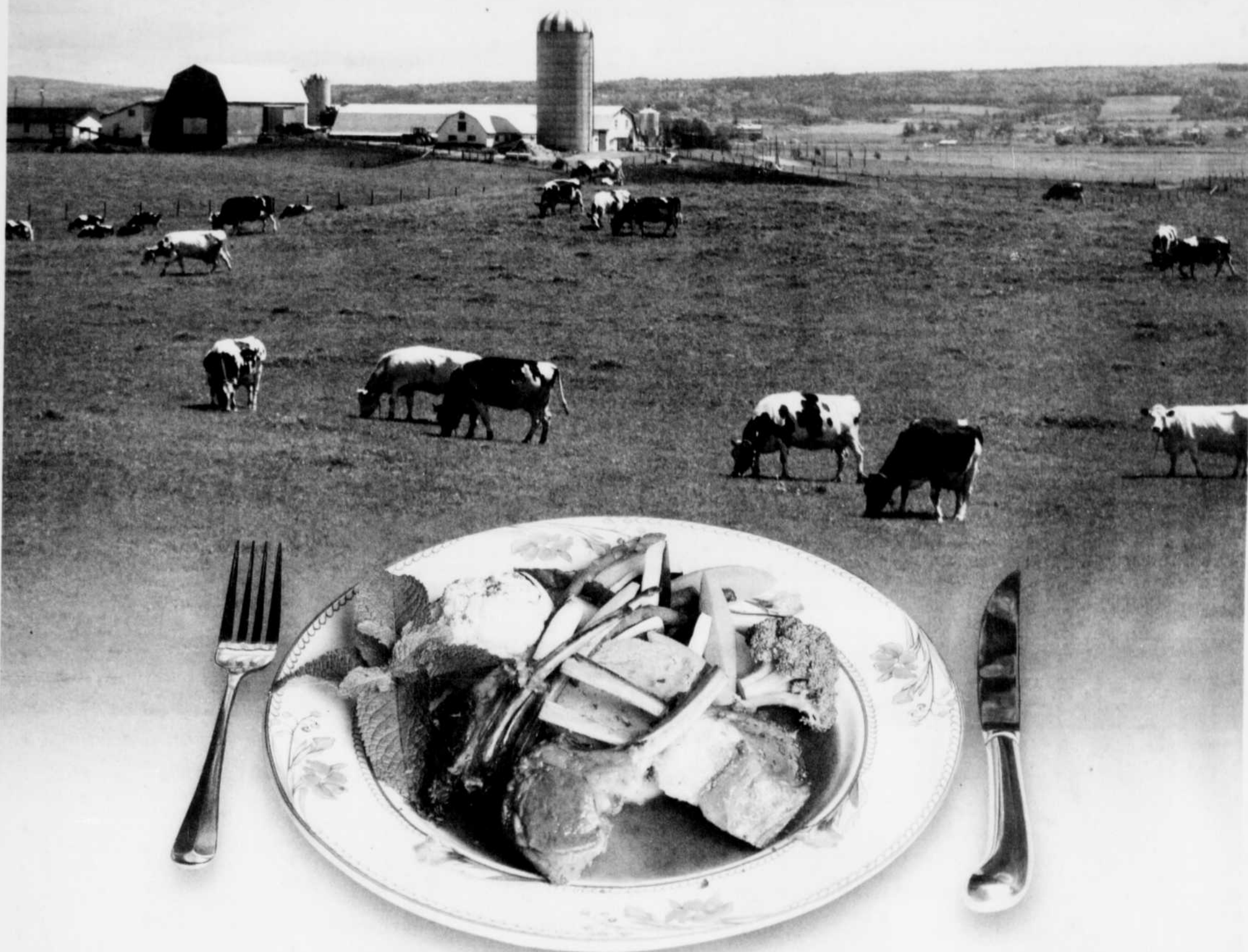




# LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS : de la ferme à votre assiette



*De plus en plus de gens se préoccupent des aliments qu'ils consomment quotidiennement : gras trans et cholestérol sont les ennemis à abattre, alors que la culture biologique gagne la faveur du public et que le Guide alimentaire canadien devient une bible. Mais un aliment aura beau avoir toutes les qualités nutritives et les propriétés curatives possibles, s'il n'est pas salubre, il peut devenir un danger pour notre santé et même, dans des cas extrêmes, causer la mort. Il est donc primordial d'accorder une grande importance à l'aspect sécurité de tous nos aliments.*

Puisque personne n'est à l'abri d'une maladie d'origine alimentaire, nous sommes tous responsables à un certain degré de cette sécurité alimentaire. Ainsi, dans le monde entier, les gouvernements redoublent d'efforts pour l'améliorer, en réaction à un nombre croissant de problèmes et à des inquiétudes de plus en plus vives de la part des consommateurs. Et les gouvernements canadien et québécois n'échappent pas à cette tendance, le Canada étant même l'un des chefs de file mondiaux en matière d'inspection des aliments.

En plus de consacrer des efforts considérables à l'amélioration de méthodes de détection de bactéries, de virus ou de parasites dans les aliments d'origine végétale et animale, les gouvernements provincial et fédéral sont responsables de la mise en application d'un système de traçabilité efficace et rigoureux. Mais qu'est-ce que la traçabilité ?

Agri-traçabilité, un organisme né en 2001 de la concertation de l'Union des producteurs agricoles et du gouvernement du Québec, définit le terme en ces mots : il s'agit de la capacité de localiser et de connaître l'historique d'un aliment à travers toutes les étapes de la chaîne agroalimentaire. L'identification des produits doit d'abord se faire à la ferme pour ensuite être maintenue jusqu'au consommateur. Une mesure qui répond à plusieurs objectifs quant à l'innocuité ou salubrité alimentaire.

Les gouvernements ont aussi la responsabilité d'édicter des lois, de les faire respecter, ainsi que de proposer des programmes d'aide destinés aux producteurs, transformateurs ou distributeurs d'aliments.

## *Au sein de l'industrie*

Les travailleurs qui œuvrent à diverses étapes de la production doivent donc se conformer à des lois et des règlements afin d'assurer la plus grande sécurité possible des aliments qu'ils manipulent. Production primaire, transformation, conditionnement et emballage, entreposage et transport, les aliments arrivent parfois dans nos assiettes après bien des manipulations.

Des entreprises ont quant à elles décidé d'aller au-delà des critères normalement établis en s'imposant des normes de qualité encore plus rigoureuses, comme c'est le cas des Aliments Maple Leaf, qui offre en plus une formation spécifique à ses employés et investit dans la recherche.

## *À la maison*

Enfin, tous les consommateurs doivent apprendre à être vigilants lors de la manipulation des aliments. Cela commence par l'hygiène et la propreté des mains, mais aussi du plan de travail. Et ça va aussi loin que la congélation et la décongélation des aliments, leur cuisson, leur mise en conserve, la disposition des restes et l'élaboration de la boîte à lunch.

Car en effet, environ 44 % des cas de toxi-infections rapportées l'an dernier au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) proviennent du domicile. Et tous les cas confondus ne représenteraient que de 3 % à 5 % des toxi-infections réelles qu'on ne traite pas et qui guérissent sans médication.

La sécurité des aliments, c'est donc l'affaire de tout le monde.



# LA TRAÇABILITÉ : sur la piste des aliments

Depuis 25 ans, l'innocuité et la qualité des aliments constituent un sujet de préoccupation grandissant pour les pouvoirs publics ainsi que pour les consommateurs. La traçabilité des animaux et des produits d'origine animale a pris beaucoup d'importance puisque la production et la distribution agroalimentaires échappent de plus en plus au contrôle des consommateurs. Mais qu'est-ce que la traçabilité ?

En termes simples, c'est la capacité de localiser et de connaître l'historique d'un aliment à travers toutes les étapes de la chaîne agroalimentaire. L'identification des produits doit d'abord se faire à la ferme et être maintenue jusqu'au consommateur. Cela suppose une chaîne de contrôle transparente qui garantit la crédibilité du système.

Pour satisfaire à ces exigences, le gouvernement du Québec et l'Union des producteurs agricoles, en collaboration avec d'autres partenaires de la chaîne agroalimentaire québécoise, ont mis sur pied un système d'identification permanente et de traçabilité des produits agricoles de la ferme à la table. De là est né l'organisme Agri-Traçabilité Québec (ATQ).

Sa mission est de « contribuer à l'amélioration de la salubrité alimentaire et à la capacité concurrentielle des producteurs et productrices du Québec ».

## Maladies

La traçabilité ne règlera pas tous les problèmes, car son objectif n'est pas d'éliminer les maladies, mais bien de permettre de cerner une source de problème et la circonscrire avant qu'elle ne devienne endémique ou se répande jusqu'aux consommateurs. Il s'agit de retracer un animal à son troupeau d'origine, de connaître son historique, ses déplacements et son emplacement actuel, ainsi que d'améliorer la capacité de diagnostic et de surveillance.

Les conséquences de la traçabilité sont bien sûr d'ordre économique, car les pertes engendrées par une épidémie comme en a subi l'Europe au cours des dernières années sont très importantes.

Certaines maladies ne sont pas transmissibles aux humains, mais elles peuvent faire des dommages irréparables à un cheptel existant. Les mots « fièvre aphteuse » ou « tremblante du mouton » font à eux seuls frissonner bien des producteurs.



Avec le système de traçabilité, on peut remonter jusqu'à la source des produits alimentaires, et ce, peu importe le chemin qu'ils ont parcouru.

Le système de contrôle développé par ATQ affecte également la confiance des consommateurs, car d'autres maladies comme la « maladie de la vache folle » associée à la maladie de Creutzfeld-Jakob chez les humains contribuent à la perte de confiance des consommateurs au niveau des aliments d'origine animale qu'ils consomment.

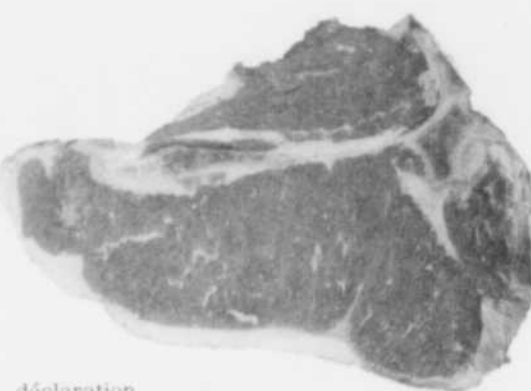
## Fonctionnement

Le programme « de la terre à la table » a été mis en application dans le secteur bovin en 2002, dans le secteur ovin en 2004 et le sera prochainement dans le secteur porcin. L'implantation du système « de l'abattoir à la table » du consommateur se fera quant à lui ultérieurement afin d'assurer le suivi des aliments dans toute la filière de transformation et de commercialisation.

Même si le système est relativement récent, ses avantages sont tangibles. « Dès que l'embargo sera levé, nous pourrions exporter des bœufs de moins de 30 mois vers les États-Unis et il existe deux façons d'établir l'âge exact d'un animal, soit par la traçabilité, soit par les dents, une méthode beaucoup moins efficace que la première », explique Martine Dubuc, directrice de l'Institut nationale de santé animale au MAPAQ.

Chaque producteur doit se procurer une boucle électronique qu'il fixe à l'animal. Chaque animal a un numéro unique de 15 chiffres. Tous les sites, c'est-à-dire tout endroit ou pâturage où peut se retrouver l'animal, reçoivent quant à eux un code d'identification à sept chiffres.

Le circuit de la traçabilité pour le secteur bovin comprend les étapes suivantes : inscription du producteur; enregistrement des sites de production; commande des identifiants; pose et



déclaration de pose des identifiants (activation) et enfin, déclaration des déplacements des animaux. Chaque animal doit être déclaré à son entrée sur un nouveau site, que ce soit une étable, un pâturage, un encan, un centre de tri, une exposition agricole, un abattoir, etc.

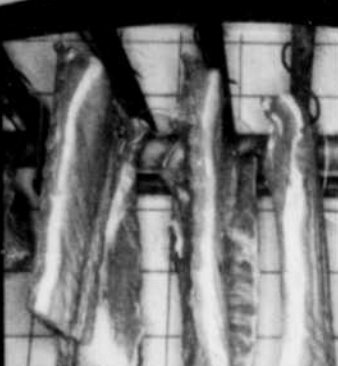
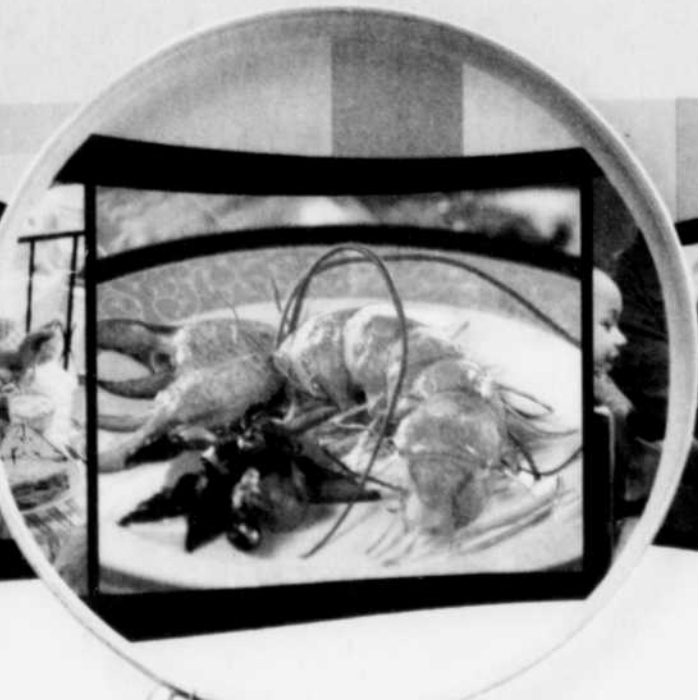
ATQ a développé une seule base de données multispecies afin de centraliser l'information pour toutes les productions animales et végétales. Mais il est nécessaire d'en arriver à une collaboration de tous les intervenants de la chaîne agroalimentaire pour garantir la traçabilité de la ferme jusqu'à la table des consommateurs.

« Nous avons reçu un appui incroyable de la part de tous les intervenants du secteur de la production jusqu'à présent. Sans eux, le système ne pourrait être efficace. Ils ont compris que la traçabilité, c'est également un outil de gestion autant pour eux que pour nous. Grâce aux systèmes informatiques dans les encans, par exemple, l'administration a de beaucoup été allégée. Celui qui est situé à Saint-Isidore, dans la Beauce, est d'ailleurs une source de fierté pour nous. De nombreux Français l'ont visité et ils s'étonnent chaque fois de l'efficacité du système informatique », conclut M<sup>me</sup> Dubuc.

## VOS ALIMENTS SOUS HAUTE SURVEILLANCE

### Une mission du gouvernement du Québec

- L'inspection de près de 70 000 établissements de production, de vente et de transformation alimentaire
- La traçabilité des animaux destinés à la consommation
- L'analyse de plus de 150 000 échantillons d'aliments et la vérification de leur qualité
- La réponse aux 7 000 questions et aux 6 000 plaintes des consommateurs concernant l'hygiène et la salubrité des aliments et des établissements
- Près de 272 000 visites à la ferme et 186 000 analyses en laboratoire pour la surveillance de la santé des animaux d'élevage
- Et beaucoup d'autres services du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation



Centre québécois  
d'inspection des aliments  
et de santé animale

Pour nous joindre:  
**1 800 463-5023**  
dga@mapaq.gouv.qc.ca  
www.mapaq.gouv.qc.ca

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation

Québec

Des actions pour le présent  
Une vision pour l'avenir

# DES MESURES pour assurer la sécurité des aliments

De nombreuses mesures de sécurité existent dans le monde agroalimentaire et certains organismes veillent à ce que les industries les respectent. En voici quelques exemples.

Tout d'abord, il y a le programme HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise qui est reconnu internationalement comme le système d'assurance de l'innocuité des aliments. Conçu dans les années 1960 pour aider à assurer l'innocuité microbiologique des aliments des astronautes de la NASA, cet outil inclut également de nos jours les risques chimiques et physiques et s'applique à toutes les entreprises de la chaîne alimentaire. L'approche HACCP est basée sur l'identification des dangers, le contrôle et la maîtrise des risques qui y sont associés, et ce, afin d'assurer une meilleure maîtrise de la salubrité des aliments produits.



Le programme HACCP comporte plusieurs mesures de contrôle des risques.

Chez nous, le Bureau de normalisation du Québec (BNQ) offre à toute organisation qui a adopté l'approche HACCP, la possibilité d'obtenir un certificat attestant qu'elle en respecte les exigences, en vertu d'une entente entre le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

## Bientôt une norme

Actuellement au stade de Projet de norme internationale (DIS), ISO 22000 pour les systèmes de management de la sécurité des produits alimentaires devrait être disponible sous forme de Norme internationale au cours de l'année 2005. Elle sera destinée à créer la sécurité en assurant qu'il n'existe pas de maillon faible dans la chaîne logistique.

Pour ce faire, ISO 22000 combinera de façon dynamique les principes et les étapes d'application HACCP avec des programmes préalables, en utilisant l'analyse des dangers pour déterminer la stratégie à suivre afin de garantir une maîtrise des dangers. La norme est applicable par elle-même ou en combinaison avec d'autres normes de systèmes de management comme ISO 9001:2000.

## Formation du MAPAQ

Au Québec, le MAPAQ offre également un programme de formation complète en hygiène et salubrité alimentaires. Cette formation, destinée aux gestionnaires de services alimentaires et aux manipulateurs d'aliments, est offerte par des formateurs attestés par l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe.

Une fois le cours terminé et réussi, les élèves reçoivent un certificat du MAPAQ en hygiène et salubrité alimentaires, de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire.

## Certification des chefs

Le Bureau de la normalisation du Québec (BNQ) a eu pour mandat, il y a un an, de mettre en application un système de certification destiné aux chefs et aux cuisiniers. Une demande qui provenait de la Société des chefs du Québec. « Ce que nous offrons, c'est une certification attestant que la personne a bien reçu une formation dans ce domaine et possède une certaine expérience de travail. Ce n'est pas une attestation de compétences que nous remettons », tient à préciser Élise Lauzon, responsable du programme.

Le BNQ fait une enquête sur les cuisiniers, chefs et pâtisseries qui demandent la certification et si ceux-ci rencontrent les exigences normatives, ils reçoivent leur certification. « Un employeur qui reçoit l'offre de service d'un employé avec une certification s'évite ainsi de vérifier les références de celui-ci », ajoute encore M<sup>me</sup> Lauzon.

Malheureusement, peu de travailleurs du domaine de la restauration ont fait la demande de certification jusqu'à présent. Le BNQ ne peut donc pas vérifier ou ajuster ses normes à la réalité. Une situation que M<sup>me</sup> Lauzon espère voir changer prochainement avec le concours de la Société des chefs du Québec et des employeurs qui en feront une exigence à l'employabilité.



# L'INDUSTRIE y met aussi du sien

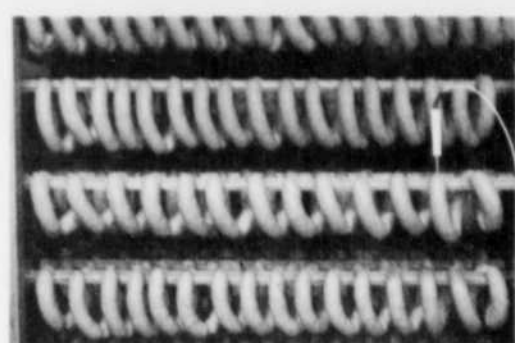
De nombreuses industries du monde de l'agroalimentaire ont à cœur la sécurité des aliments qu'ils mettent en marché. En plus de respecter les normes en vigueur, ils mettent en application leurs propres politiques en matière de contrôle de la qualité. C'est le cas entre autres de Maple Leaf et de Danone.

## Maple Leaf

Maple Leaf a adopté, il y a plusieurs années déjà, des mesures particulières en matière d'innocuité alimentaire. Par exemple, il y a quatre ans, l'entreprise a été l'un des premiers producteurs canadiens à lancer les produits de volaille engraisée à partir d'un régime de grain-végétal ne contenant aucun sous-produit animal, Naturellement Prime. Puis, ont suivi les produits de porc Naturellement Médailles qui ont bénéficié du même régime.

En 2002, est né le programme « 40 étapes vers la sécurité alimentaire » qui oblige les usines de transformation et les centres de distribution à atteindre des normes supérieures à celles édictées par le gouvernement. Celles-ci vont de la performance sanitaire des installations aux systèmes de réduction des agents pathogènes, en passant par la mise à niveau des détecteurs de métal. Un investissement de plus de 25 M\$ en 2004 a été nécessaire pour appuyer le programme qui s'applique à tous les domaines liés à la salubrité des aliments, de l'achat des matières premières à la fabrication, à l'emballage et à la distribution.

Maple Leaf a aussi lancé récemment un système de traçabilité de l'ADN pour la viande de porc, probablement le premier au monde. Ce qui rend ce choix intéressant, c'est qu'il nécessite un léger investissement en capital, qu'il est rapide et précis, peu sujet à l'erreur humaine, et qu'il peut être détecté que le produit soit cuit ou transformé, ou même vendu frais à travers toute la chaîne de froid jusqu'à la maison du consommateur.



Le système de traçabilité de l'ADN mis au point par Maple Leaf est probablement le premier au monde en son genre.

## Danone

La sécurité alimentaire est aussi très importante pour le Groupe Danone qui inspecte et fait inspecter ses sites de production par des organismes extérieurs. Depuis de nombreuses années, le Groupe applique une politique volontariste d'identification et de maîtrise des risques qui a pour objectif, dans un premier temps, d'anticiper les risques grâce à un Centre de Sécurité Aliments qui travaille à l'identification et à l'évaluation de tous les risques (microbiologiques, chimiques, physiques et autres).

Le Centre déploie ainsi des « plans de surveillance pour les contaminants », ce qui porte Danone à collaborer avec des experts de renommée internationale dans sa démarche d'identification des dangers émergents et d'évaluation des risques. Un autre objectif est de maîtriser les risques connus grâce à une connaissance et une maîtrise des matières premières achetées, ainsi que les processus de production. Enfin, l'entreprise travaille à développer de nouvelles pratiques pour améliorer en permanence la prévention.



DE NATURE  
passi-année

## Pour tous les goûts et pour le goût!



La qualité et  
la sécurité alimentaire,  
notre engagement  
au quotidien



DANONE

Le sourire de l'intérieur



# LES TOXI-INFECTIONS ou quand les aliments tuent

Chaque année, environ deux millions de Canadiens et Canadiennes sont victimes de maladies d'origine alimentaire. Une trentaine d'entre eux en meurent. Les autorités en la matière, comme le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) affirment pourtant que la majorité des cas pourraient être évités si tout le monde manipulait les aliments de manière adéquate.

Les symptômes classiques d'une toxi-infection alimentaire sont les nausées, les vomissements, les crampes abdominales, la diarrhée, la fièvre et les maux de tête. Ils peuvent se manifester en quelques heures ou plusieurs jours après l'ingestion de l'aliment. Les personnes les plus vulnérables sont les bébés et les jeunes enfants, les personnes âgées, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées.

Parfois, les conséquences sont plus graves. Dans 2 % ou 3 % des cas, les personnes atteintes peuvent développer de l'arthrite chronique ou le syndrome hémolytique urémique entraînant une insuffisance rénale et parfois même causer la mort, selon les données de Santé Canada. Les conséquences de ces maladies et décès entraînent des coûts annuels de plus d'un milliard de dollars, toujours selon le ministère.

Ces maladies résultent généralement de la consommation d'aliments contaminés par des microorganismes comme les bactéries, les virus, les parasites ou leurs toxines. Plus rarement, elles sont causées par des produits chimiques ou des corps étrangers.



Les légumes frais doivent toujours être bien lavés avant d'être consommés.

« Il existe quatre façons de contacter une maladie alimentaire : par de l'eau contaminée, par des légumes frais, dans les huîtres et les mollusques, qui sont en fait des filtres qui emmagasinent les toxines et, enfin, d'humain à humain », explique Yvon-Louis Trotter, spécialiste en microbiologie et virologie alimentaire de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, laboratoire Saint-Hyacinthe.



La cuisson adéquate des viandes permet d'éliminer les microorganismes pouvant causer des toxi-infections.

Il s'agit en fait d'un cercle vicieux : des matières fécales infectées se retrouvent dans l'eau, qui irrigue les champs et contamine les légumes, dont certains sont consommés par les humains sans être cuits. Ceux-ci développent ensuite la maladie et peuvent la transmettre de manière fulgurante à tout leur entourage. Une infime trace de matière fécale contenant très peu de particules virales peut infecter un aliment ou être transmise à quelqu'un d'autre par une simple poignée de main.

C'est pourquoi les consommateurs doivent être de plus en plus sensibilisés aux quatre grands principes de base : laver souvent ses mains ainsi que les surfaces de travail, réfrigérer ou congeler les aliments rapidement, conserver la viande, la volaille, le poisson, les fruits de mer ainsi que leurs jus loin des autres aliments et finalement cuire les aliments aux bonnes températures.



## LA GUERRE aux envahisseurs microscopiques

L'apparition de nouveaux virus provoquant les maladies alimentaires a incité les gouvernements à effectuer des recherches de plus en plus spécialisées. Norovirus, *e. coli* 0157:H7 ou maladie du hamburger, salmonelle : le Canada tente par tous les moyens de circonscrire l'ampleur des dégâts que ces microorganismes causent aux humains.

« Pour mieux comprendre la dynamique des virus, il faut mettre au point des mécanismes de détection efficaces », explique Yvon-Louis Trotter, spécialiste en microbiologie et en virologie à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), laboratoire de Saint-Hyacinthe. Et nous travaillons en collaboration avec le bureau du MAPAQ à Québec pour améliorer nos méthodes de travail ».

Autrefois, les inspecteurs de l'ACIA prenaient leurs échantillons sur les produits finis, par exemple le jambon ou les légumes qui se retrouvaient à l'épicerie. Mais il était impossible de tous les tester.

Aujourd'hui, les tests sont effectués sur ce qui risque d'être dangereux pour la santé, dès le début de la chaîne agroalimentaire, à l'abattoir ou dans le champ, jusqu'à la table des consommateurs. Une méthode beaucoup plus intelligente, croit encore M. Trotter.

« Le risque zéro n'existe pas, mais nous nous assurons que celui-ci soit atténué et acceptable pour le public ».

En plus de son rôle de recherche, l'ACIA met en application les politiques et normes établies par Santé Canada, en veillant à ce que toute maladie d'origine alimentaire soit décelée rapidement et que les avertissements nécessaires soient transmis promptement au public.

### Norovirus

Faussement appelé « grippe intestinale », le norovirus est responsable de la moitié des cas de gastro-entérite au Canada. On trouve des norovirus, autrefois appelés virus de Norwalk, dans les selles ou les vomissements des personnes infectées jusqu'à trois ou quatre jours après leur rétablissement, et parfois même deux semaines. L'infection se produit généralement par un contact direct avec une personne qui est malade ou qui l'a été récemment ou encore par contact indirect si on touche des surfaces contaminées par le virus (poignées de porte) ou si on mange des aliments ou boit des liquides contaminés.

Les norovirus peuvent résister à des taux relativement élevés de chlore et à des températures diverses. Ils peuvent survivre jusqu'à 12 heures sur des surfaces dures et jusqu'à 12 jours sur de la moquette contaminée. Les norovirus se transmettent facilement dans des milieux où les gens sont en contact étroit : écoles, garderies, établissements de soins de longue durée et de soins de santé et navires de croisière.

Les norovirus causent des nausées, des vomissements, la diarrhée et des crampes d'estomac. Les personnes atteintes peuvent également éprouver une fièvre à faible intensité, des frissons, des douleurs musculaires et de la fatigue. La maladie apparaît souvent brusquement, de 24 à 48 heures environ après l'exposition.

### Maladie du hamburger

La maladie du hamburger est causée par une bactérie appelée *E. coli* 0157:H7. Cette bactérie vit dans les intestins du bétail et peut être transférée à la surface de la viande lorsqu'un animal est dépecé. Le hachage de la viande peut propager la bactérie à toute la viande. L'aspect, la senteur ou le goût du bœuf haché ne sont pas des indices fiables pour savoir si la viande est contaminée.

La façon la plus courante d'être infecté par la bactérie est de consommer du bœuf haché insuffisamment cuit ou de manipuler de viande hachée crue. Mais il est aussi possible d'être exposé à ce type de *E. coli* par d'autres sources : viandes fermentées, lait non pasteurisé, jus de pommes non pasteurisé, eau non chlorée et légumes contaminés. De plus, la propagation de la bactérie se fait aussi au contact d'une surface contaminée, comme la planche à découper, puis d'une autre surface de travail.

La maladie peut entraîner un grand nombre d'effets sur la santé. Alors que certaines personnes ne seront pas malades du tout, d'autres penseront avoir une mauvaise grippe et auront des symptômes allant de violentes crampes abdominales aux vomissements, à la fièvre et à la diarrhée aqueuse ou sanglante. Les symptômes se manifestent habituellement de deux à dix jours suivant le contact avec la bactérie et s'estompent après sept à dix jours.



Les aliments congelés doivent être décongelés au réfrigérateur, dans l'eau froide ou au four à micro-ondes et non sur le comptoir.

### Salmonellose

La salmonelle est une autre bactérie qui peut rendre les gens malades. Elle vit dans l'environnement et dans les aliments et les intestins des animaux. Cela signifie que les aliments ou les endroits exposés aux déchets animaux peuvent contenir de la salmonelle.

Les symptômes de la salmonellose d'origine alimentaire sont la diarrhée, les crampes abdominales, les vomissements et la fièvre. Ils apparaissent entre six et 72 heures après l'exposition à la bactérie. Les personnes atteintes peuvent être malades pendant plusieurs jours.

La contamination se fait lorsqu'on est exposé à de la viande crue ou pas assez cuite, notamment la volaille; à du lait non pasteurisé (cru) et des produits faits de lait non pasteurisé comme les fromages de lait cru; aux œufs, ce qui est par contre assez rare; à des germinations (graines et fèves germées non cuites); ainsi qu'à des fruits et légumes crus et à leurs produits.

## Lexique de la sécurité alimentaire

### Contamination croisée n. f.

Transfert direct ou indirect de microbes pathogènes (causant des maladies) d'aliments contaminés (généralement crus) vers d'autres aliments. Il s'agit de l'une des principales causes d'intoxication alimentaire, pourtant facile à prévenir.

### Innocuité n. f.

Caractère de ce qui n'est pas nuisible, toxique, nocif.

### Salmonellose n. f.

Maladie infectieuse, faiblement contagieuse en général, due à l'un des types du genre *Salmonella*.

### Salubrité n. f.

Qualité de ce qui est salubre ou sain, caractérisée par l'absence de maladies et de risques de maladie, assurée et maintenue grâce à des exigences relatives à l'hygiène des personnes, des animaux et des choses.

### Norovirus n. m.

Groupe de virus pouvant affecter l'estomac et les intestins et entraîner chez ceux qui en sont atteints une gastro-entérite, une inflammation de l'estomac et du grand intestin.

### Toxi-infection n. f.

Accident dû à la fois à la multiplication de germes infectieux et à l'action de leurs toxines. Ex. : Salmonellose.

### Traçabilité n. f.

Possibilité de retrouver, pour un certain produit, alimentaire ou autre, la trace de toutes les étapes de sa fabrication et la provenance de tous ses composants.

# CONSEILS PRATIQUES sur la manipulation des aliments

La plupart des cas de toxi-infections surviennent lorsqu'il y a contamination croisée des aliments. Cela se produit entre autres lors qu'on utilise la même assiette ayant contenu de la viande hachée crue pour le service des boulettes cuites ou lorsqu'on prépare des sandwichs aux crûs sur une surface souillée par du jus de viande crue.

Quelques conseils pratiques peuvent éviter ces situations. Comme de séparer les aliments crus d'origine animale des aliments prêts à manger, d'éviter le contact des aliments prêts à manger avec les fruits et légumes entiers non lavés et de protéger les aliments par une pellicule de plastique ou en les entreposant dans des contenants fermés.



On ne doit pas laver les fruits et légumes avant de les mettre au réfrigérateur, car cela accélère leur détérioration.

## Fruits et légumes

Il est recommandé de choisir des fruits et légumes fermes, non meurtris, frais, aux couleurs brillantes, sans trace de moisissure. À part les légumes feuilles, on ne doit pas laver les fruits et légumes avant de les entreposer, car cela accélère leur détérioration. Par ailleurs, les légumes feuilles resteront plus frais s'ils sont lavés, égouttés puis enveloppés dans du papier absorbant avant d'être réfrigérés dans un contenant hermétique.

Une fois lavés à l'eau tiède potable et coupés, les fruits et légumes doivent

être bien couverts, réfrigérés et utilisés dès que possible, qu'ils soient destinés à être mangés crus ou cuits, avec ou sans pelure. Il ne faut pas oublier de laver les petits fruits également, comme les bleuets, les fraises et les framboises.

## Viande et volaille

Afin d'éviter les toxi-infections de types maladies du hamburger et salmonelle, il est important de bien faire cuire les viandes et volailles. Le contrôle de la température lors de la cuisson constitue un facteur déterminant dans le contrôle de ces bactéries nuisibles. L'usage d'un thermomètre est le seul moyen fiable pour garantir que votre viande a atteint un niveau de cuisson sécuritaire.

Les viandes hachées, piquées ou attendries requièrent une attention particulière car les bactéries présentes en surface sont introduites à

l'intérieur de la pièce lors de leur préparation. Il faut donc les cuire à une température de 70°C. La couleur de la viande hachée cuite n'est pas un indicateur fiable. La volaille entière doit être cuite à 82°C et en morceaux, à 77°C.

## Décongélation

La décongélation sur le comptoir de cuisine est à proscrire, car la surface de l'aliment est trop longtemps exposée à des températures dites dans la zone de danger, soit entre 4°C et 60°C. Les méthodes reconnues sécuritaires sont dans le réfrigérateur, dans l'eau froide,

au four micro-ondes si la cuisson est faite immédiatement après la décongélation, ainsi qu'au four conventionnel jumelée à la cuisson.

## Guide du consommateur

Pour en savoir davantage sur les pique-niques, la mise en conserve, le refroidissement et le réchauffement des aliments, les restes, la boîte à lunch ou les buffets, il suffit de consulter le Guide du consommateur publié par le MAPAQ et disponible sur Internet à l'adresse [www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca), dans la rubrique consommation des aliments.

## Que faire si votre congélateur a subi une panne de courant ?

Quand la panne a été de courte durée (quelques heures) avec une température autour de -10°C :

- si les aliments sont toujours à l'état solide, consommez-les néanmoins sans tarder ;
- si les produits sont mous au toucher et la température légèrement sous de 0°C, faites cuire immédiatement les produits carnés, qui sont les plus fragiles, et évaluez l'état des produits d'origine végétale au cas par cas.

**Dans tous les cas, consommez ces aliments rapidement et ne les recongelez pas.**

Quand la température est au dessus du point de congélation, et que les produits ont une consistance molle, jetez-les tous immédiatement !

# LAVER ET DÉSINFECTER mains, comptoir et ustensiles de cuisine



Les risques de contamination de maladies alimentaires sont élevés dans nos cuisines. La première précaution à prendre lorsqu'on manipule des aliments est de bien se laver les mains. Un exercice qui ne prend que quelques minutes et qui évite de nombreux désagréments.

Il faut se laver les mains immédiatement avant de manipuler les aliments, mais aussi après être allé aux toilettes, changé les couches, manipulé ou touché un animal, s'être mouché, gratté, peigné, avoir éternué, fumé, etc. et avant de manipuler des aliments prêts à manger et après avoir manipulé des aliments crus tels que la viande, la volaille, les oeufs, les poissons et les fruits de mer. Bref, aussi souvent que nécessaire, au cours de la préparation des aliments.

Se laver les mains correctement n'a rien de sorcier. Il s'agit d'avoir de l'eau chaude, du savon et de suivre les étapes suivantes : mouiller, savonner, mousser, nettoyer les ongles et les jointures, rincer puis sécher. La pratique régulière de cette technique augmente l'efficacité du lavage des mains.

## Une cuisine propre

Une cuisine propre où les règles élémentaires d'hygiène sont respectées constitue une condition essentielle pour la préparation d'aliments sains. Le lavage et la désinfection des accessoires et ustensiles de cuisine sont particulièrement importants lorsqu'on manipule des aliments crus d'origine animale.

« Pour désinfecter adéquatement, il suffit d'utiliser une solution composée de 5 ml d'eau de javel diluée dans un litre d'eau », indique Danielle Ramsey, coordonnatrice

provinciale des toxi-infections au MAPAQ. L'ustensile ou la surface à désinfecter doit être exempt de toute saleté ou trace de nourriture. Il faut le laver avec de l'eau chaude et propre, additionnée de détergent.

Les produits antibactériens ne sont pas vraiment utiles, car ils ne peuvent laver et désinfecter simultanément la vaisselle sale et rien n'indiquent qu'ils sont bénéfiques. Par ailleurs, on a souvent prêté des pouvoirs « germicides » aux produits comme le vinaigre, le jus de citron ou le bicarbonate de soude. Des études ont démontré qu'ils ne peuvent remplacer les désinfectants reconnus comme l'eau de javel.

Les chiffons, torchons et éponges qui traînent souvent sur le comptoir sont de véritables réservoirs de bactéries. Il faut donc les laver et les rincer après chaque usage, les désinfecter quotidiennement et les changer fréquemment.

Le réfrigérateur mérite un entretien particulier. Il faut laver immédiatement avec de l'eau savonneuse les débris d'aliments et éliminer chaque semaine, les aliments qui ne seront pas consommés. Un grand oublié : le renvoi de l'évier de la cuisine, un autre milieu favorable à la croissance bactérienne. On suggère d'y verser régulièrement une solution d'eau de javel pour désinfecter le drain et la tuyauterie.



LES ALIMENTS MAPLE LEAF EST UNE COMPAGNIE D'ENVERGURE MONDIALE, ET À CE TITRE, NOUS PRENONS TRÈS AU SÉRIEUX NOTRE ENGAGEMENT ENVERS LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS.

NOUS GARANTISSONS L'APPLICATION DES NORMES DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS LES PLUS ÉLEVÉES, À TOUTES LES ÉTAPES DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE : DE LA FERME À LA FABRICATION, À L'ENTREPOSAGE ET AU TRANSPORT.

Comme toutes les entreprises, Maple Leaf doit se soumettre aux diverses réglementations de l'industrie.

Chaque année, nos installations font l'objet d'un audit exécuté par une firme externe indépendante qui évalue notre performance et nous compare avec les meilleurs de l'industrie nord-américaine.

Mais chez Maple Leaf nous désirons nous démarquer de l'industrie et c'est pourquoi nous avons créé le programme «Les 40 étapes de la salubrité des aliments<sup>MAP</sup>», exclusif à Maple Leaf dont les critères sont supérieurs à ceux de l'industrie et qui confère notre statut de chef de file de l'industrie.

Nous montons la barre, pas seulement à cause de notre engagement de faire *Toujours de notre mieux<sup>MAP</sup>*, mais parce que les consommateurs s'attendent au degré de salubrité des aliments le plus élevé.



# CHEF DE FILE

POUR L'ASSURANCE  
DE LA SALUBRITÉ  
DES ALIMENTS



toujours de notre mieux<sup>MAP</sup>

CHEZ MAPLE LEAF, LE CONSOMMATEUR EST AU PREMIER RANG DE NOS PRIORITÉS.

[www.mapleleaf.com](http://www.mapleleaf.com)



# Le poulet du Québec, un poulet bien élevé !

Si le poulet du Québec est si bon, c'est parce que les éleveurs québécois sont les plus attentionnés qui soient. De la ferme à la table, des programmes garantissant la qualité et la salubrité des aliments ont été élaborés à toutes les étapes de la chaîne avicole. Grâce à ce rigoureux système d'inspection figurant parmi les meilleurs au monde, les consommateurs québécois sont assurés d'acheter des poulets sains et nourrissants.

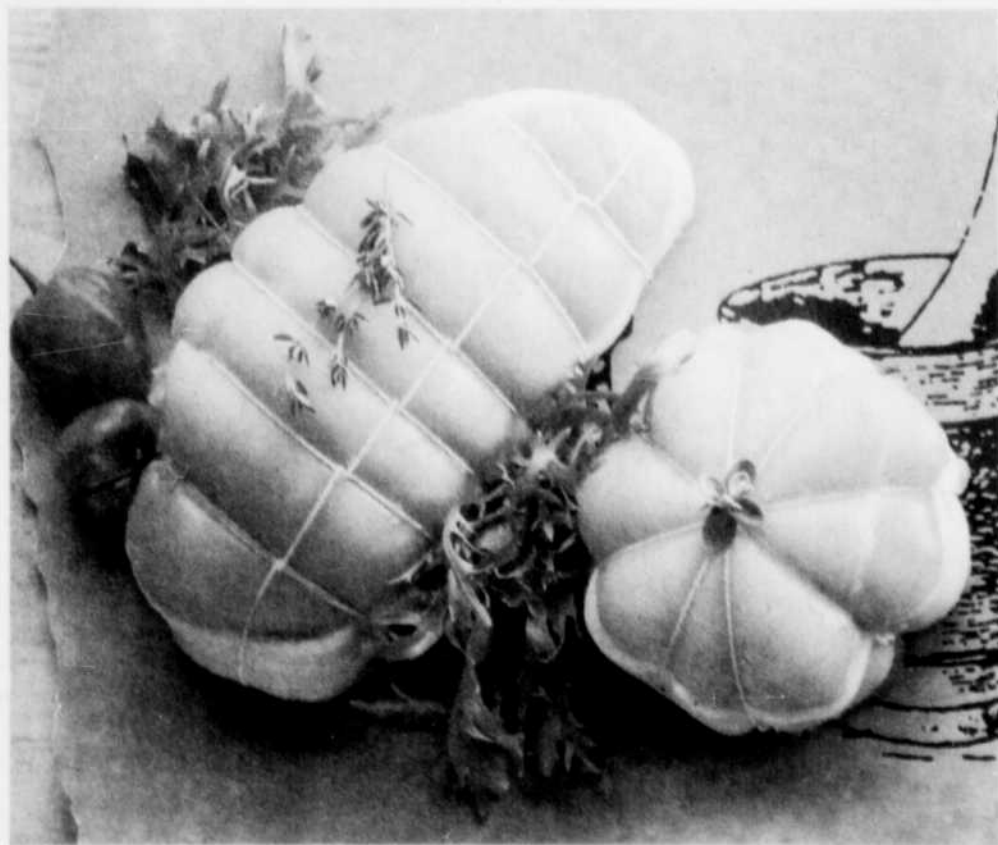
## Saviez-vous que ?

- L'utilisation d'hormones est interdite dans l'élevage des poulets au Canada. Cette pratique a été abandonnée il y a plus de quarante ans !
- Tous les poulets du Québec sont nourris de grain. Le terme *poulet de grain* peut donc s'appliquer à tous les poulets du Québec.
- Tous les poulets du Québec sont élevés en liberté, dans des poulaillers et non dans des cages.
- Les poulets du Québec ont un accès facile et constant à de l'eau fraîche et à des aliments qui les maintiennent vigoureux et en bonne santé.
- Les poulaillers d'élevage sont équipés de systèmes de ventilation et de chauffage hautement perfectionnés.
- Les planchers des poulaillers sont recouverts d'une litière fraîche de façon à fournir un confort continu à la volaille.

## Le poulet, la viande santé !

Le Guide alimentaire canadien pour manger sainement recommande de consommer de deux à trois portions de viandes ou de substituts de viandes chaque jour.

La magie des découpes offre une myriade de possibilités de recettes.



Lorsque vient le moment de choisir, il importe de retenir que le poulet représente une excellente source de protéines de haute qualité, en plus d'offrir sept vitamines et minéraux essentiels à notre santé : niacine, thiamine, riboflavine, vitamine A, fer, phosphore et zinc. De plus, le poulet compte parmi les aliments les plus maigres et les plus sains de toutes les viandes.

## « Les Québécois peuvent avoir confiance dans la qualité du poulet produit au Québec »

Martine Boulianne, DMV, PhD, Dip ACPV

Titulaire de la chaire en recherche avicole, Faculté de médecine vétérinaire, Université de Montréal.



Un site plein d'idées gourmandes : [www.lepoulet.qc.ca](http://www.lepoulet.qc.ca)

Pierre Beauchemin, LBO

Vous trouverez dans ce site plus de 750 savoureuses recettes ainsi que de l'information sur la conservation, la cuisson et la valeur nutritive du poulet du Québec. Abonnez-vous au Club recettes et recevez chaque semaine de nouvelles recettes tout en étant informé de nos concours !

## Gare aux bactéries !

Les producteurs de volailles du Québec et les industriels de la transformation mettent tout en œuvre pour produire des poulets sains et de qualité. Néanmoins, les dernières mesures de prévention en matière de qualité et de salubrité du poulet restent la préparation et la cuisson adéquates de la viande. Alors, déclarez la guerre aux bactéries ! Vous trouverez sur le site [www.lepoulet.qc.ca](http://www.lepoulet.qc.ca) une foule de renseignements sur les bonnes pratiques à adopter afin de déjouer les attaques de ces ennemies invisibles.

## Le Conseil du Poulet du Québec



Les membres du Conseil du poulet du Québec travaillent de concert à la valorisation et à l'amélioration constante de la qualité du poulet du Québec, et ce, de la ferme à la table.