

## Feuille de renseignements pour la salubrité des aliments Chemin Bartor

**Le 20 août 2008**

La salubrité des aliments est une priorité primordiale chez les Aliments Maple Leaf. Les établissements de la Compagnie opèrent sous les normes les plus élevées d'assurance en matière de salubrité des aliments et qui vont bien au delà des exigences réglementaires.

La Compagnie a élaboré une culture en matières de salubrité des aliments par le truchement de recherches, de gens et de formation le tout soutenu par un engagement très important à fournir un haut niveau de sécurité des aliments, avec le programme des *40 étapes de la salubrité des aliments* de Maple Leaf. Plus particulièrement, c'est la mesure par laquelle les Aliments Maple Leaf établit des normes opérationnelles plus élevées dans tous les domaines touchant la salubrité des aliments.

Le programme inclut un certain nombre de mesures indépendantes afin d'assurer la régularité et l'absence de partis pris, dont les suivantes :

- Toutes les usines de transformation de viande des Aliments Maple Leaf sont agréées par le gouvernement fédéral et fonctionnent sous les plus hautes normes de salubrité des aliments au Canada.
- Les usines sont assujetties à des vérifications annuelles par une tierce partie qui consiste de spécialistes indépendants en matières de salubrité des aliments afin d'assurer la conformité et l'amélioration continue.
- Des évaluations de pointe en matières de salubrité des aliments sont effectuées de façon régulières afin de tester les programmes de propreté et du contrôle des pathogènes dans les usines.
- Un programme indépendant effectué par une entreprise tiers examine la compétence des résultats des tests microbiologiques trois fois par année.
- Des inspecteurs de l'Agence canadienne d'inspection des aliments sont sur place afin de surveiller la transformation des aliments dans toutes les usines de transformation de viande des Aliments Maple Leaf pendant les heures de fonctionnement.

L'usine du chemin Bartor dispose d'un nombre de mesures afin d'assurer que leurs normes de sécurité des aliments soient parmi les plus élevés au sein de l'industrie.

- L'usine est conforme à l'Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP), un système scientifique et préventif pour la sécurité des aliments reconnu mondialement comme étant idéal pour la sécurité alimentaire.
- L'usine du chemin Bartor emploie dix employés du Service de la salubrité des aliments et d'assurance de la qualité.
- Des mesures d'assainissement journalières.
- Un laboratoire microbiologique sur place qui effectue des essais environnementaux.

## **Feuille de renseignements pour la salubrité des aliments Chemin Bartor**

- Une surveillance corporative effectuée par le Directeur de la salubrité des aliments, qui relève du Vice-président de la salubrité des aliments et de la qualité, assure une culture de constante vigilance et de validation des protocoles et procédures établis pour la salubrité des aliments.
- Une formation poussée afin d'offrir aux employés les compétences et la responsabilité pour la salubrité des aliments au début de leur emploi et de façon continue tout au long de l'année.