

4.01 – Programme de l'industrie alimentaire

(Suivi de la section 3.01 du *Rapport annuel 2001*)

CONTEXTE

La raison d'être du programme de l'industrie alimentaire du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (qui portait le nom de ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales au moment de la vérification) est de gérer les risques relatifs à la salubrité des aliments dans l'industrie alimentaire de l'Ontario afin de protéger les consommateurs, d'élargir l'accès aux marchés et d'accroître la compétitivité de l'industrie. En 2000, l'industrie alimentaire de l'Ontario englobait plus de 60 000 exploitations agricoles dont la production s'élevait à 7,8 milliards de dollars ainsi que des entreprises de transformation vendant pour 25 milliards de dollars de produits.

Pour préserver la salubrité et la qualité des aliments de la province, le ministère, en collaboration avec d'autres ministères provinciaux ainsi qu'avec le gouvernement fédéral et les municipalités de l'Ontario, inspecte les usines de transformation alimentaire et leur délivre des permis, en plus d'effectuer des analyses sur des produits choisis afin de déceler toute trace de contamination.. Pour appuyer le programme en 2002-2003, la Division de l'industrie alimentaire a dépensé un total de 20 millions de dollars. En 2000-2001, elle a dépensé 20 millions de dollars, employé 110 personnes et engagé 140 inspecteurs à forfait.

Le ministère a certes pris des initiatives pour protéger les consommateurs contre les contaminants, mais nous sommes néanmoins arrivés à la conclusion qu'il devait faire davantage pour assurer la conformité aux lois, politiques et procédures en s'efforçant de combler les lacunes des processus d'inspection et de délivrance des permis. Nous avons notamment constaté ce qui suit :

- Des lacunes sur le plan de la salubrité des aliments que le ministère jugeait critiques et qui peuvent présenter des risques pour la santé humaine ont été notées durant la vérification annuelle que les abattoirs doivent subir pour renouveler leur permis, mais souvent n'ont pas été corrigées en temps opportun.
- Le ministère n'avait pas adopté les méthodes d'analyse plus récentes pour effectuer des tests aléatoires des viandes provenant des abattoirs afin de détecter les risques de nature bactérienne et chimique et les autres dangers pour la santé qui ont été reconnus plus récemment et qui ne sont pas faciles à détecter par les moyens traditionnels d'inspection des viandes.
- Le ministère n'avait pas évalué l'efficacité de Dairy Farmers of Ontario (DFO) depuis 1998, alors que ce groupe avait assumé la responsabilité d'assurer la salubrité du

conditionnement du lait de vache cru. Nous avons donc examiné les activités de DFO et conclu que l'organisme avait établi des processus d'inspection adéquats du lait de vache cru (non pasteurisé).

- Le tiers des rapports d'inspection que nous avons examinés concernant les producteurs de lait de chèvre leur attribuait une cote conditionnelle parce qu'ils ne se conformaient pas aux normes minimales. De plus, 90 % des échantillons de lait de chèvre testés au nom du ministère ne respectaient pas les normes législatives relatives aux risques de nature bactérienne. Rien n'indiquait que le ministère avait effectué un suivi pour remédier à ces problèmes.
- En 2000, le ministère a testé près de 800 échantillons de fruits et légumes et repéré 28 cas où les substances chimiques dépassaient les limites acceptables, l'excédent pouvant atteindre 80 fois le niveau maximum acceptable. En mars 2001, le ministère n'avait pas encore avisé officiellement les cultivateurs et les détaillants des résultats des analyses.
- Les sanctions imposées pour non-conformité aux lois sur la salubrité des aliments n'étaient pas suffisantes pour avoir un effet dissuasif. En 2000-2001, l'amende moyenne était de 320 \$ pour des infractions telles que l'abattage illégal des volailles et la transformation illégale des fromages.

Nous avons recommandé un certain nombre d'améliorations et le ministère s'est engagé à prendre des mesures correctives.

ÉTAT ACTUEL DES RECOMMANDATIONS

D'après les renseignements que nous avons obtenus du ministère, des mesures substantielles ont été prises à l'endroit de toutes les recommandations que nous avons formulées dans notre *Rapport annuel 2001*. Certaines des mesures prises par le ministère s'appliqueront dans le cadre de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* et des règlements connexes. Cette loi a reçu la sanction royale le 5 décembre 2001, mais n'était toujours pas promulguée en mai 2003. Par conséquent, les exigences de la loi n'étaient pas en vigueur au moment de notre suivi. Nous présentons ci-dessous l'état actuel de chacune de nos recommandations.

CONFORMITÉ AUX LOIS, POLITIQUES ET PROCÉDURES

Abattoirs – Délivrance des permis, inspection et analyses – délivrance de permis

Recommandation

Pour s'assurer que tous les abattoirs titulaires d'un permis provincial satisfont aux exigences et que la viande produite est apte à la consommation humaine, le ministère doit :

- *établir des critères spécifiques pour les suspensions de permis et autres sanctions imposées aux abattoirs coupables d'infractions;*
- *établir des lignes directrices concernant les délais acceptables à accorder aux abattoirs pour qu'ils corrigent les problèmes notés durant la vérification;*
- *s'assurer que les abattoirs prennent des mesures correctrices le plus tôt possible après la vérification pour que les problèmes liés à la salubrité des aliments soient réglés avec promptitude.*

État actuel

Le ministère nous a informés qu'il a établi des critères spécifiques pour les suspensions de permis et autres sanctions et qu'il a instauré un système de cotation amélioré le 1^{er} avril 2002 pour mieux rendre compte de l'état de salubrité des abattoirs titulaires d'un permis provincial. Le nouveau système, dont les cotations sont indiquées en lettres, est semblable à celui employé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments dans les établissements inspectés au niveau fédéral. Il permet au ministère de s'assurer que les exploitants coupables d'infractions apportent rapidement des mesures correctives du fait que l'information pertinente est communiquée immédiatement après la vérification d'un abattoir. Par exemple, les dirigeants des abattoirs qui obtiennent une cote « A » ou plus élevée doivent rencontrer l'inspecteur dans les quatre semaines suivant la vérification pour établir des plans de mesures correctives afin de fixer des délais acceptables pour remédier aux lacunes majeures. Les abattoirs qui obtiennent une cote plus faible doivent prendre plus rapidement des mesures correctives. Pour 2002-2003, le ministère a indiqué que 80 % des 209 abattoirs titulaires d'un permis provincial ont obtenu une cote « A » ou plus élevée.

Abattoirs – Délivrance des permis, inspection et analyses – inspections

Recommandation

Pour que les mesures correctrices découlant des vérifications annuelles soient prises et que les risques relatifs à la salubrité des aliments soient réduits au minimum, le ministère doit s'assurer que les inspecteurs exécutent les tâches opérationnelles assignées et les documentent de façon adéquate.

État actuel

Pour s'assurer que les inspecteurs disposent des outils nécessaires pour assurer une surveillance adéquate des mesures correctives que les dirigeants des abattoirs doivent apporter à la suite des vérifications effectuées aux fins de délivrance des permis, le ministère a indiqué qu'il a fourni de la formation dans les domaines des systèmes d'information et de l'hygiène et du traitement des viandes. Les inspecteurs surveillent également les progrès réalisés par les abattoirs dans la correction des lacunes au moyen du Système d'aide à la gestion de l'innocuité des aliments, qui sert à consigner les renseignements sur toutes les vérifications et les inspections des abattoirs. De plus, les chefs de secteur doivent maintenant s'assurer que les inspecteurs exécutent les tâches opérationnelles qui leur sont assignées et qu'ils les documentent de façon adéquate.

Abattoirs – Délivrance des permis, inspection et analyses – viandes testées en laboratoire

Recommandation

Pour s'assurer que les produits carnés provenant des abattoirs titulaires d'un permis provincial sont aptes à la consommation humaine, le ministère doit :

- *élaborer une stratégie basée sur les risques pour les analyses en laboratoire et employer des méthodes plus récentes pour tester la viande provenant d'animaux en bonne santé;*
- *résumer les résultats des analyses en laboratoire afin d'aider à identifier les problèmes systémiques;*
- *s'assurer qu'il est donné suite aux problèmes détectés et que ceux-ci sont réglés en temps opportun.*

État actuel

Le ministère nous a informés qu'il a amélioré son processus d'échantillonnage aléatoire et ciblé basé sur le risque pour détecter les résidus chimiques sur les animaux. Il teste maintenant les vaches, les veaux, les agneaux, les chèvres, les poulets, les dindes et les truies pour détecter les résidus antibiotiques. Par ailleurs, les tests effectués sur le bétail à risque élevé, comme le porc à griller, ont été améliorés pour détecter les résidus de sulfamide. Le ministère a aussi mené un test expérimental dans un abattoir de vaches à risque élevé en appliquant les normes microbiologiques américaines. De plus, il a recueilli des données de référence sur la contamination microbiologique et chimique du bœuf, du porc et du poulet. Les résultats du test expérimental devraient permettre au ministère d'élaborer un processus de surveillance continue de la contamination microbienne pour garantir que les produits carnés transformés dans des abattoirs titulaires d'un permis provincial répondent à des normes élevées.

En plus d'effectuer des analyses sur place dans certains établissements de transformation de bovins et de porcs, le ministère a mis au point de nouvelles technologies pour les

analyses en laboratoire et le dépistage rapide, comme la méthode de détection de Carbadox, le dépistage des sulfamides sur les lieux et l'épreuve d'écouvonnage sur place pour la recherche des antibiotiques dans les viandes. Des gestionnaires examinent maintenant tous les mois les résultats de ces tests pour repérer les problèmes systémiques et assurer un suivi adéquat. Les nouvelles procédures établissent en outre des délais pour corriger les lacunes dans les plus brefs délais

En 2001, le ministère a amélioré son programme de dépistage complet de l'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS) (appelée couramment « maladie de la vache folle »). Ce programme permanent vise à soumettre à des tests de dépistage les animaux le plus à risque, y compris ceux qui meurent à la ferme, les animaux âgés et ceux qui montrent des signes de détresse neurologique. Au cours de l'exercice 2002-2003, le ministère nous a informés que plus de 1 100 échantillons avaient été soumis à un test de dépistage de l'EBS en Ontario, ce qui correspond à trois fois la norme reconnue à l'échelle internationale. Les résultats de ces tests étaient tous négatifs.

Par ailleurs, les gestionnaires reçoivent maintenant des résumés mensuels de tous les résultats de laboratoire et le ministère a mis en œuvre des protocoles visant à assurer un suivi des résultats insatisfaisants dans les délais établis. Le ministère nous a informés que le respect de ces protocoles faisait l'objet d'une surveillance régulière.

Industrie des cadavres d'animaux : Délivrance des permis et inspection

Recommandation

Pour s'assurer que les exploitants d'animaux morts se conforment à la loi et que la viande provenant d'animaux morts est correctement éliminée et ne se retrouve pas dans la chaîne alimentaire humaine, le ministère doit :

- *inspecter les véhicules des ramasseurs d'animaux morts conformément à la politique du ministère afin de vérifier si des permis valides ont été délivrés à leur égard;*
- *mettre en œuvre une politique officielle concernant la fréquence des inspections pour les ramasseurs d'animaux morts, les fondoirs, les usines d'équarrissage et les courtiers;*
- *obtenir et étudier tous les rapports d'inspection fédéraux et donner suite aux questions non couvertes par les inspecteurs fédéraux;*
- *examiner, et réviser s'il y a lieu, les lois, politiques et procédures concernant le transport des animaux morts.*

État actuel

Le ministère nous a informés qu'il a réalisé une étude des lois et règlements en vigueur se rapportant au transport des animaux morts, à l'inspection des véhicules et à la délivrance des permis aux exploitants d'animaux morts. À la suite de cette étude, il élabore de

nouveaux règlements pris en application de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* et de la *Loi de 2002 sur la gestion des éléments nutritifs*. Il a en outre révisé ses procédures d'inspection et nommé un coordonnateur pour veiller à ce que les inspections des ramasseurs d'animaux morts, des usines d'équarrissage et des courtiers soient bel et bien exécutées et à ce que les lacunes relevées soient corrigées. Les inspections sont maintenant effectuées en fonction de l'évaluation des risques posés par les ramasseurs d'animaux morts et de leurs antécédents en matière de conformité aux politiques et de rapidité d'intervention pour remédier aux lacunes. Les usines d'équarrissage, les courtiers et les ramasseurs sont soumis à des inspections annuelles, trimestrielles ou mensuelles selon l'évaluation des risques.

Pour l'année de délivrance de permis 2003, le ministère a indiqué qu'il a inspecté tous les véhicules de ramassage d'animaux morts et instauré un système permettant de vérifier si des permis valides ont été délivrés à l'égard des véhicules.

Maintenant, le ministère reçoit, dans les 30 jours suivant l'inspection, tous les rapports d'inspection fédéraux des six fondoirs inspectés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Ces établissements sont inspectés au moins une fois par année. Le ministère examine ces rapports et donne suite aux questions non couvertes par les inspecteurs fédéraux avant de renouveler le permis de ces établissements.

Exploitations laitières – Délivrance des permis, inspection et analyses en laboratoire – exploitations laitières et transport du lait

Recommandation

Pour mieux assurer la qualité du lait cru de vache et de chèvre, le ministère doit :

- *passer périodiquement en revue les activités d'inspection de Dairy Farmers of Ontario afin de garantir le maintien des normes établies;*
- *préparer une liste à jour des producteurs de lait de chèvre et établir un processus d'inspection basé sur les risques pour ces exploitations;*
- *veiller à ce que les problèmes identifiés dans les rapports d'inspection des producteurs de lait de chèvre soient corrigés en temps opportun.*

État actuel

Le ministère a commandé un examen complet du programme d'assurance de la qualité du lait cru de Dairy Farmers of Ontario et constaté un niveau élevé de conformité aux normes établies. Les quelques améliorations qu'il a recommandées aux procédures sont censées être mises en œuvre avant l'automne 2003.

En ce qui concerne le lait de chèvre, le ministère a indiqué qu'il a préparé une liste des producteurs et des établissements de transformation, et qu'elle est conservée dans une base

de données informatisée. En plus d'élaborer une nouvelle liste d'inspection pour les producteurs de lait de chèvre, le ministère a embauché deux inspecteurs afin de renforcer le processus d'inspection. Par ailleurs, la correction des lacunes indiquées dans les rapports d'inspection est maintenant surveillée par le ministère pour faire en sorte que les producteurs de lait de chèvre apportent les correctifs nécessaires en temps opportun. Dans le cas contraire, l'expédition du lait est maintenant suspendue. En février 2002, le ministère a mené à bien un examen du programme d'assurance de la qualité du lait de chèvre et prévoit de réviser la réglementation (notamment en fixant des pénalités), d'améliorer les analyses en laboratoire et le compte rendu de ces analyses, d'embaucher d'autres inspecteurs et d'effectuer une étude de référence du lait de chèvre dans la province. Le ministère prévoit de terminer au début de 2004 l'élaboration de la politique, les consultations et la rédaction préliminaire des nouveaux règlements pris en application de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*.

Exploitations laitières – Délivrance des permis, inspection et analyses en laboratoire – usines laitières et distributeurs

Recommandation

Pour mieux s'assurer que les usines laitières et les distributeurs de lait de consommation se conforment aux exigences en matière de santé et de sécurité, le ministère doit :

- *renouveler les permis en temps opportun pour toutes les usines laitières et les distributeurs de lait de consommation;*
- *inspecter toutes les usines laitières une fois par an, comme l'exige sa politique;*
- *donner suite aux préoccupations notées durant les inspections fédérales des usines laitières avant de renouveler leur permis;*
- *s'assurer que tous les plans de mesures correctrices visant à corriger les lacunes des usines laitières sont examinés et qu'on y donne suite de manière appropriée;*
- *examiner le processus d'inspection pour les distributeurs de lait de consommation et réviser ses exigences en conséquence.*

État actuel

Afin d'assurer le renouvellement en temps opportun des permis de l'ensemble des usines laitières et des distributeurs de lait de consommation, le ministère utilise le Système d'aide à la gestion de l'innocuité des aliments pour améliorer le suivi des dates de renouvellement des permis ainsi que des mesures qui doivent être apportées à la suite des inspections pour remédier aux lacunes. De plus, le ministère a embauché du personnel supplémentaire et prévoit d'inspecter toutes les usines laitières en 2003. Maintenant, il faut que les préoccupations notées durant les inspections fédérales des usines laitières soient résolues avant que le ministère renouvelle les permis. Toute lacune relevée au cours d'une

inspection fédérale ou provinciale doit être corrigée dans un délai de 30 jours; le ministère s'employait à élaborer des procédures pour rendre ce processus officiel afin de garantir la mise en œuvre des plans de mesures correctives. Dans le but de mieux coordonner le processus d'inspection et de délivrance des permis pour les activités de production, de traitement et de distribution, le ministère a regroupé ces fonctions pour les confier à l'Unité de la salubrité des usines laitières. Il effectuait en outre un examen du programme de distribution du lait de consommation et espérait apporter les changements nécessaires d'ici le début de 2004.

Exploitations laitières – Délivrance des permis, inspection et analyses en laboratoire – analyse des produits laitiers en laboratoire

Recommandation

Pour mieux assurer la qualité et la salubrité du lait de vache et de chèvre en Ontario, le ministère doit :

- *établir des normes bactériennes pour les produits du lait fini et adopter des normes de contrôle de la température pour le transport du lait cru;*
- *recueillir, transporter sans délai et analyser des échantillons de lait cru provenant de tous les producteurs de lait de chèvre au moins une fois par mois, comme l'exige la loi;*
- *assurer un suivi et veiller à ce que des mesures correctrices soient prises dans tous les cas où le lait de chèvre excède les normes bactériennes prescrites dans la loi.*

État actuel

Le ministère a indiqué qu'il s'occupait d'établir des normes bactériennes pour les produits du lait fini en modifiant les règlements pris en application de la *Loi sur le lait* (pour le lait de vache) et de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* (pour le lait de chèvre). De plus, les normes de contrôle de la température pendant le transport du lait cru et dans les usines de transformation, stipulées dans le Code national sur les produits laitiers, seront adoptées dans le cadre des règlements proposés.

En ce qui concerne le lait cru de chèvre, le ministère nous a informés qu'il a amélioré les méthodes de collecte et d'analyse des échantillons. Deux dépôts supplémentaires d'échantillons ont été établis pour recueillir et transporter le lait de chèvre à des fins d'analyse. Le ministère nous a informés que le nombre de producteurs de lait de chèvre assujettis régulièrement à une analyse mensuelle avait augmenté depuis 2001 à la suite de ces mesures. Pour décembre 2002, le ministère a analysé des échantillons de 85 % des producteurs et espérait soumettre à une analyse mensuelle des échantillons de tous les producteurs en 2003. Lorsque le nombre de bactéries dans le lait de chèvre est inacceptable, les producteurs reçoivent la visite des inspecteurs du ministère pour corriger les lacunes avant de pouvoir acheminer de nouveau du lait dans le système. Le ministère élaborait des outils d'application, notamment des pénalités, dans le cadre des règlements

pris en application de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* et prévoyait les mettre en œuvre au début de 2004.

Surveillance de l'industrie horticole

Recommandation

Pour s'assurer que les aliments d'origine végétale ne présentent pas de risques de contamination biologique ou chimique, le ministère doit :

- *envoyer des lettres indiquant les résultats des analyses en laboratoire aux cultivateurs et aux détaillants en temps opportun et prendre des mesures de suivi pour veiller à ce que les problèmes graves soient rectifiés;*
- *développer un processus de surveillance et d'inspection basé sur les risques pour les fruits et légumes afin d'aider à réduire le risque de maladies associées aux produits horticoles nationaux et importés.*

État actuel

Lorsque des infractions aux normes de salubrité sont relevées dans les analyses des produits horticoles, la pratique actuelle du ministère est d'appeler immédiatement les cultivateurs ou les détaillants pour les informer du risque pour la santé, de leur envoyer une lettre à ce sujet et de prévoir une visite de consultation dans un délai d'une semaine de façon à ce que des mesures correctrices puissent être apportées dans les plus brefs délais. Afin de faciliter le processus de surveillance et d'inspection, le ministère a indiqué qu'il a mis en œuvre un système basé sur les risques, qui évalue les dangers d'après les profils de risque des fruits et des légumes et attribue un classement en fonction du niveau de risque. En mai 2003, des évaluations du risque avaient été effectuées pour le cidre de pommes, les germes, les laitues, les fruits à noyau, les pommes, les cantaloups, les raisins, les choux, les carottes et les rutabagas. Des évaluations étaient en cours pour d'autres fruits et légumes et des produits cultivés en serre. De concert avec le ministère de la Santé et des Soins de longue durée, le ministère participe en outre à la surveillance des maladies associées aux produits horticoles nationaux et importés. À cet égard, le ministère utilise l'information sur les cas de maladie pour mettre au point des programmes de salubrité des aliments afin de réduire l'incidence de cas futurs.

Application des lois

Recommandation

Pour mieux assurer la qualité et la salubrité des aliments de l'Ontario, le ministère doit :

- *veiller à ce que les sanctions soient suffisantes pour encourager la conformité aux exigences législatives;*
- *passer en revue ses droits et responsabilités en matière d'exécution afin d'en déterminer la cohérence;*

- *envisager la possibilité de surveiller périodiquement les activités des anciens contrevenants afin de vérifier s'ils continuent de se conformer à la loi.*

État actuel

Le ministère nous a informés que le montant d'amende moyen imposé en 2002 en vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes (Ontario)*, de la *Loi sur les cadavres d'animaux* et de la *Loi sur le lait* était de 1 100 \$, soit beaucoup plus que le montant de 320 \$ dont nous avons fait état en 2001. Il nous a également informés qu'il réclamait les amendes maximales prévues par les règlements en vigueur. Le ministère se proposait, par ailleurs, de faire passer de 5 000 \$ à 25 000 \$ la pénalité maximale actuelle après l'entrée en vigueur, au début de 2004, des règlements pris en application de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*. Une fois promulguée, cette loi regroupera six autres lois pour fournir :

- un cadre de normes et d'exigences uniformes pour assurer une meilleure protection du public en temps opportun contre les aliments qui présentent un risque pour la santé;
- des pouvoirs accrus aux inspecteurs pour assurer le respect de la loi.

Le ministère a mis en œuvre un programme de surveillance pilote en collaboration avec le gouvernement fédéral et les municipalités pour veiller à ce que les anciens contrevenants ne puissent pas commercialiser des produits traités illégalement. Le ministère a indiqué que cette surveillance serait élargie lorsque le programme recevrait des fonds supplémentaires.

Coordination du Programme

Recommandation

Pour mieux s'assurer que des normes cohérentes de salubrité des aliments sont en place pour tous les produits consommés en Ontario, le ministère doit :

- *élaborer des politiques appropriées pour les produits non assujettis à une loi spécifique et envisager l'intégration de ces produits à toute nouvelle loi proposée;*
- *examiner les exigences réglementaires afin de déterminer le niveau de risque associé à chaque produit et évaluer la nature des activités de surveillance requises;*
- *dans les cas où une surveillance est jugée nécessaire, examiner le processus d'inspection afin de maintenir des normes minimales de salubrité des aliments quel que soit l'ordre de gouvernement qui inspecte les produits.*

État actuel

Le ministère travaillait de concert avec le ministère de la Santé et des Soins de longue durée et l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour évaluer les risques et élaborer des politiques appropriées en matière de salubrité des aliments et des programmes de surveillance de tous les produits, depuis la production jusqu'à la consommation, y

compris les produits non assujettis actuellement à une loi spécifique en matière de salubrité des aliments, tels que les viandes surtransformées en dehors des abattoirs titulaires d'un permis, les produits horticoles, le lait de brebis et le poisson.

Le ministère a indiqué qu'il procédait à un examen du système d'assurance de l'innocuité des viandes, des produits laitiers et des cadavres d'animaux afin d'élaborer des règlements basés sur les risques en vertu de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*. L'examen comprend une étude des options d'atténuation des risques pour d'autres produits à risque élevé comme le cidre non pasteurisé.

Le ministère élaborait des protocoles d'inspection pour vérifier la conformité aux exigences et le respect des normes minimales de salubrité des aliments. Les protocoles s'appliqueront quel que soit le ministère, le palier de gouvernement ou le tiers qui fait l'inspection. Par exemple, le ministère mettait au point un système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques pour repérer les risques potentiels dans la chaîne alimentaire. Le système sera utilisé par les établissements réglementés et non réglementés, non inscrits au palier fédéral. Les protocoles devraient faire en sorte que tout nouveau règlement répondra au moins aux normes nationales.

MESURE ET RAPPORT DE L'EFFICACITÉ DU PROGRAMME

Recommandation

Pour s'assurer que le Programme de l'industrie alimentaire peut évaluer de façon appropriée dans quelle mesure il atteint ses objectifs relatifs à la salubrité des aliments et à l'augmentation des ventes nationales, le ministère doit :

- *définir des mesures du rendement sur lesquelles il exerce un degré d'influence raisonnable et qu'il peut lier aux résultats prévus;*
- *effectuer les évaluations requises pour déterminer si ses activités lui permettent d'atteindre les objectifs du Programme et de prendre les mesures correctrices nécessaires.*

État actuel

Le ministère a indiqué qu'il a élaboré de nouvelles mesures de rendement pour le Programme de l'industrie alimentaire. Elles comprennent le nombre de cas de non-conformité sur le plan de la salubrité des aliments relevés au cours des vérifications des abattoirs exprimé en pourcentage du nombre total de normes évaluées; le pourcentage d'analyses de laboratoire défavorables à la suite desquelles des mesures correctrices ont été prises conformément aux protocoles et aux délais prescrits; le nombre d'incidents où la quantité de produits chimiques dépassait les limites prescrites dans les aliments crus nationaux d'origine végétale au cours des activités de surveillance, exprimé en pourcentage du nombre total d'analyses. En outre, afin de déterminer l'efficacité de ses activités, le ministère a l'intention de mener en 2003 une évaluation exhaustive du programme visant à assurer la salubrité des aliments.