

Chapitre 3

Section 3.06

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales;
ministère de la Santé; bureaux de santé publique

Programme d'inspection de la salubrité des aliments

1.0 Résumé

Les maladies d'origine alimentaire dans cette province sont déjà à l'origine de 41 000 visites aux urgences des hôpitaux et de 137 000 visites de plus aux cabinets de médecins chaque année. Les aliments contaminés tuent environ 70 personnes en Ontario chaque année et envoient 6 600 personnes de plus à l'hôpital.

Les symptômes des maladies d'origine alimentaire vont des nausées bénignes et des maux d'estomac aux problèmes de santé de longue durée, voire à la mort, dans de rares cas. La plupart des gens ont eu un léger cas d'intoxication alimentaire à un moment ou à un autre sans en être informés – selon les statistiques de 2014 de Santé publique Ontario, environ 96 % des cas ne sont pas signalés.

La contamination des aliments peut se produire à n'importe quel point de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de la ferme au transport, en passant par la préparation et l'emballage.

La viande, par exemple, peut être rendue inapte à la consommation par des conditions insalubres dans les abattoirs ou par la contamination dans les usines de transformation de la viande. Le ruissellement de l'eau et les vaporisateurs contenant des bactéries, des pesticides et d'autres

produits chimiques peuvent affecter la pureté des produits agricoles.

De plus, les aliments qui se trouvent dans des « dépôts d'aliments », que la loi ontarienne définit comme tout « lieu où du lait ou des aliments sont fabriqués, traités, préparés, entreposés, manipulés, étalés, distribués, transportés, vendus ou mis en vente », peuvent être contaminés par des bactéries en raison de l'utilisation d'ustensiles insalubres et de méthodes de cuisson inappropriées.

En Ontario, la prévention des maladies d'origine alimentaire relève des trois ordres de gouvernement, qui délivrent des permis aux producteurs d'aliments et aux dépôts d'aliments et les inspectent comme suit :

- La viande, les fruits et légumes frais, le poisson et les produits laitiers préparés, transformés et consommés uniquement en Ontario relèvent généralement du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (le ministère de l'Agriculture).
- Les services d'alimentation sont inspectés par 35 bureaux de santé publique répartis dans les municipalités de l'Ontario qui sont financés par le ministère de la Santé de l'Ontario et par les municipalités où ils sont établis.
- Les aliments importés en Ontario d'autres provinces ou de l'étranger, ou produits en Ontario pour exportation à l'extérieur de

la province, sont inspectés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Quarante-cinq pour cent des produits agroalimentaires vendus en Ontario sont produits ou transformés dans la province; les produits inclus dans l'autre moitié sont importés d'autres provinces et de l'étranger, ce qui signifie qu'ils sont homologués et inspectés par l'ACIA fédérale.

Il importe que le ministère de l'Agriculture délivre des permis aux producteurs et inspecte ceux-ci de manière efficace pour s'assurer que les aliments produits dans la province pour la vente aux Ontariens sont exempts de toute contamination qui pourrait avoir une incidence sur leur santé. De même, les bureaux de santé publique ont la responsabilité importante de veiller à ce que les aliments soient manipulés de façon hygiénique et préparés correctement pour protéger les consommateurs.

En 2018-2019, le ministère de l'Agriculture a consacré environ 39,5 millions de dollars aux services de délivrance de permis, d'inspection et autres services connexes liés à la salubrité des aliments, tandis que le ministère de la Santé et les municipalités ont dépensé environ 63,1 millions de dollars la même année pour financer les bureaux de santé publique. Au cours des cinq dernières années, les deux ministères et les municipalités ont dépensé en moyenne environ 105,7 millions de dollars par année pour assurer la salubrité des aliments.

Même si le risque d'éclosion massive d'une maladie d'origine alimentaire en Ontario est probablement faible, des incidents à petite échelle pourraient se produire parce qu'il suffirait d'un seul animal malade ou d'un seul restaurant malpropre. Notre audit a relevé plusieurs domaines où des améliorations pourraient réduire encore plus les risques pour la salubrité des aliments pour les Ontariens. Nous avons notamment relevé les problèmes suivants en ce qui concerne la délivrance des permis et l'inspection des producteurs ontariens par le ministère de l'Agriculture :

- **Au total, 98 % de la viande a obtenu des résultats négatifs pour les résidus nocifs**

de médicaments, mais pour les 2 % de cas de résultats positifs, aucun suivi n'a été effectué auprès des agriculteurs qui ont élevé les animaux pour prévenir les récidives. Depuis avril 2015, quelque 300 échantillons de viande (soit environ 2 % de la viande examinée) prélevés dans des abattoirs inspectés par la province contenaient des résidus de médicaments supérieurs aux normes prescrites. L'absence d'un processus approprié de suivi et d'éducation des agriculteurs dont les animaux ont obtenu des résultats positifs augmente le risque que cette viande entre dans la chaîne alimentaire.

- **Certains pesticides interdits pour l'entretien du sol pour des raisons de santé et de sécurité se retrouvent dans les produits cultivés en Ontario à des niveaux dépassant les limites permises par Santé Canada.** La *Loi sur l'interdiction des pesticides utilisés à des fins esthétiques* énumère 131 pesticides qui ne peuvent pas être utilisés pour l'entretien des terrains à des fins esthétiques, par exemple dans les parcs et les cours, en raison de préoccupations potentielles en matière de santé et d'environnement. Toutefois, leur utilisation est autorisée en agriculture pour des raisons opérationnelles et économiques. Entre 2014 et 2018, le ministère de l'Agriculture a analysé environ 1 200 échantillons de fruits et légumes frais cultivés en Ontario et, dans 76 cas en tout, a trouvé des résidus de 14 pesticides interdits qui dépassaient les limites fixées par Santé Canada.
- **La législation actuelle fournit des outils d'application limités pour obliger les entreprises de transformation du poisson à remédier aux infractions à la salubrité des aliments, ce qui entraîne des récidives.** Les entreprises de transformation du poisson qui ne vendent qu'en Ontario n'ont pas besoin de permis pour exercer leurs activités.

Le ministère de l'Agriculture pourrait donc ne pas être en mesure de les fermer parce qu'il n'y a pas de permis à révoquer si les inspecteurs repèrent de graves lacunes sur le plan de la salubrité des aliments. Le Ministère n'a pas non plus le pouvoir légal d'imposer des amendes ou de donner des ordres de conformité. Notre examen d'un échantillon de 182 rapports d'inspection d'usines de transformation du poisson a révélé que les deux tiers des infractions relevées en 2018-2019 étaient des infractions répétées qui avaient également été observées au cours de chacune des deux années précédentes.

- **Le ministère de l'Agriculture n'a pas reçu suffisamment d'information pour assurer une surveillance suffisante des Dairy Farmers of Ontario (DFO).** Le Ministère a délégué l'inspection des producteurs de lait de vache aux DFO en 1998. Toutefois, le Ministère n'a pas toujours reçu suffisamment de renseignements de la part des DFO pour assurer une surveillance adéquate de l'organisation. Nous avons constaté que les rapports des DFO au Ministère étaient des résumés généraux qui n'identifiaient pas précisément les producteurs non conformes dont les échantillons d'analyse dépassaient à plusieurs reprises les limites des bactéries réglementaires. De plus, les rapports ne précisaient pas les mesures prises par les DFO pour régler le problème des récidivistes.
- **Le ministère de l'Agriculture n'avait pas de détails complets sur les activités des producteurs agricoles de l'Ontario pour sélectionner les producteurs appropriés à soumettre à des analyses d'échantillons.** L'inventaire ministériel des agriculteurs ne contenait pas de renseignements complets sur les volumes de production, le type de cultures cultivées et l'endroit où les produits étaient vendus. Ces données seraient utiles pour établir un plan d'analyse des échantillons d'aliments fondé sur le risque.

Nous avons relevé les problèmes suivants concernant les bureaux de santé publique, qui sont chargés d'inspecter les dépôts d'aliments :

- **Les bureaux de santé publique n'ont pas enquêté rapidement sur les plaintes de maladies d'origine alimentaire.** D'après notre examen des rapports d'inspection de 2016 à 2018 dans cinq bureaux de santé publique, nous avons constaté que, pour les plaintes pour maladie d'origine alimentaire nécessitant des inspections de dépôts d'aliments, les bureaux n'avaient pas systématiquement inspecté 20 % des dépôts dans les deux jours suivant la réception de la plainte. Les bureaux de santé publique que nous avons visités nous ont informés qu'un délai de deux jours était considéré comme une pratique exemplaire.
- **Les différents systèmes de classement par niveau d'inspection des dépôts d'aliments des bureaux de santé publique fournissaient des renseignements incohérents au public à l'échelle de l'Ontario.** Le degré de divulgation publique des résultats des inspections des établissements de services d'alimentation, ainsi que les systèmes de classement utilisés par les 35 bureaux de santé publique, variaient à l'échelle de la province. Les variations peuvent être une source de confusion pour le public.
- **Bien que les événements spéciaux ne nécessitent pas tous des inspections, seulement environ 12 % d'entre eux dans les territoires de compétence des cinq bureaux de santé publique que nous avons visités ont été inspectés en 2018, et seulement environ 15 % en 2017.** Les bureaux de santé publique sont tenus d'évaluer les risques pour la salubrité des aliments dans les dépôts d'aliments temporaires, notamment dans le cadre d'événements spéciaux comme des foires et des festivals estivaux, afin de

déterminer si ces établissements doivent être inspectés. Nous avons toutefois constaté qu'il n'existe actuellement aucune exigence provinciale minimale quant à la fréquence des inspections dans le cadre d'événements spéciaux, alors que c'est le cas pour les établissements de services alimentaires fixes, comme les restaurants. Selon les Centers for Disease Control and Prevention des États-Unis, les événements spéciaux peuvent présenter un risque élevé parce que les caractéristiques de sécurité habituelles d'une cuisine, comme la capacité de surveiller la température des aliments et les installations de lavage, peuvent ne pas être disponibles lors d'événements extérieurs.

- **Certains dépôts d'aliments n'ont jamais été inspectés avant que les bureaux de santé publique reçoivent des plaintes du public.**

Les listes des dépôts d'aliments tenues par les cinq bureaux de santé n'étaient pas à jour. Dans les 5 bureaux de santé que nous avons visités, nous avons constaté que 253 plaintes avaient été reçues entre 2016 et 2018 concernant des dépôts d'aliments dont l'existence n'était pas connue des bureaux de santé avant qu'ils reçoivent les plaintes.

Il y avait aussi plusieurs domaines où les règlements et les normes en vigueur pouvaient être insuffisants. Par exemple :

- **Les entreprises qui exercent leurs activités uniquement en Ontario peuvent commercialiser leurs produits comme étant « biologiques », même si elles ne sont pas certifiées selon les normes canadiennes sur les produits biologiques.**

L'ACIA exige la certification des produits étiquetés biologiques lorsqu'ils sont vendus à l'échelle provinciale ou internationale, mais l'Ontario autorise la vente de produits non certifiés étiquetés biologiques dans la province. Par comparaison, le Québec, le Manitoba, l'Alberta, la Colombie-Britannique, le Nouveau-Brunswick et la Nouvelle-

Écosse ont tous adopté des lois exigeant que les aliments biologiques soient certifiés conformément aux normes canadiennes sur les aliments biologiques, même s'ils sont vendus uniquement à l'intérieur de leurs frontières. D'après nos recherches, au moins 34 producteurs de produits biologiques en Ontario ne sont pas certifiés selon les normes canadiennes sur les produits biologiques, mais annoncent leurs produits comme étant « biologiques ». La majorité de ces producteurs biologiques vendent leurs produits par l'entremise des marchés agricoles. Nous avons également remarqué qu'il n'était pas obligatoire d'effectuer des analyses de routine d'échantillons de fruits et légumes frais pour déceler la présence de résidus de pesticides dans le cadre du processus de certification des produits biologiques de l'ACIA.

- **Le lait de mouton et les oeufs autres que de poules ne sont pas assujettis à la réglementation ou à l'inspection obligatoire pour l'assurance de la qualité.**

Le lait de vache et de chèvre, ainsi que les oeufs de poules, sont réglementés et inspectés par le gouvernement fédéral ou le gouvernement de l'Ontario, ou les deux. Toutefois, il n'y a pas de réglementation ou d'inspection obligatoire pour le lait de brebis et de bufflesse d'Inde ou les oeufs provenant d'autres oiseaux. Par comparaison, le Manitoba et l'Alberta réglementent tous les animaux gardés dans le but de produire du lait.

Enfin, nous avons remarqué des lacunes dans les inspections effectuées par les différentes entités gouvernementales responsables de la salubrité des aliments. Nous avons constaté, par exemple, que même si le ministère de l'Agriculture et l'ACIA vérifient les exigences fédérales en matière d'étiquetage des allergènes dans les usines provinciales de transformation des aliments, ils ne vérifient pas d'autres exigences en matière

d'étiquetage, comme le lieu d'origine et la valeur nutritive.

Conclusion globale

Dans l'ensemble, nous avons constaté que des systèmes et des procédures efficaces sont en place pour assurer la salubrité de l'approvisionnement alimentaire de l'Ontario, mais qu'il serait possible d'en faire davantage pour améliorer les programmes de délivrance des permis et d'inspection du ministère de l'Agriculture.

En ce qui concerne le ministère de la Santé, nous avons déterminé que les cinq bureaux de santé publique que nous avons visités avaient mis en place des systèmes et des procédures efficaces pour inspecter les dépôts d'aliments et assurer la surveillance des maladies d'origine alimentaire et la gestion des éclosions conformément aux lois et aux règlements applicables. Nous avons toutefois relevé plusieurs domaines dans lesquels des améliorations pourraient être apportées, dont l'inspection des entreprises alimentaires en ligne et à domicile et des événements spéciaux. Nous avons également constaté des incohérences entre les bureaux de santé publique en ce qui concerne les politiques et procédures d'inspection et la divulgation publique des résultats des inspections aux établissements de dépôts d'aliments en ligne et sur place.

Le présent rapport contient 21 recommandations préconisant 36 mesures à prendre pour donner suite aux constatations de notre audit.

RÉPONSE GLOBALE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales remercie le Bureau de la vérificatrice générale de reconnaître qu'il a mis en place des systèmes et des procédures efficaces pour assurer la salubrité de l'approvisionnement alimentaire de l'Ontario.

Le rapport montre que le système de salubrité des aliments de l'Ontario consiste en un réseau de partenaires gouvernementaux et industriels qui s'appuient sur une solide capacité scientifique, de laboratoire et d'analyse pour protéger le public. L'Ontario dispose d'une loi habilitante qui jette les bases de la surveillance au moyen d'un programme moderne de délivrance de permis, d'autorisation et d'inspection. À l'instar d'autres organismes de réglementation, nous employons une approche de conformité progressive, qui englobe l'éducation, les services consultatifs et l'application de la loi. Le Ministère a pris connaissance des points soulignés par la vérificatrice générale et est déterminé à utiliser tous les outils disponibles pour soutenir l'amélioration continue. Nous examinerons attentivement le rapport de la vérificatrice générale et, le cas échéant, collaborerons avec nos partenaires de la salubrité des aliments pour mettre en oeuvre les recommandations du rapport.

RÉPONSE GLOBALE DU MINISTÈRE DE LA SANTÉ

Le ministère de la Santé accueille favorablement les recommandations de la vérificatrice sur les mesures qu'il peut prendre pour s'assurer que lui-même et les bureaux de santé publique s'acquittent de leur mandat concernant l'offre d'aliments salubres à la population de l'Ontario. Nous sommes d'accord avec les recommandations formulées au Ministère et nous nous engageons à veiller à ce que les mesures que nous prenons pour y donner suite renforcent la responsabilisation et l'optimisation des ressources, et mènent à des améliorations continues de la salubrité des aliments en Ontario.

Le Ministère reconnaît le rôle des 35 bureaux de santé publique et des municipalités de la province à titre de chefs de file et de champions

de l'exécution de programmes de salubrité des aliments fondés sur des données probantes, de la mesure et de la déclaration des résultats en santé publique, et du soutien à l'amélioration continue de la qualité dans un secteur de la santé publique de plus en plus complexe.

Le Ministère reconnaît également qu'il y a d'autres possibilités d'accroître l'optimisation des ressources et l'incidence de l'exécution de programmes de salubrité des aliments en Ontario, ainsi que des occasions de collaborer avec les intervenants en matière de salubrité des aliments pour tirer parti des efforts actuels. Bien qu'un grand nombre de ces possibilités et occasions puissent être concrétisées dans le cadre du mandat actuel du Ministère, qui consiste notamment à soutenir l'amélioration de la qualité, celui-ci reconnaît que le renforcement de l'uniformité entre les partenaires du système serait bénéfique aux fins d'un système alimentaire encore plus sûr. Le Ministère continuera de collaborer avec les bureaux de santé publique et les municipalités pour évaluer ces possibilités à l'avenir.

À l'heure actuelle, le gouvernement adopte une approche globale pour moderniser le système de soins de santé de l'Ontario, ce qui comprend un secteur de la santé publique coordonné qui est souple, résilient, efficace et sensible à l'évolution des besoins et des priorités de la province en matière de santé. La modernisation fournira des occasions de mieux tirer parti des cadres existants pour le partage de l'information, la collecte de données et la responsabilisation afin d'appuyer davantage l'amélioration de la salubrité des aliments.

2.0 Contexte

2.1 Aperçu

Santé publique Ontario, un organisme de la Couronne, estime que les maladies d'origine alimentaire tuent environ 70 personnes en Ontario chaque année et en envoient 6 600 à l'hôpital. Ces maladies sont également à l'origine de 41 000 visites aux urgences des hôpitaux et d'au moins 137 000 visites chez le médecin.

La plupart des personnes atteintes d'une maladie d'origine alimentaire présentent des symptômes suffisamment légers pour passer inaperçus, comme des nausées, des maux d'estomac, des vomissements et de la diarrhée. Dans de rares cas, ils peuvent déclencher des problèmes de santé à long terme, comme des problèmes intestinaux et gastro-intestinaux chroniques, des maladies auto-immunes, une dysfonction neurologique et une insuffisance rénale. Dans des cas plus rares, ils peuvent entraîner la mort, les personnes âgées et les personnes ayant des problèmes de santé sous-jacents étant les plus à risque.

Les aliments peuvent être contaminés à divers points de la chaîne d'approvisionnement, depuis l'alimentation et les médicaments administrés aux animaux jusqu'à la transformation, l'entreposage, la manipulation et la préparation des aliments.

Un sondage mené en 2017 auprès de 1 509 Canadiens par le Centre canadien pour l'intégrité alimentaire, un organisme sans but lucratif voué à aider le système alimentaire canadien à gagner la confiance du public grâce à la recherche et à la formation, a révélé que le nombre de Canadiens qui font confiance au système alimentaire est en hausse, mais que 54 % d'entre eux se préoccupent toujours de la salubrité des aliments.

Au Canada, la responsabilité réglementaire en matière de salubrité des aliments est partagée entre tous les ordres de gouvernement, avec une certaine interconnexion des rôles. La **figure 1** donne un

aperçu général de la surveillance de la salubrité des aliments par les provinces et les territoires en Ontario. L'**annexe 1** fournit une description plus détaillée des rôles et responsabilités des principaux intervenants en matière de salubrité des aliments.

Au cours de l'exercice 2018-2019, la province, par l'entremise du ministère de l'Agriculture, du ministère de la Santé et des 35 bureaux de santé publique, a dépensé plus de 102 millions de dollars au titre des programmes et services d'inspection de la salubrité des aliments. La **figure 2** montre la ventilation des paiements.

L'**annexe 2** donne un aperçu de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), de Santé Canada, du ministère provincial de l'Agriculture et des bureaux de santé publique en ce

qui concerne la surveillance de la viande, des fruits et légumes, du poisson, des produits laitiers, des oeufs et des aliments biologiques en Ontario.

2.2 Lois et règlements

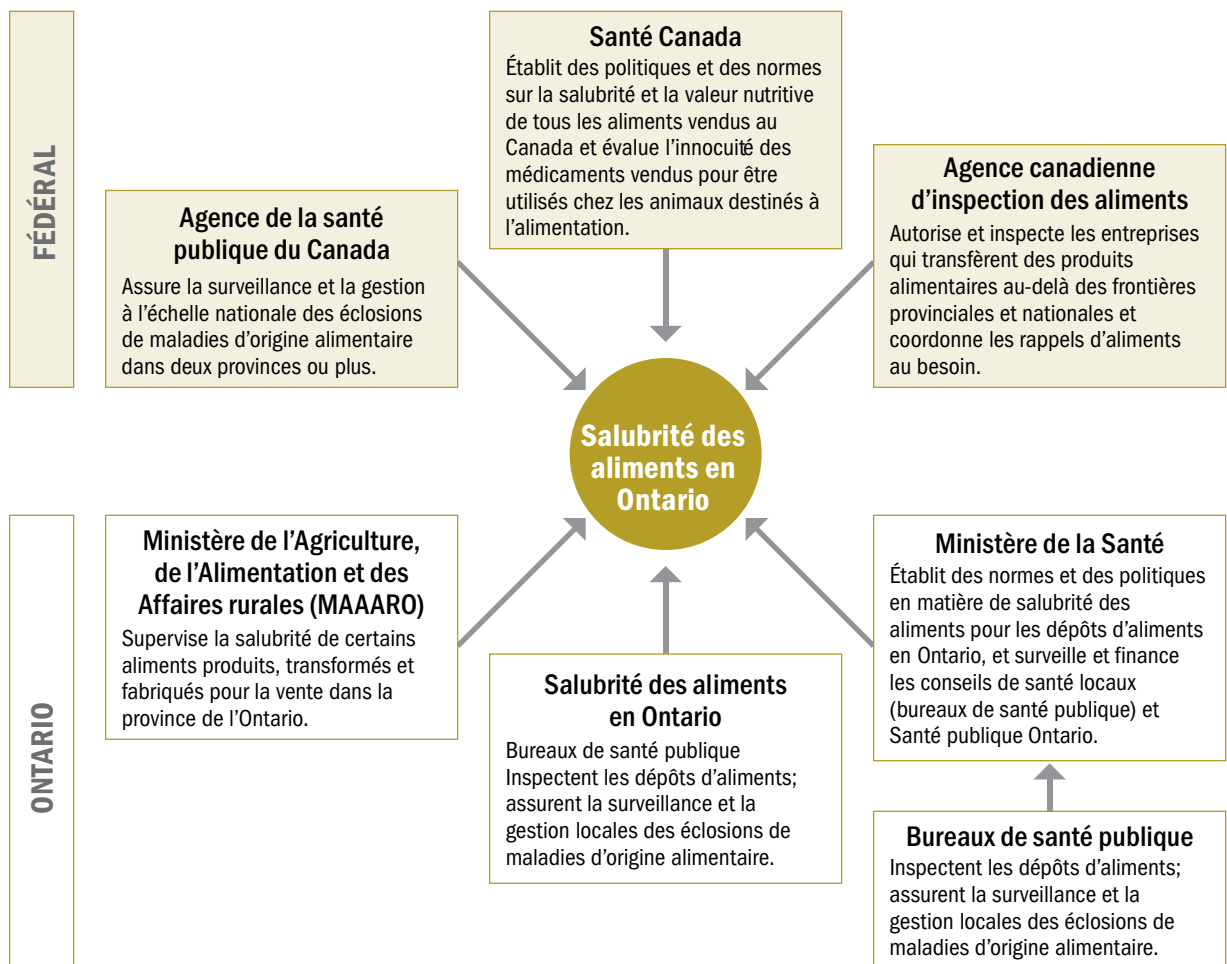
Province

La compétence de l'Ontario en matière de salubrité des aliments est régie principalement par quatre lois provinciales :

- La *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* (la Loi) énonce le rôle du Ministère en matière de salubrité des aliments. En vertu de la Loi, le ministère de l'Agriculture a le pouvoir :

Figure 1 : Aperçu des responsabilités en matière de salubrité des aliments par administration

Sources des données : ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales et ministère de la Santé



Remarque : L'audit a porté sur les programmes et services de salubrité des aliments offerts par le MAAARO et les bureaux de santé publique, qui sont supervisés et financés en partie par le ministère de la Santé.

Figure 2 : Ventilation des coûts de salubrité des aliments du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales, du ministère de la Santé et des municipalités, 2014-2015 à 2018-2019 (en millions de dollars)

Sources des données : ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales et ministère de la Santé

Frais	2014-2015	2015-2016	2016-2017	2017-2018	2018-2019
Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales					
Salaires et avantages sociaux	23,1	24,9	25,1	24,9	25,2
Services	5,8	6,4	5,9	5,7	3,8
Transports et communications	1,3	1,4	1,4	1,3	1,2
Fournitures et matériel	0,4	0,3	0,4	0,3	0,2
Essais en laboratoire	5,5	5,5	5,5	5,5	5,6
Autres coûts directs*	2,7	2,7	2,7	2,8	2,7
Paievements de transfert	1,3	1,4	0,9	2,5	0,9
Moins : Revenus tirés des permis	(0,1)	(0,1)	(0,1)	(0,1)	(0,1)
Total partiel des coûts du ministère de l'Agriculture	40,0	42,5	41,8	42,9	39,5
Dépenses du ministère de la Santé pour la salubrité des aliments	45,5	47,4	46,8	47,1	45,7
Dépenses des municipalités pour la salubrité des aliments	17,5	17,6	18,2	18,5	17,4
Total des coûts liés à la salubrité des aliments en Ontario	103,0	107,5	106,8	108,5	102,6

* Les autres coûts directs comprennent les dépenses liées aux créances irrécouvrables et la répartition des coûts d'occupation.

- d'établir des normes de salubrité des aliments en ce qui concerne la viande, les oeufs, les aliments d'origine végétale (comme les fruits, les légumes, les herbes culinaires, les noix, les champignons comestibles, le sirop d'érable et le miel) qui sont produits et consommés en Ontario;
- de délivrer, suspendre ou révoquer les permis des transformateurs d'aliments;
- d'inspecter et de détenir les produits alimentaires et autres articles pertinents comme les registres et l'équipement, de donner des ordres ou de porter des accusations.
- La *Loi sur l'inspection du poisson* régit les normes de transformation et de vente du poisson transformé et consommé en Ontario.
- La *Loi sur le lait* décrit le rôle du ministère de l'Agriculture en ce qui concerne l'inspection et l'analyse du lait cru des vaches et des chèvres, ainsi que la délivrance des permis et l'inspection des usines laitières.
- La *Loi sur la protection et la promotion de la santé* exige que les bureaux de santé publique inspectent les dépôts d'aliments afin de prévenir, d'éliminer et de réduire les effets des dangers pour la santé. Les restaurants, les aires de restauration, les épiceries, les boucheries, les chariots alimentaires mobiles, les salles de banquet et les installations de traiteur sont des exemples de dépôts d'aliments.

Fédéral

La *Loi sur les aliments et drogues* du gouvernement fédéral et son règlement d'application établissent des normes pour la salubrité et la qualité nutritionnelle de tous les aliments vendus au Canada.

La *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* du gouvernement fédéral et son règlement d'application s'appliquent généralement aux aliments qui franchissent les frontières provinciales. Toutefois, certaines dispositions relatives à l'étiquetage et à la publicité ainsi qu'au classement

des aliments s'appliquent également aux aliments produits, transformés et vendus dans la province.

En outre, le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* (2019) du gouvernement fédéral décrit le système de certification des produits biologiques appelé Régime Bio-Canada. En vertu du Règlement, les produits alimentaires biologiques doivent être certifiés conformément aux normes canadiennes sur les produits biologiques (voir la **section 2.4** pour plus de détails) s'ils :

- ont une revendication organique sur l'étiquette et sont vendus entre les provinces ou territoires ou importés;
- affichent le logo Biologique Canada sur l'étiquette et sont vendus à l'intérieur ou à l'extérieur du Canada.

2.3 Programmes de salubrité des aliments du ministère de l'Agriculture

Le ministère de l'Agriculture délivre des permis, inspecte et analyse en laboratoire les produits alimentaires et exerce des activités de conformité et d'application de la loi pour la viande, les aliments d'origine végétale, les fruits de mer, les produits laitiers et les oeufs. La **figure 3** présente un résumé des principaux programmes de salubrité des aliments offerts par le ministère de l'Agriculture en 2019. L'**annexe 3** résume les rapports d'inspection et d'audit de la salubrité des aliments du ministère de l'Agriculture, tandis que l'**annexe 4** présente un résumé des résultats d'analyse des échantillons d'aliments du ministère de l'Agriculture de 2014-2015 à 2018-2019.

Viande

Afin d'assurer un approvisionnement en viande sûr et de réduire le risque de maladies d'origine alimentaire, le *Règlement sur les viandes* pris en application de la *Loi sur la qualité et la salubrité*

des aliments stipule que personne ne peut vendre, transporter, livrer ou distribuer la viande sauf si :

- l'animal a été inspecté avant l'abattage et approuvé pour l'abattage, et la carcasse a été inspectée après l'abattage et approuvée pour utilisation comme aliment conformément au *Règlement sur les viandes*;
- l'animal a été abattu dans une usine titulaire d'un permis provincial ou fédéral;
- la viande est estampillée ou étiquetée avec une légende d'inspection.

Dans les abattoirs qui approvisionnent seulement le marché ontarien, chaque animal doit être examiné avant et après l'abattage par les inspecteurs du ministère de l'Agriculture pour s'assurer que les normes de santé et de bien-être des animaux sont respectées et qu'il est exempt de maladies et adapté à la consommation humaine. Les inspecteurs prélèvent également des échantillons de produits et des échantillons environnementaux aux fins d'essais en laboratoire pour déceler la présence de bactéries et de résidus chimiques. Les abattoirs font également l'objet d'une vérification annuelle par un vétérinaire du ministère de l'Agriculture afin d'assurer la conformité à la législation sur la salubrité des aliments et le bien-être des animaux.

Le ministère de l'Agriculture effectue également une évaluation des risques dans chaque usine de transformation de la viande de l'Ontario relevant de sa compétence afin de déterminer la fréquence des inspections. L'évaluation des risques est effectuée chaque année ou chaque fois que surviennent des changements importants qui pourraient avoir une incidence sur la salubrité des aliments de l'usine, par exemple lorsque des modifications ont une incidence sur le flux de production ou la mise en oeuvre d'un programme de salubrité des aliments. Les établissements à risque élevé doivent être inspectés toutes les deux semaines, les établissements à risque modéré toutes les trois semaines et les établissements à faible risque toutes les six semaines. Le ministère de l'Agriculture effectue également des vérifications annuelles de

Figure 3: Programmes de salubrité des aliments du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales, 2019

Préparé par le Bureau de la vérificatrice générale de l'Ontario

	Viande	Fruits et légumes	Poissons et fruits de mer	Produits laitiers
Délivrance de permis / enregistrement	<ul style="list-style-type: none"> • Permis pour 122 abattoirs et 362 établissements de transformation des viandes • Renouvellement des permis tous les 3 ans 	<ul style="list-style-type: none"> • Aucune exigence pour les 1 871 producteurs de fruits et légumes¹ 	<ul style="list-style-type: none"> • Aucune exigence pour les 100 transformateurs 	<ul style="list-style-type: none"> • Supervise la délivrance de permis à 3 452 exploitations de lait de vache • Enregistre 268 exploitations de chèvres laitières • Délivre des permis pour 141 usines de transformation des produits laitiers (48 usines provinciales et 93 usines à permis double²)
Inspection/ Audits	<ul style="list-style-type: none"> • Inspecte les abattoirs et tous les animaux abattus pour la nourriture³ • Inspecte les usines de traitement à haut risque et à volume élevé toutes les 2 à 6 semaines • Effectue des audits annuels des abattoirs⁴ • Passe des contrats avec des tiers pour effectuer des audits annuels des usines de traitement 	<ul style="list-style-type: none"> • Effectue des inspections à la suite de plaintes ou de résultats d'échantillons défavorables 	<ul style="list-style-type: none"> • Supervise les inspections par des tiers des usines de transformation du poisson deux fois par année 	<ul style="list-style-type: none"> • Supervise l'inspection par un tiers des producteurs de lait de vache au moins tous les 2 ans • Inspecte chaque année les fermes de lait de chèvre et les usines provinciales de transformation des produits laitiers
Échantillonnage	<ul style="list-style-type: none"> • Échantillonnage fondé sur le risque de carcasses et de viandes prêtes à manger pour déceler les résidus de bactéries et de produits chimiques 	<ul style="list-style-type: none"> • Analyse d'échantillons fondée sur les risques pour déceler les résidus de bactéries et de produits chimiques 	<ul style="list-style-type: none"> • Effectue des écouillons bactériens de l'équipement et des surfaces de contact alimentaire dans les usines de transformation 	<ul style="list-style-type: none"> • Supervise les tests d'échantillons de bactéries et d'inhibiteurs effectués par des producteurs de lait de vache • Analyse d'échantillons réglementaires de fermes de lait de chèvre pour déceler la présence de bactéries et d'inhibiteurs • Échantillonnage fondé sur le risque des usines laitières provinciales

	Viande	Fruits et légumes	Poissons et fruits de mer	Produits laitiers
Outils de conformité	<ul style="list-style-type: none"> • Lettres d'avertissement • Ordres de conformité • Suspend la production • Conserve ou élimine les carcasses ou les produits carnés • Retire les services d'inspection • Suspend ou révoque une licence • Poursuite 	<ul style="list-style-type: none"> • Lettres d'avertissement • Ordres de conformité • Détention, saisie ou élimination de produits 	<ul style="list-style-type: none"> • Lettres d'avertissement • Conserve les produits, impose des amendes, procède à des arrestations (en vigueur le 24 janvier 2019) • Ordres de conformité 	<ul style="list-style-type: none"> • Fermes de chèvre et de vache : lettres d'avertissement, élimination du lait, arrêt de la production, pénalités financières (fermes de vache seulement) • Usines de transformation laitière : lettres d'avertissement, détention ou aliénation (après une audience) d'un produit, délivrance d'une licence assortie de conditions (p. ex., licence abrégée), révocation ou suspension d'une licence (après une audience)
Autres services de salubrité des aliments	<ul style="list-style-type: none"> • Fournissent de l'information, des services de sensibilisation et des conseils aux producteurs et aux usines de transformation • Tiennent à jour l'outil de production de rapports en ligne sur la salubrité des aliments à l'intention du public • Font de la recherche et appuient les efforts de réglementation, la recherche sur la salubrité des aliments (p. ex., établissements d'enseignement postsecondaire) et coordonnent avec d'autres organismes les interventions en cas d'éclosion de maladies d'origine alimentaire • Administrent le programme de partage des coûts pour les agriculteurs et les usines de transformation d'aliments (audité par le BVGO en 2017) 			

1. Nombre d'agriculteurs de fruits et légumes dans la base de données du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales en août 2019.
2. Les usines de transformation des produits laitiers qui exportent à l'extérieur de l'Ontario doivent obtenir une double licence des gouvernements provincial et fédéral.
3. Une inspection consiste à surveiller et à examiner régulièrement, dans les dépôts d'aliments, les normes d'hygiène et d'exploitation des employés, la collecte d'échantillons et la vérification de la conformité aux programmes écrits dans des domaines comme l'hygiène et la lutte antiparasitaire.
4. Un audit est un examen annuel complet des opérations de l'usine afin de vérifier et d'assurer la conformité aux lois et règlements.

toutes les usines de transformation de la viande pour s'assurer qu'elles se conforment aux lois et politiques en matière de salubrité des aliments.

Au Canada, les hormones de croissance sont approuvées pour les bovins de boucherie, mais pas pour les bovins laitiers, le poulet, le porc ou tout autre animal élevé à des fins alimentaires. Les hormones de croissance sont utilisées chez les bovins de boucherie pour augmenter le poids des animaux tout en utilisant moins d'aliments pour animaux. Le gouvernement fédéral régleme l'utilisation des hormones de croissance.

Aliments d'origine végétale (comme les fruits et les légumes)

Les producteurs d'aliments d'origine végétale qui exportent une partie de leurs produits à l'extérieur de l'Ontario sont agréés et inspectés par l'ACIA. Les producteurs de fruits, de légumes, de pousses, d'herbes, de champignons comestibles, de noix, de sirop d'érable et de miel qui ne sont vendus qu'en Ontario ne sont assujettis à aucune exigence de licence.

Le ministère de l'Agriculture n'inspecte pas régulièrement les exploitations agricoles, mais il analyse régulièrement des échantillons de produits des marchés agricoles, des magasins de détail et des grossistes pour détecter les résidus chimiques et les bactéries et pour vérifier la conformité aux

exigences en matière d'étiquetage, comme l'origine du produit ou la catégorie de sirop d'érable. Le ministère de l'Agriculture effectuera des inspections lorsqu'un problème comme une plainte ou un résultat d'essai défavorable est porté à son attention.

La sélection des échantillons par le ministère de l'Agriculture est fondée sur l'analyse d'un certain nombre de facteurs de risque, comme les caractéristiques physiques du produit et la susceptibilité à la contamination, la fréquence à laquelle le produit est consommé par les Ontariens, la consommation brute ou non, et les antécédents de conformité d'un producteur, y compris les résultats d'analyses d'échantillons antérieures et les éclosions de maladies d'origine alimentaire.

La contamination par des pesticides résulte généralement d'une utilisation inappropriée d'un produit chimique, y compris son utilisation sur une culture pour laquelle il n'était pas destiné, d'une dilution incorrecte du concentré avant la pulvérisation, du vent transportant le produit pulvérisé sur les champs avoisinants et de la récolte trop tôt après la pulvérisation.

Comme les pesticides peuvent être nocifs pour les humains ou l'environnement, ils doivent être enregistrés auprès de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada avant d'être utilisés. La *Loi sur les produits antiparasitaires* fédérale établit les niveaux maximums de résidus pouvant être trouvés dans les aliments au Canada. Le ministère de l'Agriculture doit respecter ces limites lorsqu'il surveille la contamination chimique des aliments cultivés localement.

Poissons et fruits de mer

Il y a environ 170 usines de transformation du poisson et des fruits de mer en Ontario, ainsi que 22 piscicultures.

Il n'y a pas d'exigences en matière de permis pour 100 des usines parce qu'elles ne vendent qu'en Ontario, mais elles sont inspectées par le ministère de l'Agriculture au moins deux

fois par année. Les inspections du ministère de l'Agriculture comprennent la vérification des contrôles appropriés en matière d'assainissement, d'hygiène, d'entretien du matériel, de source d'eau, d'élimination des déchets, de réception, de transport et d'entreposage des aliments.

Il prélève aussi régulièrement des échantillons environnementaux, comme des écouvillons de surfaces qui entrent en contact avec des aliments dans les installations de transformation du poisson, pour vérifier la présence de pathogènes (bactéries, virus ou autres microorganismes pouvant causer des maladies) afin de vérifier l'efficacité des procédures de nettoyage et d'assainissement.

L'ACIA délivre des permis, effectue des inspections et analyse des échantillons dans les 70 autres usines de transformation du poisson et des fruits de mer qui exportent leurs produits à l'extérieur de la province. Elle analyse également des échantillons de poissons et de fruits de mer transformés vendus au public de l'Ontario qui peuvent inclure des importations et des produits de la mer transformés en Ontario.

Des 22 piscicultures, 12 exportent leurs produits et 10 produisent seulement pour le marché ontarien. Parmi les 10 établissements qui vendent seulement en Ontario, 9 produisent de la truite arc-en-ciel et un produit du tilapia et du barramundi.

Le ministère de l'Agriculture n'inspecte pas les piscicultures parce que la *Loi sur l'inspection du poisson* ne lui donne pas l'autorité sur les 10 piscicultures qui produisent uniquement pour le marché ontarien. La Loi n'autorise les produits du poisson que lorsqu'ils entrent dans le système alimentaire par l'entremise de la manutention, de la transformation, du tri, du classement, de l'emballage, de la commercialisation ou du transport. Ces exploitations sont titulaires d'un permis délivré par le ministère des Richesses naturelles et des Forêts, qui surveille régulièrement la qualité de l'eau et les sédiments dans six centres d'aquaculture en cage en Ontario afin d'évaluer leur incidence sur le milieu aquatique.

L'ACIA ne délivre de permis qu'aux exploitants qui produisent, transforment, traitent, préservent, classent, emballent ou étiquettent des poissons et des fruits de mer destinés à l'exportation à l'extérieur de la province. L'ACIA inspecte seulement les exploitations détentrices d'un permis et analyse des échantillons de poissons et de fruits de mer vendus au public de l'Ontario, ce qui peut comprendre des poissons importés et des poissons élevés en Ontario. Les échantillons analysés par l'ACIA portent sur les métaux lourds (comme le mercure), les bactéries et les résidus chimiques (comme les antibiotiques).

Produits laitiers

Le ministère de l'Agriculture supervise l'inscription et l'inspection des 3 504 exploitations de lait de vache et de 268 exploitations de lait de chèvre qui fournissent du lait aux fins de transformation dans les usines laitières de l'Ontario. Le ministère de l'Agriculture délivre également des permis à 141 usines de transformation du lait en Ontario, dont 48 usines titulaires d'un permis de l'Ontario et 93 usines titulaires d'un permis délivré par les gouvernements fédéral et provincial (permis double) qui exportent à l'extérieur de la province.

En ce qui concerne le lait de vache cru, le Ministère a délégué la responsabilité d'administrer et d'appliquer différentes dispositions de la *Loi sur le lait* concernant la qualité et la salubrité aux Dairy Farmers of Ontario (DFO). Les DFO inspectent les fermes laitières au moins une fois tous les deux ans et surveillent la collecte et l'analyse mensuelles des échantillons de lait pour déceler la présence de bactéries et d'inhibiteurs comme les antibiotiques ou d'autres produits chimiques dans chaque ferme. Les DFO sont également responsables de la formation, de la certification et de l'inspection des trieurs de lait de vache cru (les trieurs), qui sont responsables du classement et de l'échantillonnage du lait, et veillent à ce que la qualité soit acceptable avant de le charger dans des camions aux fermes et de le livrer aux transformateurs de produits laitiers.

Les DFO sont également chargés d'inspecter les camions-citernes utilisés pour ramasser et livrer le lait.

L'utilisation d'hormones de croissance pour augmenter la production laitière des animaux gardés pour la traite est illégale au Canada. En Ontario, les producteurs laitiers doivent produire les volumes de lait conformément à leur contingent établi par les Dairy Farmers of Ontario. Si les producteurs laitiers produisent plus de lait que leur quota le permet, ils ne seront pas payés pour ce lait et le lait excédentaire sera détruit.

Dans le cas du lait de chèvre cru, le ministère de l'Agriculture inspecte toutes les fermes de chèvre laitière immatriculées au moins une fois par année et forme, certifie et inspecte les trieurs de lait de chèvre cru. Le ministère de l'Agriculture inspecte également les camions-citernes utilisés pour ramasser et livrer le lait. Les trieurs prélèvent des échantillons mensuels de lait pour les tests de dépistage des bactéries et des inhibiteurs.

Dans les usines de transformation des produits laitiers, le lait cru est transformé en lait de consommation (homogénéisé, 2 %, etc.) et en autres produits laitiers comme le beurre, le fromage, le yogourt et la crème glacée. Le ministère de l'Agriculture est responsable de l'inspection des 48 usines de transformation des produits laitiers titulaires d'un permis provincial, et il effectue des analyses d'échantillons de bactéries et d'inhibiteurs sur les produits laitiers finis, ainsi que des analyses environnementales dans chaque usine jusqu'à quatre fois par année fondées sur une évaluation des risques.

Oeufs

Le classement des oeufs de poule relève de la compétence de l'ACIA, qui exige que tous les oeufs de poule soient classés dans des postes de classement agréés par le gouvernement fédéral. Les postes lavent les oeufs, les passent à la bougie, les pèsent et les emballent dans des contenants de qualité fédérale applicable. (Dans le processus de

passage à la bougie, une lampe est utilisée pour inspecter les oeufs afin de détecter les défauts intérieurs et les fissures dans la coquille.) De plus, l'ACIA prélève des échantillons d'oeufs pour l'analyse des bactéries et des résidus chimiques.

Les oeufs non classés ne peuvent être vendus qu'à un distributeur d'oeufs ou à un poste de classement des oeufs, bien que les agriculteurs puissent vendre directement aux consommateurs à la ferme. Les vendeurs d'oeufs sont des exploitants agréés par les Egg Farmers of Ontario, qui sont chargés de transporter les oeufs non classés des agriculteurs aux postes de classement.

2.4 Aliments biologiques

Conformément aux règlements pris en vertu de la loi fédérale, la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* de 2012, les produits alimentaires doivent être certifiés biologiques en conformité avec les normes canadiennes sur les produits biologiques s'ils sont vendus entre les provinces ou territoires, importés ou arborent le logo Biologique Canada.

L'utilisation du logo Biologique Canada n'est permise que pour les produits dont le contenu biologique est supérieur ou égal à 95 % et qui ont été certifiés conformément aux normes canadiennes sur les produits biologiques, élaborées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). L'ACIA est chargée de surveiller et d'appliquer les normes relatives aux produits biologiques dans l'ensemble du pays, conformément aux normes canadiennes sur les produits biologiques.

Les normes comprennent un ensemble détaillé de principes, de lignes directrices et de substances permises qui s'appliquent au processus de certification des produits biologiques. Selon les normes, le bétail biologique doit avoir accès à plus d'espace, à plus de lumière naturelle, au plein air et aux habitats qui favorisent le repos, le foinissement et le pacage. Les **annexes 5** et **6** résument les normes agricoles pour le bétail biologique au Canada. Les producteurs biologiques ne sont pas

autorisés à utiliser des engrais synthétiques et des pesticides. L'**annexe 7** résume les normes agricoles sur les produits biologiques.

Il existe plusieurs organismes de certification en Ontario, tous accrédités par l'ACIA, qui certifient les exploitations agricoles biologiques et les entreprises de transformation des aliments. Les certifications des produits biologiques sont renouvelées chaque année après une inspection à la ferme pour vérifier la conformité aux normes des produits biologiques. Lorsqu'un producteur ne corrige pas les problèmes de non-conformité, les organismes de certification ont le pouvoir de révoquer ou de suspendre la certification.

Les produits biologiques importés doivent également satisfaire aux exigences des normes canadiennes sur les produits biologiques et peuvent être certifiés soit par un organisme de certification accrédité par l'ACIA, soit par un organisme de certification accrédité par ce pays étranger et reconnu par le Canada dans le cadre d'un accord d'équivalence – un accord commercial conclu avec un autre pays après avoir évalué et comparé les deux systèmes de réglementation, y compris les normes sur les produits biologiques, pour s'assurer qu'ils sont cohérents. À l'heure actuelle, le Canada a conclu des accords d'équivalence organique avec les États-Unis, l'Union européenne, le Costa Rica, le Japon et la Suisse. Les produits biologiques provenant de pays qui n'ont pas conclu d'accords d'équivalence biologique avec le Canada et qui ne satisfont pas aux normes canadiennes sur les produits biologiques ne peuvent pas être importés au Canada à titre de produits biologiques.

2.5 Programmes de salubrité des aliments des bureaux de santé publique

Le ministère de la Santé établit des normes et des politiques en matière de salubrité des aliments dans le cadre des Normes de santé publique de l'Ontario. Les Normes définissent les attentes minimales à l'égard des programmes et services

de santé publique qui doivent être offerts par les 35 conseils de santé (bureaux de santé publique) de l'Ontario. L'un de ces programmes est celui de la salubrité des aliments. L'**annexe 8** fournit des renseignements sur les 35 bureaux de santé publique au 31 décembre 2018.

Le ministère de la Santé surveille également les lois et les règlements comme le *Règlement sur les dépôts d'aliments* pris en application de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*, qui établit les exigences en matière de salubrité des aliments pour les dépôts d'aliments.

Comme le montre la **figure 4**, les 35 bureaux de santé publique de l'Ontario sont responsables de la mise en oeuvre des programmes et services de santé publique, ce qui comprend l'inspection des dépôts d'aliments pour assurer la conformité aux exigences en matière de manipulation et d'assainissement des aliments en vertu du *Règlement sur les dépôts d'aliments* et de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*. Chaque bureau de santé publique est régi par un conseil de santé local indépendant, qui rend compte au ministère de la Santé du respect des normes provinciales, ce qui comprend l'exécution des programmes et services de salubrité des aliments précisés dans les Normes de santé publique de l'Ontario.

Le protocole sur la salubrité des aliments du ministère de la Santé exige que les bureaux de santé publique tiennent à jour une liste de tous les dépôts d'aliments dans leur région. En 2018, l'Ontario comptait plus de 73 000 dépôts d'aliments ouverts

toute l'année et plus de 7 500 dépôts d'aliments saisonniers.

Les bureaux de santé publique doivent effectuer une évaluation annuelle des risques à l'aide de l'outil de catégorisation des risques du Ministère et du protocole de salubrité des aliments afin de déterminer le niveau de risque et la fréquence d'inspection minimale associés à chacun des établissements de services alimentaires de leur région. Parmi les facteurs pouvant indiquer un risque élevé, mentionnons :

- les dépôts d'aliments desservant les populations vulnérables, comme les patients hospitalisés, les aînés et les enfants, ou ceux qui effectuent une grande manipulation des aliments (trois étapes de préparation ou plus);
- des salles de banquet à service complet ainsi que des locaux qui servent principalement des repas à l'extérieur;
- les dépôts d'aliments ayant des antécédents confirmés de maladie ou d'éclosion d'origine alimentaire ainsi que des infractions antérieures.

D'après le risque évalué, comme le montre la **figure 5**, les bureaux de santé publique inspectent tous les 4 mois les dépôts d'aliments à risque élevé et tous les 12 mois les établissements à faible risque. Les dépôts d'aliments offrant uniquement des aliments préemballés à faible risque sont inspectés tous les 24 mois.

Figure 4 : Surveillance de la salubrité des aliments par les bureaux de santé publique

Préparé par le Bureau de la vérificatrice générale de l'Ontario

Bureaux de santé publique		
Inspections des dépôts d'aliments	Enquêtes sur les maladies d'origine alimentaire	Éducation, formation et autres services
Inspectent les restaurants, les épicerias, les camions-restaurants mobiles, les événements spéciaux, les salles de banquet et d'autres lieux de restauration, et fournissent de l'information et des conseils aux propriétaires et aux exploitants.	Mènent des enquêtes et des inspections sur les éclosions locales de maladies d'origine alimentaire dans les dépôts d'aliments et signalent les maladies d'importance pour la santé publique.	Offrent de la formation pour la certification des manipulateurs d'aliments, répondent aux plaintes relatives aux aliments et fournissent au public de l'information sur la salubrité des aliments.

Figure 5 : Catégories de risque et fréquence des inspections des dépôts d'aliments

Sources des données : ministère de la Santé et bureaux de santé publique

Catégorie de risque	Fréquence des inspections
Élevée – Les dépôts d'aliments présentent une forte probabilité d'éclosion d'une maladie d'origine alimentaire (p. ex. salles de banquet avec préparation des aliments, restaurants à viande fumée)	Au moins une fois tous les 4 mois
Modérée – Les dépôts d'aliments présentent une probabilité modérée d'éclosion de maladies d'origine alimentaire (p. ex., restaurants de sushis, épiceries)	Au moins une fois tous les 6 mois
Faible – Les dépôts d'aliments présentent une faible probabilité d'éclosion d'une maladie d'origine alimentaire (p. ex., dépanneurs, cafés servant du thé, du café et des aliments préemballés)	Au moins une fois tous les 24 mois dans le cas des dépôts d'aliments qui ne vendent que des aliments non dangereux préemballés, et au moins une fois tous les 12 mois dans le cas de tous les autres dépôts d'aliments à faible risque

Remarque : Le classement des risques liés aux dépôts d'aliments est fondé sur de nombreux facteurs, comme les étapes de préparation des aliments, l'historique des résultats d'inspection, le temps depuis lequel l'entreprise mène ses activités, la population desservie et tout lien avec des maladies d'origine alimentaire confirmées. Le même type de restaurant peut être classé dans différentes catégories en fonction de ces facteurs. Par conséquent, les types de restaurants énumérés dans chaque catégorie ne sont utilisés ici qu'à titre d'exemples.

Les inspecteurs de la santé publique peuvent délivrer des contraventions en cas de non-conformité aux règlements, délivrer des assignations à comparaître en cour, détruire des aliments dangereux et fermer les services d'alimentation tant qu'il existe un risque pour la santé.

Selon les normes de santé publique du Ministère, les bureaux de santé publique doivent maintenir un accès 24 heures sur 24, 7 jours sur 7 pour permettre au public de signaler les maladies d'origine alimentaire, les pratiques de manipulation non sécuritaires des aliments, les plaintes des consommateurs et d'autres problèmes liés aux aliments. Les bureaux de santé publique, en collaboration avec le ministère de la Santé et Santé publique Ontario, effectuent également une surveillance en enregistrant, en suivant et en enquêtant tous les cas soupçonnés et confirmés de maladie d'origine alimentaire, et en gérant les éclosions.

3.0 Objectif et étendue de l'audit

Notre audit visait à déterminer si le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (le ministère de l'Agriculture) avait mis en place des systèmes et des procédures efficaces pour :

- veiller à ce que les programmes de délivrance de permis, d'inspection et d'échantillonnage soient exécutés de façon économique et efficace, conformément aux lois, aux règlements, aux ententes et aux politiques applicables, de sorte que les risques pour la salubrité des produits cultivés, transformés et commercialisés en Ontario soient gérés de manière à protéger la santé des Ontariens;
- mesurer périodiquement les résultats et l'efficacité des programmes et services de salubrité des aliments et en rendre compte publiquement.

Nous avons également vérifié si le ministère de la Santé (le Ministère), par l'entremise des bureaux de santé publique, avait mis en place des systèmes et des procédures efficaces pour :

- inspecter les dépôts d'aliments et assurer la surveillance des maladies d'origine alimentaire et la gestion des éclosions de façon économique et efficace afin de prévenir les effets des maladies d'origine alimentaire, conformément aux lois, règlements, ententes et politiques applicables;
- mesurer périodiquement les résultats et l'efficacité des programmes d'inspection des dépôts d'aliments et en rendre compte publiquement.

Nous avons défini les critères à appliquer pour réaliser l'objectif de l'audit. Ils sont énumérés à l'**annexe 9**. Ces critères ont été établis en fonction des lois, des politiques et des procédures applicables ainsi que des résultats d'études internes et externes. La haute direction du ministère de l'Agriculture et du ministère de la Santé a examiné et accepté nos objectifs d'audit et les critères connexes.

Notre travail d'audit, effectué au bureau du ministère de l'Agriculture à Guelph entre janvier et août 2019, a porté sur sa surveillance des programmes de salubrité des aliments, y compris la délivrance des permis, les inspections et les analyses en laboratoire des producteurs et des entreprises de transformation d'aliments.

Nous avons également visité et effectué des travaux d'audit sur le terrain à 5 des 35 bureaux de santé publique, soit ceux de Toronto, de York, de Peel, de Simcoe Muskoka et d'Ottawa, d'avril 2019 à août 2019. Notre sélection des bureaux de santé publique était fondée sur le nombre de dépôts d'aliments, particulièrement les établissements à risque élevé, la population de la région et les dépenses totales consacrées aux programmes de salubrité des aliments. Dans l'ensemble, les cinq bureaux de santé publique sont responsables d'environ 49 % des services d'alimentation et de 50 % des dépenses totales du ministère de la Santé consacrées à la salubrité des aliments en Ontario.

Dans les bureaux de santé publique, nous avons examiné leurs programmes de salubrité des aliments, y compris les inspections des

établissements, les certificats de manipulation des aliments et la sensibilisation du public à la salubrité des aliments. Notre audit visait également à déterminer si les communications, le partage d'information et la collaboration entre le ministère de l'Agriculture, les bureaux de santé publique et d'autres partenaires du système, comme l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et Santé publique Ontario (SPO), ont lieu en temps opportun en cas d'éclosion de maladies d'origine alimentaire ou de rappel d'aliments.

Nous avons interviewé des membres de la haute direction et du personnel et examiné des données et d'autres documents connexes du ministère de l'Agriculture, des bureaux de santé publique, de l'ACIA, de Santé Canada, de SPO et du ministère de la Santé afin de comprendre la participation de chaque entité à la salubrité des aliments en Ontario. Nous avons également observé les inspections des producteurs, des transformateurs et des dépôts d'aliments et visité un certain nombre d'exploitations agricoles avec des inspecteurs du ministère de l'Agriculture et de la Santé publique. Nous avons également demandé à l'Université de Guelph de tester un échantillon de poissons et de fruits et légumes biologiques et ordinaires, cultivés et importés localement, afin de déterminer le nombre de résidus chimiques et de bactéries.

Nous avons aussi interviewé des intervenants tels que les Dairy Farmers of Ontario, l'Ontario Dairy Council, l'Ontario Sheep Farmers, La Fédération canadienne du mouton, l'Ontario Independent Meat Processors, l'Ordre des vétérinaires de l'Ontario, le Marché des produits alimentaires de l'Ontario, l'Association canadienne de la distribution de fruits et de légumes, l'Association des fruiticulteurs et des maraîchers de l'Ontario, AgriCorp, le ministère de l'Environnement, de la Protection de la nature et des Parcs, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada, l'Ontario Aquaculture Association, le ministère des Richesses naturelles et des Forêts, l'Organic Council of Ontario, l'Ontario Restaurant Hotel and Motel

Association, Action Cancer Ontario et l'Association pour la santé publique de l'Ontario.

Nous avons également examiné les recherches pertinentes et les pratiques exemplaires en matière de salubrité des aliments au Canada et dans d'autres administrations. Nous avons en outre retenu les services d'un conseiller indépendant possédant une expertise en microbiologie alimentaire et en salubrité des aliments pour nous aider dans le cadre de cet audit.

4.0 Constatations détaillées de l'audit Inspections des producteurs et des entreprises de transformation d'aliments

4.1 Viande

Pour l'exercice 2018-2019, 84 % de tous les abattages de viande rouge (p. ex. du porc, du boeuf et de l'agneau) et 92 % de tous les abattages de viande blanche (p. ex. de la volaille) effectués par 29 abattoirs en Ontario étaient sous la surveillance de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) parce que ces abattoirs exportent également à l'extérieur de la province. Il n'y a pas d'information sur la quantité de viande abattue dans ces établissements en Ontario. Les 16 % restants de la viande rouge et 8 % de la viande blanche sont abattus strictement pour consommation en Ontario par l'entremise de 122 abattoirs titulaires d'un permis du ministère de l'Agriculture.

Au cours de l'exercice 2018-2019, 362 usines de transformation de la viande alimentant exclusivement la consommation de l'Ontario ont été inspectées par le ministère de l'Agriculture. Quelque 186 autres usines de transformation de la viande en Ontario exportent à l'extérieur de la province et sont autorisées et inspectées par l'ACIA. Toutefois, il n'existe pas de données sur le

pourcentage de viande transformée en Ontario qui provient des installations inspectées par le ministère de l'Agriculture et sur le pourcentage qui provient des installations inspectées par l'ACIA.

4.1.1 En tout, 98 % de la viande dans les abattoirs inspectés a obtenu des résultats négatifs concernant la détection de résidus de médicaments dangereux

Le ministère de l'Agriculture a obtenu de résultats négatifs concernant des résidus de médicaments pour 98 % de la viande dans les abattoirs inspectés par la province pour lesquels il a procédé à des analyses aléatoires entre avril 2015 et mars 2019. Cela signifie que les résidus potentiels de médicaments qui pouvaient exister se situaient à des niveaux inférieurs à la limite autorisée établie par Santé Canada. Toutefois, ni l'ACIA ni le ministère de l'Agriculture n'ont effectué de suivi auprès des exploitations qui ont élevé les animaux pour les 2 % qui ont obtenu des résultats positifs aux tests de dépistage de résidus de médicaments.

Depuis avril 2015, l'ACIA ne fait plus de suivi auprès des agriculteurs concernant les résultats positifs de résidus de médicaments dans les viandes provenant d'abattoirs inspectés par la province. Depuis, le ministère de l'Agriculture a obtenu environ 300 résultats positifs concernant les résidus de médicaments (ce qui signifie qu'approximativement 2 % de toute la viande provenant d'abattoirs a obtenu des résultats positifs), qui ont tous été communiqués à l'ACIA, mais aucun suivi n'a été effectué auprès des exploitations.

Avant avril 2015, le ministère de l'Agriculture avait mis en place un processus pour envoyer tous les résultats positifs des analyses à l'ACIA, qui assurerait ensuite un suivi auprès des agriculteurs pour confirmer le niveau d'antibiotiques et de médicaments utilisés et les informer des normes prescrites par Santé Canada.

Dans les abattoirs inspectés par la province, le programme d'échantillonnage de la viande du

ministère de l'Agriculture analyse les organes et les tissus musculaires des animaux afin de détecter la présence d'antibiotiques et d'autres résidus de médicaments dans les animaux abattus. Aux fins de cet essai, le ministère de l'Agriculture utilise les normes prescrites par Santé Canada sur les limites permises pour les antibiotiques et autres composés chimiques. Si les analyses d'échantillons du ministère de l'Agriculture révèlent la présence d'antibiotiques et d'autres résidus de médicaments au-delà des limites permises, il peut condamner toute la carcasse pour s'assurer que la viande contenant des résidus n'entre pas dans la chaîne alimentaire.

Toutefois, l'absence d'un processus approprié de suivi et d'éducation auprès des agriculteurs dont les animaux ont obtenu des résultats positifs aux tests de dépistage des résidus de médicaments supérieurs aux normes prescrites augmente le risque que de telles viandes pénètrent dans la chaîne alimentaire, car le Ministère n'analyse les animaux que par échantillonnage. Comme il n'est pas raisonnable d'analyser chaque animal, le Ministère doit s'assurer que les agriculteurs ne produisent pas d'animaux dont les résidus de médicaments dépassent les normes prescrites. Si ces agriculteurs ne savent pas que leurs animaux ont des résidus de médicaments supérieurs aux limites permises, ils ne pourront pas prendre de mesures correctives sur leurs stocks d'animaux restants et futurs.

Ni le ministère de l'Agriculture ni l'ACIA n'ont le pouvoir de faire un suivi auprès des agriculteurs qui ont initialement vendu aux abattoirs les animaux ayant des niveaux d'antibiotiques et de médicaments supérieurs aux limites permises. La *Loi sur les aliments et drogues* du gouvernement fédéral ne réglemente pas l'utilisation des antibiotiques et des médicaments dans les exploitations agricoles. La *Loi relative aux aliments du bétail* du gouvernement fédéral confère un pouvoir réglementaire uniquement pour le mélange et la vente d'aliments du bétail et ne prévoit pas de pouvoir concernant l'utilisation de ces aliments.

Par conséquent, le ministère de l'Agriculture peut seulement encourager les exploitants d'abattoirs inspectés par la province à faire un suivi des résultats positifs des tests de dépistage de médicaments auprès de leurs fournisseurs.

Les antibiotiques sont couramment administrés aux vaches, aux porcs et à la volaille pour traiter les infections, prévenir et contrôler la propagation des maladies et favoriser la croissance. Bien que les bactéries nocives puissent être tuées en cuisinant à la bonne température, la cuisson n'élimine pas les antibiotiques et les résidus de médicaments dans la viande.

RECOMMANDATION 1

Pour réduire le risque que la viande dont les résidus de médicaments sont supérieurs aux normes prescrites pénètre dans la chaîne alimentaire, nous recommandons que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario, en collaboration avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments :

- établisse des rôles et des responsabilités clairs dans les domaines de l'examen des résultats positifs en matière de résidus de médicaments avec les agriculteurs qui ont élevé les animaux;
- impose officiellement des pénalités aux agriculteurs qui continuent de vendre des animaux dont les résidus de médicaments sont supérieurs à la limite permise.

RÉPONSE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (le Ministère) convient que des résidus de médicaments dangereux ne devraient pas se trouver dans le système alimentaire. Dans le cadre de son rôle de surveillance de la salubrité des aliments, le Ministère a mis en place un solide programme de surveillance et de contrôle

des abattoirs inspectés par la province. Depuis avril 2015, nous avons analysé plus de 17 000 échantillons de viande pour déceler la présence d'antibiotiques et d'autres résidus de médicaments et avons constaté des concentrations indésirables dans les quelque 300 cas que vous avez mentionnés.

Nous assurons un suivi en prenant toutes les mesures nécessaires aux établissements de transformation des viandes, y compris la condamnation des produits carnés dangereux. Nous prenons de vigoureuses mesures de conformité pour les établissements qui commettent des infractions répétées, en donnant des ordres de conformité, en imposant des conditions de délivrance de permis et en instaurant une surveillance accrue au besoin. Nous mettons également en oeuvre des programmes d'analyse plus rigoureux pour les catégories d'animaux qui présentent une incidence plus élevée de résultats défavorables.

Des 1 359 échantillons analysés dans le cadre du programme de surveillance aléatoire en 2018-2019, moins de 0,6 % ont présenté des résultats dépassant les limites prescrites, ce qui montre que même si la plupart des agriculteurs de l'Ontario utilisent les médicaments pour le bétail de façon responsable, une surveillance réglementaire est nécessaire. Nous continuerons de mener des activités ciblées visant à sensibiliser les exploitants d'établissements de transformation des viandes aux risques de résidus de médicaments et à la traçabilité efficace afin qu'ils puissent être sélectifs quant à leur source d'animaux.

Nous transmettons immédiatement tout résultat d'analyse défavorable à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) aux fins d'évaluation des risques et de suivi, y compris les produits rappelés en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues du gouvernement fédéral*. Pour assurer un suivi efficace auprès des agriculteurs, nous demanderons à l'ACIA de communiquer son plan de suivi des renvois

ministériels et de rendre compte des mesures prises. Nous continuerons d'appuyer l'ACIA dans ses interventions en matière de conformité.

Nous travaillerons avec l'ACIA au cours des 12 prochains mois pour préciser les rôles et les responsabilités concernant l'examen des résultats positifs de résidus de médicaments avec les agriculteurs.

Nous travaillerons également de concert avec l'ACIA au cours des 18 prochains mois pour sensibiliser l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement au moyen d'une campagne de sensibilisation et d'éducation sur l'utilisation responsable des médicaments pour le bétail.

4.1.2 Critères différents utilisés par le ministère de l'Agriculture et les bureaux de santé publique pour inspecter les installations de transformation des viandes

Nous avons constaté que le ministère de l'Agriculture et les bureaux de santé publique utilisaient divers critères pour inspecter les établissements de transformation de la viande à risque élevé, comme les bouchers et les restaurants qui fument ou salent la viande. Les inspecteurs du ministère de l'Agriculture appliquent le *Règlement sur les viandes* dans de tels établissements, tandis que les inspecteurs de la santé publique appliquent le *Règlement sur les dépôts d'aliments*.

Le *Règlement sur les viandes* du ministère de l'Agriculture définit les activités à risque élevé comme la mise en conserve, la salaison, la déshydratation, la fabrication de saucisses, la fermentation ou le fumage de la viande. Ces activités sont considérées comme présentant un risque plus élevé parce qu'il est plus facile d'introduire des dangers biologiques, physiques ou chimiques. Des combinaisons précises de temps et de température, d'activité de l'eau ou de pH doivent être respectées durant le traitement afin de prévenir la croissance des pathogènes. Cela est particulièrement important pour la viande prête à manger, car il n'y a plus de cuisson

avant la consommation. Par conséquent, tous les établissements qui exécutent de tels processus relatifs à la viande doivent obtenir un permis et faire l'objet d'une inspection par le ministère de l'Agriculture, sauf dans les cas suivants :

- les entreprises comme les restaurants et les traiteurs qui fournissent principalement des services alimentaires, comme la préparation et le service des repas;
- les usines de transformation d'aliments qui fabriquent des produits contenant moins de 25 % de viande, comme des pizzas, des sandwiches ou des soupes;
- les établissements de transformation des viandes qui produisent moins de 20 000 kg de viande par année et qui exercent des activités à faible risque comme la coupe et l'emballage.

Par conséquent, un restaurant ou un boucher qui effectue des activités de transformation de la viande à risque élevé est exempté de l'obligation d'obtenir un permis du ministère de l'Agriculture, mais il est inspecté par un bureau de santé publique s'il fonctionne principalement comme un établissement de services d'alimentation. Bien que le ministère de la Santé, en partenariat avec le ministère de l'Agriculture, ait offert aux inspecteurs de la santé publique une formation sur la transformation de la viande à risque élevé, les inspecteurs de la santé publique ne sont pas tenus d'inspecter ces installations conformément aux critères énoncés dans le Règlement sur les viandes.

Nous avons constaté que les bureaux de santé publique ne font pas de suivi du nombre de dépôts d'aliments qui entrent dans cette catégorie et qu'ils n'ont pas non plus de liste de contrôle d'inspection officielle expressément utilisée pour la transformation de la viande à risque élevé. Par exemple :

- Bien que les inspections du ministère de l'Agriculture comportent des lignes directrices et des procédures précises pour vérifier le taux de refroidissement, les niveaux de nitrate et de nitrite et les conditions d'humidité, les bureaux de santé publique

ne sont pas tenus de vérifier ces éléments en vertu du *Règlement sur les dépôts d'aliments*.

- Les lignes directrices du ministère de l'Agriculture portent également sur les matériaux à risque précis, comme les tissus cérébraux et les cordes rachidiennes, et les sous-produits non comestibles dans la transformation de la viande, mais ces matériaux ne font pas partie de l'inspection requise des bureaux de santé publique.

RECOMMANDATION 2

Pour assurer une inspection plus uniforme des établissements qui effectuent des activités de transformation de la viande à risque élevé, comme le fumage et la salaison, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (le Ministère), en collaboration avec les bureaux de santé publique, doit élaborer des lignes directrices d'inspection approuvées par le Ministère que les inspecteurs des bureaux de santé publique doivent suivre lorsqu'ils inspectent de tels établissements.

RÉPONSE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (le Ministère) convient qu'il peut aider les inspecteurs de la santé publique à être plus cohérents en leur fournissant des conseils techniques spécialisés sur la production de produits de viande fumés ou salés ainsi qu'en les aidant à élaborer et à fournir des ressources d'inspection adaptées à leurs besoins, notamment en améliorant le matériel de formation et les documents d'orientation.

Pour produire des aliments sûrs, des mesures cruciales doivent être prises durant la transformation. La production de produits de viande à risque élevé, particulièrement les produits de viande prêts à manger, nécessite des mesures de protection supplémentaires pour

prévenir la prolifération microbienne et assurer la salubrité des aliments.

Le Ministère dispose d'un système d'inspection exhaustif pour les exploitants d'établissements de transformation des viandes effectuant une transformation à risque élevé, qui comprend la délivrance de permis, la vérification de la conformité, l'analyse des produits et l'écouvillonnage environnemental. Le Ministère fournit des ressources techniques et des conseils aux exploitants d'établissements de transformation des viandes pour assurer la production sécuritaire de ces types de produits.

Le Ministère continuera de fournir de l'information aux bureaux de santé publique afin de repérer les établissements qui produisent des produits carnés à risque élevé, comme les viandes fumées et salées, et qui sont visés par l'exemption réglementaire relative à la délivrance de permis par la province.

Le Ministère donnera immédiatement suite à cette recommandation. Nous collaborerons avec le ministère de la Santé et Santé publique Ontario à la surveillance de ces activités à risque élevé dans les dépôts d'aliments en élaborant des lignes directrices supplémentaires et en appuyant leurs exigences en matière de formation et de sensibilisation des inspecteurs de la santé publique. Nous prévoyons achever l'élaboration des documents au cours des 12 prochains mois.

4.2 Fruits et légumes

Le ministère de l'Agriculture analyse régulièrement des échantillons de produits cultivés en Ontario dans les marchés agricoles, les magasins de détail et les grossistes afin de détecter la présence de résidus chimiques et de bactéries. Selon les dernières données de 2015 de Statistique Canada, environ 30 % des produits vendus en Ontario ont été cultivés dans la province, environ 3 % provenaient d'autres provinces et les 67 % restants ont été importés d'autres pays. Le ministère de l'Agriculture

assure la surveillance de la tranche de 30 % des produits qui ont été cultivés en Ontario, tandis que l'ACIA est responsable des 70 % restants provenant d'autres provinces et de l'étranger.

D'après notre examen, le risque pour la salubrité des produits cultivés en Ontario est faible. Entre 2014 et 2018, le ministère de l'Agriculture a constaté que 54 des quelque 3 900 échantillons de fruits et légumes cultivés en Ontario (1,4 %) avaient obtenu des résultats positifs pour les bactéries responsables de maladies, et que 54 des quelque 1 200 échantillons de fruits et légumes cultivés en Ontario (4,5 %) contenaient des pesticides à des concentrations supérieures à celles autorisées par Santé Canada. En général, le niveau de contamination était faible et le volume de produits touchés était faible.

Nous avons également constaté que lorsque la contamination était détectée au moyen d'analyses d'échantillons, le ministère de l'Agriculture en avisait immédiatement l'agriculteur, puis faisait un suivi en visitant la ferme pour enquêter et informer l'agriculteur des causes possibles de contamination qu'il avait observées à la ferme. De plus, le ministère de l'Agriculture avise immédiatement le ministère de la Santé, les bureaux de santé publique concernés et l'ACIA des résultats défavorables des analyses des bactéries ou des résidus chimiques au cas où un rappel des produits serait nécessaire. L'ACIA communique les décisions de rappel et aide les entreprises à mettre en oeuvre les rappels.

Nous avons demandé à l'Université de Guelph de tester 40 échantillons de fruits et légumes cultivés en Ontario et 40 échantillons de fruits et légumes importés, y compris des pêches, des raisins, de la laitue et des épinards provenant d'épiceries de détail et du Marché des produits alimentaires de l'Ontario, le plus grand centre de distribution de fruits et de légumes en gros au Canada. Sur les 80 échantillons, nous avons trouvé 3 échantillons de pêches importées et 1 échantillon d'épinards cultivés en Ontario qui ont obtenu un résultat positif pour la *Listeria*. Aucun échantillon de fruits et légumes n'a obtenu de résultat positif pour l'E.

coli et la *Salmonella*. Les tests n'ont pas non plus permis de cerner des problèmes de santé liés aux résidus de pesticides décelés dans les produits analysés, puisque les niveaux de pesticides étaient tous inférieurs à la limite permise par Santé Canada.

4.2.1 Des pesticides interdits pour l'entretien des terrains sont trouvés sur les produits de l'Ontario à des niveaux supérieurs à la limite permise par Santé Canada

Nous avons remarqué que certains des 131 pesticides utilisés à des fins esthétiques comme l'entretien général des terrains – pour les pelouses et les parcs, par exemple – frappés d'interdiction en Ontario se trouvent sur des produits ontariens dans des concentrations qui dépassent la limite permise par Santé Canada.

La *Loi sur l'interdiction des pesticides utilisés à des fins esthétiques* (la Loi), qui est entrée en vigueur en 2009, vise à protéger contre les risques inutiles pour la santé et l'environnement causés par les pesticides et à prévenir un ensemble disparate d'interdictions municipales variées. La Loi énumère 131 pesticides qui ne peuvent pas être utilisés à des fins d'entretien général des terrains pour les pelouses, les jardins potagers et ornementaux, les patios, les entrées, les cimetières, les parcs et les cours d'école. Il existe des pesticides, des biopesticides et des solutions de rechange aux pesticides à faible risque qui peuvent être utilisés à la place.

Toutefois, les 131 pesticides interdits pour l'entretien général des terrains sont autorisés en agriculture parce que le ministère de l'Environnement, de la Protection de la nature et des Parcs a jugé que cela était nécessaire d'un point de vue opérationnel et économique. Santé Canada a établi des niveaux de résidus maximaux permis pour la majorité des 131 pesticides – une concentration sûre de résidus qui devraient demeurer sur les produits alimentaires lorsqu'un

pesticide est utilisé conformément aux directives de l'étiquette.

Entre 2014 et 2018, le ministère de l'Agriculture a analysé un échantillon d'environ 1 200 produits cultivés en Ontario et a trouvé, à 76 reprises en tout, des résidus de 14 pesticides interdits dépassant les niveaux maximaux autorisés par Santé Canada. L'ACIA a toutefois déterminé qu'un rappel d'aliments n'était pas nécessaire parce que le risque pour le public était faible, compte tenu du volume de produits touché, de la concentration de résidus et d'autres facteurs comme la toxicité du pesticide détecté.

Le ministère de l'Environnement, de la Protection de la nature et des Parcs est chargé de réglementer la vente, l'utilisation, le transport, l'entreposage et l'élimination des pesticides en Ontario. Tous les agriculteurs de l'Ontario doivent être certifiés avant d'être autorisés à acheter et à utiliser certains pesticides dans leur ferme.

Le ministère de l'Agriculture, en collaboration avec le ministère de l'Environnement, de la Protection de la nature et des Parcs, offre un programme d'éducation et de formation aux agriculteurs, y compris un cours officiel de certification portant sur l'utilisation appropriée des pesticides et sur les solutions de rechange à l'utilisation de pesticides.

Toutefois, notre examen d'un échantillon de 30 cas de fruits et légumes cultivés en Ontario qui ont obtenu des résultats positifs entre 2014 et 2018 pour des pesticides à des concentrations supérieures à celles permises par Santé Canada a révélé que les causes les plus souvent observées de contamination des produits par des pesticides étaient les suivantes :

- dérive de pesticides pulvérisés provenant de cultures adjacentes dans 13 cas;
- agriculteurs ne sachant pas quels pesticides ont été approuvés aux fins d'une utilisation sur des cultures particulières dans 12 cas, ce qui signifie qu'ils peuvent utiliser un pesticide qui a été approuvé pour un type de culture sur

un autre type de culture pour lequel le même pesticide n'a pas été approuvé;

- fruits et légumes récoltés trop tôt après l'application de pesticides dans deux cas;
- contamination croisée d'autres cultures pendant l'emballage dans les trois autres cas.

RECOMMANDATION 3

Pour améliorer la sécurité des fruits et légumes de l'Ontario, nous recommandons que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales, en collaboration avec le ministère de l'Environnement, de la Protection de la nature et des Parcs, évalue la sensibilisation et la formation qu'il offre aux agriculteurs afin de s'assurer qu'elles traitent suffisamment des points suivants :

- l'utilisation de pesticides à faible risque, de biopesticides et de solutions de rechange aux pesticides en agriculture;
- la détermination des pesticides dont l'utilisation est approuvée et du délai devant s'écouler entre l'épandage et la récolte.

RÉPONSE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (le Ministère) convient que la sensibilisation des agriculteurs à l'utilisation appropriée des pesticides contribue à assurer la salubrité des fruits et légumes frais en Ontario.

Le Ministère dispose d'un ensemble complet de programmes et d'outils pour sensibiliser les agriculteurs à l'utilisation appropriée des pesticides, et les données de son programme de dépistage de pesticides sur les fruits et les légumes montrent que la plupart des agriculteurs ontariens utilisent les pesticides de façon responsable.

En cas de détection de concentrations nocives au moyen d'analyse des fruits et légumes, nous examinons la certification des

opérateurs antiparasitaires et les registres d'application, confirmons l'utilisation des pesticides conformément aux directives de l'étiquette et fournissons des instructions ciblées aux agriculteurs.

À l'heure actuelle, la réglementation oblige les agriculteurs de l'Ontario à suivre une formation et à obtenir une certification pour l'utilisation de la plupart, mais non de la totalité, des pesticides à usage restreint et des pesticides commerciaux. Le gouvernement provincial, par l'entremise du ministère de l'Environnement, de la Protection de la nature et des Parcs, a récemment proposé des modifications à la *Loi sur les pesticides* et à son règlement d'application afin d'harmoniser les catégories provinciales de pesticides avec le système fédéral, réglementé par l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada. Si les modifications sont adoptées, tous les agriculteurs de l'Ontario devront suivre une formation et obtenir une certification pour l'utilisation de tous les pesticides agricoles à usage restreint et commercial.

Au cours des 18 prochains mois, le Ministère collaborera avec le ministère de l'Environnement, de la Protection de la nature et des Parcs et l'industrie pour examiner et améliorer le matériel de formation afin de s'assurer qu'il traite de l'utilisation des bons pesticides pour chaque culture, du délai devant s'écouler entre l'application et la récolte, et de l'utilisation de pesticides à faible risque, de biopesticides et de solutions de rechange.

4.2.2 Le glyphosate, interdit dans certains pays, est couramment utilisé sur les fermes ontariennes de soja et de maïs

Nous avons remarqué que le glyphosate, un herbicide lié au cancer, était couramment utilisé pour les deux cultures à volume élevé de la province, soit le maïs (y compris le maïs sucré) et le soja. Selon l'enquête la plus récente menée

par le ministère de l'Agriculture en 2013-2014 auprès des agriculteurs ontariens, le glyphosate était l'herbicide le plus répandu en Ontario, représentant 54 % de l'utilisation totale des pesticides. Au moment de notre audit, le ministère de l'Agriculture avait confirmé que cet herbicide continuait d'être utilisé.

En 2015, le Centre international de recherche sur le cancer de l'Organisation mondiale de la Santé l'a classé comme « probablement carcinogène » (ou probablement cancérigène) chez les humains, en se fondant sur des preuves suffisantes de cancérogénicité chez les animaux de laboratoire. Par ailleurs, l'Autorité européenne de sécurité des aliments a conclu en novembre 2015 que le glyphosate « ne représente probablement pas une menace cancérigène pour les humains ». En décembre 2017, l'Environmental Protection Agency des États-Unis, un organisme gouvernemental responsable des activités de recherche, de surveillance, d'établissement de normes et d'application de la loi pour assurer la protection de l'environnement, est arrivé à la même conclusion que l'Autorité européenne de sécurité des aliments.

En 2017, Santé Canada a effectué une nouvelle évaluation du glyphosate et a conclu que l'exposition aux aliments et à l'eau potable associée à l'utilisation du glyphosate ne devrait pas poser de risque pour la santé humaine. Par conséquent, Santé Canada a continué de permettre l'utilisation du glyphosate au Canada et a établi des niveaux de résidus maximums. Il est également couramment utilisé dans la culture du maïs et du soja dans d'autres provinces canadiennes.

Depuis 2017, d'autres études ont été réalisées sur l'utilisation du glyphosate et son lien avec le cancer. Le « Toxicological Profile for Glyphosate » (profil toxicologique du glyphosate) d'avril 2019 de l'Agency for Toxic Substances and Disease Registry des États-Unis fait référence à trois méta-analyses et à un certain nombre d'études épidémiologiques qui ont fait état d'une association positive entre l'utilisation du glyphosate et le lymphome non hodgkinien, un cancer dont l'origine se situe

dans le système lymphatique. Une étude publiée en 2019 par l'Université de Washington a également révélé que les personnes fortement exposées au glyphosate présentent un risque accru de 41 % de développer un lymphome non hodgkinien. Nous avons également remarqué que les tribunaux californiens avaient statué en 2019 que le lymphome non hodgkinien avait été causé chez des personnes qui appliquaient des produits contenant du glyphosate.

Bien que le Canada, les États-Unis et l'Europe autorisent toujours l'utilisation du glyphosate, d'autres pays ont interdit cette substance, dont l'Allemagne (interdiction qui entrera en vigueur en 2020), la France (2021) et l'Autriche (2023).

Le ministère de l'Agriculture ne surveille pas régulièrement le maïs sucré et le soja et ne procède pas à des analyses d'échantillons périodiques pour détecter les résidus de glyphosate.

RECOMMANDATION 4

Afin de protéger les consommateurs, nous recommandons que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales, en collaboration avec Santé Canada :

- ajoute le glyphosate à la liste des produits chimiques à surveiller et à tester dans le cadre des essais réguliers sur échantillon de résidus de pesticides;
- utilise les résultats des essais afin de réévaluer si le glyphosate devrait être approuvé aux fins d'une utilisation en agriculture et de déterminer la limite maximale appropriée de résidus permise pour les fruits et légumes frais.

RÉPONSE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (le Ministère) convient qu'un solide régime de surveillance et d'application de loi est nécessaire pour

assurer une utilisation responsable de tous les pesticides.

L'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada est responsable de la réglementation des pesticides au Canada, y compris le glyphosate. Santé Canada enregistre les pesticides après une évaluation rigoureuse fondée sur des données scientifiques qui garantit que les risques demeurent en deçà des limites acceptables. Les pesticides sur le marché sont réévalués tous les 15 ans pour s'assurer qu'ils satisfont aux normes scientifiques. Santé Canada assure également la promotion et la vérification de la conformité de l'utilisation des pesticides et prend des mesures d'application de la loi lorsque des situations de non-conformité justifient de telles mesures.

Le glyphosate a récemment été réévalué par Santé Canada, et celui-ci a autorisé son utilisation continue à des fins agricoles pour des applications particulières, en fixant une concentration maximale de résidus pour les produits alimentaires. Dans le cadre de cette récente réévaluation, les exigences relatives à l'étiquetage ont été modifiées afin de protéger les opérateurs antiparasitaires, les travailleurs et les passants, et des zones tampons sont maintenant requises afin de protéger les habitats terrestres et aquatiques.

Le Ministère mettra en oeuvre une nouvelle étude par échantillonnage de référence de deux ans pour mieux comprendre la prévalence des résidus de glyphosate sur les fruits et légumes frais à compter d'avril 2020. Une fois l'étude terminée, le Ministère communiquera les résultats à l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire afin qu'ils soient pris en compte dans toute réévaluation prévue de l'utilisation du glyphosate.

4.2.3 L'inventaire des producteurs de fruits et légumes ne contient pas suffisamment d'information

Nous avons constaté que l'inventaire des producteurs de fruits et légumes du ministère de l'Agriculture ne contient pas suffisamment de renseignements pour éclairer l'échantillonnage.

Le ministère de l'Agriculture recueille des échantillons de fruits et de légumes cultivés et consommés en Ontario auprès des marchés agricoles, des ventes à la ferme, des magasins de détail et des grossistes afin de détecter la présence de résidus chimiques comme les pesticides et la contamination bactérienne comme *E.coli* et *Salmonella*. Il est donc important que le ministère de l'Agriculture tienne à jour une liste des fermes et des producteurs, ainsi que des renseignements sur les producteurs, comme le type de culture cultivée, les volumes de production et l'endroit où les produits sont vendus, pour s'assurer que les produits de tous les fournisseurs, en particulier les plus importants, sont pris en compte dans la sélection des échantillons à analyser.

Par exemple, entre 2014 et 2018, le ministère de l'Agriculture a découvert que 54 des quelque 1 200 échantillons de fruits et légumes cultivés en Ontario (4,5 %) contenaient des pesticides à des concentrations supérieures à celles autorisées par Santé Canada. Nous avons examiné 30 de ces dossiers et constaté que les fruits et légumes contaminés présentaient un faible risque pour le public parce que le volume de fruits et légumes touchés ainsi que la concentration de résidus étaient peu élevés.

Nous avons toutefois constaté que l'inventaire actuel des producteurs du ministère de l'Agriculture ne contient pas de renseignements précis sur le type de cultures récoltées, la quantité cultivée et l'endroit où les produits sont vendus. La liste comprend principalement l'emplacement de la ferme, les coordonnées et une description générale du type de cultures récoltées (par exemple, les fruits et les légumes) et l'historique d'échantillonnage

de l'exploitation, y compris les résultats négatifs antérieurs. Cette information limitée fait en sorte qu'il est difficile pour le ministère de l'Agriculture de sélectionner les producteurs appropriés aux fins de l'échantillonnage.

Le ministère de l'Agriculture a accès au registre des exploitations de l'Ontario dont les ventes brutes s'élèvent à 7 000 \$ ou plus par année et qui sont tenues par AgriCorp, un organisme du Ministère. Ce registre contient des renseignements sur les trois principales cultures brutes. Toutefois, le ministère de l'Agriculture n'utilisait pas le registre d'AgriCorp pour mettre à jour sa liste d'inventaire parce que, selon le lui, les renseignements sur les cultures figurant dans le registre sont mis à jour au plus tous les cinq ans, et les agriculteurs déclarent eux-mêmes ces renseignements. AgriCorp ne valide pas cette information.

RECOMMANDATION 5

Pour aider le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales à élaborer une approche d'échantillonnage des fournisseurs de fruits et de légumes fondée sur le risque, nous recommandons qu'il :

- ait accès à la base de données d'AgriCorp en vue d'obtenir des renseignements supplémentaires sur les produits;
- mette à jour sa base de données sur les producteurs qui comprend les types de cultures récoltées, les volumes de production, l'endroit où les produits sont vendus et d'autres données disponibles.

RÉPONSE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (le Ministère) convient qu'il est possible d'améliorer l'information dont il dispose sur les producteurs afin de parfaire son programme d'échantillonnage.

Le programme d'échantillonnage du Ministère vise à détecter les contaminants

microbiologiques et chimiques sur les fruits et légumes frais et dans le miel et les produits de l'érable en Ontario. Dans le cadre de ce programme, le Ministère recueille des renseignements utiles qui aident l'industrie agroalimentaire de l'Ontario à produire des aliments sains de sorte que les consommateurs puissent acheter des produits ontariens en toute confiance.

Au cours du cycle d'inspection de 2019-2020, le Ministère a commencé à compiler des renseignements organisationnels, notamment l'emplacement, les produits de base, la superficie cultivée et les volumes de commercialisation, dans les profils d'entreprise des producteurs de fruits et légumes, de miel et de produits de l'érable. Le Ministère utilise cette information pour cerner les tendances possibles, élaborer des outils d'éducation et de formation et éclairer les futurs plans d'échantillonnage.

Le Ministère continuera de mettre à jour son répertoire de profils d'entreprise des producteurs de l'Ontario et d'apporter des améliorations en incluant dans son plan d'échantillonnage de 2020 toute donnée pertinente tirée de la base de données sur l'inscription des entreprises agricoles tenue par AgriCorp.

4.3 Poissons et fruits de mer*

L'Ontario compte environ 170 usines de transformation du poisson et des fruits de mer. L'ACIA délivre des permis et inspecte environ 70 de ces usines de transformation qui exportent, tandis que le ministère de l'Agriculture inspecte les 100 autres usines, qui ne vendent qu'en Ontario. En 2018-2019, le ministère de l'Agriculture a inspecté des installations qui traitaient environ 5,1 tonnes de poissons et de fruits de mer. Toutefois, ni le ministère de l'Agriculture, ni l'ACIA, ni Statistique Canada ne disposaient de données sur le pourcentage du total des poissons et des fruits de mer transformés vendus en Ontario qui

proviennent des installations inspectées par le ministère de l'Agriculture.

4.3.1 Le ministère de l'Agriculture n'inspecte pas les piscicultures

Il y a 22 piscicultures en Ontario qui produisent de la truite, du grand corégone, du tilapia, du barramundi et des crevettes. De ces 22 piscicultures, 12 exportent leurs produits à l'extérieur de l'Ontario. Les 10 autres, qui produisent de la truite arc-en-ciel, du tilapia et du barramundi destinés à la consommation en Ontario, sont autorisées par le ministère des Richesses naturelles et des Forêts. Celui-ci procède uniquement à une surveillance régulière de la qualité de l'eau et des sédiments dans six centres d'aquaculture en cage en Ontario afin d'évaluer leur incidence sur le milieu aquatique. Le ministère de l'Agriculture n'inspecte pas ces exploitations.

Nous avons demandé à l'Université de Guelph de tester 10 échantillons de poissons cultivés et importés en Ontario dans des magasins de détail situés en Ontario. Les tests ont révélé que les concentrations de bore étaient plus élevées dans les échantillons importés et que les concentrations de thallium étaient plus élevées dans le poisson de l'Ontario. Toutefois, les résultats d'analyse ont montré dans l'ensemble que les concentrations de métaux lourds trouvées dans le poisson ne représentaient pas un problème de santé selon les lignes directrices de l'ACIA concernant les contaminants chimiques et les toxines dans le poisson et les produits du poisson.

Nous avons également testé 20 échantillons de sushi provenant de restaurants en Ontario et constaté que ces produits contenaient des niveaux microbiens généralement acceptables. Toutefois, l'un des 20 échantillons de sushis a donné des résultats positifs pour la *Listeria*.

4.3.2 Aucune exigence en matière de permis pour les usines de transformation de poisson

Bien que le Ministère inspecte les 100 usines de transformation du poisson de la province, celles-ci ne sont pas tenues d'obtenir un permis. La province n'a pas promulgué les modifications réglementaires en vertu de la *Loi sur l'inspection du poisson* (la Loi) que le ministère de l'Agriculture avait anticipées en 2014, après le transfert de la responsabilité de l'administration du programme d'inspection du poisson du ministère des Richesses naturelles et des Forêts au ministère de l'Agriculture.

Nous avons remarqué que la Loi actuelle ne contenait que des outils d'application limités que le ministère de l'Agriculture peut utiliser pour obliger les entreprises de transformation du poisson à remédier aux infractions. Les usines de transformation qui ne vendent pas à l'extérieur de la province, par exemple, n'ont pas besoin de permis d'exploitation. Cela signifie que le ministère de l'Agriculture pourrait ne pas être en mesure de les fermer en cas de problèmes parce qu'il n'y a pas de permis à révoquer si les inspecteurs repèrent de graves lacunes sur le plan de la salubrité des aliments.

Par comparaison, les établissements provinciaux de transformation des viandes doivent détenir un permis d'exploitation, et le ministère de l'Agriculture peut suspendre ou révoquer un permis si des infractions importantes à la salubrité des aliments sont constatées durant les inspections.

De plus, le ministère de l'Agriculture n'a pas le pouvoir de donner des contraventions, des amendes ou des ordres de conformité. Les inspecteurs du ministère de l'Agriculture ont seulement le pouvoir de détenir et d'éliminer les produits du poisson dangereux.

En 2017, le ministère de l'Agriculture a rédigé un règlement mis à jour pour rendre obligatoire l'agrément des entreprises de transformation du poisson. Le personnel des établissements de transformation du poisson serait également tenu

de suivre une formation sur la manipulation des aliments et d'élaborer des plans de gestion des rappels d'aliments potentiels. Toutefois, ce projet de règlement n'avait pas encore été adopté au moment de notre audit.

Nous avons constaté que près de 20 % des analyses environnementales effectuées par le ministère de l'Agriculture en 2018-2019 dans les usines de transformation du poisson révélaient un nombre élevé de bactéries sur les surfaces de contact alimentaire et l'équipement de manipulation des aliments. Comme le montre l'**annexe 4**, l'échantillonnage du poisson effectué par le ministère de l'Agriculture présente l'un des pourcentages les plus élevés de résultats d'analyses microbiennes défavorables comparativement aux autres résultats d'analyses d'échantillons pour la viande, les produits laitiers et les fruits et légumes frais. De plus, nous avons examiné 182 rapports d'inspection portant sur des usines de transformation du poisson entre 2016-2017 et 2018-2019 et constaté que 588 des 896 infractions recensées en 2018-2019, soit les deux tiers, étaient des infractions répétées qui avaient également été observées lors des inspections de 2016-2017 et de 2017-2018. Si certaines de ces infractions répétées avaient été constatées dans des établissements de transformation des viandes, elles auraient entraîné la suspension des opérations. Les infractions relevées comprenaient les suivantes :

- aucun document n'indique que l'eau et la glace utilisées dans la transformation du poisson proviennent des réseaux municipaux d'alimentation en eau et sont donc sans danger pour la préparation des aliments;
- aucune preuve que le personnel a reçu une formation adéquate sur la manipulation et le tri des poissons inacceptables;
- aucune preuve que les températures minimales requises ont été utilisées dans le processus de fumage;
- les ingrédients utilisés dans les produits du poisson ne sont pas enregistrés sur les matériaux d'emballage.

Dans l'un des cas que nous avons examinés, l'inspecteur a constaté en janvier 2018 qu'une usine de transformation n'utilisait pas d'emballage sécuritaire perméable à l'oxygène pour le poisson fumé réfrigéré. Comme le ministère de l'Agriculture n'avait pas le pouvoir de rappeler des produits, il a renvoyé l'affaire à l'ACIA, le seul organisme autorisé à émettre des rappels d'aliments au Canada, qui a par la suite émis un rappel de ce produit après avoir constaté que l'emballage inapproprié pouvait favoriser la croissance de bactéries causant le botulisme.

RECOMMANDATION 6

Pour améliorer la salubrité du poisson transformé en Ontario, nous recommandons que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales mette en oeuvre une exigence d'agrément pour les entreprises de transformation du poisson et permette aux inspecteurs de suspendre ou de révoquer leur permis en cas d'infractions importantes constatées durant les inspections.

RÉPONSE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (le Ministère) convient que les entreprises de transformation du poisson devraient être tenues de détenir un permis pour renforcer ses outils de conformité afin d'améliorer la salubrité des aliments.

La surveillance des entreprises de transformation du poisson de l'Ontario nécessite une coordination avec des partenaires gouvernementaux, dont Santé publique et l'Agence canadienne d'inspection des aliments, pour que le contrôle de la salubrité des aliments soit efficace.

Le Ministère inspecte les usines de transformation du poisson non titulaires d'un permis fédéral depuis 2014. Des audits annuels complets (ou plus fréquents dans les

cas de non-conformité répétée et pour donner suite aux plaintes) permettent d'évaluer un large éventail de risques liés à la salubrité des aliments et de cerner les points à améliorer ou les mesures correctives à prendre. Un certain nombre d'outils de conformité peuvent être utilisés en cas de non-conformité. Le Ministère a le pouvoir de détenir et de détruire les produits du poisson non conformes et, lorsque des risques pour la salubrité des aliments sont décelés, il renverra ces situations à Santé publique, qui a le pouvoir de suspendre les activités ou de fermer les dépôts d'aliments au besoin.

Le Ministère propose un nouveau règlement modernisé sur le poisson dans le cadre de la *Loi sur la qualité et la salubrité des aliments* qui s'harmoniserait avec notre surveillance réglementaire des autres produits de base. Le gouvernement provincial a récemment présenté des dispositions législatives qui, si elles sont adoptées, permettront de remplacer la *Loi sur l'inspection du poisson* par le nouveau règlement.

Le règlement propose le recours à l'octroi de permis pour les activités à risque élevé, des pouvoirs d'inspection pour les installations de transformation et les produits, des pouvoirs de détention et de saisie des produits du poisson non conformes, des ordres de conformité pour exiger des améliorations à la salubrité des aliments, et le pouvoir de suspendre ou de révoquer un permis d'exploitation au besoin.

Le Ministère collaborera sans attendre avec ses partenaires de réglementation pour renforcer les protocoles d'intervention en cas de problèmes de salubrité des aliments dans les installations de transformation du poisson et améliorer l'échange de renseignements afin d'inclure les résultats et le suivi dans le cadre législatif actuel. Nous mettrons en oeuvre les améliorations d'ici 12 mois.

4.3.3 Il existe un écart entre le ministère de l'Agriculture et la Santé publique en ce qui concerne les inspections des établissements de transformation du poisson « à deux volets »

Nous avons constaté que les pouvoirs du ministère de l'Agriculture et des bureaux de santé publique différaient en ce qui concerne les établissements « à deux volets », c'est-à-dire les exploitants qui s'occupent à la fois de la transformation du poisson et de la vente au détail, le tout à partir d'un seul emplacement. Cette différence peut parfois faire en sorte que ces exploitants ne soient pas tenus responsables en cas de non-respect des normes de salubrité des aliments.

Le ministère de l'Agriculture est responsable de l'inspection des aires de transformation du poisson dans les établissements à deux volets. Les bureaux de santé publique ont également le pouvoir d'inspecter les lieux, y compris les zones de traitement, mais nous avons constaté qu'il est raisonnable que les bureaux de santé publique inspectent uniquement les zones de vente au détail pour éviter qu'il y ait chevauchement avec les inspections du ministère de l'Agriculture.

Comme il est mentionné à la **section 4.3.2**, en vertu de la *Loi sur l'inspection du poisson*, le ministère de l'Agriculture n'a pas le pouvoir de fermer un établissement de transformation du poisson si une enquête révèle des lacunes importantes – il peut uniquement détenir les produits dangereux. Toutefois, il peut disposer des produits détenus après une audience du tribunal.

Par ailleurs, les bureaux de santé publique peuvent fermer temporairement tout l'établissement et éliminer les produits sans tenir d'audience s'ils constatent des lacunes importantes. Nous avons observé qu'un des bureaux de santé publique que nous avons visités n'avait inspecté que la partie « vente au détail » d'un établissement de produits du poisson à deux volets. Nous avons également remarqué que certains de ces exploitants d'établissements de produits du poisson à deux

volets ayant commis des infractions répétées au chapitre de la transformation continuaient de mener leurs activités parce qu'ils avaient été jugés, lors de leur inspection, conformes aux exigences de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*.

Par exemple, en mai 2019, le ministère de l'Agriculture a inspecté un établissement qui transformait le poisson à l'arrière du bâtiment et qui avait un comptoir de vente au détail à l'avant. Le ministère de l'Agriculture n'avait compétence que pour inspecter les activités de transformation à l'arrière. Le bureau de santé publique a inspecté les activités de vente au détail situées à l'avant.

Les rapports d'inspection du ministère de l'Agriculture pour cet établissement au cours des trois dernières années faisaient état d'un mauvais rendement, notamment le risque de contamination croisée entre les aliments cuits et crus, l'état de fonctionnement inacceptable des ustensiles et de l'équipement de cuisson, et aucune preuve de nettoyage régulier et de lutte antiparasitaire.

Nous avons observé l'inspection de cet établissement effectuée par le ministère de l'Agriculture en mai 2019 et constaté un manque général d'hygiène, ainsi qu'une négligence à l'égard de la propreté, de la manipulation des aliments, de l'entreposage et de l'entretien de l'équipement. Nous avons également observé le personnel dégivrant le poisson dans l'eau chaude à la température ambiante et utilisant les mêmes couteaux et gants pour manipuler le poisson cuit et brut.

Immédiatement après l'inspection, le ministère de l'Agriculture a communiqué par courriel et par téléphone avec le bureau de santé publique pour l'informer des lacunes observées et lui demander de procéder à sa propre inspection, car il dispose d'autres outils d'application de la loi, comme la capacité de suspendre les activités en vertu de son pouvoir réglementaire. Le Ministère a également transmis à Santé publique une copie du rapport d'inspection détaillant toutes les infractions relevées durant la visite. Le lendemain, Santé publique a inspecté l'établissement, mais seulement

l'aire de vente au détail, et a également observé des problèmes d'hygiène pour lesquels elle a donné une contravention. Toutefois, le bureau de santé publique a accordé un avis de conformité uniquement en fonction de son inspection de la zone de vente au détail.

Depuis 2015, nous avons relevé 13 autres cas où le ministère de l'Agriculture avait fait des renvois semblables aux bureaux de santé publique au sujet de préoccupations relatives à la salubrité des aliments dans 7 dépôts d'aliments qui transforment également le poisson sur place.

RECOMMANDATION 7

Pour répondre de façon appropriée aux préoccupations en matière de salubrité des aliments dans les établissements à deux volets qui transforment le poisson et le vendent au détail, nous recommandons que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales, en collaboration avec les bureaux de santé publique, procède à des inspections conjointes de ces établissements.

RÉPONSE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (le Ministère) convient qu'il est possible de mener des inspections conjointes avec les bureaux de santé publique dans les établissements à deux volets.

Un protocole d'entente (PE) en vigueur entre le Ministère et le ministère de la Santé simplifie le processus d'inspection des établissements de transformation des viandes relevant à la fois du Ministère et de la santé publique. Le PE précise les responsabilités et accroît l'efficacité des inspections tout en réduisant les chevauchements et en fournissant des lignes directrices pour les inspections conjointes, et améliore la communication et la coopération entre les deux parties.

Nous communiquerons sans attendre avec le ministère de la Santé pour renouveler le PE et le mettre à jour afin d'y inclure les établissements de transformation du poisson en vue d'améliorer notre réponse réglementaire aux préoccupations en matière de salubrité des aliments et de confirmer les processus requis pour la mise en oeuvre des activités d'inspection conjointes. Le Ministère veillera à ce que son personnel d'inspection reçoive une formation sur les nouveaux protocoles ou nouvelles procédures au cours des 18 prochains mois.

4.4 Produits laitiers

Le ministère de l'Agriculture supervise l'inscription et l'inspection des 3 504 producteurs de lait de vache et des 268 producteurs de lait de chèvre qui fournissent du lait cru en Ontario. Presque tout ce lait cru est envoyé aux usines de transformation du lait de l'Ontario pour être pasteurisé afin de fabriquer du lait de consommation, de la crème, du fromage, du yogourt et d'autres produits laitiers.

Tous les produits laitiers produits par les 48 usines de transformation laitière autorisées par le ministère de l'Agriculture sont vendus en Ontario. En 2019, le Ministère estimait que ces usines traitaient plus de 12 millions de litres de lait de vache et plus de 2 millions de litres de lait de chèvre.

En outre, le ministère de l'Agriculture estimait qu'il y avait 75 producteurs de lait de brebis et 3 exploitations de lait de bufflesse en Ontario. Toutefois, aucune donnée n'est conservée sur les volumes de production de lait de brebis et de bufflesse d'Inde en Ontario. Rien n'exige que les producteurs de lait de brebis et de lait de bufflesse soient inscrits auprès du ministère de l'Agriculture ou inspectés par celui-ci.

Toutes les usines de transformation laitière de l'Ontario doivent détenir un permis provincial d'exploitation. De plus, les usines de transformation laitière de l'Ontario qui exportent leurs produits à l'extérieur de la province doivent également obtenir

un permis fédéral de l'ACIA pour exercer leurs activités. Il y a 93 autres usines de transformation laitière en Ontario qui sont titulaires d'un permis du ministère de l'Agriculture et de l'ACIA parce qu'elles exportent également à l'extérieur de la province. Toutefois, le ministère de l'Agriculture, les Dairy Farmers of Ontario, le Conseil des produits laitiers de l'Ontario ou la Commission canadienne du lait ne recueillent aucune donnée sur la production pour déterminer le pourcentage de produits laitiers transformés dans ces usines laitières ayant un double permis qui sont vendus en Ontario.

4.4.1 Le lait de chèvre cru échantillonné contient un grand nombre de bactéries

Comme le montre l'**annexe 4**, les résultats d'analyse du lait de chèvre cru du ministère de l'Agriculture entre 2014-2015 et 2018-2019 indiquaient un pourcentage considérablement plus élevé d'échantillons contenant un nombre élevé de bactéries ou révélant la présence d'inhibiteurs (antibiotiques et autres produits chimiques) comparativement au lait de vache.

Lorsque nous avons examiné les inspections du ministère de l'Agriculture au cours des 5 dernières années, nous avons constaté que 46 des producteurs de lait de chèvre (environ 18 %) avaient commis à répétition les mêmes infractions lors des 3 dernières inspections annuelles. Les infractions comprenaient des problèmes de propreté et d'hygiène de l'équipement de refroidissement et de traite, de la zone de traite et de la laiterie.

Le ministère de l'Agriculture a le pouvoir d'émettre des lettres d'avertissement aux producteurs laitiers, d'éliminer le lait cru et d'ordonner l'arrêt de la production. Nous avons toutefois constaté que le Ministère n'avait pas élaboré de politiques claires sur les outils de conformité à utiliser et le moment auquel les utiliser dans le cas des producteurs de lait de chèvre qui commettent fréquemment des infractions. Le programme d'inspection des producteurs de

lait de chèvre du ministère de l'Agriculture ne disposait pas non plus de politiques qui priorisaient l'importance des infractions ou fixaient des dates d'échéance pour la correction des infractions.

Par exemple, dans un cas que nous avons examiné, un producteur de lait de chèvre n'avait pas obtenu à plusieurs reprises un avis de conformité lors de chacune des cinq dernières inspections annuelles, et les mêmes infractions liées à la propreté de l'équipement de traite ont été relevées durant ces inspections. Ce producteur a reçu la liste des lacunes du ministère de l'Agriculture après les inspections annuelles et a pris en moyenne 121 jours pour les corriger. Toutefois, le Ministère n'a jamais émis de lettres d'avertissement concernant les arrêts de production, compte tenu des antécédents répétés de non-conformité des producteurs.

RECOMMANDATION 8

Pour améliorer la sécurité des produits du lait de chèvre en Ontario, nous recommandons que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales :

- élabore des politiques qui établissent l'ordre de priorité des infractions et fixent des délais pour les corriger;
- élabore des politiques concernant les outils de conformité qui devraient être utilisés et le moment auquel ils devraient être utilisés pour les producteurs de lait de chèvre qui commettent fréquemment des infractions.

RÉPONSE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (le Ministère) convient qu'il est possible d'améliorer ses politiques de conformité pour fournir une orientation plus claire et plus uniforme aux inspecteurs.

Le Ministère effectue une inspection annuelle de la conformité de toutes les exploitations de lait de chèvre de la province. Lorsque des

mesures correctives sont requises, le Ministère veille à ce que le producteur adhère à un plan de mesures correctives et il effectue des inspections de suivi. Dans le cadre de chaque collecte, le Ministère analyse des échantillons de lait et évalue la qualité du lait, l'état des animaux et la propreté des installations pour déterminer si les lieux satisfont à la norme réglementée. Si les lieux ne satisfont pas aux normes, le lait n'entrera pas dans le système alimentaire et il ne sera plus recueilli jusqu'à ce que les normes soient respectées.

Le Ministère a amélioré ses politiques de conformité relatives aux chèvres laitières dans le cadre d'un examen plus vaste de tous les programmes d'inspection. Cet examen nous permettra de faire immédiatement en sorte que les inspections soient davantage axées sur les cas de non-conformité fréquents ou répétés.

Au cours des 12 prochains mois, le Ministère accordera la priorité à l'importance des infractions et fixera des délais pour la prise de mesures correctives par les producteurs de lait de chèvre.

D'ici 18 mois, ces améliorations seront intégrées aux politiques de conformité écrites et une formation sera offerte au personnel d'inspection.

4.4.2 Production de lait de brebis et de bufflesse non réglementée en Ontario

La *Loi sur le lait* de l'Ontario définit expressément le « lait » comme le lait de vache ou de chèvre. Par conséquent, la Loi ne réglemente que le lait et les produits laitiers des vaches et des chèvres. Elle ne réglemente pas la production de lait provenant d'autres espèces comme les brebis et les bufflesses d'Inde.

On estime qu'il y a 75 producteurs de lait de brebis et 3 exploitations de lait de bufflesse d'Inde en Ontario. Ces producteurs, contrairement à ceux qui produisent du lait de vache et de chèvre, n'ont pas à se conformer aux règlements de la *Loi sur*

le lait concernant la qualité, l'assainissement des fermes ou l'analyse des bactéries et des inhibiteurs tels que les antibiotiques et autres produits chimiques.

Bien que les bureaux de santé publique aient le pouvoir d'inspecter le lait provenant des brebis et des bufflesses d'Inde dans les dépôts d'aliments, les inspecteurs de la santé publique n'inspectent pas les fermes ni n'analysent des échantillons de lait cru de brebis et de bufflesse d'Inde.

Par comparaison, tous les animaux gardés à des fins de traite sont réglementés dans d'autres provinces canadiennes comme le Manitoba et l'Alberta. Le Manitoba réglemente la production, le transport, la transformation et la distribution du lait de brebis, tandis que les règlements de l'Alberta prévoient également des exigences en matière d'homologation, d'inspection et d'échantillonnage des produits.

Les producteurs de lait de brebis ont demandé au ministère de l'Agriculture de visiter leurs fermes, de formuler des commentaires et de prendre note de problèmes tels que le manque d'hygiène des lieux et de l'équipement et des pratiques inappropriées de manipulation du lait. Lors d'une de ces visites, le ministère de l'Agriculture a découvert des cheveux et de la saleté dans le lait de brebis utilisé pour fabriquer du fromage. Lors d'une autre visite, en 2014, le ministère de l'Agriculture a constaté un important problème de nettoyage dans une section du lactoduc.

Dans une enquête menée en 2006 par le ministère de l'Agriculture auprès des producteurs ontariens de lait de brebis, les répondants ont indiqué qu'ils souhaitaient que le gouvernement en fasse davantage pour aider à développer le secteur des brebis laitières en fournissant des renseignements et en testant le lait.

Par la suite, en 2011, le ministère de l'Agriculture a mené une étude pour déterminer la qualité et la salubrité du lait de brebis cru produit en Ontario. L'étude a révélé que la plupart des producteurs devaient améliorer les procédures de manutention du lait et la désinfection de

l'équipement, plus de 50 % des échantillons dépassant les lignes directrices suggérées par l'industrie laitière concernant les bactéries dans le lait de vache.

RECOMMANDATION 9

Afin d'améliorer la sécurité de tous les produits laitiers en Ontario, nous recommandons que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales intègre la surveillance de l'inspection du lait provenant d'espèces comme les brebis et les bufflesses d'Inde dans son programme de salubrité des aliments à base de produits laitiers.

RÉPONSE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (le Ministère) convient qu'il est possible d'améliorer la surveillance de la salubrité des produits laitiers qui ne sont pas visés par la *Loi sur le lait*.

Santé publique assure la surveillance réglementaire et l'inspection de la transformation des produits laitiers provenant d'espèces comme les brebis et les bufflesses d'Inde. Le Ministère aide ses partenaires en santé publique à surveiller la salubrité des aliments dans les établissements de transformation du lait de brebis et de bufflesse d'Inde en leur fournissant une expertise technique et scientifique liée à la production sécuritaire de produits laitiers.

Le Ministère collaborera avec l'industrie et ses partenaires en matière de réglementation pour proposer des options visant à améliorer la surveillance du lait provenant de toutes les espèces laitières.

4.4.3 Surveillance incomplète des producteurs laitiers de l'Ontario

En 1998, le ministère de l'Agriculture a signé une entente initiale avec les Dairy Farmers of Ontario (DFO) pour déléguer certaines dispositions de la *Loi sur le lait* concernant le lait de vache aux DFO. L'organisme est devenu responsable de l'inspection des locaux des producteurs de lait, de la surveillance du classement du lait, de la collecte d'échantillons pour détecter la présence de bactéries et de la surveillance du transport du lait vers les usines de transformation des produits laitiers.

Le ministère de l'Agriculture est chargé de surveiller l'administration du Programme de contrôle de la qualité du lait de vache cru par les DFO. Une entente conclue en 2010 entre le ministère de l'Agriculture et les DFO, qui ne remplaçait pas l'entente de 1998, a été ajoutée pour préciser les nouvelles responsabilités des DFO en matière d'échantillonnage et d'analyse du lait de vache cru.

Toutefois, le ministère de l'Agriculture ne reçoit pas les renseignements dont il a besoin de la part des DFO pour démontrer qu'ils font l'objet d'une surveillance suffisante.

Nous avons constaté que les rapports que le ministère de l'Agriculture recevait des DFO ne contenaient pas de renseignements détaillés, mais plutôt des résumés généraux sur les producteurs qui avaient constamment échoué aux inspections, qui avaient obtenu un dénombrement élevé de bactéries lors des analyses d'échantillons ou qui avaient dû être suspendus par les DFO pour des conditions insalubres.

Le ministère de l'Agriculture ne peut pas, en se fondant uniquement sur les rapports, repérer les producteurs de lait non conformes qui ont commis à plusieurs reprises les mêmes infractions, ceux dont les analyses d'échantillons dépassaient les limites de bactéries réglementaires et, surtout, les mesures prises par les DFO pour remédier aux cas de non-conformité répétés des producteurs.

Selon l'entente de 2010, les DFO doivent fournir au ministère de l'Agriculture des rapports mensuels indiquant le nombre total d'échantillons de lait recueillis, le type d'analyse d'échantillons effectuée et une explication des écarts entre l'échantillonnage requis et l'échantillonnage réel. Toutefois, ils ne le font pas.

Les ententes conclues avec les DFO ne précisent pas non plus les autres renseignements auxquels le ministère de l'Agriculture a accès. En 2018, par exemple, le Ministère a demandé des données sur la surveillance des transporteurs de lait, car il est responsable de la certification des transporteurs. Les DFO et le ministère de l'Agriculture ont dû mobiliser leurs équipes juridiques pour déterminer quels renseignements les DFO pouvaient partager avec le Ministère en vertu de cette entente, surtout en ce qui concerne les renseignements sur les producteurs individuels. En fin de compte, les DFO ont fourni au Ministère les renseignements qu'il avait demandés.

Nous avons examiné les rapports d'inspection, les résultats des analyses d'échantillons et les données sur les arrêts de production des cinq dernières années que nous avons demandés aux DFO, et nous avons remarqué l'existence de récidivistes. Trente et un producteurs de lait de vache, par exemple, ont constamment obtenu la cote « échec ». Nous avons examiné les données d'inspection de ces 31 producteurs et constaté des problèmes de propreté et d'entretien des laiteries, des bâtiments d'élevage et du matériel de traite et de refroidissement. Nous avons également constaté que 20 producteurs avaient été pénalisés à plusieurs reprises, au moins 4 fois au cours des 5 dernières années, pour avoir obtenu des résultats d'analyse d'échantillons contenant un nombre élevé de bactéries. Le ministère de l'Agriculture n'était pas au courant de l'existence de ces récidivistes et n'avait pas effectué de suivi auprès des DFO au sujet des mesures prises à leur égard.

RECOMMANDATION 10

Afin d'améliorer la surveillance des producteurs de lait de vache de l'Ontario, nous recommandons que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (le Ministère) collabore avec les Dairy Farmers of Ontario (DFO) pour mettre à jour son entente de 2010 afin de préciser le droit du Ministère d'accéder à tous les renseignements dont il a besoin, étant donné que la province a, de plein droit, l'autorité voulue pour déléguer des pouvoirs aux DFO et leur retirer des pouvoirs.

RÉPONSE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (le Ministère) convient qu'il peut améliorer la surveillance des Dairy Farmers of Ontario (DFO) pour qu'ils assurent une surveillance efficace de la salubrité du lait de vache cru.

Les DFO ont un programme complet de conformité dans le cadre de leurs responsabilités de surveillance de la salubrité du lait cru. Cela comprend des inspections à la ferme pour vérifier que les lieux satisfont aux exigences réglementaires. Les DFO effectuent des essais, du classement et des échantillonnages pour évaluer la qualité du lait de vache par rapport aux exigences réglementaires. La non-conformité est traitée au moyen d'une série d'outils de conformité exhaustifs, dont l'élimination du lait non conforme, des pénalités administratives et des ordres exigeant la prise de mesures correctives.

Le Ministère collaborera sans attendre avec les DFO pour mettre à jour l'entente administrative de 2010 et préciser son droit d'accès à l'information. Des renseignements accrus renforceront la capacité du Ministère de vérifier si les DFO satisfont aux exigences de l'entente. L'information comprendra notamment

les résultats des inspections, la réponse aux cas de non-conformité et l'approche adoptée pour régler les cas de non-conformité répétée. Une nouvelle ébauche d'entente sera achevée dans les 18 mois.

Aux fins d'harmonisation avec la nouvelle entente, le Ministère élaborera une formation à l'intention du personnel pour appuyer une surveillance efficace des DFO.

4.5 Oeufs autres que de poules non classés ou inspectés à des fins d'assurance de la qualité

Le classement de tous les oeufs de poule au Canada relève de la compétence de l'ACIA fédérale. Toutefois, nous craignons que les oeufs autres que de poule ne soient soumis à aucun processus de classement ou d'inspection au Canada.

Les exigences de l'ACIA en matière de classement des oeufs de poule visent à protéger le public contre certains facteurs de risque liés à la qualité, au poids, à la propreté et à la structure en coque qui ont une incidence sur la sécurité, la qualité et la grosseur des oeufs. Toutefois, il n'existe pas d'exigences semblables de classement réglementées par l'ACIA en Ontario pour les oeufs autres que de poule, comme ceux provenant de cailles ou de canes.

Comme le Canada, le Royaume-Uni ne réglemente pas les oeufs autres que de poules. Nous avons constaté qu'en 2010, le Royaume-Uni a connu une *éclosion de salmonelle* de 66 cas, tous liés à des oeufs de cane, qui a entraîné un décès et deux hospitalisations.

Aux États-Unis, les oeufs provenant de poules domestiques, de dindes, de canes, d'oies et de pintades sont tous réglementés, et l'inspection des éclosiers et des usines est obligatoire.

Bien qu'il n'y ait pas d'exigences de classement réglementées pour les oeufs autres que de poules, les inspecteurs de la santé publique sont tenus de vérifier pendant leurs inspections des épiceries et des autres dépôts d'aliments si les oeufs autres

que de poules sont propres, exempts de fissures visibles et entreposés à 4 degrés Celsius ou moins. Toutefois, les inspecteurs de la santé publique n'effectueraient pas le même degré d'inspection rigoureux qu'un poste de classement fédéral pour les oeufs de poules.

RECOMMANDATION 11

Pour améliorer la salubrité des oeufs autres que de poules, nous recommandons que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales, en collaboration avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments, évalue les risques et les avantages d'appliquer les exigences en matière d'inspection et de classement des oeufs de poules aux oeufs autres que de poules.

RÉPONSE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales communiquera sans attendre avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments afin de déterminer s'il est possible de collaborer à l'évaluation des risques et des avantages de l'ajout d'oeufs autres que de poules aux exigences fédérales de classement et de fournir tous les renseignements, y compris les commentaires de nos partenaires en santé publique, sur les risques pour la salubrité des aliments associés aux oeufs autres que de poules.

4.6 Aliments biologiques

Selon le plus récent Canadian Organic Market Report de 2017 de l'Association pour le commerce des produits biologiques, le marché total des produits biologiques au Canada est estimé à 5,4 milliards de dollars, en hausse par rapport aux 3,5 milliards de dollars de 2012. L'Association pour le commerce des produits biologiques est une association pour l'agriculture et les

produits biologiques au Canada et ses membres comprennent des producteurs, des expéditeurs, des usines de transformation, des certificateurs, des associations d'agriculteurs, des distributeurs, des importateurs, des exportateurs, des détaillants et d'autres intervenants du secteur biologique.

L'Association pour le commerce des produits biologiques a également signalé que 66 % des acheteurs canadiens achètent des articles biologiques chaque semaine. Quatre-vingts pour cent de ces clients font leurs achats de produits biologiques dans des épicerie ordinaires. L'étude a également révélé que moins de la moitié (48 %) des Canadiens considèrent le logo Biologique Canada comme digne de confiance.

4.6.1 Aucune certification requise pour les aliments biologiques produits et vendus seulement en Ontario

Les aliments produits et vendus uniquement en Ontario et qui prétendent être biologiques n'ont pas besoin d'être certifiés conformément aux normes canadiennes sur les aliments biologiques; aucune loi provinciale n'exige une telle certification. La certification aux normes canadiennes sur les aliments biologiques fédérales n'est exigée que pour les aliments biologiques vendus à l'échelle provinciale ou internationale.

Par comparaison, le Québec, le Manitoba, l'Alberta, la Colombie-Britannique, le Nouveau-Brunswick et la Nouvelle-Écosse ont tous adopté des lois exigeant que les aliments biologiques soient certifiés conformément aux normes canadiennes sur les aliments biologiques, même s'ils sont vendus uniquement dans leur province.

En raison de l'absence de réglementation provinciale sur les aliments biologiques, les entreprises qui exercent leurs activités uniquement en Ontario sont autorisées à commercialiser leurs produits comme étant « biologiques », même si elles ne sont pas certifiées. D'après nos recherches, au moins 34 producteurs de produits biologiques en Ontario ne sont pas certifiés selon les normes

canadiennes sur les produits biologiques, mais annoncent leurs produits comme étant « biologiques ». La majorité de ces producteurs biologiques vendent leurs produits par l'entremise des marchés agricoles. Selon l'Association pour le commerce des produits biologiques, 23 % des acheteurs de produits biologiques, en plus d'effectuer des achats dans des épicerie ordinaires, achètent également des produits biologiques par l'entremise de canaux agricoles directs, comme les marchés agricoles.

4.6.2 Les essais sur les pesticides ne sont pas requis pour la certification des produits biologiques

Nous avons constaté que le processus de certification des produits biologiques ne nécessite pas de tests de dépistage des résidus de pesticides sur les fruits et les légumes.

En vertu des normes canadiennes sur les produits biologiques, les producteurs de fruits et de légumes biologiques ne sont pas autorisés à utiliser des pesticides ou des engrais synthétiques sur leurs cultures et sont plutôt encouragés à utiliser d'autres méthodes de lutte antiparasitaire comme la rotation des cultures, le paillis, les pièges et le pâturage d'animaux. Ils peuvent aussi utiliser des biopesticides, qui peuvent être tirés de substances naturelles comme des plantes, des bactéries ou des minéraux, mais seulement après que la surveillance sur le terrain eut fait état d'un besoin et d'une utilisation en dernier recours. Les producteurs biologiques peuvent aussi utiliser des engrais composés de fumier organique et non organique et de compost provenant de matières végétales et animales.

Toutefois, selon l'ACIA, les produits biologiques peuvent quand même être exposés à des résidus de pesticides qui proviennent de galeries aéroportées et d'eaux de ruissellement provenant de fermes voisines ou de contamination croisée durant le transport ou l'emballage. Ce produit est encore étiqueté biologique tant que la ferme à partir de

laquelle il a été récolté est conforme aux normes canadiennes sur les produits biologiques.

Dans le cadre des programmes courants de surveillance de la salubrité des aliments du ministère de l'Agriculture, les produits biologiques et ceux cultivés de façon traditionnelle en Ontario sont testés afin de détecter les résidus de pesticides par rapport aux mêmes limites maximales fixées par Santé Canada. Il n'y a pas de limite maximale de résidus de pesticides s'appliquant expressément aux produits biologiques.

Les fermes biologiques au Canada qui sont certifiées conformes aux normes canadiennes sur les produits biologiques sont inspectées une fois par année par l'un des organismes de certification des produits biologiques agréés par l'ACIA afin d'assurer la conformité continue aux normes sur les produits biologiques. Toutefois, les organismes de certification des produits biologiques ne sont pas tenus de procéder à des tests d'échantillons périodiques des produits biologiques pour détecter les résidus de pesticides, et ils ne le font pas.

Nous avons demandé à l'Université de Guelph de tester 20 échantillons de produits biologiques cultivés et importés en Ontario, y compris des raisins, des pêches, de la laitue et des épinards. Quelque 14 des 20 échantillons de produits biologiques cultivés en Ontario contenaient des résidus de pesticides. Sur les 20 échantillons de fruits et légumes importés, 15 renfermaient des résidus de pesticides. Toutefois, les niveaux de résidus de pesticides étaient faibles et inférieurs à la limite permise par Santé Canada.

4.6.3 Aucune certification provinciale ou nationale pour les autres allégations relatives aux aliments

Nous avons constaté qu'il n'y avait pas de certification du gouvernement fédéral ou d'une province pour certaines des méthodes les plus courantes d'allégation de production, comme « l'élevage au sol », l'« élevage de plein air » et l'« élevage à l'herbe ». L'annexe 10 énumère les

allégations courantes faites sur les étiquettes des produits alimentaires.

En vertu de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et de la *Loi sur les aliments et drogues*, aucun aliment ne peut être annoncé de manière fausse, trompeuse ou mensongère. L'ACIA enquête sur les allégations relatives aux emballages alimentaires pour confirmer qu'elles sont conformes à la compréhension générale du public des termes en question.

Selon Les Producteurs de poulet du Canada, les poulets élevés au sol (« sans cage ») sont gardés à l'extérieur des cages dans des granges à aire ouverte. Les poulets peuvent courir librement à l'intérieur et, idéalement, avoir accès à des nids et à des capacités de juchage.

Nous avons constaté que l'ACIA ne réglemente pas l'utilisation de l'expression « oeufs provenant de poules en liberté ». Par conséquent, il n'existe pas de norme particulière quant à la densité maximale des granges. Tant que les poules ne sont pas conservées dans des cages dans une grange à aire ouverte, les oeufs produits par ces poules sont considérés comme provenant de poules « en liberté ». Selon les pratiques de chaque ferme, certains oeufs de poules « en liberté » proviennent de poules qui ont plus d'espace pour courir que d'autres poules élevées dans une grange plus bondée.

Selon Les Producteurs de poulet du Canada, « de plein air » désigne les poules qui ont accès à l'extérieur. Toutefois, comme l'ACIA ne réglemente pas l'utilisation du terme « de plein air », il n'existe aucune exigence particulière, comme la durée du temps passé à l'extérieur, qui donne droit à l'utilisation de ce terme.

Par contre, BC Egg, la commission de commercialisation des oeufs de la Colombie-Britannique, exige que tous les oeufs de plein air proviennent de poules qui ont accès à l'extérieur pendant au moins 120 jours par année, et que chaque jour à l'extérieur dure au moins 6 heures. En Colombie-Britannique, les éleveurs de poules qui produisent des oeufs en plein air doivent

également tenir un registre du nombre de jours et d'heures que les poules passent à l'extérieur. L'Ontario n'a pas de normes ou de processus de certification comparables pour les oeufs produits « en plein air » et « au sol ». Par conséquent, que ce soit 10 minutes par semaine ou 10 heures par jour, tant que les animaux ont accès à l'extérieur, l'exigence est considérée comme satisfaite. Selon Les Producteurs de poulet du Canada, les pratiques de « plein air » varient d'une ferme à l'autre.

La viande provenant d'animaux « nourris à l'herbe » laisse croire qu'il existe des exigences concernant la proportion minimale d'herbe dans le régime alimentaire d'un animal. Toutefois, il n'existe actuellement aucune norme provinciale ou nationale sur les prétentions selon lesquelles des animaux sont nourris à l'herbe au Canada.

Diverses entités ontariennes, comme les DFO et Pro-Cert, l'un des organismes de certification biologique accrédités par l'ACIA, ont élaboré des normes individuelles sur les animaux nourris à l'herbe, mais celles-ci varient. Par exemple, Pro-Cert indique que la pelouse et les autres fourrages grossiers devraient être le seul régime alimentaire du bétail nourri à l'herbe, tandis que les DFO exigent que seulement 75 % du régime alimentaire de la vache à base d'aliments secs soit de l'herbe ou du fourrage grossier.

Par comparaison, le Département américain de l'Agriculture a travaillé directement avec l'American Grassfed Association (AGA) pour élaborer et mettre en oeuvre un programme national de certification et des normes pour les producteurs d'animaux nourris à l'herbe. Les normes de l'AGA exigent que les animaux ne soient nourris qu'à l'herbe et au fourrage du sevrage jusqu'à la récolte. De plus, les normes de l'AGA exigent que les animaux soient élevés dans les pâturages sans confinement, qu'ils ne soient jamais traités avec des antibiotiques ou des hormones de croissance, et qu'ils soient nés et élevés dans des fermes américaines.

4.6.4 Vérification de l'étiquetage des aliments se rapportant aux allégations de santé

Le terme « naturel » ne signifie pas « biologique » dans l'étiquetage des aliments – l'ACIA définit le terme comme signifiant que le produit ne contient pas de vitamines, de nutriments, de saveurs artificielles ajoutées ou d'autres additifs alimentaires. De plus, il ne peut pas avoir fait l'objet d'une transformation importante (sauf pour l'élimination de l'eau) et peut seulement être soumis à des procédures moins invasives comme le gel et la coupe, par exemple. Étant donné qu'il n'existe actuellement aucun système de certification pour le terme « naturel », les producteurs de produits naturels ne sont pas soumis à des inspections ou à des essais indépendants pour s'assurer qu'aucun agent de conservation, aucune saveur artificielle ou aucun autre additif alimentaire n'est utilisé dans le processus de production.

L'ACIA définit « élevé sans antibiotiques » et « élevé sans hormones » comme signifiant que ni l'animal ni sa mère n'ont été élevés avec l'une ou l'autre des substances. Au Canada, les hormones de croissance ne sont permises que pour les bovins de boucherie et interdites d'utilisation chez tous les autres animaux. Comme la viande contient des hormones d'origine naturelle, il n'y a actuellement aucun test en laboratoire pour déterminer si des « hormones ajoutées » ont effectivement été ajoutées afin de vérifier l'allégation selon laquelle elles ont été « élevées sans hormones ».

Dans les abattoirs titulaires d'un permis de l'Ontario, le ministère de l'Agriculture sélectionne un nombre statistiquement représentatif d'échantillons de viande pour détecter la présence de résidus chimiques, y compris les antibiotiques. De plus, si un animal est soupçonné d'avoir été soumis à des antibiotiques (p. ex., si les inspecteurs observent des marques d'aiguilles ou d'autres anomalies), ils sont également soumis à un test de dépistage des résidus.

Les tests de la viande biologique et de la viande conventionnelle sont effectués conformément aux mêmes normes du ministère de l'Agriculture, car la vérification de la conformité aux normes biologiques relève des organismes de certification des produits biologiques approuvés par l'ACIA. Si des résidus supérieurs aux limites maximales établies par Santé Canada sont détectés, la viande sera jetée. Si l'animal a subi une période de sevrage suffisamment longue après l'injection d'antibiotiques (selon la substance), il n'y aura aucune trace d'antibiotiques dans la viande à déceler lors d'une analyse des résidus, de sorte qu'une analyse négative des résidus de médicaments ne signifie pas nécessairement qu'aucun antibiotique n'a été utilisé sur l'animal. À l'heure actuelle, il n'y a pas d'analyse en laboratoire permettant de déterminer si des antibiotiques ont déjà été utilisés sur des animaux pour vérifier l'allégation « élevés sans antibiotiques ».

RECOMMANDATION 12

Afin de promouvoir des normes uniformes pour les aliments biologiques, nous recommandons que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales collabore avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour :

- envisager de faire en sorte que les aliments biologiques produits et consommés en Ontario soient certifiés conformément aux normes canadiennes sur les aliments biologiques;
- élaborer des exigences plus précises pour l'élevage du bétail, comme la densité maximale des granges pour les poules pondeuses d'oeufs en mode « élevage au sol » et la durée minimale du temps passé à l'extérieur pour les animaux en mode « de plein air »;
- exiger la surveillance des échantillons et la vérification des résidus de pesticides dans

- les produits dans le cadre d'un processus de certification des produits organiques;
- mettre au point un système de certification des allégations relatives aux aliments, comme les « aliments provenant de poules élevées au sol », les « aliments provenant de poules élevées en plein air » et les « aliments provenant de poules nourries à l'herbe », afin d'assurer l'uniformité des normes;
- élaborer du matériel de sensibilisation du public sur l'étiquetage des aliments et les allégations de commercialisation.

RÉPONSE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (le Ministère) convient que des allégations exactes sur les étiquettes des produits permettent aux consommateurs de faire des choix éclairés au sujet des aliments qu'ils consomment. Les aliments sont produits de façon sécuritaire selon de nombreux régimes de production différents, y compris les systèmes biologiques et conventionnels.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est chargée de surveiller et d'appliquer la réglementation sur les produits biologiques partout au pays. Les produits biologiques qui traversent les frontières provinciales ou territoriales ou la frontière canadienne, ou ceux qui utilisent le logo Biologique Canada, doivent satisfaire aux normes canadiennes sur les produits biologiques. En Ontario, bon nombre des grands producteurs de produits biologiques sont certifiés pour permettre l'accès au marché. Le fait de fournir des renseignements faux ou trompeurs sur les étiquettes des aliments constitue une infraction aux lois fédérales sur la salubrité des aliments, et le Ministère renvoie actuellement les cas d'allégations concernant des aliments non conformes à l'ACIA aux fins de suivi.

L'Ontario a mis au point l'image de marque Ontario, terre nourricière pour les produits biologiques afin d'aider les producteurs, les transformateurs et les détaillants de l'Ontario à aiguiller les consommateurs vers les aliments biologiques locaux. Les produits doivent satisfaire aux normes d'Ontario, terre nourricière et être certifiés conformément aux normes canadiennes sur les produits biologiques afin de pouvoir utiliser l'image de marque Ontario, terre nourricière pour les produits biologiques.

Le Ministère collaborera sans attendre avec l'ACIA pour cerner les possibilités de clarifier les exigences fédérales relatives aux allégations concernant les aliments, comme celles figurant à l'**annexe 10** du rapport.

Le Ministère travaillera immédiatement avec l'ACIA et les partenaires de l'industrie pour améliorer la distribution des directives existantes sur l'étiquetage des aliments et les allégations de commercialisation.

Au cours des six prochains mois, le Ministère collaborera de nouveau avec les partenaires de l'industrie et en matière de réglementation dans le cadre de l'initiative sur l'intégrité des aliments et à d'autres occasions pour accroître la sensibilisation aux problèmes d'intégrité des aliments et chercher à améliorer la fiabilité des allégations relatives aux aliments.

4.7 Les exigences fédérales en matière d'étiquetage ne sont pas appliquées dans les usines provinciales de transformation des aliments

Nous avons constaté un manque de coordination entre le ministère de l'Agriculture et l'ACIA qui créait des écarts dans l'inspection et l'application des exigences fédérales en matière d'étiquetage dans les usines de transformation des aliments de l'Ontario.

L'ACIA n'inspecte pas régulièrement les usines qui traitent des aliments à des fins de consommation uniquement en Ontario, même si elle a le pouvoir de le faire, parce que ces usines relèvent du ministère de l'Agriculture. Toutefois, les inspecteurs du ministère de l'Agriculture ne vérifient pas l'application des exigences fédérales en matière d'étiquetage des aliments (par exemple, lieu d'origine, valeur nutritive, etc.) dans les usines provinciales, sauf dans le cas des allergènes. Par exemple, bien que le *Manuel sur les politiques et les procédures d'inspection des viandes* du ministère de l'Agriculture comprenne des directives spécifiques sur les allergènes, nous avons remarqué que la section du manuel portant sur l'étiquetage n'offre aucune directive sur l'inspection d'autres exigences en matière d'étiquetage des aliments.

Par exemple, une usine ontarienne avait déjà utilisé du poulet cuit dans son produit pour cuisson au micro-ondes, mais l'avait ensuite remplacé par du poulet cru, sans mettre à jour les instructions de cuisson sur les étiquettes pour indiquer que le produit contenait du poulet non cuit. Cela a été découvert après la réception d'une plainte.

La volaille crue contient souvent des bactéries nocives comme la salmonelle et la listeria, qui ne peuvent être tuées qu'en cuisinant à la bonne température. Bien que le ministère de l'Agriculture ait inspecté l'usine à trois reprises après que celle-ci eut commencé à utiliser du poulet cru, les inspecteurs n'ont pas remarqué l'erreur d'étiquetage.

Après avoir reçu la plainte, l'ACIA et le ministère de l'Agriculture ont mené une enquête conjointe et ont conclu que l'étiquetage de 7 autres produits était inapproprié, et ils ont détenu 2 000 emballages sur place. Ces produits comportaient également des allergènes non déclarés. Par la suite, l'ACIA a émis un rappel pour environ 10 000 emballages de ces produits mal étiquetés.

De plus, entre 2014 et 2018, plus de la moitié des rappels d'aliments (soit 238 sur 441) effectués par l'ACIA étaient attribuables à des allergènes non déclarés sur les étiquettes des aliments. Les produits

mal étiquetés contenant des allergènes non déclarés peuvent avoir des conséquences potentiellement mortelles pour certains consommateurs ayant de graves allergies alimentaires.

En 2018, par exemple, l'ACIA a reçu une plainte au sujet d'une maladie causée par des oeufs mal déclarés dans des dumplings congelés transformés et emballés dans une usine provinciale de transformation des viandes. Environ 58 000 sacs de dumplings ont ensuite été rappelés. L'usine avait été inspectée par le ministère de l'Agriculture 17 fois au cours de l'année visée par la plainte et le rappel, mais les allergènes non déclarés n'avaient été notés dans aucune des 17 inspections.

RECOMMANDATION 13

Pour aider à réduire les lacunes et les chevauchements dans les inspections des producteurs d'aliments par le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (le Ministère) et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), nous recommandons que le Ministère collabore avec l'ACIA pour :

- mettre à jour le *Manuel des politiques et procédures d'inspection des viandes* du Ministère pour y inclure des directives sur l'inspection des exigences fédérales et provinciales en matière d'étiquetage;
- veiller à ce que le Ministère vérifie la présence d'allergènes et fasse un étiquetage plus minutieux durant les inspections.

RÉPONSE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (le Ministère) convient que la réduction des écarts et des chevauchements dans l'inspection des producteurs d'aliments améliorera le système de salubrité des aliments.

Le Ministère a mis en place des procédures pour évaluer les recettes, y compris un examen

des listes d'ingrédients des produits carnés provenant d'établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial, et valider l'exactitude de l'étiquetage des produits carnés.

Le Ministère a déjà commencé à mettre à jour ses manuels de politiques et de procédures pour fournir au personnel d'inspection des directives plus claires sur l'évaluation de la conformité aux exigences fédérales en matière d'étiquetage pour les produits carnés du système provincial, y compris en ce qui concerne les allergènes. Nous terminerons notre mise à jour d'ici 12 mois et validerons les procédures mises à jour avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) pour nous assurer que nous avons réduit les écarts et les chevauchements.

Le Ministère fournira au personnel d'inspection une formation sur les procédures et protocoles mis à jour et mettra ceux-ci en oeuvre d'ici 18 mois.

Il fera rapport sur l'efficacité de ces procédures dans un délai de 24 mois. Le Ministère collaborera ensuite avec l'ACIA pour améliorer les protocoles existants de suivi lorsque des mesures correctives sont requises en vertu des lois fédérales.

4.8 Absence de divulgation publique des résultats des inspections du ministère de l'Agriculture

Nous avons constaté que les résultats des inspections des producteurs et des usines de transformation n'étaient pas divulgués sur le site Web public du ministère de l'Agriculture. Cela fournirait aux acheteurs institutionnels, comme les magasins de détail et les grossistes, des renseignements sur le rendement des producteurs et des usines de transformation en matière de salubrité des aliments dont ils pourraient tenir compte dans leurs décisions d'achat.

Par exemple, le ministère de l'Agriculture ne divulgue pas publiquement :

- les noms des fermes et les types de produits qui ont obtenu des résultats positifs pour les pesticides et les bactéries qui dépassaient les limites autorisées par Santé Canada;
- les résultats des inspections des abattoirs, des fermes et des usines de transformation (voir l'**annexe 3**);
- les résultats des analyses microbiennes et chimiques des échantillons d'aliments et les résultats des analyses environnementales des installations de transformation (voir l'**annexe 4**).

Par comparaison, la Saskatchewan et Terre-Neuve-et-Labrador rendent compte publiquement des résultats des inspections de leurs abattoirs. La Colombie-Britannique publie également les résultats des inspections des usines de transformation du poisson.

Nous avons également constaté que les résultats des inspections des dépôts d'aliments, qu'ils donnent lieu à un avis de conformité ou à un avis de non-conformité, sont affichés sur les sites Web des bureaux de santé publique, de même que les détails des infractions ou des lacunes constatées durant l'inspection.

Une étude réalisée en mai 2017 par le département américain de l'Agriculture a révélé que la divulgation publique de détails sur les abattoirs de poulet ayant obtenu de mauvais résultats aux tests de salmonelle réduisait considérablement les niveaux de salmonelle lors des tests subséquents parce que le marché exigeait un meilleur rendement des abattoirs.

RECOMMANDATION 14

Pour améliorer la transparence en matière de salubrité des aliments, nous recommandons que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales divulgue publiquement les résultats de ses inspections de salubrité des aliments et de ses analyses d'échantillons.

RÉPONSE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (le Ministère) convient qu'il existe des possibilités d'améliorer la transparence de la conformité en matière de salubrité des aliments en Ontario.

Le Ministère affiche actuellement les noms des entreprises du secteur de l'alimentation qui détiennent un permis délivré par lui. En outre, le Ministère suit un protocole de divulgation utilisé par d'autres organismes de réglementation provinciaux pour rendre publiques les déclarations de culpabilité et les pénalités relatives aux infractions relevant de notre mandat.

Pour améliorer davantage la transparence, le Ministère inclura d'ici six mois un avis relatif à toute modification apportée aux permis, comme une révocation ou une suspension.

Afin d'améliorer encore plus la divulgation publique des renseignements sur la conformité, le Ministère collaborera avec des partenaires de l'industrie et du gouvernement au cours des 12 à 18 prochains mois pour examiner les pratiques exemplaires utilisées par d'autres organismes de réglementation et cerner les améliorations pouvant être apportées en vue d'accroître la transparence de nos mesures de conformité en matière de salubrité des aliments.

Nous collaborerons sans attendre avec le ministère de la Santé et Santé publique Ontario afin d'établir un régime de divulgation qui utilise des principes uniformes à l'échelle du système provincial de salubrité des aliments.

5.0 Constatations détaillées de l'audit : Inspections des dépôts d'aliments

5.1 Inventaire des dépôts d'aliments

5.1.1 Liste des dépôts d'aliments non à jour

Les cinq bureaux de santé publique que nous avons visités n'avaient pas mis en place de processus pour recevoir des avis périodiques concernant l'ouverture de nouveaux dépôts d'aliments. La *Loi sur la protection et la promotion de la santé* exige que tous les exploitants de dépôts d'aliments avisent leur bureau de santé publique lorsqu'ils ouvrent de nouveaux dépôts, mais certains n'ont pas respecté cette exigence.

En plus de recevoir des avis des nouveaux exploitants de dépôts d'aliments, les cinq bureaux de santé publique que nous avons visités comptaient sur leurs relations de travail avec, par exemple, les délivreurs de permis d'exploitation municipaux et de permis d'alcool provinciaux pour tenir des listes à jour des dépôts d'aliments. Toutefois, aucune entente n'a été conclue qui énonce les responsabilités des municipalités et des bureaux de santé publique. De plus, les municipalités n'ont pas toutes les mêmes exigences en matière de licences pour les entreprises. Les bureaux de santé publique effectuent également une surveillance continue en surveillant les médias sociaux, les répertoires d'entreprises et les plaintes. Bien que les bureaux de santé publique nous aient informés que ces activités englobaient la majorité des nouveaux dépôts d'aliments, rien ne garantissait qu'ils les englobaient tous.

Lors de notre examen des données de 2016 à 2018 dans les 5 bureaux de santé publique que nous avons visités, nous avons constaté qu'il y avait eu 253 plaintes concernant des dépôts d'aliments qui ne figuraient pas sur les listes des bureaux de santé publique au moment où les plaintes ont été

déposées. Cela signifie que les bureaux de santé publique n'avaient jamais inspecté ces lieux parce qu'ils n'étaient pas au courant de leur existence avant de recevoir des plaintes à leur sujet. Nous avons également constaté que dans 15 % (39) de ces plaintes, des clients soupçonnaient qu'ils étaient devenus malades en raison de la nourriture consommée aux dépôts d'aliments.

5.1.2 Surveillance et inspection incohérentes des entreprises alimentaires en ligne et à domicile

En raison de la récente croissance des entreprises alimentaires en ligne et à domicile, il est difficile pour les bureaux de santé publique de surveiller et d'inspecter ces dépôts d'aliments.

Selon une modification de 2018 à la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*, un dépôt d'aliments est un « lieu où du lait ou des aliments sont fabriqués, traités, préparés, entreposés, manipulés, étalés, distribués, transportés, vendus ou mis en vente, à l'exclusion d'une pièce effectivement utilisée à des fins d'habitation dans une résidence privée ». La modification a précisé que la définition de « dépôt d'aliments » englobe les entreprises à domicile. Le ministère de la Santé a également précisé aux bureaux de santé publique qu'un inspecteur de la santé publique a le pouvoir légal d'inspecter une maison privée où il y a une entreprise qui correspond à la définition de « dépôt d'aliments ».

Nous avons toutefois constaté que les processus de suivi et d'inspection des dépôts d'aliments à domicile et en ligne variaient entre les cinq bureaux de santé publique que nous avons visités. Un seul d'entre eux communiquait de façon proactive avec les entreprises alimentaires à domicile et en ligne pour les ajouter à son inventaire et effectuer des inspections. Trois entreprises alimentaires à domicile et en ligne ont été inspectées seulement lorsque les bureaux en ont pris connaissance. Le cinquième bureau de santé publique fournissait du matériel d'éducation sur la salubrité des aliments

aux propriétaires d'entreprises à domicile, mais il ne se rendait pas sur les lieux pour effectuer une inspection parce que, selon l'avis juridique de ce bureau, les inspecteurs n'ont pas le pouvoir légal d'entrer dans une pièce utilisée comme logement sans le consentement de l'occupant.

Notre recherche sur les entreprises alimentaires en ligne a révélé que 74 entreprises en ligne et à domicile ne faisaient pas partie de l'inventaire des dépôts d'aliments des bureaux de santé publique. Par exemple, une entreprise alimentaire en ligne qui offrait aux clients un choix en ligne d'options de repas à commander à l'avance a été liée à quatre cas confirmés de salmonellose en 2016. Le bureau de santé publique n'a pas été en mesure d'inspecter ce dépôt d'aliments avant l'éclosion en raison d'un manque d'information sur l'exploitant, comme l'emplacement du site de préparation des aliments et les coordonnées de l'exploitant.

RECOMMANDATION 15

Pour que chaque bureau de santé publique ait accès aux listes à jour de dépôts d'aliments dans sa région, nous recommandons que le ministère de la Santé collabore avec le ministère des Affaires municipales et du Logement et les municipalités pour mettre en place des ententes permettant d'avoir un accès régulier à un inventaire actualisé des dépôts d'aliments.

RÉPONSE DU MINISTÈRE DE LA SANTÉ

Le ministère de la Santé (le Ministère) convient qu'il est important que les 35 bureaux de santé publique de l'Ontario aient accès à un inventaire complet des dépôts d'aliments dans leur région respective. Le Ministère reconnaît que les municipalités n'ont pas mis en place les mêmes règlements pour la délivrance de permis aux entreprises et que, par conséquent, il se peut que certains dépôts d'aliments ne soient pas pris en compte. De plus, le Ministère souligne que le Protocole concernant la salubrité des aliments

de 2018 exige que les bureaux de santé publique mettent en place une procédure pour accéder aux coordonnées et aux emplacements de tous les dépôts d'aliments et qu'ils dressent un inventaire à jour de tous les dépôts d'aliments dans leur région respective.

Par conséquent, le Ministère collaborera avec le ministère des Affaires municipales et du Logement et les municipalités à l'élaboration de protocoles appropriés pour améliorer le recensement des dépôts d'aliments.

Le Ministère mettra également sur la formation existante offerte aux bureaux de santé publique pour fournir d'autres directives sur l'inspection des entreprises à domicile.

5.2 Pratiques d'inspection et d'application de la loi des bureaux de santé publique

5.2.1 Les bureaux de santé publique inspectent en moyenne moins de 20 % des événements spéciaux

Nous avons constaté que, contrairement aux dépôts d'aliments fixes comme les restaurants, il n'existe actuellement aucune exigence provinciale minimale quant à la fréquence des inspections des dépôts d'aliments temporaires en activité dans le cadre d'événements spéciaux, comme des foires et des festivals estivaux. Bien que les événements spéciaux ne nécessitent pas tous l'exécution d'inspections, nous avons constaté qu'environ 12 % seulement de tous les événements spéciaux survenus en 2018 dans les administrations des cinq bureaux de santé publique que nous avons visités avaient été inspectés en fonction du risque évalué pour ces événements. Seulement environ 15 % ont fait l'objet d'une inspection fondée sur le risque évalué en 2017.

La grande majorité des maladies d'origine alimentaire sont associées à la salubrité des aliments dans les restaurants et les résidences, mais les événements spéciaux présentent des

risques uniques. Les Centers for Disease Control and Prevention des États-Unis indiquent que les événements spéciaux peuvent présenter un risque élevé parce que les contrôles de sécurité habituels qu'offre une cuisine, comme la surveillance de la température des aliments et les installations de lavage, peuvent ne pas être accessibles pour la cuisine et les repas lors d'événements spéciaux extérieurs. En 2013, par exemple, 146 personnes sont tombées malades après avoir mangé un « cronut burger » contaminé par la toxine *Staphylococcus aureus* à l'Exposition nationale canadienne tenue à Toronto. Les analyses d'échantillons effectuées par le laboratoire de Santé publique Ontario après l'écllosion ont permis d'isoler la garniture au bacon du hamburger comme source de l'agent pathogène. Le bureau de santé publique n'a pas été en mesure d'isoler les mêmes pathogènes auprès des patients touchés et à l'établissement où la garniture a été préparée. Toutefois, le bureau de santé publique a constaté des problèmes de manipulation et d'entreposage des aliments au dépôt d'aliments de l'ENC et à l'installation de préparation des garnitures à l'extérieur du site.

Plus récemment, notre examen des dossiers de maladies d'origine alimentaire dans les cinq bureaux de santé publique que nous avons visités a révélé quatre cas individuels distincts de maladies d'origine alimentaire confirmées entre 2016 et 2018 dans lesquels les bureaux de santé publique ont indiqué que les aliments consommés lors d'un événement spécial constituaient la source la plus probable du pathogène à l'origine de la maladie.

Il peut être difficile d'inspecter les événements spéciaux, car bon nombre d'entre eux ont lieu les fins de semaine, alors que les bureaux de santé publique ne disposent pas du personnel nécessaire pour les inspecter tous. Un seul des bureaux de santé publique que nous avons visités avait conclu une entente officielle selon laquelle les inspecteurs devaient travailler les fins de semaine dans le cadre de leur semaine de travail normale, ce qui permettait d'inspecter les lieux, y compris

les événements spéciaux, en dehors des heures normales de travail.

En outre, bien que le ministère de la Santé exige que les bureaux de santé publique établissent et mettent en oeuvre des procédures pour surveiller ou inspecter les dépôts d'aliments temporaires, y compris ceux qui mènent des activités lors d'événements spéciaux, il n'a pas encore élaboré de modèle standard que les bureaux peuvent utiliser pour évaluer le risque d'événements spéciaux. Bien que le ministère de la Santé fournisse aux bureaux de santé publique des directives sur les facteurs à prendre en considération au minimum, les bureaux ont élaboré leurs propres formulaires et protocoles pour évaluer le risque d'un événement spécial et déterminer s'il y a lieu de l'inspecter.

Par conséquent, nous avons constaté des différences importantes dans les taux d'inspection des événements spéciaux entre les bureaux de santé publique que nous avons visités. Par exemple, en 2018, un bureau de santé publique a inspecté environ 35 % de tous les événements spéciaux dans sa région après avoir effectué les évaluations des risques conformément à ses propres protocoles, tandis qu'un autre a inspecté seulement environ

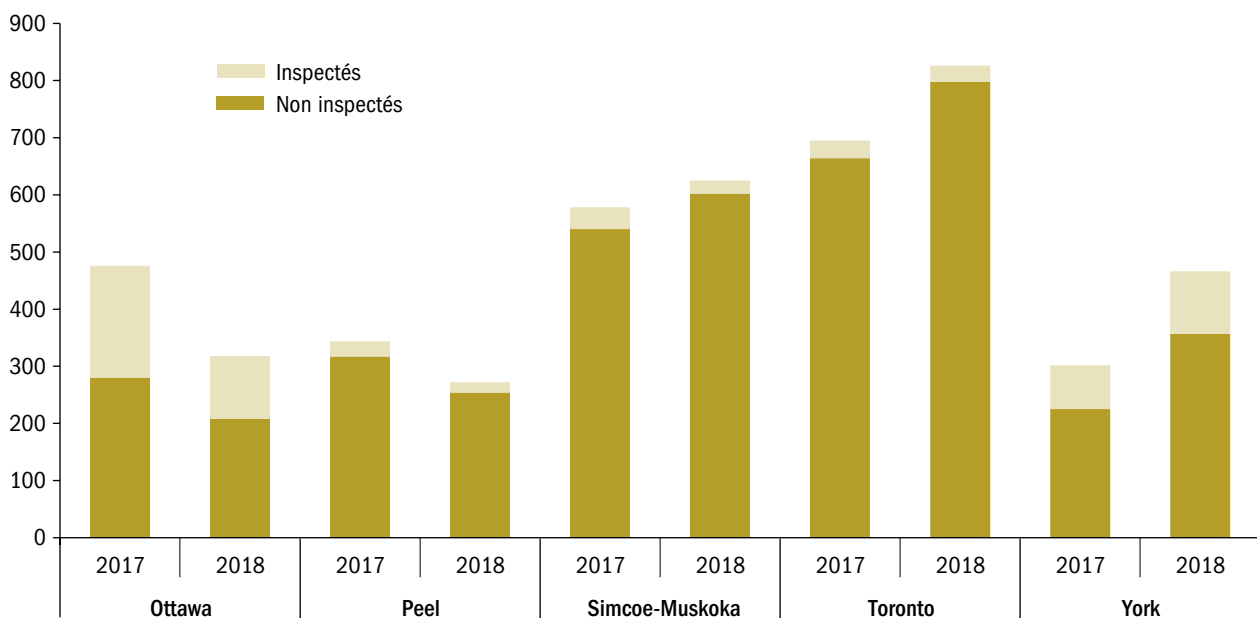
3 % des événements spéciaux en fonction de ses évaluations des risques. De même, en 2017, nous avons constaté qu'un bureau de santé publique avait inspecté environ 41 % de tous les événements spéciaux, tandis qu'un autre en avait inspecté seulement environ 4 %, encore une fois en utilisant leurs propres formulaires et protocoles pour évaluer le risque de tous les événements spéciaux et en inspectant uniquement ceux qui étaient jugés à risque élevé. La **figure 6** résume le nombre d'événements spéciaux en 2017 et en 2018 pour chacun des cinq bureaux de santé publique que nous avons visités, ainsi que le nombre d'événements spéciaux inspectés par chacun d'eux.

RECOMMANDATION 16

Pour améliorer l'uniformité des inspections des événements spéciaux par les bureaux de santé publique, nous recommandons que le ministère de la Santé établisse des protocoles clairs et des normes minimales concernant les exigences d'inspection lors d'événements spéciaux fondés sur une évaluation uniforme des risques, qui comprend des facteurs pertinents comme la

Figure 6 : Inspections d'événements spéciaux par des bureaux de santé publique choisis, 2017 et 2018

Sources des données : ministère de la Santé et bureaux de santé publique



taille de l'événement, l'affluence prévue et les types de préparation des aliments.

RÉPONSE DU MINISTÈRE DE LA SANTÉ

Le ministère de la Santé souscrit à la recommandation d'élaborer des exigences minimales en matière d'inspection pour les événements spéciaux. À l'heure actuelle, les Lignes directrices concernant les stratégies opérationnelles en matière de salubrité des aliments établies en vertu des Normes de santé publique de l'Ontario énoncent des facteurs fondés sur des données probantes (par exemple, la taille de l'événement et le type d'aliment servi) pour permettre l'évaluation des risques liés aux événements spéciaux et déterminer les mesures de santé publique appropriées (c'est-à-dire la question de savoir si une sensibilisation des exploitants ou une inspection plus approfondie sont justifiées).

Les municipalités devront établir des paramètres au niveau local pour mieux définir les différents types d'événements spéciaux et les prendre en compte, ce qui permettra d'affecter de manière appropriée les ressources et les mesures de santé publique. Cela fera également en sorte que les événements spéciaux publics pourront être inspectés et évalués de façon appropriée en fonction du risque pour la santé et la sécurité publiques. Le ministère de la Santé, en consultation avec les bureaux de santé publique et les municipalités, précisera le rôle des bureaux en ce qui concerne tous les événements spéciaux.

5.2.2 Incohérences dans les inspections

Selon le Protocole concernant la salubrité des aliments du ministère de la Santé établi en vertu des Normes de santé publique de l'Ontario, les bureaux de santé publique doivent mettre en oeuvre un processus d'inspection des dépôts

d'aliments. Il s'agit notamment d'évaluer les pratiques de manipulation sécuritaire des aliments, d'inspecter la conformité aux règlements et de consulter les exploitants des dépôts d'aliments au sujet des pratiques de salubrité des aliments. Ce protocole vise à réduire au minimum les risques pour la salubrité des aliments et à promouvoir la sensibilisation et la formation sur place en matière de salubrité des aliments. Le protocole ne prescrit pas le contenu des rapports d'inspection, les détails qu'un inspecteur doit inclure dans le rapport d'inspection et les mesures que le bureau de santé publique prendra en cas de non-conformité.

Les bureaux de santé publique ont élaboré des formulaires et des protocoles d'inspection fondés sur les exigences de la Norme de salubrité des aliments et du Protocole concernant la salubrité des aliments. Bien que ces formulaires et protocoles reflètent les exigences du règlement, nous avons constaté qu'ils n'étaient pas normalisés à l'échelle de la province. Par exemple :

- **Le processus d'évaluation annuelle des risques.** Les bureaux de santé publique doivent effectuer une évaluation annuelle des risques sur place pour chaque dépôt d'aliments de leur région afin de déterminer la fréquence des inspections. Les lieux à risque élevé sont inspectés plus fréquemment que ceux à risque faible, comme il est expliqué à la **figure 5**. Quatre des cinq bureaux de santé publique que nous avons visités effectuaient l'évaluation des risques sur place pendant la première inspection de conformité de l'année; cependant, l'un d'eux ne se conformait pas au protocole annuel d'évaluation des risques du ministère de la Santé, mais effectuait plutôt l'évaluation des risques dans ses propres bureaux avant même que l'inspecteur ait visité les lieux. Les évaluations des risques effectuées sans une visite sur place font en sorte que les inspecteurs ne peuvent savoir si des facteurs de risque ont changé, comme l'ajout de processus de cuisson à risque élevé. Cela

pourrait mener à des dépôts d'aliments à risque élevé ayant été évalués incorrectement comme présentant un risque modéré ou faible.

- **Le niveau de détail enregistré en matière d'infractions et d'observations lors de l'inspection.** Les bureaux de santé publique ont mis en place des politiques et des procédures pour s'assurer que les détails consignés sur les infractions et les observations faites durant une inspection sont uniformes à l'intérieur de chaque bureau. Malgré les politiques et les procédures mises en place par chaque bureau de santé publique, il y avait encore des incohérences dans les rapports d'inspection que nous avons examinés aux cinq bureaux de santé publique que nous avons visités. Il était également difficile pour les inspecteurs d'obtenir un historique clair et complet des dépôts d'aliments durant les enquêtes sur les plaintes de maladies d'origine alimentaire.
- **Mesures d'application prises par les bureaux de santé publique pour ne pas avoir de préposé à la manipulation des aliments certifié.** Les modifications apportées en 2018 au *Règlement sur les dépôts d'aliments* de l'Ontario exigent que chaque exploitant d'un dépôt d'aliments ait au moins un préposé à la manipulation des aliments certifié ou un superviseur qui a suivi la formation des préposés à la manipulation des aliments pendant chaque heure d'exploitation du dépôt. Les inspecteurs de la santé publique peuvent remettre des contraventions aux exploitants qui ne se conforment pas à la loi. Toutefois, à la fin de notre travail sur le terrain, nous avons constaté que deux des cinq bureaux de santé publique visités n'appliquaient pas cette nouvelle exigence en vertu du règlement. L'un d'eux ne faisait qu'éduquer les exploitants alimentaires au sujet de la nouvelle exigence et surveiller les progrès, tandis que l'autre accordait aux

exploitants une période de conformité de 12 mois et ne commençait à appliquer le nouveau règlement qu'après notre travail sur le terrain en juillet 2019. Les trois autres bureaux de santé publique que nous avons visités remettaient déjà des contraventions pour l'absence d'au moins un manipulateur d'aliments certifié sur place ou l'expiration de la certification des manipulateurs d'aliments.

En outre, bien que les Normes de santé publique de l'Ontario exigent que les bureaux de santé publique mettent en place des plans d'amélioration de la qualité pour leurs programmes et services, aucun processus officiel d'assurance de la qualité n'est requis. Les services d'assurance de la qualité des cinq bureaux de santé publique que nous avons visités n'avaient pas mis en place de procédures et de protocoles officiels et uniformes pour vérifier la qualité du travail effectué par leurs inspecteurs. Un seul des cinq bureaux de santé publique a effectué un audit des inspecteurs en 2018, tandis qu'un autre n'a audité que les nouveaux inspecteurs et les étudiants embauchés pour l'été pour s'assurer qu'ils effectuaient correctement les inspections sur le terrain une fois leur formation interne terminée. Deux des cinq bureaux avaient produit des rapports pour repérer les erreurs de saisie dans leur base de données afin d'améliorer l'exactitude des inspections.

RECOMMANDATION 17

Pour assurer l'uniformité des 35 bureaux de santé publique de l'Ontario, nous recommandons que le ministère de la Santé collabore avec les bureaux de santé publique pour :

- établir un ensemble cohérent de procédures, de protocoles et d'outils d'inspection et d'assurance de la qualité pour l'exécution d'inspections uniformes des dépôts d'aliments que tous les bureaux de santé publique peuvent utiliser;

- exiger l'application uniforme des modifications apportées en 2018 au *Règlement sur les dépôts d'aliments* de l'Ontario concernant le fait de ne pas avoir sur les lieux au moins un manipulateur ou superviseur d'aliments certifié qui a suivi la formation des manipulateurs d'aliments pendant toutes les heures d'exploitation de l'établissement.

RÉPONSE DU MINISTÈRE DE LA SANTÉ

Le ministère de la Santé (le Ministère) souscrit à la recommandation d'améliorer continuellement la qualité. Les Normes de santé publique de l'Ontario exigent que les bureaux de santé publique assurent une amélioration continue de la qualité. Les bureaux de santé publique doivent rendre compte au Ministère de la détermination et de l'utilisation des outils, des structures, des processus et des priorités pour mesurer et améliorer la qualité des programmes et des services en fonction des besoins locaux. Les activités de modernisation de la santé publique pourraient offrir d'autres occasions d'améliorer la salubrité des aliments, notamment dans le domaine de l'amélioration continue de la qualité et des inspections de salubrité des aliments.

Des modifications apportées en juillet 2018 au *Règlement sur les dépôts d'aliments* pris en application de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* ont permis d'uniformiser de multiples exigences en matière de salubrité des aliments à l'échelle de la province. Du temps a été accordé à l'industrie des services alimentaires pour qu'elle se conforme aux nouvelles exigences. Les bureaux de santé publique collaborent avec les exploitants de dépôts d'aliments pour assurer la conformité à cette exigence réglementaire. Le Ministère collaborera également avec les bureaux de santé publique pour fixer une date limite à laquelle

l'industrie des services alimentaires devra s'être conformée aux nouvelles exigences.

À l'heure actuelle, le Ministère propose d'autres modifications au *Règlement sur les dépôts d'aliments* de l'Ontario pour les établissements qui servent des aliments à faible risque ou des aliments prêts à manger préemballés afin d'améliorer l'uniformité à l'échelle de la province et de réduire les obstacles pour les exploitants.

5.2.3 Divulcation non uniforme par les bureaux de santé publique des résultats des inspections

Les bureaux de santé publique ne sont pas tenus d'afficher sur place les résultats de leurs inspections. Au moment de notre audit, seulement 15 des 35 bureaux de santé publique affichaient les résultats sur place. Le ministère de la Santé exige seulement que les bureaux de santé publique disposent d'un système de divulgation en ligne sur lequel ils peuvent afficher les rapports d'inspection dans les deux semaines suivant la réalisation de l'inspection. Nous avons toutefois constaté que 4 des 35 bureaux de santé publique (Huron, Perth, Porcupine et Thunder Bay) n'avaient pas affiché leurs résultats d'inspection sur leurs sites Web respectifs, comme l'exige le ministère de la Santé. Les résultats des inspections de ces bureaux ne sont disponibles que sur demande, ce qui signifie que le public doit communiquer directement avec eux pour demander une copie des résultats des inspections.

Nous avons également remarqué un certain nombre de systèmes de classement des inspections différents utilisés à l'échelle de la province pour la divulgation en ligne par les bureaux de santé publique, comme l'indique l'**annexe 11**. Par exemple :

- Huit bureaux de santé publique utilisaient un système de feux de circulation de trois couleurs : rouge pour les avis de fermeture (danger immédiat pour la santé), jaune pour

les avis de conformité conditionnelle (avis de conformité, mais des infractions critiques ont été constatées et doivent être corrigées avant une nouvelle inspection) et vert pour les avis de conformité (aucune infraction ou infractions mineures).

- Un bureau de santé publique utilisait un système de deux couleurs (rouge pour les avis de fermeture et vert pour les avis de conformité).
- Vingt-deux bureaux de santé publique divulguaient seulement les infractions et n'utilisaient pas de système de classement par couleur.

Ces variations dans les systèmes de classement des inspections peuvent prêter à confusion et ne pas fournir au public des renseignements uniformes et comparables sur les résultats des inspections des dépôts d'aliments dans les différentes régions de l'Ontario.

RECOMMANDATION 18

Afin que les résultats des inspections soient clairs pour les Ontariens, nous recommandons que le ministère de la Santé collabore avec les bureaux de santé publique en vue d'établir un seul système de classement uniforme et comparable pour les dépôts d'aliments provinciaux. Après l'établissement du système, nous recommandons que le ministère de la Santé collabore avec les bureaux de santé publique pour :

- veiller à ce que tous les bureaux de santé publique rendent publics les résultats de leurs inspections par l'entremise d'un seul site Web provincial;
- faire en sorte que les résultats d'inspection les plus récents soient affichés sur place aux dépôts d'aliments.

RÉPONSE DU MINISTÈRE DE LA SANTÉ

Le ministère de la Santé (le Ministère) souscrit à la recommandation de faire en sorte que les résultats des inspections soient clairs pour les Ontariens. Le Ministère s'est engagé à examiner l'efficacité de divers systèmes de classement des inspections de dépôts d'aliments en vue d'améliorer les résultats en matière de santé publique. Les technologies nouvelles et émergentes peuvent accroître les façons par lesquelles les consommateurs peuvent accéder à l'information.

En 2018, le Ministère a amélioré la divulgation publique des résultats des inspections au moyen des Normes de santé publique de l'Ontario modernisées. Le Ministère exige que tous les bureaux de santé publique affichent les résultats de leurs inspections sur leur site Web. Afin de faciliter l'accès du public aux rapports d'inspection, le Ministère évaluera l'élaboration d'une liste consolidée en ligne des résultats des inspections à l'échelle de la province.

Le Ministère est d'accord avec le fait que le public puisse prendre connaissance sur place des plus récents résultats d'inspection des dépôts d'aliments. Le Ministère collaborera avec les bureaux de santé publique et les exploitants de dépôts d'aliments pour s'assurer que les plus récents résultats d'inspections sont disponibles aux établissements afin que le public puisse faire des choix éclairés en matière d'alimentation.

5.3 Suivi et surveillance des éclosions de maladies d'origine alimentaire

Entre janvier 2016 et juin 2019, Santé publique Ontario a enregistré près de 33 000 cas de troubles gastro-intestinaux confirmés en laboratoire.

En 2014, Santé publique Ontario a mentionné qu'environ 96 % des 5 principales maladies

d'origine alimentaire à déclaration obligatoire en Ontario n'étaient pas déclarées parce que les personnes présentant des symptômes ne consultaient pas toujours un médecin ou que des analyses en laboratoire n'étaient pas effectuées pour confirmer la maladie.

5.3.1 Les politiques des bureaux de santé publique sur les enquêtes sur les maladies d'origine alimentaire différent

Dans les cinq bureaux de santé publique que nous avons visités, les processus en place pour enquêter sur les maladies d'origine alimentaire touchant les dépôts d'aliments n'étaient pas uniformes.

Selon les Normes de santé publique de l'Ontario, l'un des objectifs des bureaux de santé publique est de détecter et de repérer les maladies d'origine alimentaire, les risques connexes, les nouvelles tendances et les aliments dangereux offerts au public et d'y réagir de façon efficace et en temps opportun. Cela comprend un suivi, une surveillance et l'exécution d'une enquête en temps opportun concernant les cas de maladies soupçonnées ou confirmées qui sont liées aux dépôts d'aliments.

Aux termes du Protocole concernant la salubrité des aliments de 2018 du ministère de la Santé, les bureaux de santé publique doivent déterminer les plaintes relatives aux aliments et y répondre dans les 24 heures suivant leur réception. Pour répondre à une plainte, il peut être nécessaire de communiquer avec le plaignant pour obtenir des antécédents alimentaires, de demander un échantillon de selles ou d'inspecter les dépôts d'aliments soupçonnés.

Bien que le Ministère n'exige pas d'inspection dans un délai déterminé, tous les bureaux de santé publique que nous avons visités nous ont informés qu'une inspection doit être effectuée, le cas échéant, dans les 48 heures suivant la réception de la plainte. Les retards dans l'exécution de l'inspection dans les deux premiers jours peuvent signifier que l'aliment suspect a peut-être déjà été épuisé ou jeté et que les préoccupations relatives

à la salubrité des aliments ont peut-être déjà été corrigées avant l'inspection. Cela signifie la perte de preuves de la cause de la maladie.

Il est ressorti de notre examen des 5 bureaux de santé publique que nous avons visités qu'une fois qu'un bureau a déterminé qu'une inspection d'un dépôt d'aliments était requise, 80 % des plaintes relatives à des maladies d'origine alimentaire touchant un dépôt d'aliments avaient donné lieu à une inspection dans les 2 jours suivant la réception de la plainte, 10 % entre 3 et 5 jours après la réception de la plainte et 10 % plus de 5 jours plus tard.

Bien que le ministère de la Santé ait établi des protocoles qui énoncent les lignes directrices opérationnelles pour la coordination avec d'autres organismes de santé durant une éclosion de maladies d'origine alimentaire, il n'existe pas de procédures normalisées sur la façon d'enquêter sur les plaintes relatives aux maladies d'origine alimentaire dans chaque bureau de santé publique. Notre examen a révélé que les procédures d'enquête des cinq bureaux de santé publique que nous avons visités variaient.

Dans l'un des bureaux de santé publique que nous avons visités, par exemple, nous avons constaté qu'une personne qui appelle pour se plaindre de symptômes gastro-intestinaux après avoir consommé de la nourriture dans un dépôt d'aliments est d'abord interrogée par le service des maladies infectieuses, qui recueille des renseignements tels que les antécédents alimentaires de l'appelant pour la dernière période de 72 heures. Le Ministère demande également un échantillon de selles pour aider à déterminer l'agent pathogène qui a causé la maladie. Une fois le travail terminé, le cas est renvoyé au service d'inspection des dépôts d'aliments, qui envoie alors un inspecteur enquêter sur les lieux et recueillir des échantillons.

Notre examen des dossiers d'inspection de 2016 à 2018 de ce bureau de santé publique a révélé que lorsqu'une inspection découlait d'une plainte était nécessaire conformément au Protocole concernant

la salubrité des aliments du Ministère, il avait effectué 63 % des inspections des dépôts d'aliments dans les 2 jours suivant la réception de la plainte.

Par comparaison, un autre bureau de santé publique que nous avons visité avait mis en place un processus selon lequel la plainte d'un appelant était traitée par le service d'inspection des dépôts d'aliments afin de recevoir des renseignements détaillés du plaignant. La plainte était ensuite confiée au service d'inspection des dépôts d'aliments aux fins d'une inspection. Le plaignant n'était pas renvoyé au service des maladies infectieuses du bureau de santé publique, à moins qu'il y ait eu deux appels ou plus concernant le même dépôt d'aliments; dans ce cas, des échantillons de selles seraient prélevés par le service des maladies infectieuses.

Notre examen des dossiers d'inspection de 2016 à 2018 de ce bureau de santé publique a révélé que lorsqu'une inspection découlant d'une plainte était nécessaire conformément au Protocole concernant la salubrité des aliments du Ministère, il avait effectué 90 % des inspections des dépôts d'aliments dans les 2 jours suivant la réception de la plainte.

Les trois autres bureaux de santé publique que nous avons visités avaient également mis en place un protocole différent, et le temps que chacun prenait pour enquêter sur les plaintes relatives à un dépôt d'aliments variait.

RECOMMANDATION 19

Afin d'améliorer l'efficacité et l'uniformité des enquêtes sur les plaintes relatives à de possibles expositions à des dangers d'origine alimentaire, nous recommandons que le ministère de la Santé collabore avec les bureaux de santé publique pour :

- établir des protocoles et des procédures uniformes pour les enquêtes sur les plaintes relatives à de possibles maladies d'origine alimentaire qui sont liées à des dépôts d'aliments;

- exiger que les bureaux de santé publique effectuent, dans les deux jours suivant la réception d'une plainte, des inspections des dépôts d'aliments qui sont liés à une possible maladie d'origine alimentaire, si une inspection est nécessaire conformément au Protocole concernant la salubrité des aliments du Ministère.

RÉPONSE DU MINISTÈRE DE LA SANTÉ

Le ministère de la Santé (le Ministère) souscrit à la recommandation et inclura des renseignements supplémentaires sur l'exposition aux dangers d'origine alimentaire dans le cadre des mises à jour continues des Normes de santé publique de l'Ontario et des protocoles en ce qui concerne les enquêtes sur les plaintes relatives à l'exposition possible à des maladies et des dangers d'origine alimentaire liés à un dépôt d'aliments.

Les Normes de santé publique de l'Ontario sont évolutives et continuellement mises à jour. À mesure que les Normes de santé publique de l'Ontario seront examinées et mises à jour, le Ministère consultera les bureaux de santé publique et Santé publique Ontario au sujet des pratiques exemplaires fondées sur des données probantes pour s'assurer que les dépôts d'aliments qui présentent des dangers d'origine alimentaire font l'objet d'une évaluation des risques et d'une enquête uniforme en temps opportun.

5.3.2 Données incohérentes sur les maladies d'origine alimentaire dans les bases de données des bureaux de santé publique

Les données des enquêtes et des inspections de dépôts d'aliments menées par les bureaux de santé publique en réponse aux plaintes du public concernant des maladies d'origine alimentaire

doivent être consignées dans la base de données de chaque bureau.

Les bureaux de santé publique doivent également saisir les cas de maladies d'origine alimentaire dans le Système intégré d'information sur la santé publique (SIISP) du ministère de la Santé. Santé publique Ontario utilise les données saisies dans le SIISP par les bureaux de santé publique pour surveiller les tendances relatives aux maladies et coordonner les efforts entre les bureaux de santé publique et le ministère de la Santé durant une épidémie d'une maladie d'origine alimentaire en Ontario.

Nous avons toutefois constaté que le niveau de détail consigné dans le SIISP variait d'un bureau de santé publique à l'autre et que l'exactitude des données entrées dans le SIISP dépendait de la saisie manuelle par le personnel de chaque bureau.

De plus, les bases de données exploitées par les bureaux de santé publique et le SIISP n'étaient pas intégrées, ce qui signifie qu'il n'était pas possible de télécharger, de partager et de consulter facilement les bases de données.

RECOMMANDATION 20

Pour améliorer l'uniformité de la consignation des données sur les maladies d'origine alimentaire par les bureaux de santé publique, nous recommandons que le ministère de la Santé, en collaboration avec les bureaux de santé publique et Santé publique Ontario, examine les lignes directrices actuelles sur la saisie des données et la production de rapports dans le Système intégré d'information sur la santé publique et apporte les modifications nécessaires.

RÉPONSE DU MINISTÈRE DE LA SANTÉ

Le ministère de la Santé (le Ministère) convient qu'il est possible d'améliorer davantage la qualité des données sur les maladies d'origine alimentaire afin d'assurer la santé et la

sécurité publiques. Santé publique Ontario, en collaboration avec le Ministère, met au point des questionnaires normalisés pour les maladies entériques afin d'assurer une déclaration uniforme. Grâce aux progrès technologiques, à la préparation des aliments et aux activités sociales, les bureaux de santé publique reçoivent des directives de surveillance améliorées pour élargir la portée des questions et de la collecte de données de manière uniforme. Le Ministère s'est engagé à examiner, en collaboration avec Santé publique Ontario et les bureaux de santé publique, les lignes directrices actuelles sur la saisie des données et la production de rapports dans le Système intégré d'information sur la santé publique afin de déterminer les points à améliorer.

5.3.3 Les bureaux de santé publique pourraient sensibiliser davantage le public à la salubrité des aliments

Nous avons examiné les données de l'Ontario sur l'exposition aux maladies gastro-intestinales entre 2016 et 2019. Comme le montre la **figure 7**, alors que 9 % de toutes les expositions à des maladies gastro-intestinales provenaient de dépôts d'aliments inspectés par les bureaux de santé publique, un pourcentage plus élevé (environ 12 %) de cas provenaient de la maison. Ces expositions représentent une source possible de maladie.

Le Protocole concernant la salubrité des aliments décrit la responsabilité d'un bureau de santé publique de distribuer au grand public de l'information et du matériel didactique sur la salubrité des aliments, ce qui comprend la prévention des maladies d'origine alimentaire, la salubrité saisonnière des aliments, les risques nouveaux et émergents pour la salubrité des aliments et la préparation et la manipulation sécuritaires des aliments à la maison.

Nous avons examiné des documents éducatifs et de marketing sur la salubrité des aliments qui ont été élaborés par les cinq bureaux de santé publique

Figure 7 : Expositions à des maladies gastro-intestinales en Ontario déclarées par les bureaux de santé publique, janvier 2016 à août 2019

Source des données : Système intégré d'information sur la santé publique

Lieux d'expositions et types de lieux	Nombre d'expositions déclarées	% du total
Inconnu ¹	16 422	50
Déplacement	7 752	24
Maisons privées	4 086	12
Dépôts d'aliments ²	2 883	9
Autres lieux ³	1 755	5
Total⁴	32 908	100

1. Les bureaux de santé publique ont fait enquête et déterminé que le lieu d'exposition était inconnu ou indéterminé.
2. Les dépôts d'aliments comprennent les restaurants, les épiceries fines, les salles de banquet, les foyers de soins de longue durée, les garderies, les hôpitaux, les écoles, les refuges et d'autres lieux définis comme des dépôts d'aliments au sens du Règlement sur les dépôts d'aliments. Ces établissements sont inspectés par les bureaux de santé publique.
3. Les autres lieux comprennent notamment les zoos familiaux, les lieux de travail et les laboratoires.
4. Il s'agit du nombre total d'expositions à des maladies gastro-intestinales associées aux 27 776 cas d'exposition déclarés. Le nombre d'expositions déclarées est supérieur au nombre total de cas parce que certains cas portaient sur des expositions multiples.

que nous avons visités et nous avons constaté que ces bureaux prenaient des mesures pour s'assurer que le public est informé de la salubrité des aliments à la maison. Voici certains des documents éducatifs distribués au public par les cinq bureaux visités :

- des conseils sur les températures sécuritaires de décongélation et de cuisson et les procédures pour la viande et la volaille;
- des conseils sur la préparation d'aliments sûrs et le service de pique-niques en plein air et le grillage sécuritaire pendant la saison estivale de barbecue;
- des brochures sur le lavage des fruits et des légumes, la bonne technique de lavage des mains et la façon d'utiliser un thermomètre à sonde;
- des renseignements sur la façon de prévenir les maladies d'origine alimentaire.

Une enquête menée par Santé Canada en 2018 sur les connaissances et les comportements des Canadiens en matière de salubrité des aliments

a révélé que les Canadiens se conduisent généralement de façon appropriée lorsqu'il s'agit de manipuler et de préparer des aliments. Toutefois, l'enquête a également permis de repérer des problèmes de préparation, de manipulation et d'entreposage des aliments par des citoyens ordinaires à la maison.

Par exemple, 62 % des répondants rinçaient la volaille avant de la cuire, ce qui peut accroître le risque d'empoisonnement alimentaire, car l'eau provenant du lavage du poulet sous un robinet répand des bactéries sur les mains, les surfaces de travail, les vêtements et l'équipement de cuisson.

De plus, 51 % des consommateurs n'utilisaient pas de thermomètre pour vérifier si les aliments sont cuits à la température recommandée, et 43 % n'entreposaient pas la viande crue, la volaille et les fruits de mer sur l'étagère inférieure du réfrigérateur pour empêcher les jus d'égoutter sur d'autres aliments et causer une contamination croisée. Vingt-deux pour cent des consommateurs dégivraient encore la viande congelée sur le comptoir à la température ambiante, ce qui favorise la croissance des bactéries à l'extérieur tandis que l'intérieur est encore congelé.

RECOMMANDATION 21

Pour réduire le nombre de cas de maladies d'origine alimentaire attribuables à une préparation, une manipulation, une cuisson et un entreposage inappropriés des aliments à la maison, nous recommandons que les bureaux de santé publique :

- mène régulièrement des sondages auprès des Ontariens pour surveiller les domaines où les connaissances et les comportements relatifs à la salubrité des aliments sont faibles;
- élabore du matériel pédagogique particulier pour combler ces lacunes.

RÉPONSE DU MINISTÈRE DE LA SANTÉ

Le ministère de la Santé souscrit à la recommandation et s'engage à sensibiliser le public aux pratiques sécuritaires de manipulation des aliments par divers moyens. Par exemple :

- En 2018, le ministère de la Santé (le Ministère) a modernisé les Normes de santé publique de l'Ontario afin d'obliger les bureaux de santé publique à effectuer une évaluation des besoins locaux dans le cadre de leurs plans de services annuels. Ces évaluations tiendront compte des régions géographiques et prévoiront des examens des données probantes et des recherches, ce qui comprendra des enquêtes auprès des populations dans les collectivités pour aider à déterminer et à mettre en oeuvre des programmes et des services.
- Dans le cadre de ses fonctions, le médecin hygiéniste en chef de l'Ontario diffuse des

données probantes et de l'information nouvelles pour sensibiliser le public à la salubrité des aliments et aux pratiques sécuritaires de manipulation des aliments.

- De concert avec les bureaux de santé publique, le Ministère fait également la promotion de la salubrité des aliments au moyen de campagnes saisonnières dans les médias sociaux (notamment des campagnes pour l'Action de grâce et les barbecues estivaux).

Le Ministère mettra à profit les possibilités locales et fédérales d'éducation et de sensibilisation du public en collaboration avec les intervenants du domaine de la santé publique pour faire en sorte que le public connaisse et comprenne mieux les pratiques de manipulation sécuritaire des aliments à la maison. Il s'agira notamment d'utiliser l'information provenant des enquêtes fédérales et des campagnes sur la salubrité des aliments pour renforcer les messages clés concernant la salubrité des aliments en Ontario.

Annexe 1 : Principaux intervenants du secteur public en matière de salubrité des aliments

Sources des données : Agence canadienne d'inspection des aliments, ministère de la Santé et ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales

Gouvernement fédéral

Santé Canada

- Élabore des règlements et des politiques fédéraux en matière de salubrité des aliments
- Élabore des politiques nationales obligatoires en matière de nutrition et d'étiquetage des allergènes
- Effectue de la recherche et de la surveillance sur les pathogènes d'origine alimentaire
- Appuie l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) dans le cadre des enquêtes sur les maladies d'origine alimentaire
- Évalue l'efficacité des activités de salubrité des aliments de l'ACIA

Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)

- Assure la surveillance de la salubrité de tous les aliments vendus au Canada (importation et exportation)
- Est autorisée à entrer dans les installations alimentaires ne relevant pas de la compétence fédérale et à les inspecter
- Coordonne les rappels d'aliments et en informe le public
- Participe à des enquêtes conjointes ponctuelles sur les maladies d'origine alimentaire

Agence de la santé publique du Canada (ASPC)

- Effectue une surveillance nationale de la santé publique
- Coordonne les enquêtes sur les éclosions de maladies d'origine alimentaire lorsque deux provinces ou plus sont concernées
- Tient à jour des bases de données nationales sur les maladies d'origine alimentaire
- Fournit des services de laboratoire et d'échantillonnage à l'appui des organismes fédéraux et de la recherche en santé publique

Gouvernement de l'Ontario

Ministère de la Santé (MS)

- Établit des normes et des politiques en matière de salubrité des aliments pour les dépôts d'aliments
- Assure la surveillance de la salubrité des aliments dans les dépôts d'aliments et de la manipulation des aliments en Ontario
- Coordonne les enquêtes sur les éclosions de maladies d'origine alimentaire en Ontario
- Supervise et finance les bureaux de santé publique locaux et Santé publique Ontario
- Collabore avec le MAAARO en ce qui concerne les chevauchements des pouvoirs de réglementation pour certains dépôts d'aliments, comme les produits laitiers et la viande

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (MAAARO)

- Assure la surveillance de la salubrité des aliments produits et vendus en Ontario
- N'a pas le pouvoir d'ordonner des rappels d'aliments; appuie la coordination et les enquêtes ainsi que les travaux scientifiques et analytiques relativement aux éclosions
- Offre à l'industrie des activités de promotion et d'éducation en matière de salubrité des aliments

Santé publique Ontario (SPO)

- Assure la surveillance de la santé publique en Ontario
- Fournit des services de laboratoire, des échantillons et des conseils scientifiques et techniques au ministère de la Santé et aux bureaux de santé publique
- Rend compte à l'ASPC fédérale durant les éclosions nationales

Bureaux de santé publique dans les municipalités**35 bureaux de santé publique**

- Inspectent les dépôts d'aliments locaux où des aliments sont fabriqués, préparés, transformés, entreposés, manipulés, exposés, distribués, transportés, vendus ou mis en vente aux consommateurs
 - Responsables de l'inspection :
 - du volet vente au détail des usines de transformation des produits laitiers et des viandes titulaires d'un permis provincial;
 - des établissements de transformation des viandes à petit volume et à faible risque produisant des pizzas congelées, des bouillons de boeuf et des sandwiches;
 - des installations qui produisent des légumes à transformation minimale comme des salades en sac et des légumes tranchés;
 - des usines de fabrication qui transforment le lait autre que de vache et de chèvre (p. ex. le lait de brebis)
 - Enquêtent sur les maladies d'origine alimentaire et font rapport à ce sujet à SPO et au MS, et gèrent les éclosions locales
 - Surveillent les maladies d'origine alimentaire et les tendances au fil du temps
 - Offrent de la formation, de l'éducation et de la sensibilisation aux manipulateurs d'aliments et au public
-

Annexe 2 : Surveillance fédérale et provinciale de la viande, des fruits et légumes, du poisson et des fruits de mer, des produits laitiers, des oeufs et des produits biologiques

Préparé par le Bureau de la vérificatrice générale de l'Ontario

Agence canadienne d'inspection des aliments et Santé Canada	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario	Bureaux de santé publique
<p>Viande</p> <ul style="list-style-type: none"> Fermes : réglementer la vente des médicaments et l'alimentation du bétail, ainsi que leur transport. Abattoirs : octroyer des licences et réglementer les abattoirs qui vendent à d'autres provinces et à l'étranger¹ Établissements de transformation des viandes : octroyer des licences et réglementer les établissements qui vendent à d'autres provinces et à l'étranger² 	<ul style="list-style-type: none"> Abattoirs : octroyer des licences et réglementer les abattoirs qui vendent seulement en Ontario.¹ Établissements de transformation des viandes : octroyer des licences et réglementer les établissements qui vendent seulement en Ontario et ceux qui effectuent des activités de transformation à volume élevé.² 	<ul style="list-style-type: none"> Réglementer et inspecter les établissements de transformation des viandes qui fournissent principalement des services alimentaires ou effectuent des activités de transformation des viandes à faible volume, comme les bouchers et les restaurants qui fument ou qui salent leur propre viande.
<p>Fruits et légumes</p> <ul style="list-style-type: none"> Inspecter les importateurs et les exportateurs de fruits et légumes Échantillonner des fruits et légumes frais provenant d'épicerias pour les bactéries et les résidus chimiques 	<ul style="list-style-type: none"> Échantillonner des produits cultivés en Ontario pour les bactéries et les résidus chimiques provenant des fermes productrices, des marchés agricoles, des grossistes, des étalages routiers et des commerces de détail 	<ul style="list-style-type: none"> Inspecter les marchés agricoles Réglementer et inspecter les usines de transformation de fruits et légumes frais et les magasins de détail
<p>Poissons et fruits de mer</p> <ul style="list-style-type: none"> Inspecter les importateurs et les exportateurs de poissons et de fruits de mer sauvages ou d'élevage Échantillonner des poissons et des fruits de mer importés provenant de commerces de détail pour déterminer s'ils contiennent des métaux lourds, des bactéries et des résidus chimiques 	<ul style="list-style-type: none"> Inspecter les usines provinciales de transformation du poisson et des fruits de mer Réglementer et inspecter des installations de pêche double (commerce de détail et transformation) 	<ul style="list-style-type: none"> Réglementer et inspecter des installations de pêche double (commerce de détail et transformation)

Agence canadienne d'inspection des aliments et Santé Canada	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario	Bureaux de santé publique
Produits laitiers <ul style="list-style-type: none"> • Octroyer des permis et inspecter les usines de transformation laitière de compétence fédérale qui vendent à d'autres provinces et à l'étranger 	<ul style="list-style-type: none"> • Inspecter les producteurs de lait de chèvre (ministère de l'Agriculture) et les producteurs de lait de vache (Dairy Farmers of Ontario) • Certifier les préposés au classement qui ont le pouvoir d'accepter ou de rejeter le lait cru à la ferme et à l'usine de transformation • Inspecter les camions-citernes qui transportent le lait cru aux usines de transformation • Échantillonner du lait cru de chèvre et de vache et des produits finis pour déterminer la présence de bactéries et d'inhibiteurs³ • Inspecter les usines de transformation laitière provinciales qui vendent seulement en Ontario • Octroyer des permis à toutes les usines de transformation laitière en Ontario (de compétence fédérale et provinciale) 	<ul style="list-style-type: none"> • Réglementer et inspecter les magasins de détail où des produits laitiers sont vendus
Oeufs <ul style="list-style-type: none"> • Classer les oeufs de toutes les poules au Canada 	<ul style="list-style-type: none"> • Répondre aux demandes d'information et aux plaintes relatives aux oeufs de poules 	<ul style="list-style-type: none"> • Réglementer et inspecter les magasins de détail où des produits d'oeufs sont vendus ou utilisés
Produits biologiques <ul style="list-style-type: none"> • Réglementer, établir et appliquer les normes biologiques • Approuver les organismes de certification qui inspectent les producteurs biologiques • Donner suite aux plaintes relatives aux produits biologiques et enquêter sur celles-ci 	<ul style="list-style-type: none"> • Aucune surveillance par le ministère de l'Agriculture 	<ul style="list-style-type: none"> • Aucune surveillance par les bureaux de santé publique

1.. Les abattoirs abattent le bétail pour la transformation ultérieure sur place ou pour la distribution.

2. Les établissements de transformation des viandes transforment ou emballent la viande.

3. Les inhibiteurs sont des antibiotiques, des médicaments ou des produits chimiques qui peuvent être détectés dans le lait.

Annexe 3 : Résultats des inspections et des audits de la salubrité des aliments par le MAAARO, 2014-2015 à 2018-2019

Source des données : ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales

Locaux	Inspections et audits			
	2015 ¹	2016 ¹	2017 ¹	2018 ¹ 2019 ¹
Viande – abattoirs ¹	<ul style="list-style-type: none"> 123 audits Réussite : 77,2 % Réussite conditionnelle : 22,8 % Échec : 0 % 	<ul style="list-style-type: none"> 120 audits Réussite : 80 % Réussite conditionnelle : 16,7 % Échec : 3,3 % 	<ul style="list-style-type: none"> 117 audits Réussite : 65,8 % Réussite conditionnelle : 29,9 % Échec : 4,3 % 	<ul style="list-style-type: none"> 119 audits Réussite : 70,6 % Réussite conditionnelle : 23,5 % Échec : 5,9 %
Viande – établissements de transformation ²	<ul style="list-style-type: none"> 335 audits Réussite : 98,3 % Réussite conditionnelle : 1,7 % Échec : 0,0 % 	<ul style="list-style-type: none"> 374 audits Réussite : 98 % Réussite conditionnelle : 1,4 % Échec : 0,6 % 	<ul style="list-style-type: none"> 347 audits Réussite : 95,6 % Réussite conditionnelle : 3,2 % Échec : 1,2 % 	<ul style="list-style-type: none"> 334 audits Réussite : 96 % Réussite conditionnelle : 2,9 % Échec : 1,1 %
Produits laitiers – lait de vache à la ferme ³	<ul style="list-style-type: none"> 2 833 inspections Réussite (catégorie A) : 83,1 % Réussite conditionnelle : 10,6 % Autre que de catégorie A4 : 5,9 % Insalubrité : 0,4 % 	<ul style="list-style-type: none"> 3 066 inspections Réussite (catégorie A) : 85,1 % Réussite conditionnelle : 6,9 % Autre que de catégorie A4 : 7,9 % Insalubrité : 0,1 % 	<ul style="list-style-type: none"> 3 211 inspections Réussite (catégorie A) : 87,4 % Réussite conditionnelle : 4,2 % Autre que de catégorie A4 : 8,4 % Insalubrité : 0,0 % 	<ul style="list-style-type: none"> 3 323 inspections Réussite (catégorie A) : 89,8 % Réussite conditionnelle : 4,3 % Autre que de catégorie A4 : 5,9 % Insalubrité : 0,0 %
Produits laitiers – lait de chèvre à la ferme ⁵	<ul style="list-style-type: none"> 155 inspections Réussite : 60,0 % Réussite conditionnelle : 38,1 % Autre que de catégorie A4 : 0,6 % Aucun résultat : 1,3 % 	<ul style="list-style-type: none"> 203 inspections Réussite : 52,2 % Réussite conditionnelle : 44,8 % Autre que de catégorie A4 : 0,5 % Aucun résultat : 2,5 % 	<ul style="list-style-type: none"> 237 inspections Réussite : 49,0 % Réussite conditionnelle : 50,6 % Aucun résultat : 0,4 % 	<ul style="list-style-type: none"> 262 inspections Réussite : 63,4 % Réussite conditionnelle : 34,7 % Aucun résultat : 1,9 %
				<ul style="list-style-type: none"> 170 inspections Réussite : 71,2 % Réussite conditionnelle : 24,7 % Aucun résultat : 4,1 %

Locaux	Inspections et audits				
	2015 ¹	2016 ¹	2017 ¹	2018 ¹	2019 ¹
Transformation laitière	<ul style="list-style-type: none"> • 37 inspections approfondies d'usines provinciales • Permis renouvelés : 100 % 	<ul style="list-style-type: none"> • 36 inspections approfondies d'usines provinciales • Permis renouvelés : 100 % 	<ul style="list-style-type: none"> • 40 inspections approfondies d'usines provinciales • Permis renouvelés : 100 % 	<ul style="list-style-type: none"> • 48 inspections approfondies d'usines provinciales • Permis renouvelés : 98 % • Renouvellement de permis conditionnel : 2 % 	<ul style="list-style-type: none"> • 49 inspections approfondies • Permis renouvelés : 100 %
Transformation du poisson	<ul style="list-style-type: none"> • 266 inspections • S.O.⁸ 	<ul style="list-style-type: none"> • 250 inspections • Réussite : 66,8 % • Réussite conditionnelle : 14,0 % • Échec : 18,4 % • Aucun résultat : 0,8 % 	<ul style="list-style-type: none"> • 239 inspections • Réussite : 76,6 % • Réussite conditionnelle : 12,6 % • Échec : 10,5 % • Aucun résultat : 0,3 % 	<ul style="list-style-type: none"> • 239 inspections • Réussite : 71,1 % • Réussite conditionnelle : 20,5 % • Échec : 8,4 % 	<ul style="list-style-type: none"> • 201 inspections • Réussite : 77,9 % • Réussite conditionnelle : 12,6 % • Échec : 9,5 %

1. Des inspections sont également menées, mais ne donnent pas lieu à une réussite, à une réussite conditionnelle ou à un échec. Les inspections entraînent la constatation d'infractions qui nécessitent des plans de mesures correctives. Le nombre d'inspections effectuées de 2015 à 2019 va de 8 431 à 9 787.

2. Le nombre d'inspections effectuées de 2015 à 2019 va de 5 428 à 5 563.

3. En juillet 2019.

4. Autre que de catégorie A » signifie qu'un ou plusieurs éléments de la ferme ne sont pas conformes aux règlements et peuvent avoir une incidence négative sur la qualité du lait ou le bien-être des animaux.

5. En août 2019. Les inspections des chèvres ont lieu tout au long de l'année.

6. Le nombre de réussites conditionnelles en 2016 est corrélé à la croissance du nombre de nouveaux producteurs de lait de chèvre.

7. Le ralentissement du marché du lait de chèvre a incité de nombreux producteurs à chercher des emplois hors ferme, ce qui s'est traduit par un nombre plus élevé qu'à l'habitude de lacunes relevées durant les inspections des exploitations.

8. Le Ministère n'a pas attribué de cotes aux usines de transformation du poisson au cours de l'exercice 2014-2015.

Annexe 4 : Résultats des analyses d'échantillons par le MAAARO pour déterminer la salubrité des aliments, de 2014-2015 à 2018-2019

Source des données : ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales

Produits et essais ¹	Pourcentage d'échantillons dont les résultats sont défavorables ou positifs				
	2014-2015	2015-2016	2016-2017	2017-2018	2018-2019
Viande – crue : test microbien (trichines et ESB seulement)	0	0	0	0	0
Viande – crue : test chimique	2,1	1,4	2,1	1,8	1,0
Viande – prête à manger : test microbien	5,8	7,3	5,9	3,7	4,7
Viande – analyse de l'eau : test microbien	1,2	1,4	0,8	1,0	1,0
Produits laitiers – lait de vache (à la ferme) ² : test microbien et test chimique	3,2	3,0	2,9	2,5	2,2 ³
Produits laitiers – lait de chèvre (à la ferme) : test microbien et test chimique	11,4	14,7	14,2	13,7	31,2 ⁴
Transformation laitière (produit fini) : test microbien	4,1	3,4	5,6	4,0	3,2
Fruits et légumes : test microbien et test chimique	1,2	0,9	1,1	3,2	3,7
Transformation du poisson : test microbien et test de l'environnement	s.o.	17,7	11,4	11,9	19,4

1. Tests « microbiens » pour déceler la présence de bactéries comme la listériose et la salmonelle. Tests « chimiques » pour déceler la présence de médicaments et d'antibiotiques. Dans le cadre des tests de l'« environnement », on écouvillonne les surfaces qui entrent en contact avec les aliments pour déceler la présence de bactéries.
2. Données de 2015 à 2018 tirées des rapports mensuels de décembre des Dairy Farmers of Ontario. Les données de 2019 sont celles de juillet 2019.
3. Un niveau indésirable du nombre de cellules somatiques a été établi en octobre 2018 et n'a donc pas été inclus dans les résultats défavorables des années précédentes.
4. À compter de 2018-2019, les résultats défavorables comprennent les bactéries, le nombre de cellules somatiques et les inhibiteurs.

Annexe 5 : Comparaison des normes d'élevage pour le bétail biologique et conventionnel

Sources des données : Agence canadienne d'inspection des aliments, Organic Council of Ontario

Élément	Élevage biologique	Élevage conventionnel
Antibiotiques	<ul style="list-style-type: none"> Les vaches laitières peuvent être traitées avec des antibiotiques en cas d'urgence médicale et peuvent continuer de produire du lait biologique après 30 jours ou 2 fois la période de sevrage prescrite, selon la période la plus longue. La tolérance est nulle pour toute la viande; tout traitement antibiotique entraîne la perte de la désignation biologique de la viande. 	<ul style="list-style-type: none"> La période de sevrage pour le traitement antibiotique est celle qui est prescrite. Tout le lait canadien doit être exempt de résidus de médicaments, comme des antibiotiques. Tous les échantillons de viande canadienne sont analysés à l'abattoir pour s'assurer qu'ils ne contiennent pas de résidus de médicaments, comme des antibiotiques.
Hormones	<ul style="list-style-type: none"> Les hormones de croissance ne sont pas permises pour le bétail. 	<ul style="list-style-type: none"> Les hormones de croissance peuvent être utilisées pour les bovins de boucherie. Les hormones de croissance ne sont pas permises pour la volaille, le porc ou les bovins laitiers.
Aliments pour animaux	<ul style="list-style-type: none"> Les aliments pour animaux doivent être certifiés biologiques ou de sources non synthétiques présentes dans la nature, comme les produits marins. Les substances minérales ne sont permises que si elles sont d'origine naturelle. 	<ul style="list-style-type: none"> Il n'est pas nécessaire que les aliments pour animaux soient certifiés biologiques.
Éclairage	<ul style="list-style-type: none"> Le bétail ne doit pas être exposé à l'éclairage continu ni maintenu dans l'obscurité permanente. 	<ul style="list-style-type: none"> Aucune exigence ou directive particulière
Système de climatisation	<ul style="list-style-type: none"> Pendant le transport et avant l'abattage, les animaux doivent être protégés contre les intempéries comme le vent, la pluie et la chaleur ou le froid excessif. 	<ul style="list-style-type: none"> Aucune exigence ou directive particulière
Transport	<ul style="list-style-type: none"> La ségrégation physique ou d'autres méthodes doivent être utilisées pour éviter le mélange ou la substitution d'ingrédients et de produits non biologiques. Les produits biologiques en transit doivent inclure les renseignements suivants : <ul style="list-style-type: none"> nom et adresse du producteur; nom du produit; état biologique du produit; information de traçabilité, comme le numéro de lot. 	<ul style="list-style-type: none"> Aucune exigence ou directive particulière

Annexe 6 : Autres normes d'élevage biologique pour des animaux particuliers

Sources des données : Agence canadienne d'inspection des aliments, Organic Council of Ontario

Animaux	Normes
Volaille	<ul style="list-style-type: none"> • La volaille ne doit pas être maintenue dans des cages. • La volaille doit être élevée dans un environnement en plein air et avoir accès à des pâturages, à des espaces à ciel ouvert et à d'autres aires d'exercice, si la température le permet. • Les troupeaux de ponte doivent avoir un accès à l'extérieur pendant au moins le tiers de leur vie de ponte. • Les poulets de chair élevés à l'extérieur dans des abris sans accès à l'intérieur doivent avoir accès au pâturage tous les jours avant l'âge de quatre semaines. • La volaille doit être nourrie quotidiennement; le régime d'alimentation « sauter une journée » est interdit. • Les étables de volaille doivent compter suffisamment de trappes de sortie pour s'assurer que tous les oiseaux ont accès à l'extérieur, et ces trappes doivent permettre le passage de plus d'un oiseau à la fois et être réparties uniformément le long de la ligne d'accès à l'extérieur. • Les étables doivent fournir de la lumière naturelle et suffisamment brillante pour lire un journal dans la pièce. Si la durée de la journée est artificiellement prolongée, la période totale d'éclairage ne dépassera pas 16 heures et se terminera par une réduction graduelle de l'intensité de la lumière suivie de huit heures d'obscurité continue.
Bovins, moutons, chèvres	<ul style="list-style-type: none"> • Les herbivores doivent avoir accès au pâturage pendant la saison de pâturage. • À d'autres moments, ils doivent avoir accès au plein air ou à une aire d'exercice extérieure, si la température le permet. • Des exceptions peuvent être faites pour les élevages et les bovins confinés aux lots extérieurs pendant la phase de finition et les jeunes animaux si leur santé ou leur bien-être est menacé et documenté.
Porcs	<ul style="list-style-type: none"> • Les porcs doivent avoir accès à des aires d'exercice extérieures devant permettre le fouissement. Les zones extérieures peuvent comprendre des terres boisées ou d'autres environnements naturels; l'accès aux pâturages est recommandé, mais non obligatoire. • Les porcelets ne doivent pas être maintenus sur des planchers plats ni dans des cages. • Les anneaux de nez sont interdits. • Les truies et les cochettes doivent être gardées en groupe, sauf dans les cas suivants : <ul style="list-style-type: none"> • les femelles en chaleurs peuvent être placées dans des enclos individuels pendant une période maximale de 5 jours; • les truies en période d'allaitement peuvent être placées dans un enclos.

Annexe 7 : Exigences générales pour les fruits et légumes biologiques

Préparé par le Bureau de la vérificatrice générale de l'Ontario

Sujet	Biologique
Pesticides	<ul style="list-style-type: none"> • Seules les substances approuvées figurant dans le document de l'Office des normes générales du Canada¹ intitulé « Systèmes de production biologique – Listes des substances permises »² peuvent être utilisées sur les terres agricoles biologiques • Toute substance qui ne figure pas sur cette liste est considérée comme une substance interdite
Période de transition	<ul style="list-style-type: none"> • Aucune substance interdite ne peut être utilisée sur les terres pendant au moins 36 mois avant que le produit puisse être certifié biologique • Si de nouvelles cultures sont ajoutées aux activités biologiques existantes, l'exploitant doit fournir une preuve que les terres sont conformes à l'exigence de 36 mois
Production en parallèle	<ul style="list-style-type: none"> • La production en parallèle est définie comme la même culture produite de façon biologique et non biologique en même temps • Cette pratique est interdite en vertu des normes relatives aux produits biologiques; des exceptions peuvent cependant être faites pour les usines de transformation utilisant des lignes distinctes ainsi que des plantes vivaces (plantes qui n'ont pas besoin d'être replantées chaque année)
Production fractionnée	<ul style="list-style-type: none"> • La production fractionnée est la production de différentes cultures, dont certaines sont produites de façon biologique ou non • Cette pratique est autorisée en vertu des normes relatives aux produits biologiques, à condition que l'opération fractionnée soit entièrement séparée et identifiée séparément
Contamination croisée	<ul style="list-style-type: none"> • Des zones tampons distinctes (c.-à-d. d'une largeur d'au moins 8 m) ou d'autres barrières (p. ex. des haies, un brise-vent, des routes permanentes ou d'autres obstructions physiques) sont nécessaires pour prévenir la contamination croisée avec des substances interdites • Les cultures récoltées dans une zone tampon ne sont pas considérées comme biologiques
Gestion des cultures	<ul style="list-style-type: none"> • La fertilité du sol doit être maintenue ou augmentée grâce à des rotations de cultures aussi variées que possible et qui comprennent la culture d'engrais vert, les légumineuses, la culture dérobée, les herbes à racines pivotantes et le compost, au besoin
Lutte contre les phytovirus, les maladies et les mauvaises herbes	<ul style="list-style-type: none"> • On incite les producteurs à utiliser d'autres méthodes de lutte antiparasitaire comme la rotation des cultures, le paillis, les pièges et le pâturage des animaux • L'utilisation de pesticides biologiques autorisés est permise lorsque les pratiques de gestion biologique et les autres méthodes de lutte antiparasitaire ne peuvent à elles seules prévenir ou limiter les phytovirus, les maladies ou les mauvaises herbes.
Irrigation	<ul style="list-style-type: none"> • L'irrigation est permise à condition que l'exploitant documente les précautions prises pour prévenir la contamination des terres et des produits avec des substances interdites

1. L'Office des normes générales du Canada est un organisme du gouvernement fédéral qui élabore des normes pour les produits et services au Canada.

2. http://publications.gc.ca/collections/collection_2018/ongc-cgsb/P29-32-311-2018-fra.pdf

Annexe 8 : Données sur les bureaux de santé publique de l'Ontario au 31 décembre 2018

Préparé par le Bureau de la vérificatrice générale de l'Ontario

Bureau de santé publique	Population desservie ¹	N ^{bre} de dépôts d'aliments ²	Dépenses financées par le Ministère (en dollars)	Dépenses financées par les municipalités (en dollars) ³	Total des dépenses (en dollars) ³	N ^{bre} d'employés affectés à la salubrité des aliments ⁴
Algoma	113 084	608	1 305 741	379 414	1 685 155	13
Brant	134 943	621	427 440	202 132	629 572	4
Chatham-Kent	102 042	595	472 100	150 400	622 500	5
Durham	645 862	3 031	1 881 047	768 385	2 649 432	17
Est de l'Ontario	202 762	1 197	1 020 749	328 250	1 348 999	7
Grey Bruce	161 977	1 002	834 000	262 133	1 096 133	8
Haldimand Norfolk	109 652	510	335 526	109 915	445 441	4
Haliburton, Kawartha, Pine Ridge	179 083	955	838 035	266 178	1 104 213	7
Halton	548 430	2 643	1 470 112	945 647	2 415 759	17
Hamilton	536 917	3 183	1 369 125	489 013	1 858 138	16
Hastings Prince Edward	161 180	996	665 432	215 374	880 806	8
Comté de Huron	59 297	379	238 696	76 896	315 592	2
Kingston	193 363	1 265	586 159	324 819	910 978	7
Lambton	126 638	607	370 021	150 039	520 060	4
Leeds	169 244	921	532 201	238 741	770 942	6
Middlesex-London	455 526	2 491	1 224 251	458 377	1 682 628	13
Niagara	447 888	2 633	1 533 302	553 897	2 087 199	17
North Bay-Parry Sound	123 820	654	881 215	260 870	1 142 085	8
Nord-Ouest	76 455	419	298 017	82 341	380 358	3
Ottawa ⁵	934 243	4 914	2 788 226	1 011 084	3 799 310	32
Peel ⁵	1 381 744	5 512	3 174 908	1 689 521	4 864 429	38
Perth	76 796	503	278 241	89 272	367 513	3
Peterborough	138 236	910	434 996	136 665	571 661	4
Porcupine	84 201	512	468 740	135 126	603 866	4
Renfrew	103 593	600	543 776	181 259	725 035	6
Simcoe Muskoka ⁵	540 249	2 987	1 596 983	562 957	2 159 940	14
Southwestern	199 840	1 306	599 246	228 959	828 205	6
Sudbury	196 448	1 302	1 057 035	352 058	1 409 093	11
Thunder Bay	151 884	941	832 967	141 903	974 870	8
Témiscamingue	33 049	324	229 718	66 360	296 078	2
Toronto ⁵	2 731 571	16 879	10 681 327	3 451 855	14 133 182	108
Waterloo	535 154	2 773	1 181 138	374 013	1 555 151	12
Wellington-Dufferin-Guelph	284 461	1 448	1 119 568	691 829	1 811 397	10
Comté de Windsor-Essex	398 953	2 243	1 120 752	382 514	1 503 266	12
York ⁵	1 109 909	5 408	3 333 420	1 648 434	4 981 854	36
Total	13 448 494	73 272	45 724 210	17 406 630	63 130 840	472

1. Basé sur la population du Recensement de 2016 préparé par Statistique Canada.

2. Nombre de dépôts d'aliments (à risque élevé, modéré, faible) relevant de la compétence des bureaux de santé publique (à l'exclusion des établissements relevant de la surveillance de l'ACIA ou du MAAARO).

3. Ces renseignements sont communiqués par les bureaux de santé publique.

4. Mesuré en équivalents temps plein (ETP).

5. Bureaux de santé publique où le BVGO a effectué des travaux d'audit sur le terrain.

Annexe 9 : Critères d'audit

Préparé par le Bureau de la vérificatrice générale de l'Ontario

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (MAAARO)

1. Les programmes de délivrance de permis, d'inspection et d'échantillonnage liés à la salubrité des aliments sont exécutés à l'échelle de la province de manière uniforme et en temps opportun, sont efficaces pour gérer les risques liés à la salubrité des aliments et tiennent compte des pratiques exemplaires d'autres administrations.
2. Des processus sont en place pour veiller à ce que les ressources, y compris les ressources humaines et financières, soient gérées de façon économique et efficiente. Le personnel dispose également d'une formation, d'outils réglementaires et de ressources suffisants et appropriés pour cerner et corriger les lacunes en matière de salubrité des aliments et appliquer les lois et règlements sur la salubrité des aliments.
3. Le MAAARO recueille et tient à jour de l'information opportune, exacte et complète sur les programmes de délivrance de permis, d'inspection et d'échantillonnage, ainsi que de l'information sur les producteurs et les usines de transformation d'aliments pour éclairer les politiques des programmes et les décisions en matière de dotation.
4. Le MAAARO mesure l'efficacité de ses programmes d'inspection et de délivrance de permis en matière de salubrité des aliments et en rend compte publiquement. Des mesures correctives sont prises en temps opportun lorsque des problèmes sont décelés.

Ministère de la Santé et bureaux de santé publique

1. Les bureaux de santé publique inspectent les dépôts d'aliments, comme les restaurants et les détaillants en aliments, selon une approche fondée sur le risque et en temps opportun, en tenant compte des pratiques exemplaires d'autres administrations pour prévenir les risques liés à la salubrité des aliments.
2. Les inspections des dépôts d'aliments sont gérées de façon économique et efficace et sont effectuées par des inspecteurs des bureaux de santé publique possédant la formation appropriée afin de repérer et de corriger les lacunes en matière de salubrité des aliments dans les dépôts d'aliments.
3. Les bureaux de santé publique mesurent l'efficacité de leurs inspections des dépôts d'aliments et de leurs programmes de formation des préposés à la manutention des aliments et en rendent compte au public périodiquement. Des mesures correctives sont prises en temps opportun lorsque des problèmes sont décelés.
4. Les éclosions de maladies d'origine alimentaire sont consignées, surveillées, examinées et résolues avec exactitude en temps opportun afin de réduire au minimum les répercussions sur la santé publique.

MAAARO et bureaux de santé publique

1. Rôles et responsabilités du MAAARO, des bureaux de santé publique par l'entremise du ministère de la Santé et du gouvernement fédéral en matière de salubrité des aliments dans la province sont clairement définis et des exigences redditionnelles sont établies.
2. Le MAAARO et les bureaux de santé publique, par l'entremise du ministère de la Santé, ont mis en place des systèmes efficaces et efficaces pour coordonner leurs efforts et partager de l'information en temps opportun avec d'autres intervenants gouvernementaux dans l'exécution des programmes de salubrité des aliments et durant les éclosions de maladies d'origine alimentaire et les rappels d'aliments.
3. Le MAAARO sensibilise les producteurs et les usines de transformation d'aliments aux pratiques exemplaires en matière de salubrité des aliments, tandis que les bureaux de santé publique, par l'entremise du ministère de la Santé, sensibilisent les exploitants de dépôts d'aliments et le public à ces pratiques.

Annexe 10 : Étiquettes courantes sur les produits alimentaires

Préparé par le Bureau de la vérificatrice générale de l'Ontario

Étiquette	Notes
Allergènes	<ul style="list-style-type: none"> L'étiquetage des allergènes est requis si les aliments emballés contiennent des allergènes alimentaires prioritaires¹, des sources de gluten ou des sulfites ajoutés. Les allergènes peuvent être déclarés au moyen de la liste des ingrédients ou d'un énoncé « contient » détaillant tous les allergènes présents dans l'aliment. Les fabricants et les importateurs d'aliments peuvent déclarer une contamination croisée ou des mentions préventives (p. ex. « peut contenir [...] ») lorsque, malgré toutes les mesures raisonnables, il y a présence involontaire d'allergènes alimentaires dans l'aliment.
Au sol	<ul style="list-style-type: none"> Capacité de circuler dans l'étable. Dans la production d'œufs, le terme « au sol » (« sans cage ») désigne les œufs produits par des poules gardées à l'extérieur des cages dans des étables à aire ouverte. Les poules pondeuses peuvent courir librement à l'intérieur et, idéalement, avoir accès à des nids et à des capacités de juchage. L'ACIA n'a pas de définition juridique de cette allégation et il n'existe pas de processus officiel d'accréditation. S'applique aux poules pondeuses et à la viande.
Biologique	<ul style="list-style-type: none"> L'utilisation du logo Biologique Canada n'est permise que pour les produits dont la teneur en matières biologiques est d'au moins 95 % et ceux certifiés conformément aux exigences du Régime Bio-Canada. Fermes biologiques certifiées par un organisme de certification accrédité par l'ACIA. Les aliments biologiques produits sans hormones de croissance ou antibiotiques et les aliments pour animaux doivent également être biologiques. Les produits contenant de 70 % à 95 % d'ingrédients biologiques ne peuvent pas utiliser le logo Biologique Canada et ne peuvent déclarer que le pourcentage d'ingrédients biologiques. Les produits dont la teneur en matières biologiques est inférieure à 70 % peuvent déterminer les ingrédients biologiques. S'applique aux œufs, à la viande (toute la volaille biologique en plein air et au sol), aux produits laitiers,³ aux fruits et légumes et aux fruits de mer⁴
Élevé sans antibiotiques	<ul style="list-style-type: none"> Les animaux n'ont pas été traités avec des antibiotiques. Les vaccins et autres médicaments préventifs sont permis pour les bovins laitiers et le bétail marqués pour consommation. Tout le lait canadien est exempt d'antibiotiques. S'applique aux œufs, à la viande et au poisson.
Élevé sans hormones	<ul style="list-style-type: none"> Animaux ou mères non traités avec des hormones. L'étiquetage n'est pas permis pour les produits laitiers, la volaille et le porc sans autre énoncé d'admissibilité tel que « comme d'autres produits similaires » parce que les hormones de croissance sont déjà interdites pour ces produits. S'applique à la viande, aux produits laitiers et au poisson.
En plein air	<ul style="list-style-type: none"> Capacité de se déplacer régulièrement à l'extérieur. Aucune exigence particulière pour l'espace extérieur et le temps passé à l'extérieur. L'ACIA n'a pas de définition de cette allégation et il n'existe pas de processus officiel d'accréditation. S'applique aux poules pondeuses et à la viande.
Halal	<ul style="list-style-type: none"> Les aliments certifiés « halal » doivent inclure le nom complet de l'organisme de certification. La réglementation fédérale ne précise pas comment les organismes peuvent certifier les aliments halal, et l'ACIA ne supervise pas ces organismes.

Étiquette	Notes
Kasher	<ul style="list-style-type: none"> • Les aliments certifiés « kasher » doivent inclure le nom complet de l'organisme de certification. • La réglementation fédérale ne précise pas comment les organismes sont admissibles à la certification des aliments kasher, et l'ACIA ne supervise pas ces organismes.
Naturel	<ul style="list-style-type: none"> • Le produit ne contient pas de vitamines, de nutriments, de saveurs artificielles ni d'autres additifs ajoutés artificiellement. • Le produit ne peut pas être transformé de façon importante et rien ne doit en être extrait, sauf de l'eau. • Il est interdit d'élever des animaux de catégorie naturelle à l'aide d'antibiotiques, d'hormones ou d'autres médicaments. • S'applique aux oeufs, à la viande², aux produits laitiers, aux fruits et légumes ainsi qu'aux fruits de mer.
Non-GMO (Non-Genetically Modified Organism) Project - Vérifié	<ul style="list-style-type: none"> • Certification volontaire fournie par le Non-GMO Project, une organisation américaine vouée à la création et à la protection d'un approvisionnement alimentaire sans OGM. • La certification comprend la vérification d'échantillons conformément à un plan d'échantillonnage évalué selon les risques, ainsi que des inspections annuelles par des inspecteurs tiers à la demande du Non-GMO Project. • S'applique à la viande, aux fruits et légumes, aux fruits de mer et aux oeufs.
Nourri à l'herbe	<ul style="list-style-type: none"> • Il n'existe actuellement aucune norme provinciale ou nationale au Canada. • Diverses entités, dont Pro-Cert et les Dairy Farmers of Ontario, ont élaboré des normes individuelles relatives aux animaux nourris à l'herbe. • S'applique à la viande et aux produits laitiers.
Nourri aux céréales	<ul style="list-style-type: none"> • Pourcentage minimal d'aliments composés de céréales et de sous-produits céréaliers pendant toute la vie de l'animal. Pour les animaux de viande rouge (boeuf, veau, porc, agneau, mouton, chèvre, lapin, cheval, gibier et bison), le minimum est de 75 %. Pour la dinde, ce pourcentage est de 80 % et pour le poulet, il est de 85 %. • S'applique à la viande.
Oméga-3	<ul style="list-style-type: none"> • Les allégations relatives à la teneur nutritive ne sont pas permises pour les polyinsaturés totaux, les mono-insaturés ou les acides gras individuels. • Les seules allégations permises sont les suivantes : « Source de/contient/fournit des acides gras polyinsaturés oméga-3. » • La quantité d'acide gras est indiquée sur l'étiquette nutritionnelle de chaque produit. • S'applique aux oeufs.
Produits de viande et de volaille simulés (communément appelés viande végétale)	<ul style="list-style-type: none"> • Les produits ne contiennent pas de viande, mais présentent des caractéristiques physiques et nutritionnelles de la viande ou de la volaille. • Les mots « Simulé (viande/volaille) » doivent figurer sur les étiquettes et les annonces pour tous les aliments de viande ou de volaille simulés. • La phrase « ne contient aucune viande » ou « ne contient aucune volaille » est requise dans l'espace principal de l'étiquette, près du nom du produit. • S'applique aux fruits et légumes.
Sans gluten	<ul style="list-style-type: none"> • Certification volontaire de l'Association canadienne de la maladie coeliaque (ACC). • La certification exige le recours à des inspecteurs tiers indépendants pour vérifier annuellement que les fabricants satisfont aux exigences du programme.
Sans pesticides	<ul style="list-style-type: none"> • L'utilisation de l'allégation « sans résidus de pesticides » sur les fruits et les légumes frais peut être trompeuse, car les fruits et les légumes peuvent avoir été exposés à des résidus de pesticides provenant de fermes voisines ou en raison d'une dérive ou d'un ruissellement de produits chimiques. • Le producteur doit démontrer que le produit est exempt de résidus de pesticides lorsqu'il fait une telle allégation. • S'applique aux fruits et légumes.

Étiquette	Notes
Végétarienne/ végan	<ul style="list-style-type: none">• Les légumes peuvent être utilisés pour décrire les aliments suivants :<ul style="list-style-type: none">• lacto-ovo- (ou ovo-lacto)-végétarien, qui permet les aliments végétaux ainsi que les produits laitiers et les oeufs;• lacto-végétarien, qui permet les aliments végétaux et les produits laitiers, mais non les oeufs;• ovo-végétarien, qui permet la production d'aliments végétaux et d'oeufs, mais pas de produits laitiers;• végan, qui ne permet que les aliments végétaux.• S'applique aux oeufs, aux produits laitiers et aux fruits et légumes.

1. Les allergènes prioritaires sont les 12 allergies alimentaires les plus courantes : gluten, oeufs, lait, moutarde, arachides, crustacés et mollusques, poisson, graines de sésame, soya, sulfites, noix, blé et triticales.
2. Pour être considéré naturel, l'animal doit avoir été élevé avec une intervention humaine minimale (c.-à-d. qu'il ne doit pas avoir été élevé sur une ferme).
3. Le même niveau d'inhibiteurs (p. ex. des antibiotiques) et de tests s'applique aux fermes de vaches traditionnelles et biologiques.
4. Les règlements sur les produits biologiques s'appliquent uniquement aux produits d'aquaculture cultivés; les produits provenant de la pêche d'animaux sauvages ne sont pas couverts.

Annexe 11 : Systèmes de classement des inspections des 35 bureaux de santé publique de l'Ontario au 7 novembre 2019

Préparé par le Bureau de la vérificatrice générale de l'Ontario

Bureau de santé publique	Divulgence en ligne			Divulgence sur place (dans les dépôts d'aliments)		
	<ul style="list-style-type: none"> • Vert (réussite) • Rouge (fermé) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vert (réussite) • Jaune (Réussite conditionnelle) • Rouge (fermé) 	Seules les infractions sont divulguées	Aucune divulgation en ligne	Résultats des inspections affichés sous forme de résumé, de code de couleur ou de système de notation	Signalisation des inspections sur le site Web ou code QR pour accéder aux résultats
Algoma			✓			✓
Brant			✓		✓	
Chatham-Kent			✓			✓
Durham		✓			✓	
Est de l'Ontario		✓			✓	
Grey Bruce			✓			✓
Haldimand Norfolk			✓			✓
Haliburton, Kawartha, Pine Ridge	✓				✓	
Halton			✓		✓	
Hamilton		✓			✓	
Hastings Prince Edward			✓			✓
Comté de Huron				✓		✓
Kingston			✓			✓
Lambton		✓			✓	
Leeds			✓			✓
Middlesex-London		✓			✓	
Niagara			✓			✓

Bureau de santé publique	Divulgateion en ligne			Divulgateion sur place (dans les dépôts d'aliments)		
	<ul style="list-style-type: none"> • Vert (réussite) • Rouge (fermé) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vert (réussite) • Jaune (Réussite conditionnelle) • Rouge (fermé) 	Seules les infractions sont divulguées	Aucune divulgateion en ligne	Résultats des inspections affichés sous forme de résumé, de code de couleur ou de système de notation	Signalisation des inspections sur le site Web ou code QR pour accéder aux résultats
North Bay-Parry Sound			✓		✓	
Nord-Ouest			✓			✓
Ottawa		✓			✓	
Peel		✓			✓	
Perth				✓		✓
Peterborough			✓		✓	
Porcupine				✓		✓
Renfrew			✓			✓
Simcoe			✓		✓	
Muskoka						
Southwestern			✓		✓	
Sudbury			✓		✓	
Thunder Bay				✓		
Témiscamingue			✓			✓
Toronto		✓			✓	
Waterloo			✓		✓	
Wellington-Dufferin-Guelph			✓		✓	
Comité de Windsor-Essex			✓		✓	
York			✓		✓	
Total	1	8	22	4	14	6

Annexe 12 : Glossaire des termes

Sources des données : Agence canadienne d'inspection des aliments, Organic Council of Ontario

Aliments fourragers : aliments recueillis à partir de plantes qui poussent dans la nature (p. ex. des pommes de pin, des baies, de l'écorce d'arbre, etc.).

Antibiotiques : médicaments utilisés pour traiter les infections bactériennes chez les animaux ou pour renforcer la résistance bactérienne.

Audit (propre aux établissements de transformation des viandes) : un examen annuel complet des opérations des établissements pour vérifier et assurer la conformité aux lois et règlements (les exploitants des établissements sont avisés à l'avance des audits).

Certification des manipulateurs d'aliments : un programme éducatif offert par les bureaux de santé publique, d'autres établissements d'enseignement et des entités commerciales de l'Ontario pour améliorer les connaissances du personnel des dépôts d'aliments sur les pratiques de salubrité des aliments afin de réduire au minimum le risque de maladies d'origine alimentaire (depuis juillet 2018, les dépôts d'aliments de l'Ontario doivent compter au moins un manipulateur d'aliments certifié sur place pendant les heures d'ouverture).

Dépôt d'aliments : endroit où les aliments ou le lait sont fabriqués, préparés, transformés, entreposés, manipulés, affichés, distribués, transportés, vendus ou mis en vente.

Dépôt d'aliments mobile : une remorque, un chariot, un véhicule ou tout autre dépôt d'aliments itinérant qui peuvent être facilement déplacés et dans lesquels les aliments sont préparés et mis en vente au public.

Échantillonnage environnemental : prélèvement d'échantillons sur des surfaces qui entrent en contact avec des aliments.

Écllosion : incident où au moins deux personnes non reliées sont atteintes d'une maladie similaire et où il existe des preuves épidémiologiques d'une association entre elles.

Évaluateur de réservoir à lait : responsable du classement et de l'échantillonnage du lait, et de veiller à l'acceptabilité de la qualité avant de charger le lait aux fermes et de le livrer aux usines de transformation de lait.

Glyphosate : herbicide plus communément appelé Roundup et largement utilisé pour détruire les mauvaises herbes dans les cultures, que l'on trouve communément sur le maïs et le soja.

Hormone : substance naturellement présente chez les animaux qui régule les fonctions et le comportement du corps (au Canada, des hormones peuvent être administrées aux bovins de boucherie pour favoriser la croissance musculaire afin qu'un animal puisse prendre du poids avec moins d'aliments).

Inhibiteurs : antibiotiques, médicaments ou produits chimiques qui peuvent être détectés dans le lait.

Inspection : surveillance et examen de routine dans les dépôts d'aliments des normes d'hygiène et opérationnelles des employés, collecte d'échantillons et vérification du respect des programmes écrits d'hygiène, de lutte antiparasitaire, etc. (la fréquence des inspections est fondée sur le niveau de risque des lieux, à l'exception des abattoirs, pour lesquels un inspecteur doit être présent en tout temps pour inspecter chaque animal avant et après l'abattage).

Limite maximale de résidus : limites établies par Santé Canada pour réduire au minimum les risques pour la santé des consommateurs découlant d'une exposition excessive aux résidus chimiques et aux contaminants dans les aliments.

Mirage : processus par lequel les oeufs de poule sont inspectés à la lumière pour déceler les défauts à l'intérieur.

Pathogène : une bactérie, un virus ou un autre micro-organisme pouvant causer une maladie.

Période de sevrage : délai minimal devant s'écouler entre l'administration d'un médicament et la production de viande ou d'autres produits d'origine animale pour les aliments, de sorte que le niveau de résidus de médicaments ne causerait probablement pas de préjudice à la santé humaine.

Poulets d'élevage : poulets élevés en ayant la liberté de se déplacer à l'intérieur de la grange (les organismes de certification sont autonomes et ne sont pas assujettis à la surveillance réglementaire).

Poulets de ferme : poulets élevés avec accès à l'extérieur (les organismes de certification des poulets de ferme sont autonomes et ne sont pas assujettis à la surveillance réglementaire).

Poulets nourris aux céréales : poulets élevés dans un régime à base de céréales.

Risque pour la santé : la Loi sur la protection et la promotion de la santé définit le risque pour la santé comme l'état d'un lieu, d'une substance, d'une chose, d'une plante ou d'un animal, ou d'un solide, d'un liquide, d'un gaz ou d'une combinaison de ces éléments qui a ou aura vraisemblablement des effets nuisibles sur la santé d'une personne.