

Lignes directrices relatives à la sécurité alimentaire pour l'industrie-Transport de la viande et des produits de viande



Les exploitants d'établissements alimentaires, y compris les personnes qui transportent ou distribuent des produits de viande, sont tenus de veiller à ce que la viande et les produits de viande vendus au public soient propres à la consommation humaine.

Il est essentiel que la viande et les produits de viande soient transportés de manière à réduire le risque de contamination croisée et à empêcher la prolifération d'organismes pathogènes qui pourraient rendre la viande dangereuse. La viande comprend par exemple les carcasses, les découpes primaires, les quartiers, les côtés et la volaille parée ou éviscérée, etc. Les produits de viande sont, par exemple, les viandes hachées, les steaks, les côtelettes, les saucisses, le bacon, le jambon, la viande séchée, etc.

Le [Règlement sur les denrées alimentaires](#) exige que toute personne qui transporte de la viande et des produits de viande à des fins commerciales veille à ce que ces produits soient conservés à des températures inférieures ou égales à 5 °C.

Ce document donne des conseils sur la manière de transporter la viande et les produits de viande en toute sécurité.

1. Protection des aliments

- Avant de charger tous les véhicules ou transporteurs, vérifiez les éléments suivants:
 - défauts de structure
 - propreté;
 - éléments susceptibles de causer une contamination.
- Utilisez des matériaux d'emballage qui protègent la viande et les produits de viande afin d'éviter toute contamination pendant le transport. Il s'agit de l'emballage intérieur qui touche directement la viande et les produits de viande et de l'emballage extérieur (par exemple, les boîtes, les palettes, les films pour palettes).
- Protégez les denrées alimentaires contre les sources de contamination (par exemple: insectes, produits chimiques, rongeurs, déchets, matières toxiques) pendant le transport.
- Ne transportez pas de pesticides agricoles commerciaux ou d'usage restreint ou d'autres matières dangereuses avec des denrées alimentaires.
- Évitez de placer la viande et les produits de viande directement sur le plancher de l'espace de chargement du véhicule.

- Pour éviter la contamination croisée, séparez la viande et les produits de viande des autres produits, notamment en utilisant des contenants distincts pour les produits crus et refroidis (ou prêts à être consommés).
 - Empêchez les produits de se déplacer s'ils risquent de causer une contamination croisée.

2. Contrôle de la température

- Veillez à ce que la viande et les produits de viande soient réfrigérés comme il se doit à 5 °C (42 °F) avant le chargement.
- Disposez les charges de manière à ce que la circulation de l'air soit suffisante pour maintenir les températures.
- Check the temperature of the meat holding area of the vehicle before loading to make sure it is 5°C (42°F) or lower.
- Vérifiez la température de la zone de stockage de la viande du véhicule avant le chargement, afin de vous assurer qu'elle est inférieure ou égale à 5 °C (42 °F).
- Réduisez au minimum le temps de chargement et de déchargement pour éviter les fluctuations dangereuses de la température des produits.
- Si nécessaire, ajoutez des blocs réfrigérants ou de la glace dans le contenant pour maintenir la température à 5 °C ou moins.
- Les aliments congelés doivent rester complètement congelés pendant le transport. Empêchez toute décongélation et recongélation.

3. Véhicules, transporteurs et équipement

- L'aire de conservation des viandes du véhicule de transport (par ex. conteneur isolé, réfrigération mécanique) doit pouvoir maintenir les aliments à une température inférieure ou égale à 5 °C (42 °F).
- Nettoyez et désinfectez la zone de stockage des viandes du véhicule après chaque utilisation.
- L'équipement et l'emballage utilisés pour le transport et la manipulation de la viande et des produits de viande doivent être lisses, résistants à la détérioration ou la corrosion, non toxiques, en bon état et conçus de manière à permettre un nettoyage adéquat (par ex.: palettes, bacs, conteneurs, emballages, feuilles de protection de bonne qualité).

4. Facteurs environnementaux

- Les déplacements sur des routes de terre ou de gravier et l'exposition au vent, à la pluie et à la neige peuvent accroître le risque de contamination ou d'endommagement des produits, en particulier si la viande et les produits de viande ne sont pas emballés.
 - Veillez à ce que les feuilles de palettisation ou les couvertures soient bien fixées et songez à utiliser des couvertures doubles.
 - Fournissez des conteneurs isolés avec des couvercles qui se fixent solidement dans le cas des produits de petite taille.
 - Gardez les conteneurs fermés.
 - Keep containers closed.
 - Ne transportez pas de carcasses non couvertes (exposées).

5. Pratiques du personnel

- Ayez une bonne hygiène personnelle en tout temps. Lavez-vous soigneusement les mains et la partie exposée de vos bras dans un lavabo avant le chargement et le déchargement, et aussi souvent que nécessaire pour les garder propres.
 - Lorsqu'il n'y a pas d'évier disponible lors des livraisons, on peut utiliser des lingettes et du désinfectant pour les mains.
- Empêchez tout contact direct ou indirect des cheveux avec le produit en vous couvrant les cheveux ou en utilisant un accessoire approprié pour les retenir, tel qu'un filet à cheveux.
- Rangez correctement les vêtements de protection (par exemple, les blouses blanches) et les changer aussi souvent que nécessaire.

Législation applicable

- [Règlement sur les denrées alimentaires](#)
 - Section 12 – Personnel
 - Section 28 –Transport

Des questions?

Pour de plus amples renseignements sur la sécurité alimentaire, veuillez vous adresser à la Direction générale de la sécurité et de l'inspection des denrées alimentaires:

- courriel: foodsafety@gov.mb.ca
- site web: manitoba.ca/agriculture/foodsafety

Ce document est disponible en d'autres formats, sur demande.
Also available in English.