

Salubrité des aliments

Suivi des vérifications de l'optimisation des ressources, section 3.09 du *Rapport annuel 2008*

Contexte

Au Canada, les responsabilités de réglementation en matière de salubrité des aliments sont partagées entre tous les ordres de gouvernement. Au niveau fédéral, Santé Canada établit les politiques et les normes régissant la salubrité et la qualité nutritive des aliments vendus au Canada, en plus de surveiller les intoxications d'origine alimentaire. L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), quant à elle, est chargée de réglementer et d'inspecter les établissements agréés par le fédéral dans chaque province, qui vendent généralement leurs produits dans d'autres provinces et d'autres pays.

Au niveau provincial, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (le Ministère) administre un certain nombre de lois visant à réduire au minimum les risques pour la salubrité des viandes, des produits laitiers et des aliments d'origine végétale transformés et vendus exclusivement en Ontario. Pour aider à assurer la conformité aux lois, le Ministère a mis en place des systèmes et des procédures pour la délivrance des permis, l'inspection des établissements et l'analyse

en laboratoire des différents aliments produits et vendus en Ontario.

Les dépenses liées à la salubrité des aliments totalisaient environ 43 millions de dollars en 2009-2010 (48 millions en 2007-2008). Les principales observations de notre *Rapport annuel 2008* qui concernaient la pertinence des procédures mises en place par le Ministère pour réduire au minimum les risques relatifs à la salubrité des aliments étaient les suivantes :

- Le Ministère doit soumettre les abattoirs provinciaux (qui comptent pour environ 10 % de tous les animaux abattus en Ontario) et les établissements autonomes de transformation des viandes à une vérification annuelle avant de renouveler leur permis. Nous avons remarqué que ces vérifications lui avaient permis de détecter des lacunes importantes dans certains établissements, que certaines usines affichaient un taux d'infraction de près de 30 % pour les normes examinées, et que beaucoup de lacunes avaient déjà été relevées lors des vérifications antérieures. Pour mieux garantir la salubrité des viandes et des produits carnés, le Ministère doit veiller à ce que les lacunes importantes décelées lors des vérifications soient corrigées en temps opportun.

- Nous avons également remarqué un manque général de suivi ou de mesures correctives visant à remédier aux résultats défavorables des analyses en laboratoire effectuées par le Ministère pour détecter la présence d'organismes microbiens (bactéries) et de substances chimiques dans la viande et les produits carnés. Par exemple, une étude menée en 2006 auprès de 48 établissements autonomes de transformation des viandes de la région du grand Toronto qui venaient d'obtenir leur permis d'exploitation, afin de détecter la présence de pathogènes et de déterminer si l'équipement et les surfaces de contact alimentaire étaient contaminés, a permis de mettre en évidence des taux élevés de bactéries. Selon le Ministère, une quantité élevée d'indicateurs microbiens ne constitue pas en soi un risque immédiat pour la santé publique, mais elle peut indiquer une infraction aux normes d'hygiène ou une défaillance du système qui expose les consommateurs à de plus grands risques de maladie d'origine alimentaire.
- Le Ministère a délégué la responsabilité d'administrer et d'appliquer différentes dispositions législatives concernant la qualité et la salubrité du lait de vache cru aux Dairy Farmers of Ontario (DFO). Des analyses en laboratoire sont effectuées à intervalles périodiques afin de détecter la présence de bactéries, de cellules somatiques (un indicateur d'infection du pis) et de résidus d'antibiotiques, des sanctions pécuniaires étant imposées en cas de non-conformité. Nous avons toutefois remarqué que le Ministère n'avait pas établi de mécanisme d'évaluation du rendement des DFO. Le Ministère est chargé d'inspecter les usines de transformation et les distributeurs de produits laitiers, et nous avons relevé des lacunes dans ses processus. Ces faiblesses incluaient des permis renouvelés avant la fin de l'inspection, des inspections minimales des distributeurs de produits laitiers, ainsi qu'une documentation

inadéquate des résultats des inspections.

De plus, les résultats des analyses du lait de consommation et des produits du fromage révélaient des concentrations de bactéries donnant à penser que certaines usines de transformation avaient du mal à respecter des normes d'hygiène adéquates.

- En ce qui concerne les aliments d'origine végétale, les normes provinciales applicables sont limitées. Cependant, le Ministère a pris l'initiative de recueillir des échantillons de fruits, de légumes, de miel et de sirop d'érable et de les faire analyser. En 2007-2008, le Ministère a fait faire plus de 2 400 analyses et obtenu des résultats défavorables pour 2 % des échantillons. Les contaminants comprenaient du plomb dans le miel et le sirop d'érable, des résidus chimiques dépassant la limite maximum admise de Santé Canada dans des fruits et légumes, et des contaminants microbiens (*listeria* et *salmonella*) dans des légumes à transformation minimale. En cas de non-conformité, le Ministère recueillait des échantillons additionnels auprès des mêmes producteurs et les faisait analyser. Le taux de non-conformité de cette deuxième série d'échantillons se situait autour de 20 %. Le Ministère pouvait informer les producteurs des résultats obtenus et tenter de les éduquer, mais il n'avait pas les pouvoirs d'exécution nécessaires pour aller plus loin.

Enfin, nous avons remarqué que, pour mieux gérer les risques relatifs à la salubrité des aliments, le Ministère doit élaborer une stratégie plus exhaustive axée sur les risques pour guider ses priorités et activités.

Nous avons recommandé un certain nombre d'améliorations au Ministère et celui-ci s'était engagé à prendre des mesures en réponse à nos préoccupations.

État des recommandations

Selon l'information fournie par le Ministère, nous avons conclu qu'il avait pris des mesures en réponse à toutes les recommandations de notre *Rapport annuel 2008* et qu'il avait fait d'importants progrès dans la plupart des cas. Le Ministère a indiqué qu'il lui faudrait plus de temps pour donner pleinement suite à quelques-unes de nos recommandations, par exemple pour mettre en oeuvre son nouveau système de gestion de l'information, pour faire une analyse comparative de son rendement et pour mesurer l'impact de ses activités associées à la salubrité des aliments en Ontario. L'état, au moment de notre suivi, des mesures prises en réponse à chacune de nos recommandations est exposé ci-après.

VIANDE

Délivrance des permis aux abattoirs et aux établissements autonomes de transformation des viandes

Recommandation 1

Pour que les permis soient délivrés seulement aux abattoirs et établissements autonomes de transformation des viandes qui répondent à ses normes de salubrité des aliments, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales doit :

- *s'assurer que les exploitants des usines où des lacunes notables sont constatées lors d'une vérification prennent rapidement des mesures correctives, et envisager de leur refuser un permis en l'absence de mesures correctives;*
- *examiner son système d'évaluation des abattoirs et établissements autonomes de transformation des viandes et établir des critères et des lignes directrices bien définis qui reflètent le niveau de conformité des établissements de façon plus exacte et plus cohérente;*
- *mettre rapidement à jour son système d'information afin de faciliter les décisions en matière de vérification et de délivrance des permis.*

Le Ministère doit aussi :

- *mettre périodiquement à jour sa base de données sur les établissements autonomes de transformation des viandes pour que tous les établissements fassent l'objet d'une vérification de conformité;*
- *accélérer la vérification des nombreux établissements autonomes de transformation des viandes qui viennent d'obtenir leur permis;*
- *assurer un suivi et répondre aux préoccupations soulevées par son personnel en ce qui concerne les problèmes systémiques potentiels;*
- *élaborer des normes de conformité propres aux établissements autonomes de transformation des viandes.*

État

Le Ministère a indiqué qu'il avait adopté un protocole par étapes pour la mise en oeuvre des mesures visant à réduire ou à éliminer la non-conformité. Ce protocole prévoit des avertissements verbaux et écrits, des ordonnances exécutoires et des audiences sur la suspension ou la révocation des permis. Le Ministère a également mis en oeuvre un nouveau rapport de rendement mensuel qui permet de déterminer le pourcentage de lacunes de vérification corrigées. Ce rapport permet au personnel du programme de concentrer ses efforts sur les établissements où les lacunes ne sont pas corrigées dans les délais.

En février 2009, le Ministère avait engagé dix nouveaux coordonnateurs de secteur pour qu'ils aident à assurer le suivi des mesures correctives et à régler les problèmes de conformité. Ces coordonnateurs doivent notamment assister à des réunions axées sur la conformité, surveiller les lacunes et rédiger des lettres et des ordonnances de conformité. Les coordonnateurs de secteur étaient également censés alléger le fardeau administratif des chefs de secteur pour que ceux-ci puissent se concentrer sur la gestion de leur secteur.

Selon le Ministère, à la mi-juin 2010, plus de 82 % des lacunes cernées durant l'exercice 2009-2010 pour lesquelles des délais d'intervention ont été

fixés avaient été corrigées, comparativement à 67 % en 2007-2008. Le système de cotation des usines de traitement des viandes a également été remanié, les normes de conformité étant maintenant classées en fonction des risques relatifs à la salubrité des aliments afin d'axer les efforts de conformité sur les principales lacunes cernées.

Le Ministère nous a informés que l'examen du système de vérification pour les abattoirs et les établissements autonomes de transformation des viandes était en cours. Le travail effectué jusqu'ici dans ce domaine incluait deux projets d'examen des processus de notation. Le Ministère a indiqué qu'il prévoyait d'améliorer le programme — notamment en simplifiant le système de cotation des usines et en assurant une notation objective — en 2010-2011.

Le Ministère a entamé le développement d'un nouveau système de gestion de l'information afin de tenir des données et des statistiques sur les clients, de surveiller les licences délivrées, les inspections et les analyses en laboratoire et leurs résultats; et de signaler les lacunes à corriger. Un projet pilote a été mené à bien en 2009. Le projet dans son ensemble fera l'objet d'une mise en oeuvre par étapes et devrait se terminer d'ici la fin de 2013.

Le Ministère tient à jour une liste des usines titulaires d'un permis sur son site Web. Environ 90 % des nouvelles usines ont été soumises à une vérification durant l'exercice 2009-2010, et la plupart des établissements non vérifiés l'an dernier l'ont été jusqu'ici en 2010-2011.

Selon le Ministère, des changements organisationnels ont été apportés en avril 2009 afin d'uniformiser la prestation des services d'inspection aux exploitants des usines de transformation des viandes et de répondre aux préoccupations du personnel. Par ailleurs, le Ministère a préparé des lignes directrices propres aux établissements autonomes et les a fait parvenir aux exploitants en juin 2009.

Abattoirs : inspections et analyses en laboratoire

Recommandation 2

Pour aider à garantir la salubrité des produits des abattoirs, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales doit :

- *déterminer pourquoi certains établissements affichaient un taux anormalement élevé ou anormalement faible de condamnation des carcasses et prendre des mesures de suivi pour s'assurer que les inspecteurs appliquent les critères d'inspection de façon cohérente;*
- *s'assurer que les analyses en laboratoire sont conformes à la méthodologie d'échantillonnage et, lorsque les analyses indiquent un problème répandu ou systémique potentiel, apporter les modifications qui s'imposent à ses programmes d'inspection et d'analyse.*

État

Le Ministère a indiqué qu'en mars 2009, il avait mis au point une routine statistique visant à faciliter l'examen des données sur les taux de condamnation. Toutes les données historiques ont été examinées et un protocole permanent a été établi afin de permettre l'identification des anomalies et des tendances. En novembre 2008, le Ministère a ajouté un cours additionnel sur l'élimination des cadavres d'animaux à son programme courant de formation des inspecteurs, afin d'uniformiser l'application des critères d'inspection.

Le Ministère a élaboré un processus coordonné formel afin d'établir la priorité des exigences associées aux analyses alimentaires. Il a notamment utilisé ce processus en 2008 pour examiner les résultats de plusieurs années d'analyses d'eau et de glace. L'examen du Ministère a montré que des modifications à court et à long terme au programme des analyses d'eau et de glace étaient nécessaires. Des recommandations découlant de l'examen ont été formulées et un programme révisé d'analyses d'eau et de glace a été mis en place durant l'été 2010.

Établissements autonomes de transformation des viandes : inspections et analyses en laboratoire

Recommandation 3

Pour aider à garantir la salubrité des produits des établissements autonomes de transformation des viandes, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales doit :

- *s'assurer que les inspections sont axées sur les établissements qui présentent le plus grand risque;*
- *améliorer ses rapports sur les résultats des inspections pour que les inspecteurs disposent à l'avenir de renseignements plus fiables sur les établissements où des lacunes importantes ont été détectées;*
- *à la lumière des résultats des analyses microbiennes effectuées en 2006, prendre des mesures plus efficaces en temps plus opportun afin de corriger les problèmes systémiques et les préoccupations relatives à la salubrité des aliments produits par certains établissements.*

État

En mars 2009, le Ministère a élaboré un cadre de gestion des risques relatifs à la salubrité des aliments afin d'améliorer la capacité et l'uniformité de son processus décisionnel. Un projet pilote utilisant ce cadre a été réalisé afin de déterminer, en se fondant sur les risques, la fréquence à laquelle les établissements autonomes de transformation des viandes doivent être inspectés. En conséquence de ce projet pilote, le Programme d'inspection des viandes a mis au point un outil de classification des risques et l'a utilisé pour évaluer tous les établissements autonomes de transformation des viandes. En août 2010, le Ministère a mis en oeuvre son programme d'inspection, qui utilise la fréquence d'inspection axée sur les risques ainsi que le nouvel outil de classification des risques.

Le Ministère a ajouté que le nouveau système de gestion et de technologie de l'information en voie de développement permettrait d'améliorer la déclaration des résultats des inspections.

En janvier 2009, le Ministère a commencé à soumettre les produits carnés prêts à manger provenant des établissements titulaires d'un permis provincial à des analyses microbiennes périodiques. Des protocoles sur les mesures à prendre en cas de résultats défavorables ont été mis en place. Il est notamment prévu d'aviser l'Agence canadienne d'inspection des aliments et les bureaux locaux de santé publique, de consigner le produit et de suspendre les activités de transformation de la viande à l'usine si nécessaire.

Élimination des cadavres d'animaux

Recommandation 4

Pour s'assurer que les exploitants d'entreprises s'occupant d'animaux morts entreposent, ramassent, traitent et éliminent les cadavres conformément à la loi, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales doit :

- *étendre l'inspection des véhicules autorisés à transporter des animaux morts à ceux des éleveurs;*
- *obtenir et étudier les rapports d'inspection de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et donner suite aux questions non couvertes par les inspecteurs fédéraux.*

État

La *Loi sur les cadavres d'animaux* a été remplacée par le règlement « Élimination des cadavres d'animaux d'élevage » pris en application de la *Loi sur la gestion des éléments nutritifs* et le règlement « Élimination des animaux morts » pris en application de la *Loi sur la qualité et la salubrité des aliments*. Les nouveaux règlements sont entrés en vigueur le 27 mars 2009. Pour éviter le double emploi dans la délivrance des permis et les inspections en double, le Ministère a éliminé la nécessité, pour les agriculteurs qui apportent leurs propres animaux morts à une installation d'élimination, d'obtenir un permis ou une vignette de la province. Cependant, ils sont encore tenus d'obtenir un permis fédéral pour enlever les cadavres de bétail de leur ferme.

Le Ministère continue de délivrer des licences aux ramasseurs commerciaux qui recueillent des cadavres d'animaux morts à la ferme et de les inspecter.

Le Ministère nous a informés qu'il soumettait tous les fondoirs titulaires d'un permis provincial à des inspections annuelles, qu'ils aient été inspectés ou non par l'ACIA, et qu'il n'était donc plus nécessaire d'obtenir les rapports d'inspection de l'ACIA.

PRODUITS LAITIERS

Lait de vache

Recommandation 5

Pour s'assurer que le transfert des responsabilités pour la salubrité du lait de vache aux Dairy Farmers of Ontario (DFO) continue de fonctionner de façon efficace, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales doit établir un processus de surveillance et examiner périodiquement les activités des DFO.

État

Le Ministère a fait des progrès dans la rédaction des lignes directrices sur la surveillance des responsabilités déléguées aux Dairy Farmers of Ontario (DFO), qui couvrent tous les aspects du Programme de contrôle de la qualité du lait cru des DFO. Les lignes directrices devaient être finalisées vers la fin de 2010.

Le Ministère a ajouté qu'il avait élaboré des protocoles permettant un accès facile et sécurisé aux données des DFO. Cet accès amélioré a permis de produire des rapports périodiques d'analyse des données incluant des détails sur la gestion et la communication des résultats des analyses, l'application uniforme des sanctions et les inspections de conformité auxquelles les fermes sont soumises. Le personnel du Ministère examine périodiquement ces rapports et surveille les activités des DFO.

Le Ministère, avec l'aide des services de vérification interne, est en train d'élaborer un plan d'évaluation des risques et de vérification de la conformité aux exigences du Programme de contrôle de la qualité du lait cru et des mesures

d'application connexes. Ce plan doit être mis en oeuvre au cours de l'automne 2010.

Usines de transformation et distributeurs de produits laitiers

Recommandation 6

Pour s'assurer que seules les usines de transformation et les distributeurs de produits laitiers qui respectent les normes de salubrité des aliments prescrites par la loi reçoivent un permis, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales doit :

- *avant de délivrer un permis, s'assurer que l'établissement est inspecté et que toutes les lacunes importantes, y compris celles détectées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), sont corrigées;*
- *s'assurer que les résultats des inspections sont consignés de façon appropriée;*
- *donner suite aux analyses en laboratoire qui donnent des résultats insatisfaisants.*

Le Ministère doit aussi s'assurer que son système d'information fournit des renseignements qui permettent de surveiller efficacement les usines de transformation et les distributeurs de produits laitiers.

État

Le Ministère a indiqué qu'il collaborait avec l'ACIA et que l'Agence s'était engagée à mieux coordonner et partager les rapports d'inspection en temps opportun. Il a ajouté qu'il avait mis au point des procédures axées sur les risques afin d'assurer un suivi approprié des résultats défavorables des analyses en laboratoire. Le protocole final a été mis en place en décembre 2008.

En juillet 2009, une base de données provisoire pour le programme de distribution du lait de consommation a été créée afin d'améliorer l'organisation, le suivi et la communication des données relatives à la délivrance des permis et aux inspections et d'automatiser la production des lettres d'intérêt courant et des demandes de renouvellement de permis.

Comme il est mentionné plus haut, un nouveau système de gestion de l'information est en voie de développement et de mise en oeuvre et devrait être opérationnel d'ici la fin de 2013.

ALIMENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE

Recommandation 7

Pour s'assurer que les aliments d'origine végétale vendus au public ne sont pas contaminés, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales doit :

- *en collaboration avec la province et les intervenants, chercher des moyens de renforcer les lois pour que le Ministère puisse offrir une plus grande protection aux consommateurs;*
- *en collaboration avec les groupes d'intervenants, créer un répertoire plus complet des producteurs, chercher des moyens économiques de surveiller la salubrité des aliments, et promouvoir les bonnes pratiques agricoles.*

État

Selon le Ministère, la *Loi sur le classement et la vente des produits agricoles* a fait l'objet d'un examen dans le cadre de l'initiative L'Ontario propice aux affaires au cours des deux dernières années. Les intervenants ont été consultés sur le transfert proposé des dispositions de salubrité des aliments contenues dans cette loi à la *Loi sur la qualité et la salubrité des aliments*. On a notamment fait appel à eux pour aider à clarifier les exigences et suggérer des façons d'interdire la mise en marché des fruits et légumes contaminés.

Le Ministère a ajouté qu'il travaillait, en collaboration plus étroite avec d'autres organismes fédéraux et provinciaux responsables, à l'élaboration d'une approche nationale qui permettrait d'assurer la salubrité de ces produits. Le Ministère travaillait également avec ses partenaires de l'industrie à la collecte de renseignements et à l'élaboration d'outils tels que les bonnes pratiques de fabrication (BPF) afin de régler les problèmes de salubrité chez les producteurs d'aliments d'origine végétale.

Plusieurs séances d'information et de formation sur différents produits ont été organisées au cours de l'exercice écoulé.

Le Ministère nous a également informés qu'en 2009, il avait commencé à exiger des agriculteurs qu'ils s'inscrivent au Registre des sites agroalimentaires de l'Ontario pour être admissibles à certains programmes de financement à coûts partagés. Les agriculteurs qui s'inscrivent doivent indiquer l'emplacement géographique exact de leur entreprise ainsi que le type d'activités agroalimentaires qui s'y déroulent. Le Ministère a accès à ces dossiers à toutes les étapes du processus de gestion des urgences, dont la prévention, la détection et l'intervention, ce qui a renforcé sa capacité à intervenir en cas d'urgence agroalimentaire.

COORDINATION AVEC L'AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

Recommandation 8

Pour accroître l'efficacité et l'efficacités de ses activités d'assurance de la salubrité des aliments, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales doit s'employer avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) à clarifier les responsabilités et à mieux coordonner la surveillance et l'exécution de ces activités.

État

Le Ministère nous a informés qu'il collaborait avec l'ACIA aux questions de conformité et d'application dans plusieurs domaines liés à la qualité et la salubrité des aliments. Les deux organismes avaient récemment mis l'accent sur les mesures à prendre en réponse aux recommandations figurant dans les rapports sur l'écllosion de listériose de 2008, qui insistaient sur la nécessité d'améliorer la collaboration entre tous les organismes qui assument des responsabilités en matière de salubrité des aliments.

Il était notamment recommandé : d'améliorer le Protocole de résolution des incidences de toxico-infections d'origine alimentaire (PRITIOA 2010);

de clarifier les rôles et responsabilités; d'accroître la capacité des laboratoires et d'améliorer la coordination entre eux; de communiquer avec le public, les partenaires fédéraux, provinciaux et territoriaux et d'autres organismes. Le PRITIOA 2010 est le protocole d'information technique et opérationnel qui guide la façon dont les autorités responsables de la santé et de la sécurité du public travaillent ensemble aux activités d'enquête et de gestion en cas d'écllosion nationale ou internationale de maladies d'origine alimentaire. Il a été approuvé par les sous-ministres fédéraux, provinciaux et territoriaux de l'Agriculture et de la Santé en juin 2010.

Le Ministère a ajouté qu'il avait conclu plusieurs protocoles d'entente avec l'ACIA, qui servent tous à clarifier les rôles et responsabilités, à coordonner les activités liées à la salubrité des aliments et à faciliter le partage de l'information.

STRATÉGIE POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Recommandation 9

Pour accroître l'efficacité et l'efficacités de ses programmes de salubrité des aliments, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales doit élaborer un plan stratégique plus complet qui englobe l'évaluation des risques pour la salubrité des aliments, des mesures appropriées de contrôle des risques, et des indicateurs pertinents de l'efficacité avec laquelle il assure la salubrité des aliments. Comme d'autres administrations accordent une importance de plus en plus grande à l'éducation du public sur les mesures à prendre pour assurer la salubrité des aliments au foyer, le Ministère doit travailler de façon plus proactive avec ses partenaires à cet aspect de la salubrité des aliments dans son plan stratégique.

État

Le Ministère nous a informés qu'il avait examiné son plan stratégique de salubrité des aliments durant l'automne 2008 et de nouveau en décembre 2009, et qu'il prévoyait de continuer à le mettre périodiquement à jour. Il a conçu une approche

axée sur le risque en matière de salubrité des aliments et l'a intégrée au nouveau cadre ministériel de gestion des risques relatifs à la salubrité des aliments. Ce cadre a été élaboré afin d'éclairer et d'uniformiser la prise des décisions touchant la salubrité des aliments.

Le Ministère a également établi des normes de service pour tous les secteurs de programme, et les résultats seront communiqués aux clients et aux intervenants chaque année. Les mesures de rendement en matière de salubrité des aliments ont été finalisées à la fin de 2008. Le Ministère en était à sa deuxième année de collecte et de communication des données. Des objectifs pour chaque mesure de rendement seront fixés après que trois années de données auront été recueillies.

SURVEILLANCE DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Recommandation 10

Pour assurer une surveillance plus efficace et établir des liens plus étroits entre la recherche scientifique et ses programmes de réglementation, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales doit :

- *développer un processus plus formel de sélection et de priorisation de ses projets de surveillance;*
- *améliorer le partage des données de surveillance et la coordination entre les directions du Ministère;*
- *analyser les résultats des analyses effectuées sur des échantillons soumis par des vétérinaires du secteur privé afin de détecter les risques systémiques possibles.*

État

Le Ministère a indiqué qu'il avait examiné les activités de surveillance et élaboré une stratégie de surveillance. Il a décidé de lancer un projet pilote afin de mettre en oeuvre les recommandations dans le secteur des aliments d'origine végétale. Un rapport sur le projet pilote ainsi que des recommandations additionnelles concernant une stratégie à court terme seront diffusés en 2010.

Par ailleurs, le Réseau ontarien de surveillance de la santé animale (ROSSA), une équipe pluridisciplinaire de l'Université de Guelph qui était en place avant notre vérification de 2008, a été reconstitué au début de 2009. Le ROSSA incorpore des renseignements de nombreuses sources, dont le Laboratoire d'hygiène vétérinaire, les marchés aux enchères de bétail et les abattoirs. Il sert de lien avec les centres de surveillance des maladies aux niveaux provincial, national et international. Le Ministère a ajouté qu'il cherchait des occasions d'utiliser les données de surveillance de la santé animale tirées des échantillons soumis par des vétérinaires du secteur privé au Laboratoire d'hygiène vétérinaire de l'Université de Guelph, de façon à améliorer les programmes de salubrité des aliments. Un comité directeur composé de fonctionnaires du Ministère et de vétérinaires a été établi afin d'examiner les données actuellement disponibles.

Dans le cadre de la Stratégie de protection de la santé animale du Ministère, un projet de loi ontarien a été présenté au cours de l'automne 2009 et la *Loi sur la santé animale* est entrée en vigueur en janvier 2010. Cette loi prévoit des pouvoirs de réglementation qui exigeraient de certaines personnes, dont le personnel des laboratoires vétérinaires, qu'elles avisent le vétérinaire en chef de l'Ontario de certaines maladies graves désignées ou d'autres dangers importants pour la santé des animaux ou du public.

PRATIQUES DE GESTION DES ALIMENTS

Recommandation 11

Pour compléter les programmes d'inspection et prévenir ou réduire les risques dans toute la chaîne d'approvisionnement alimentaire, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales doit :

- *s'employer plus activement avec les producteurs et les établissements de transformation à faciliter l'adoption par l'industrie de bonnes pratiques de gestion telles que le système d'analyse*

des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP);

- *mesurer l'efficacité de ses programmes d'aide financière aux exploitants.*

État

Le Ministère a indiqué qu'il avait terminé l'élaboration des stratégies pour tous les programmes volontaires de salubrité des aliments au 1^{er} janvier 2010. Il a également établi des mesures de rendement afin d'évaluer la sensibilisation à la salubrité des aliments et l'adoption de bonnes pratiques à cet égard.

Durant l'exercice 2009-2010, le Ministère a mis à jour son cadre stratégique pour l'éducation et la formation en salubrité des aliments dans les secteurs de l'agriculture et de la transformation des aliments. Un cadre de mesure du rendement a été mis en place afin de déterminer dans quelle mesure les producteurs et les entreprises de transformation des aliments connaissent, comprennent et adoptent les pratiques et programmes volontaires en salubrité des aliments. Le Ministère a également examiné son matériel de formation en la matière et créé de nouveaux documents. Au 31 juillet 2009, plus de 3 000 producteurs et entreprises de transformation des aliments avaient participé à des activités ministérielles de formation en salubrité des aliments depuis 2007-2008.

Le Ministère a ajouté qu'il s'était engagé à dépenser 25,5 millions de dollars entre 2009 et 2013 pour encourager les exploitants d'installations agroalimentaires à adopter volontairement les pratiques exemplaires en matière de salubrité des aliments et à participer aux programmes reconnus dans ce domaine (HACCP ou programmes fondés sur ce système). Les recommandations issues des examens antérieurs du financement ont été intégrées à de nouvelles lignes directrices sur les programmes, qui comprennent des mesures de rendement, des processus de demande et de meilleures communications avec la clientèle. Des normes de service ont été établies et affichées sur le site Web du Ministère en décembre 2009. Elles ont été intégrées à la ronde de demandes de subventions qui s'est ouverte le 1^{er} mars 2010.