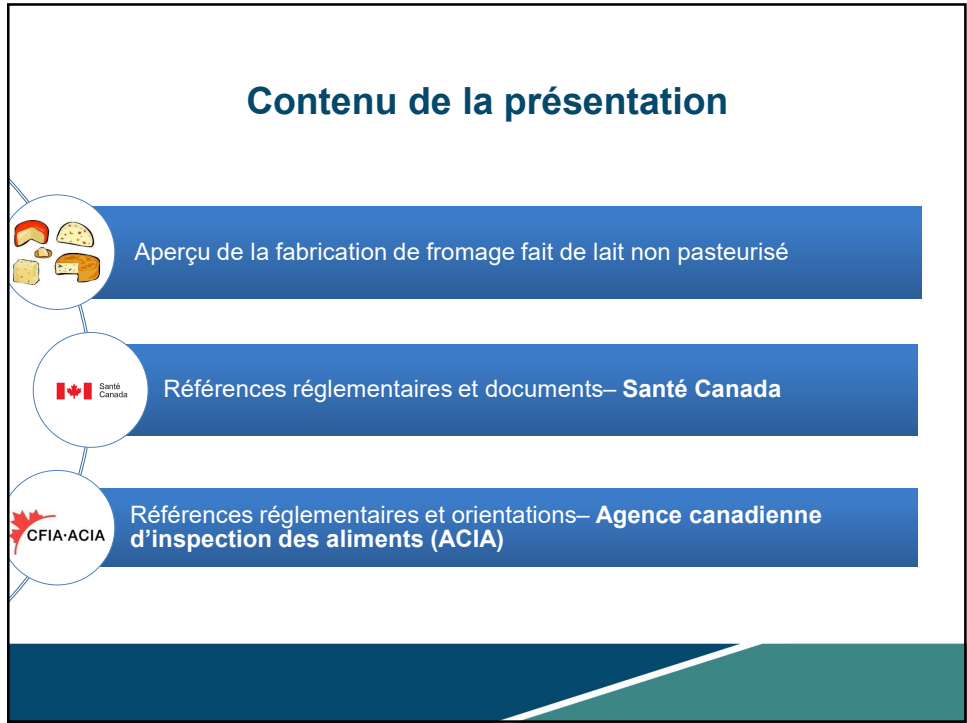
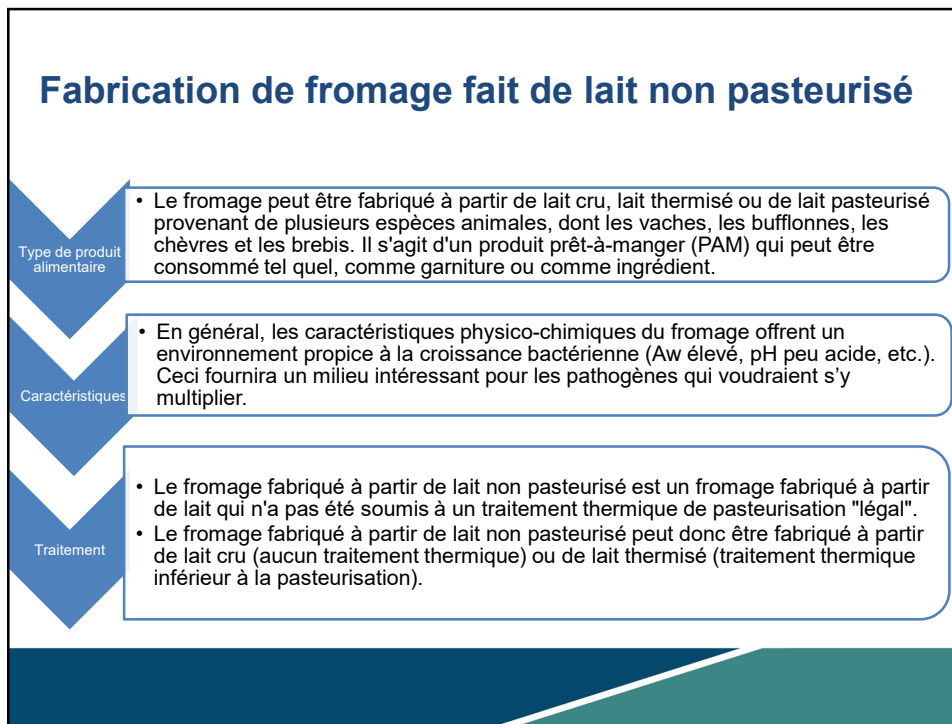




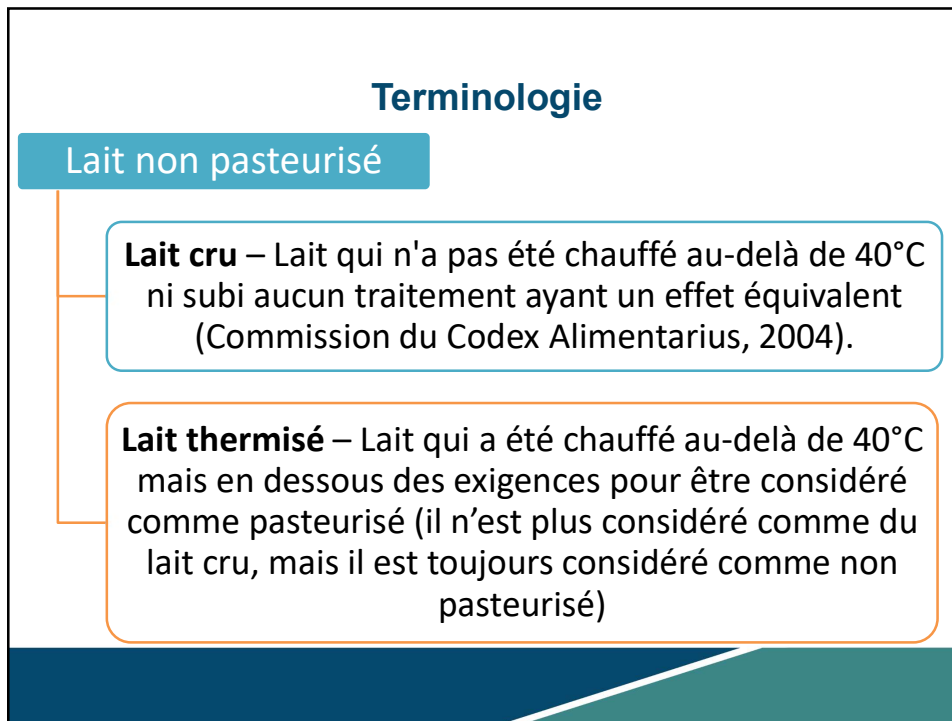
1



2



3



4

## Pathogènes – Fromage fait de lait non pasteurisé

- Les principaux pathogènes préoccupants associés aux fromages faits de lait non pasteurisé sont identifiés comme suit\* :

-*Salmonella* spp. (non typhique);  
 -*E. coli* producteurs de shigatoxines (O157 et autres serotypes)  
 -*Listeria monocytogenes*;  
 -*Campylobacter* spp. (en particulier, *C. jejuni*);  
 -*Staphylococcus aureus* (toxines)

\* Aucun ordre particulier

- À travers différents pays, ces pathogènes ont été impliqués dans plusieurs éclosions et/ou rappels d'origine alimentaire associés à la consommation de fromage fait de lait non pasteurisé.

- *Salmonella* spp., *E. coli* producteurs de shigatoxines (O157 et autres serotypes) et *L. monocytogenes* sont considérés comme étant les microorganismes ayant un risque plus élevé dans l'industrie fromagère.



5

## Santé Canada



### Rôle

- Établir les politiques et les normes de sécurité alimentaire
- Effectuer des évaluations des risques pour la santé à l'appui des enquêtes sur la salubrité des aliments
- Informer la population canadienne des risques potentiels pour leur santé

6

## Titre 8 Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues

### B.08.044

(1) Est interdite la vente d'un fromage, y compris le caillé de fromagerie, qui n'a pas été fabriqué à partir d'une matière première pasteurisée sauf s'il a été entreposé.

(2) Le fromage, y compris le caillé de fromagerie, qui n'est pas fait d'une matière première pasteurisée, peut être utilisé comme ingrédient dans un aliment si celui-ci est fabriqué ou traité de façon à pasteuriser le fromage selon la méthode prévue dans la définition de « matière première pasteurisée » au paragraphe B.08.030(1).

**B.08.030 (1)** Dans le présent titre, lorsqu'il s'agit de fromage,

**entreposé** se dit du produit conservé à une température d'au moins 2 °C durant 60 jours ou plus après la date du début de la fabrication; (stored)

**matière première pasteurisée** désigne le lait, le lait écrémé, la crème, le lait reconstitué à partir de sa poudre, le lait écrémé reconstitué à partir de sa poudre ou un mélange de ces produits, qui a été pasteurisé à une température d'au moins 61,6 °C durant une période minimale de 30 minutes, ou à une température et durant une période équivalentes dans le cas de la destruction de la phosphatase, déterminées selon la méthode officielle MFO-3, Détermination de l'activité phosphatasique des produits laitiers, 30 novembre 1981; (pasteurized source)...

7

## Titre 8 Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues

**B.08.042** Est interdite à tout fabricant la vente de fromage entier qui n'a pas été fabriqué à partir d'une matière première pasteurisée, à moins que la date du début de la fabrication ne soit

- a) marquée ou timbrée sur ledit fromage dans les trois jours; ou
- b) marquée sur l'étiquette au moment de l'emballage, si ledit fromage est d'un type tel qu'il soit difficile, en raison de sa texture, de sa consistance ou de sa structure physique, d'y marquer ou timbrer ladite date.

**B.08.043** Est interdite à tout fabricant la vente de tout fromage qui n'a pas été fabriqué à partir d'une matière première pasteurisée, si ledit fromage a été subdivisé en petites portions, à moins

- a) que ledit fromage n'ait été dûment entreposé; ou
- b) que chaque portion du fromage découpé ne porte la date du début de sa fabrication marquée, timbrée ou imprimée.

**B.08.045** Nonobstant l'article B.08.044, le fromage qui n'a pas été fabriqué à partir d'une matière première pasteurisée et qui n'a pas été entreposé, mais qui porte marquée ou timbrée la date du début de sa fabrication, peut être vendu à

- a) un grossiste;
- b) un intermédiaire; ou
- c) en quantité d'au moins 900 livres, à un détaillant.

8

## Titre 8 Produits laitiers du Règlement sur les aliments et drogues

**B.08.046** Est interdite la vente de tout fromage entier n'ayant pas été fabriqué à partir d'une matière première pasteurisée, à moins que la date du début de la fabrication ne soit timbrée sur ledit fromage.

**B.08.047** Tout fabricant, grossiste, ou intermédiaire, qui vend du fromage n'ayant pas été fabriqué à partir d'une matière première pasteurisée et qui n'a pas été entreposé, doit tenir un registre

- a) du numéro d'inscription de la fromagerie,
- b) de la date de fabrication dudit fromage,
- c) du ou des numéros de cuvées,
- d) du nom et de l'adresse de la personne à laquelle le fromage est vendu, et
- e) du poids vendu de fromage provenant de chaque cuvée,

pour chaque lot de fromage vendu.

**B.08.048 (2)** Est interdite la vente d'un fromage fabriqué à partir d'une matière première non pasteurisée, s'il renferme plus de

- a) 500 *Escherichia coli*, ou
- b) 1 000 *Staphylococcus aureus*

par gramme, après analyse selon la méthode officielle MFO-14, « Examen microbiologique du fromage », 30 novembre 1983.

9

## Autorisation de mise en marché temporaire

- Lorsqu'un aliment n'est pas conforme aux exigences du Règlement, une lettre d'autorisation de mise en marché temporaire (LAMMT) peut être délivrée par le directeur au fabricant de cet aliment afin de permettre d'obtenir de l'information pour appuyer une modification du Règlement.
- Le fabricant ou le distributeur doit demander officiellement une LAMMT par l'intermédiaire de l'Unité de gestion des présentations et de l'information (UDDI) de la Direction des aliments ([smiu-ugdi@hc-sc.gc.ca](mailto:smiu-ugdi@hc-sc.gc.ca)).
- Les informations suivantes seraient requises pour la demande :
  - la quantité de fromage qui sera produite par an
  - la zone (province/région, etc.) où le fromage sera vendu
  - le nom du fromage
  - et une copie de l'étiquette.
- Pour plus d'information, veuillez consulter le [Document d'orientation générale — Autorisation de mise en marché temporaire pour les aliments](#)

10

## Document d'orientation sur l'amélioration de l'innocuité des fromages à pâte molle et à pâte demi-ferme faits de lait non pasteurisé



- Analyse du lait non pasteurisé utilisé pour produire le fromage

Lait non pasteurisé				
Analyses	n	c	m	M
<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 ml	0
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25 ml	0
<i>S. aureus</i>	5	0	2000/ ml	

11

## Document d'orientation sur l'amélioration de la salubrité des fromages à pâte molle et à pâte demi-ferme faits de lait non pasteurisé



- Analyse du produit fini en appliquant des critères microbiologiques actualisés

Fromage à pâte molle et demi-ferme fabriqué à partir d'une matière première non pasteurisée				
Analyses	n	c	m	M
<i>S. aureus</i> *	5	2	100/g	10 000/g
<i>E. coli</i> *	5	2	100/g	1 000/g
<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25g	-
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25g	-

\*Critères actualisés comparativement à ceux retrouvés sous l'article B.08.048(2) du Règlement des aliments et drogues

- Information pour les consommateurs

12

## Politique sur la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger (2023)



Politique sur la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger

Date d'entrée en vigueur : 1er octobre 2023

Cette [politique](#) est relative à l'application, à la mise en œuvre et à la vérification des mesures de contrôle pour *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger vendus au Canada.

- Remplace la version datée du 1<sup>er</sup> avril 2011
- En vigueur depuis le 1<sup>er</sup> octobre 2023
- [Enregistrement du webinaire technique](#) du printemps 2023 disponible jusqu'en mars 2024
- Pour toute question, contacter le Bureau des dangers microbiens de Santé Canada ([bmh-bdm@hc-sc.gc.ca](mailto:bmh-bdm@hc-sc.gc.ca))

13

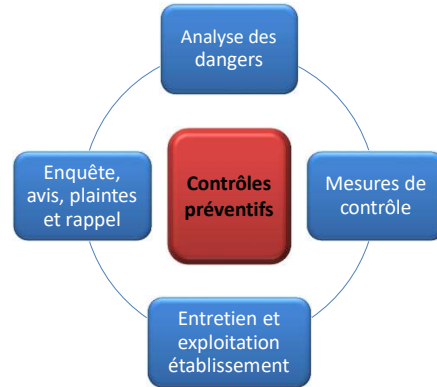
## Agence canadienne d'inspection des aliments



14

## Fromage fait de lait non pasteurisé – CP

- Les **contrôles préventifs** (CP) sont des exigences prescrites par la Partie 4 du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC)* et qui contient la majorité des exigences reliées à la salubrité des aliments. Ils s'appliquent à de nombreux exploitants ayant une licence SAC pour faire le conditionnement de fromage fait de lait non pasteurisé pour le commerce interprovincial.
- Ces exigences établissent les résultats minimaux en matière de salubrité des aliments qu'il faut obtenir pour prévenir les dangers pour la salubrité des aliments et réduire la probabilité que des produits contaminés entrent sur le marché canadien.



15

## Fromage fait de lait non pasteurisé – PCP

- Un **plan de contrôle préventif** (PCP) est un **document écrit** qui démontre comment les dangers reliés aux aliments sont identifiés et maîtrisés ainsi que les mesures reliées à la protection du consommateur.
- Un PCP contiendra:
  - Une **analyse des dangers** associés à la fabrication de fromage fait de lait non pasteurisé
  - **Les mesures de contrôle** écrites pour les dangers liés à la salubrité des aliments ainsi que la preuve démontrant leur efficacité
  - La documentation relative aux **points de contrôle critiques** (CCP), y compris les limites critiques, la procédure de surveillance et les mesures correctives
  - Une procédure de **vérification**
  - Des documents justificatifs utilisés pour élaborer un PCP
  - Les mesures écrites décrivant comment l'exploitant respecte les exigences en matière de **protection des consommateurs** (l'étiquetage, l'emballage, la classification, les normes, quantité nette)

16



## Fromage fait de lait non pasteurisé - Orientations

- Les **contrôles préventifs (CP)** ainsi que le document écrit de **plan de contrôle préventif (PCP)** doivent être spécifiques aux activités qui sont réalisées dans l'établissement.
- Ils doivent tenir compte des dangers associés aux **intrants**, aux **étapes de procédé** et aux **zones de contamination croisée**.
- Pour les aider à se conformer à la réglementation, l'ACIA fournit sur son site internet des documents d'**Orientations pour l'Industrie**.
- Ces orientations incluent des orientations spécifiques aux **transformateurs laitiers**

Bonnes pratiques de fabrication : Transformateurs laitiers

Sur cette page

- Introduction
- Table des matières
- Liste
  - Plans de fabrication et schémas architecturaux de production
  - Liste des installations
  - Liste des contrôles
  - Liste des plans de contrôle et d'inspection des produits
  - Liste des procédures
  - Liste des procédures à la transformation
  - Liste des plans de contrôle et de vérification de l'état et de la qualité
  - Liste des procédures, protocoles et renseignements d'un projet
  - Liste des protocoles de tests de contamination croisée
- Étiquetage, emballage et stockage
  - Étiquetage
  - Matériaux de nettoyage et emballages
  - Accidents des produits crus
  - Entretien des produits crus et des emballages, maturation, refroidissement, séchage et expédition
  - Entretien des produits crus
  - Contrôle de la température et de l'humidité
  - Contrôle des produits non pasteurisés
- Équipements
  - Qualité de l'air
  - Évaluation de la contamination
  - Nettoyage et désinfection
  - Nettoyage et contrôle des produits crus
- Hygiène
  - Contrôle de l'état des personnes et des animaux
  - Contrôle de l'état des vêtements et chaussures
  - Manipulation des produits crus
- Hygiène des produits
  - Production des produits crus en état cru
  - Liste des procédures
- Qualité des produits
  - Contrôle de la fabrication et des matières
  - Contrôle de la composition
  - Contrôle de la contamination
  - Procédures et pratiques de fabrication crues

17

## Fromage fait de lait non pasteurisé - Orientations

### Séparation des procédés

- Dans les installations fabriquant à la fois des produits pasteurisés et des produits non pasteurisés (par exemple; le fromage fait de lait cru ou thermisé), fabriquer les produits pasteurisés avant les produits au lait non pasteurisé ou un autre jour que les produits faits de lait non pasteurisé.

### Acceptabilité des produits crus

- La réception du lait cru doit faire l'objet de contrôles et de vérifications efficaces (critères : température, odeur, etc.) pour réduire le risque de croissance de microorganismes et de toxines qui pourraient compromettre la salubrité alimentaire.

### Préparation d'aliments

- Traiter les produits de lait pasteurisé avant les produits de lait cru (non pasteurisé). Nettoyer et désinfecter complètement l'équipement avant le traitement du prochain lot de produits pasteurisés;
- Indiquer la date de fabrication sur l'étiquette des fromages faits de lait non pasteurisé pour s'assurer que la période de maturation réglementaire de 60 jours est respectée selon le cas.

18

## Fromage fait de lait non pasteurisé – Activités de vérification de l'ACIA

- L'ACIA utilise le modèle d'**évaluation du risque axé sur les établissements (ERE)**, pour établir la fréquence d'inspection des établissements selon leur niveau de risque.
- Selon les données scientifiques utilisées par le modèle, les fromages faits de lait non pasteurisé représentent un risque inhérent plus élevé que les fromages faits de lait pasteurisé.
- La fréquence d'inspection associée à l'établissement fabriquant des fromages faits de lait non pasteurisé pourrait être différente, et ce selon l'approche basée sur le risque.



19

## Fromage fait de lait non pasteurisé – Activités de vérification de l'ACIA




- L'ACIA vérifiera entre autres que l'exploitant a déterminé et analysé les dangers biologiques, chimiques et physiques présentant un risque de contamination lors de la production de fromage fait de lait non pasteurisé et que des mesures de contrôle efficaces sont en place.


À titre d'exemples, que des:

- mesures de contrôle sont mises en place pour maîtriser *Listeria monocytogenes* (environnement et produits alimentaires)
- mesures de contrôle sont mises en place afin d'éviter la contamination croisée
- mesures de contrôle associées au procédé sont mises en place (réception et entreposage du lait non pasteurisé, BPF, analyses microbiologiques, etc.)

20



## Pour rejoindre l'ACIA et Santé Canada



Vous avez des questions sur la façon de se conformer aux exigences réglementaires en lien avec les aliments ?

- Vous pouvez soumettre une demande à l'**ACIA** via la page [Demandez à l'ACIA](#)
- Pour rejoindre **Santé Canada**, vous pouvez le faire via l'adresse : [food-aliment@hc-sc.gc.ca](mailto:food-aliment@hc-sc.gc.ca)

21



22