

# Salubrité des aliments

## Contexte

Au cours des dernières années, les nouvelles pratiques de production et de transformation des aliments, les nouveaux pathogènes d'origine alimentaire, ainsi que l'évolution des habitudes alimentaires et de la démographie ont sensibilisé la population aux maladies d'origine alimentaire. Selon les chiffres publiés par l'Organisation mondiale de la Santé, jusqu'à 30 % de la population des pays industrialisés souffrirait de maladies d'origine alimentaire chaque année. Au Canada, en se fondant sur les 10 000 à 30 000 cas déclarés de maladies d'origine alimentaire, dont une trentaine de décès, on estime l'incidence de ces maladies à environ 2 millions de cas par année. Les symptômes varient en intensité; ils peuvent ressembler à ceux d'une grippe plus ou moins forte, prendre la forme d'une maladie chronique ou d'une invalidité, et même causer la mort. La plupart des gens ont déjà contracté une maladie d'origine alimentaire, même s'ils n'en étaient pas conscients.

À différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, les produits peuvent être contaminés par des substances physiques, chimiques ou biologiques présentes dans les aliments pour animaux, une mauvaise utilisation des médicaments vétérinaires ou des pratiques agricoles laissant à désirer. Les produits peuvent aussi être

contaminés dans des établissements de transformation, des magasins ou des restaurants, ou encore à la maison, en raison de pratiques d'entreposage, de manutention ou de préparation inadéquates. De nombreux cas d'intoxication alimentaire sont attribuables à l'utilisation inappropriée des aliments à la maison. Éduquer les consommateurs sur la manipulation sécuritaire de la nourriture est un des moyens les plus efficaces de réduire l'incidence des maladies d'origine alimentaire.

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

Au niveau provincial en Ontario, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (le Ministère) administre un certain nombre de lois visant à réduire au minimum les risques pour la salubrité des viandes, des produits laitiers et des aliments d'origine végétale transformés et vendus en Ontario. Le ministère des Richesses naturelles, pour sa part, est responsable de la salubrité du

poisson et des usines de transformation du poisson. Le ministère de la Santé et des Soins de longue durée établit les normes de salubrité des aliments pour les services d'alimentation. Il a délégué l'inspection des magasins de détail, des établissements et des restaurants aux services municipaux de santé publique.

La différence entre les établissements titulaires d'un permis fédéral et ceux titulaires d'un permis provincial en est surtout une d'échelle et de portée. Les titulaires d'un permis provincial peuvent vendre leurs produits seulement en Ontario, tandis que le permis fédéral donne le droit de vendre à d'autres provinces et d'autres pays.

En ce qui concerne la viande, le Ministère est responsable de la délivrance des permis et de l'inspection des abattoirs et, depuis 2005, des établissements autonomes de transformation des viandes. Ces derniers sont surtout des commerces de gros qui n'abattent pas les animaux mais qui transforment la viande (par exemple, en la découpant et en l'emballant) et vendent leurs produits, comme les rôtis, les steaks et les produits carnés prêts à manger, à des restaurants, des détaillants, etc. En 2006, les abattoirs titulaires d'un permis provincial ont abattu plus de 22 millions d'animaux (dont 75 % étaient des poulets), ce qui correspond à environ 10 % de tous les animaux abattus en Ontario. En mars 2008, il y avait environ 160 abattoirs et 290 établissements autonomes de transformation des viandes titulaires d'un permis délivré par le Ministère.

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 du lait de vache cru aux Dairy Farmers of Ontario (DFO). Les DFO ramassent le lait des fermes et le vendent aux usines de transformation, qui le convertissent ensuite en lait de consommation (homogénéisé, 2 %, etc.) et en lait industriel ou crème de transformation (qui sert à fabriquer d'autres produits laitiers tels que le beurre, le fromage, le yogourt et la crème glacée). Les DFO sont chargés d'inspecter les fermes laitières, tandis que

le Ministère est responsable de la délivrance des permis et de l'inspection des usines de transformation du lait et des distributeurs en gros des produits laitiers transformés. Les distributeurs au détail, quant à eux, relèvent des services municipaux de santé publique. En 2007-2008, il y avait environ 120 usines de transformation des produits laitiers et 390 distributeurs en gros titulaires d'un permis délivré par le Ministère.

Les fruits et légumes frais, le sirop d'érable, le miel, le jus et le cidre de pommes, ainsi que les fruits et légumes à transformation minimale sont classés dans la catégorie des aliments d'origine végétale. Le Ministère exerce ses activités en vertu de la *Loi sur le classement et la vente des produits agricoles*, qui vise principalement à réglementer le classement, l'emballage, l'étiquetage et la commercialisation des produits agricoles. Bien que la Loi interdise la vente de produits impropres à la consommation humaine, contrairement aux lois réglementant la viande et les produits laitiers, elle ne prévoit pas d'exigences précises concernant la délivrance des permis et l'inspection des aliments d'origine végétale. On estime qu'il y a environ 10 700 producteurs d'aliments d'origine végétale en Ontario.

Les programmes de salubrité des aliments du Ministère sont administrés par sa Division de l'environnement et de la salubrité des aliments. En 2007-2008, la Division comptait environ 280 employés à temps plein, et ses dépenses liées à la salubrité des aliments totalisaient environ 48 millions de dollars. Les dépenses étaient surtout affectées aux activités de délivrance des permis et d'inspection, aux analyses en laboratoire, ainsi qu'aux programmes d'aide financière aux initiatives de salubrité des aliments.

## Objectif et portée de la vérification

Notre vérification avait pour objectif de déterminer si le Ministère avait mis en place des procédures et systèmes adéquats pour gérer efficacement les risques relatifs à la salubrité des aliments et garantir la conformité aux lois et politiques applicables.

Notre vérification était conforme aux normes professionnelles de l'Institut Canadien des Comptables Agréés pour l'évaluation de l'optimisation des ressources et de la conformité. Nous nous sommes fixé des objectifs, puis nous avons établi des critères de vérification applicables aux systèmes, politiques et procédures clés qui devraient être en place et fonctionner de façon efficace. Nous avons discuté de ces critères avec la haute direction du Ministère, qui les a acceptés. Enfin, nous avons conçu et mené des sondages et des procédés afin d'atteindre notre objectif et de respecter nos critères de vérification.

Dans le cadre de notre vérification, nous avons étudié les pratiques de salubrité des aliments adoptées par d'autres administrations, interviewé des employés du Ministère et analysé les dossiers d'inspection et autres renseignements pertinents. Nous avons visité différents établissements, dont un abattoir, des usines de transformation de la viande et d'autres produits alimentaires, un producteur de lait ainsi qu'une usine de transformation des produits laitiers, afin de recueillir des informations de première main sur les installations et d'observer le processus d'inspection du Ministère. Nous avons également rencontré des représentants des Ontario Independent Meat Processors, des Dairy Farmers of Ontario et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, le juge Roland Haines (qui avait dirigé un examen indépendant du régime ontarien de réglementation de la viande en 2004), ainsi que des professeurs de l'Université de Guelph pour recueillir leurs commentaires sur les moyens à prendre pour améliorer la salubrité des aliments.

Nous avons également examiné les activités de la Direction des services de vérification interne

du Ministère. La Direction n'avait pas effectué de vérifications récentes sur la salubrité des aliments, mais elle avait évalué les progrès accomplis par le Ministère dans la mise en œuvre des recommandations du juge Haines.

## Résumé

Le Ministère a mis en place bon nombre des systèmes et procédures nécessaires pour réduire au minimum les risques relatifs à la salubrité des aliments. Nous avons néanmoins repéré un certain nombre de points à améliorer.

En ce qui concerne la viande, le Ministère a établi des normes détaillées en matière de salubrité des aliments pour les abattoirs titulaires d'un permis provincial, qui comptent pour environ 10 % de tous les animaux abattus en Ontario, et les établissements indépendants de traitement des viandes. Cependant, pour garantir la salubrité des viandes et produits carnés vendus aux consommateurs, le Ministère doit s'assurer que les infractions importantes à ses normes décelées lors des vérifications donnent lieu à des mesures correctives, pour que seules les usines ne présentant pas de lacunes importantes reçoivent des permis d'exploitation.

Nous avons notamment constaté que des lacunes graves avaient été repérées lors des vérifications de certains abattoirs et établissements autonomes de transformation des viandes. Certaines usines qui satisfaisaient aux exigences réglementaires minimales affichaient un taux d'infraction de près de 30 % pour les normes examinées, et même des usines hautement cotées présentaient de nombreuses lacunes. Beaucoup de ces lacunes étaient des infractions répétées relevées lors de vérifications antérieures.

De plus, il n'est pas toujours facile pour le Ministère de détecter les substances chimiques et organismes microbiens (bactéries) présents dans les aliments en inspectant visuellement la viande ainsi que les installations et l'équipement des produc-

teurs. Bien que le Ministère procède à des analyses en laboratoire pour dépister ces substances, nous avons remarqué un manque général de suivi ou de mesures correctives pour remédier aux résultats défavorables des analyses en laboratoire. Par exemple, une étude menée en 2006 auprès de 48 établissements autonomes de transformation des viandes de la région du Grand Toronto qui venaient d'obtenir leur permis d'exploitation, afin de détecter la présence de pathogènes et de déterminer si l'équipement et les surfaces de contact alimentaire étaient contaminés, a permis de mettre en évidence des taux élevés de bactéries, même dans les usines hautement cotées. Bien que le Ministère nous ait informés que les résultats défavorables ne posaient pas de risque immédiat pour la santé publique, ceux-ci pourraient indiquer une infraction aux normes d'hygiène ou une défaillance du système qui expose les consommateurs à de plus grands risques de maladie d'origine alimentaire.

En ce qui concerne les produits laitiers, le Ministère a délégué la responsabilité d'administrer et d'appliquer diverses dispositions de la loi concernant la qualité et la salubrité du lait de vache aux Dairy Farmers of Ontario (DFO). Le Ministère compte sur les mécanismes d'inspection des DFO pour s'assurer que les installations agricoles, les aires environnantes et le matériel de traite sont hygiéniques. Des analyses en laboratoire sont effectuées à intervalles périodiques afin de détecter la présence de bactéries, de cellules somatiques (un indicateur d'infection du pis) et de résidus d'antibiotiques, de lourdes sanctions pécuniaires étant imposées en cas de non-conformité.

Le Ministère a réalisé d'importants progrès dans l'inspection et l'analyse du lait de chèvre, un secteur qui avait fait l'objet de certaines recommandations dans notre vérification de 2001.

Nous avons toutefois relevé des faiblesses dans l'inspection des usines de transformation et des distributeurs de produits laitiers par le Ministère. Ces faiblesses incluaient des permis renouvelés avant la fin de l'inspection, des inspections minimales des distributeurs de produits laitiers, différents niveaux

de rigueur dans les inspections effectuées, ainsi qu'une documentation inadéquate des résultats des inspections. Il était donc difficile d'évaluer les niveaux de conformité en général. De plus, les résultats des analyses du lait de consommation et du fromage révélaient des concentrations de bactéries donnant à penser qu'un certain nombre d'usines de transformation pourraient avoir des problèmes d'hygiène.

En ce qui concerne les aliments d'origine végétale, les normes provinciales applicables sont limitées, parce que les lois ont été créées surtout pour réglementer le classement, l'emballage, l'étiquetage et la commercialisation. Cependant, le Ministère a pris l'initiative de recueillir des échantillons de fruits, de légumes, de miel et de sirop d'érable et de les faire analyser, surtout durant l'été. En 2007-2008, le Ministère a fait faire plus de 2 400 analyses et obtenu des résultats défavorables pour 2 % des échantillons. Les contaminants comprenaient du plomb dans le miel et le sirop d'érable, des résidus chimiques dépassant la limite maximum admise de Santé Canada dans des fruits et légumes, et des contaminants microbiens (*listeria* et *salmonella*) dans des légumes à transformation minimale. En cas de non-conformité, le Ministère recueillait des échantillons additionnels auprès des mêmes producteurs et les faisait analyser; le taux de non-conformité de cette deuxième série d'échantillons se situait autour de 20 %. Comme les pouvoirs d'exécution du Ministère sont limités, il ne peut pas empêcher les producteurs de continuer de vendre leurs produits au public. Il ne peut que visiter les producteurs pour les informer des résultats et transmettre ceux-ci à l'ACIA pour qu'elle détermine s'il y a lieu de rappeler des aliments et d'alerter la population. Nous avons examiné un échantillon de résultats non conformes et constaté que dix producteurs avaient commis des infractions répétées au cours des cinq dernières années, ce qui donne à penser que les efforts déployés par le Ministère pour sensibiliser ces producteurs n'ont pas porté fruit.

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

Certaines de nos observations avaient été consignées dans notre vérification de 2001 sur la salubrité des aliments. Bien que le Ministère ait pris des mesures, comme nous l'avions constaté dans notre vérification de suivi de 2003, il n'a pas été capable de maintenir certaines des améliorations apportées à ce moment-là.

## RÉPONSE GLOBALE DU MINISTÈRE

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales est heureux de prendre connaissance du rapport du vérificateur général sur les programmes de salubrité des aliments du Ministère.

L'Ontario a mis en place un système efficace d'assurance de la salubrité des aliments et jouit d'une excellente réputation à cet égard. Tous les intervenants – des consommateurs aux producteurs en passant par les différents ordres de gouvernement – ont un rôle à jouer dans ce système.

Le Ministère prend la salubrité des aliments au sérieux. C'est pourquoi il cherche constamment à améliorer ses programmes de salubrité des aliments, en tirant parti des nouvelles connaissances scientifiques et des progrès technologiques. Son système est solide mais il peut toujours le renforcer, et il remercie le vérificateur général de lui avoir indiqué d'autres points à améliorer.

Le Ministère a récemment pris plusieurs mesures pour renforcer le système d'assurance de la salubrité des aliments. Il a notamment :

- adopté la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*;
- étendu les inspections provinciales des viandes aux usines qui n'abattent pas les animaux;

- engagé d'autres inspecteurs de viande à temps plein;
- continué d'aider le Partenariat canadien pour la salubrité des aliments à promouvoir les bonnes pratiques auprès des consommateurs.

Le Ministère accepte les recommandations du vérificateur général et il examinera le rapport avec soin afin de guider l'évolution continue de la Stratégie ontarienne pour la salubrité des aliments.

## Constatations détaillées de la vérification

Le Ministère administre et applique un certain nombre de lois afin de réduire au minimum les risques relatifs à la salubrité de différents aliments produits, transformés ou vendus en Ontario. Ces lois comprennent :

- la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*, proclamée en 2005, qui vise à moderniser le cadre de réglementation pour l'inspection des viandes. Cette loi contrôle et régleme la qualité et la salubrité des aliments, des denrées agricoles ou aquatiques et des facteurs de production agricole, en plus de gérer les risques relatifs à la salubrité des aliments, dont la contamination, les risques de nature chimique, biologique ou physique et les intoxications d'origine alimentaire.

Ses règlements d'application spécifient les exigences à respecter pour obtenir un permis ainsi que les normes applicables à la production, aux locaux et aux activités, les exigences en matière d'étiquetage et d'emballage, et la bonne façon de se débarrasser des produits incommestibles.

- la *Loi sur les cadavres d'animaux*, qui régleme l'élimination des animaux morts autrement que par abattage et énonce les exigences

d'inspection et d'obtention des permis pour ceux qui se débarrassent des cadavres.

- la *Loi sur le lait*, qui contrôle et régleme la production et la commercialisation en Ontario du lait de vache et de chèvre, de la crème et du fromage, ainsi que la qualité du lait de vache et de chèvre, des produits laitiers et des produits du lait liquide en Ontario.
- la *Loi sur le classement et la vente des produits agricoles*, qui régleme l'inspection, le classement, l'emballage et le marquage des produits agricoles, y compris la viande et les produits carnés, les fruits, les légumes et le miel.

Pour aider à assurer la conformité aux lois applicables et gérer les risques relatifs à la salubrité des aliments, le Ministère a mis en place des systèmes et des procédures pour la délivrance des permis, l'inspection des établissements et l'analyse en laboratoire des différents produits alimentaires. Il délivre des permis aux exploitants d'établissements pour s'assurer que ceux-ci respectent les normes législatives dans la production des aliments. Les inspections permettent de s'assurer que les producteurs continuent de respecter les normes de salubrité et que les aliments produits y sont conformes. Les analyses en laboratoire visent à identifier les contaminants présents dans des produits alimentaires qu'il est difficile de détecter visuellement. En plus de délivrer des permis, d'inspecter les établissements et de soumettre des produits alimentaires à des analyses en laboratoire, le Ministère entreprend des projets spéciaux pour déterminer dans quelle mesure des risques précis menacent des produits désignés. Les résultats de projets spéciaux peuvent servir à cibler les inspections, les interventions et les efforts de recherche subséquents.

## VIANDE

Le Ministère est responsable de la délivrance des permis aux abattoirs de l'Ontario. Par ailleurs, la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*, proclamée en 2005, élargissait le mandat du Ministère aux établissements autonomes de transformation des viandes, qui relevaient auparavant des services

de santé municipaux. Le plan du Ministère était d'introduire graduellement la délivrance des permis aux établissements autonomes de transformation des viandes, en fonction de leur volume de production, sur trois ans à compter de 2005.

Les abattoirs et les établissements autonomes de transformation des viandes doivent faire renouveler leur permis chaque année. Le Ministère est censé délivrer le permis après avoir vérifié que les exigences législatives et les normes de salubrité ont été respectées; les établissements autonomes de transformation des viandes bénéficiaient toutefois d'une période de transition initiale d'environ six mois entre la délivrance du permis et la vérification.

En mars 2008, il y avait environ 160 abattoirs et 290 établissements autonomes de transformation des viandes détenant un permis du Ministère, lequel s'attendait à porter ce dernier nombre à environ 500 d'ici octobre 2008.

En plus de se soumettre à une vérification, les abattoirs doivent faire inspecter tous les animaux avant et après l'abattage. L'inspecteur, assisté par un collègue vétérinaire, peut interrompre un abattage, détenir des produits et émettre des ordonnances exécutoires. Le Ministère soumet aussi des animaux en santé à des analyses en laboratoire afin de dépister les résidus de médicaments, les hormones de croissance, les parasites, etc., en plus de vérifier la salubrité de l'eau et de la glace utilisées dans le processus d'abattage.

Le Ministère procède à des inspections périodiques des établissements autonomes de transformation des viandes pour s'assurer qu'ils continuent de se conformer aux exigences en matière de salubrité des aliments. Il vérifie également la salubrité de l'eau et de la glace utilisées dans la préparation des aliments.

Le Ministère ne soumet pas la viande et les produits carnés à des analyses microbiennes périodiques (pour détecter la présence de bactéries).

Au début de 2004, le gouvernement de l'Ontario a demandé au juge Roland J. Haines de la Cour supérieure de justice d'examiner les régimes de réglementation et d'inspection de la viande en Ontario. La salubrité de la viande en

Ontario a commencé à préoccuper le public à la suite des reportages sur des questions telles que l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB ou maladie de la vache folle) et les activités présumées illégales de certains abattoirs provinciaux. Dans son rapport, publié en juillet 2004, le juge Haines a formulé 113 recommandations, dont la plupart concernaient le Ministère, afin d'améliorer la salubrité de la viande en Ontario. Le Ministère affirme avoir mis ou s'employer à mettre en œuvre bon nombre des recommandations, dont celles concernant le renforcement des lois sur la viande, les modifications à apporter à sa structure organisationnelle et le lancement d'un certain nombre d'initiatives liées à la salubrité des aliments. Nous avons toutefois constaté lors de notre vérification qu'il restait des progrès à faire dans la délivrance des permis, l'inspection des abattoirs et des établissements autonomes de transformation des viandes et les analyses en laboratoire. Nos observations sont exposées dans les sections qui suivent.

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

Dans le cadre du processus de vérification préalable à la délivrance des permis, le Ministère a établi des normes détaillées de conformité afin de déterminer si les abattoirs et les établissements autonomes

de transformation des viandes se conforment aux exigences des lois et de leur attribuer une cote. Le Ministère évalue chaque infraction aux normes de conformité comme étant majeure, grave ou modérée. Il y a plus de 500 normes de conformité, couvrant différents aspects des activités des titulaires de permis, dont la propreté générale des installations et du matériel et la formation du personnel. La cote de l'usine est basée sur un système de notation alphabétique, comme le montre la Figure 1.

À la fin de la vérification préalable à la délivrance du permis, le Ministère et l'exploitant de l'usine doivent se rencontrer pour discuter des lacunes repérées et planifier les mesures correctives à prendre pour que l'usine se conforme aux exigences de la loi. Les inspecteurs de viandes et les chefs de secteur doivent vérifier si les mesures correctives nécessaires ont été prises dans les délais prescrits par le Ministère. Les cotes, les dates limites et les mesures de suivi doivent toutes être consignées dans le système d'information du Ministère.

Le Ministère engage sept vérificateurs à forfait pour qu'ils effectuent les vérifications préalables à la délivrance des permis. Il compte sur les connaissances et le jugement de ces derniers pour attribuer des cotes aux usines, bien qu'il y ait un certain nombre d'exigences absolues à respecter.

Nous avons remarqué que de nombreuses lacunes majeures et graves avaient été détectées durant la vérification de certains abattoirs et établissements

**Figure 1 : Évaluation des abattoirs et établissements autonomes de transformation des viandes, 2007-2008**

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

	Nombre d'abattoirs	Nombre d'établissements autonomes de transformation des viandes
AAA – l'établissement dépasse les exigences réglementaires	3	5
AA – l'établissement dépasse généralement les exigences réglementaires	40	17
A – l'établissement satisfait aux exigences réglementaires	94	44
B – l'établissement satisfait aux exigences réglementaires minimales	24	13
C – l'établissement ne satisfait pas aux exigences réglementaires et doit apporter des améliorations immédiates	1	1
<b>Total</b>	<b>162</b>	<b>80*</b>

\* Au 31 mars 2008, 80 des 290 établissements autonomes de transformation des viandes titulaires d'un permis avaient été vérifiés et cotés.

autonomes de transformation des viandes. À peu près la moitié des abattoirs (162) et des établissements autonomes de transformation des viandes (80) accusaient des lacunes par rapport à au moins 10 % des normes de conformité vérifiées. Comme le montrent les exemples des Figures 2 et 3, certaines usines affichaient des lacunes au regard de plus de 30 % des normes de conformité vérifiées, et il y

avait des incohérences notables dans les taux d'infraction des usines ayant reçu la même cote.

De plus, le système d'information du Ministère montrait que les mêmes lacunes majeures ou graves avaient été détectées dans un grand nombre d'abattoirs et d'établissements autonomes de transformation des viandes. Par exemple, lors d'une vérification effectuée en 2007, on a découvert

**Figure 2 : Taux d'infraction des abattoirs**

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

	Nombre et type de lacunes cernées				Nombre de normes applicables	Taux d'infraction <sup>1</sup> (%)
	Majeure	Grave	Modérée	Total		
<b>Trois abattoirs cotés A choisis</b>						
Abattoir 1 – plus élevé <sup>2</sup>	36	25	2	<b>63</b>	252	25
Abattoir 2 – médian <sup>3</sup>	16	9	0	<b>25</b>	261	10
Abattoir 3 – plus faible <sup>4</sup>	3	2	0	<b>5</b>	384	1
<b>Trois abattoirs cotés B choisis</b>						
Abattoir 1 – plus élevé <sup>2</sup>	74	45	1	<b>120</b>	335	36
Abattoir 2 – médian <sup>3</sup>	27	19	1	<b>47</b>	330	14
Abattoir 3 – plus faible <sup>4</sup>	7	6	0	<b>13</b>	316	4

1. On obtient le taux d'infraction en divisant le nombre total de lacunes par le nombre applicable de normes et en multipliant le résultat par 100. Les résultats ont été arrondis.
2. Parmi les établissements ayant obtenu cette cote, celui qui affiche le taux d'infraction le plus élevé.
3. Parmi les établissements ayant obtenu cette cote, celui qui affiche le taux d'infraction médian.
4. Parmi les établissements ayant obtenu cette cote, celui qui affiche le taux d'infraction le plus faible.

**Figure 3 : Taux d'infraction des établissements autonomes de transformation des viandes**

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

	Nombre et type de lacunes cernées				Nombre de normes applicables	Taux d'infraction <sup>1</sup> (%)
	Majeure	Grave	Modérée	Total		
<b>Trois établissements cotés A choisis</b>						
Établissement 1 – plus élevé <sup>2</sup>	35	21	2	<b>58</b>	179	32
Établissement 2 – médian <sup>3</sup>	8	7	3	<b>18</b>	181	10
Établissement 3 – plus faible <sup>4</sup>	5	1	0	<b>6</b>	189	3
<b>Trois établissements cotés B choisis</b>						
Établissement 1 – plus élevé <sup>2</sup>	66	39	2	<b>107</b>	252	42
Établissement 2 – médian <sup>3</sup>	42	19	1	<b>62</b>	241	26
Établissement 3 – plus faible <sup>4</sup>	2	9	0	<b>11</b>	150	7

1. On obtient le taux d'infraction en divisant le nombre total de lacunes par le nombre applicable de normes et en multipliant le résultat par 100. Les résultats ont été arrondis.
2. Parmi les établissements ayant obtenu cette cote, celui qui affiche le taux d'infraction le plus élevé.
3. Parmi les établissements ayant obtenu cette cote, celui qui affiche le taux d'infraction médian.
4. Parmi les établissements ayant obtenu cette cote, celui qui affiche le taux d'infraction le plus faible.

qu'un établissement autonome de transformation des viandes ayant obtenu la cote A avait commis 45 infractions, dont 21 avaient été signalées dans les trois vérifications précédentes.

Le Ministère nous a informés que les établissements avaient pu corriger un certain nombre de lacunes, mais que le système d'information n'avait pas nécessairement été mis à jour. Il a reconnu que l'actuel système d'information n'était pas suffisamment détaillé et qu'il était donc difficile de déterminer avec précision les infractions répétées et celles qui avaient été corrigées. Nous avons examiné la documentation disponible, mais nous n'étions pas convaincus que les lacunes avaient été corrigées, car les mêmes établissements affichaient encore un grand nombre de lacunes chaque année.

Nous avons également noté les faiblesses suivantes dans la vérification des établissements autonomes de transformation des viandes.

- En 2002, pour identifier les établissements autonomes de transformation des viandes exerçant des activités en Ontario, le Ministère a établi une base de données préliminaire à partir des renseignements obtenus auprès de divers services de santé publique, de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, des Ontario Independent Meat Processors et de répertoires commerciaux. Le Ministère n'a toutefois pas actualisé sa base de données depuis ce temps.
- En mars 2008, sur les 290 établissements autonomes de transformation des viandes titulaires d'un permis, seulement 80 avaient été vérifiés et cotés. Bien que des ressources aient été affectées à l'inspection périodique d'une grande partie des 210 autres établissements non vérifiés à de nombreuses occasions – environ la moitié des établissements ayant été inspectés plus de 10 fois –, aucune ressource n'a été affectée à l'exécution d'une vérification complète de la conformité afin de déterminer si ces établissements devraient obtenir un permis et de leur attribuer une cote. Le Ministère nous a informés que les établissements autonomes de transformation des viandes étaient maintenant tenus de se conformer à

des normes plus rigoureuses qu'avant et que ses inspecteurs consacraient une grande partie de leur temps à aider ces établissements à se conformer aux normes en matière de salubrité des aliments, d'où le grand nombre d'inspections. Nous craignons toutefois que le grand nombre d'inspections puisse aussi vouloir dire que de nombreux établissements ne se conformaient pas encore aux normes.

- Certains des employés interviewés ont exprimé des préoccupations au sujet des nouveaux établissements autonomes de transformation des viandes, notamment en ce qui concerne le manque d'hygiène, les matériaux de construction inappropriés (comme le bois plutôt que l'acier inoxydable), l'utilisation de sous-sols, l'absence d'étiquettes et les risques posés par les produits carnés prêts à manger.
- Lors de la vérification des établissements autonomes de transformation des viandes, le Ministère utilisait les normes de conformité applicables aux abattoirs qui procédaient également à une transformation ultérieure de la viande. Un examen interne réalisé par le Ministère recommandait de supprimer les normes s'appliquant uniquement aux abattoirs et d'adopter des normes de conformité additionnelles visant expressément les établissements autonomes de transformation des viandes et la transformation des produits carnés prêts à manger. L'absence de normes de conformité propres aux établissements autonomes de transformation des viandes pourrait entraîner des incohérences dans la délivrance des permis et nuire à l'efficacité du cadre de vérification.

Les observations qui précèdent nous ont amenés à nous demander s'il faudrait exiger une plus grande conformité aux normes du Ministère avant de délivrer des permis aux établissements.

## RECOMMANDATION 1

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

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

Le Ministère doit aussi :

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

## RÉPONSE DU MINISTÈRE

Le Ministère est d'accord avec la recommandation.

Le Ministère reconnaît qu'un examen continu des systèmes d'inspection, de vérification et de délivrance des permis est nécessaire afin d'en assurer l'efficacité.

À l'heure actuelle, le Ministère exerce son pouvoir de suspendre les activités de transformation lorsque l'inspecteur est d'avis que les conditions d'exploitation de l'établissement ont un impact immédiat sur la salubrité des aliments. Le Ministère s'est engagé à faire en sorte que les exploitants prennent des mesures correctives en temps opportun lorsque des lacunes sont identifiées.

Le Ministère s'emploie à examiner le système d'évaluation des abattoirs et établissements autonomes de transformation des viandes. L'objectif de l'examen est d'établir un processus de vérification cohérent et transparent pour les vérificateurs et les exploitants. Le Ministère est en train d'apporter des changements au processus en vue du prochain cycle de vérification. Il est résolu à assurer la mise à jour périodique de tout le matériel de formation; la mise à jour du Manuel sur les politiques et les procédures d'inspection des viandes devrait se terminer à l'automne 2008.

Le Ministère reconnaît que son système actuel de gestion de l'information ne reflète pas adéquatement les lacunes cernées lors des vérifications que les établissements ont corrigées par la suite. Les travaux ont déjà commencé pour remplacer l'actuel système de GI-TI par un nouveau système, qui devrait entrer en service en 2009. Entre-temps, le Ministère apporte des améliorations au système afin de disposer de renseignements plus fiables et d'un processus plus efficace de renouvellement des permis.

Le Ministère a récemment mis à jour le répertoire des établissements autonomes de

transformation des viandes, et il continuera de le mettre à jour. Il s'est engagé à examiner son approche de vérification initiale des établissements autonomes de transformation des viandes qui viennent d'obtenir leur permis.

Le Ministère a apporté d'importantes modifications au Programme d'inspection des viandes, notamment en améliorant la structure de gestion et en prévoyant plus de réunions du personnel. Ces changements ont déjà aidé à mieux identifier et régler les préoccupations du personnel.

Le Ministère s'emploie à élaborer des normes de conformité propres aux établissements autonomes de transformation des viandes, lesquelles entreront en vigueur en 2009.

## Abattoirs : inspections et analyses en laboratoire

### Inspections

À n'importe quelle étape du processus d'inspection, l'inspecteur, assisté par un collègue vétérinaire, peut condamner une carcasse, en tout ou en partie, s'il observe une maladie ou condition qui a des incidences sur la salubrité des aliments et la protection des consommateurs. Si l'inspecteur a des raisons de croire que la carcasse est contaminée ou impropre à la consommation humaine, il peut prélever des tissus de l'animal suspect et les faire analyser par un laboratoire.

Durant notre vérification, nous avons trouvé de grandes différences dans les taux de condamnation des abattoirs pour certaines catégories d'animaux. En 2007-2008 par exemple, dans les abattoirs traitant plus de 10 000 animaux par an, le taux de condamnation variait entre 142 et 778 pour 10 000 porcs à barbecue et entre 62 et 397 pour 10 000 poulets. Les écarts dans les taux de condamnation peuvent s'expliquer par différentes raisons. Par exemple, un taux invariablement élevé pourrait être attribuable au fait que certains abattoirs achè-

tent aux enchères des animaux meilleur marché qui présentent donc des risques plus élevés. Il pourrait aussi indiquer des problèmes à la ferme ou durant le transport des animaux. Inversement, un taux invariablement faible pourrait signaler des faiblesses dans le processus d'inspection. Le Ministère n'avait pas de processus formel en place pour analyser ces écarts afin de déterminer si les grandes différences étaient justifiées.

### Analyses en laboratoire

Le Ministère assure une surveillance continue des viandes en soumettant des animaux en santé choisis au hasard à des analyses en laboratoire afin de détecter la présence de médicaments vétérinaires (y compris les antibiotiques), d'hormones de croissance, de parasites, de parasitocides, etc. La majorité des analyses en laboratoire visent à dépister les résidus de médicaments vétérinaires parce que ces substances chimiques sont associées à des effets néfastes sur la santé humaine, dont des réactions allergiques et des effets toxiques.

Les règlements sur la viande contiennent d'ailleurs des spécifications sur l'utilisation de l'eau potable et des désinfectants par les abattoirs et les établissements autonomes de transformation des viandes. L'eau potable doit au moins satisfaire aux « normes relatives à la qualité de l'eau potable » prescrites dans la *Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable*. Le Ministère a pour politique de s'assurer, en prélevant des échantillons et en examinant les dossiers, que seules l'eau et la glace potables sont utilisées dans la préparation des viandes.

En 2007-2008, le Ministère a mené neuf projets de surveillance et testé environ 5 200 animaux (dont 80 % pour détecter les résidus de médicaments) et 7 000 échantillons d'eau et de glace; des résultats défavorables ont été obtenus dans 620 et 90 cas respectivement. Nous avons observé ce qui suit :

- La méthodologie du Ministère donne à penser qu'il faut prélever 300 échantillons par an pendant trois années consécutives pour

obtenir une représentation statistiquement valide des animaux destinés à l'abattage. Or, le nombre d'analyses effectuées dans le cadre des divers projets ne répondait pas à la norme d'échantillonnage. Par exemple, au cours des trois dernières années, le nombre d'échantillons prélevés pour détecter la croissance anormale des muscles (qui découle de l'utilisation de certains composés chimiques dans les médicaments vétérinaires) était inférieur à la norme suggérée (300) dans toutes les catégories d'animaux testés. Le Ministère ne pouvait donc pas déterminer avec exactitude si les résidus présents dans certaines catégories d'animaux posaient un problème assez grave pour obliger le Ministère à prendre d'autres mesures.

- Même lorsqu'il y avait suffisamment de données, le Ministère n'avait pas pris d'autres mesures pour régler les problèmes cernés. Par exemple, malgré la proportion élevée de résultats défavorables obtenus depuis 2005-2006 dans le cadre du projet mené par le Ministère pour détecter les résidus d'antibiotiques dans certaines catégories d'animaux, aucune mesure corrective n'a encore été prise.
- Bien que le Ministère puisse condamner les carcasses suspectes dans certains cas, il ne possède pas les pouvoirs législatifs nécessaires pour sanctionner les récidives. Par exemple, les analyses en laboratoire effectuées en 2007 ont permis de repérer 51 cas de résidus de médicaments qui dépassaient la limite maximale admise établie par Santé Canada. Dix-neuf (19) de ces cas se rapportaient à des veaux abattus dans le même établissement, dont 10 venaient du même négociant de bétail. Ce négociant avait obtenu des résultats non conformes au cours des trois années précédentes. Le Ministère avait transmis les résultats à l'ACIA, mais n'avait pas fait de suivi systématique de sa propre initiative.
- En ce qui concerne les analyses d'eau et de glace, pour les abattoirs comme pour les éta-

blissements autonomes de transformation des viandes, le taux de résultats défavorables est sensiblement plus élevé pour la glace (5 %) que pour l'eau (1 %). Dans le cas des analyses d'eau, plus de 90 % des résultats défavorables visaient environ 30 % des abattoirs, qui utilisaient des sources d'eau non municipales.

Au fil des ans, en plus de soumettre les échantillons prélevés dans les abattoirs à des analyses en laboratoire, le Ministère a mené divers projets spéciaux afin de détecter les contaminants microbiens et chimiques présents dans la viande. Les études étaient une bonne initiative, mais nous avons remarqué que, dans certains cas, les résultats des études ne faisaient pas l'objet d'un suivi adéquat. Par exemple, diverses études microbiennes d'échantillons de bœuf, de porc et de poulet crus prélevés entre 1999 et 2002 avaient permis de détecter une concentration élevée de bactéries sur les carcasses. Cependant, le Ministère n'avait pas donné suite à ces études ni apporté de modifications à son processus d'inspection et d'analyse pour régler les préoccupations et réduire les risques potentiels relatifs à la salubrité des aliments.

## RECOMMANDATION 2

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

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

## RÉPONSE DU MINISTÈRE

Le Ministère est d'accord avec la recommandation.

Le Ministère analysera les données sur les taux de condamnation tous les trimestres afin de cerner les tendances. Si l'analyse indique qu'il doit modifier ses pratiques d'inspection, il prendra les mesures qui s'imposent.

Le Ministère examine continuellement ses politiques et programmes afin d'y intégrer les nouvelles connaissances scientifiques et les nouvelles technologies et de mieux cibler les analyses en laboratoire. En 2008, il a commencé à élaborer une approche coordonnée formelle de priorisation des analyses en laboratoire. Cette approche, qui sera mise en œuvre en 2009, permettra au Ministère de s'attaquer d'abord aux plus grands risques relatifs à la salubrité des aliments, y compris les problèmes systémiques.

Les exploitants des établissements de transformation des viandes doivent prendre des mesures immédiates lorsque les analyses d'eau ou de glace donnent des résultats défavorables. Le Ministère s'emploie à analyser les données recueillies sur plusieurs années d'analyses. Si les données indiquent qu'il doit apporter des modifications au programme des analyses d'eau et de glace, il fera le nécessaire.

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

#### Inspections

Le Ministère inspecte périodiquement les établissements autonomes de transformation des viandes pour s'assurer que les usines et les méthodes de transformation des produits carnés continuent de respecter les normes de salubrité des aliments. Après avoir reçu son permis, l'établissement est d'abord inspecté une fois par semaine, puis à une fréquence dépendant de la cote de vérification attribuée et des lacunes cernées.

En ce qui concerne les inspections des 80 usines de transformation de la viande vérifiées jusqu'ici, il y avait peu de corrélation entre la cote attribuée à une usine et la fréquence des inspections. Par exemple, en 2007-2008, plusieurs usines dont la cote variait entre A et AAA et où moins de 10 lacunes avaient été repérées durant la vérification ont subi près de 40 inspections, alors que trois usines cotées B qui affichaient chacune plus de 70 lacunes ont été inspectées seulement 20 fois.

Les résultats des inspections doivent être consignés manuellement sur une liste de contrôle, puis saisis dans le système d'information du Ministère. Nous avons remarqué que la liste de contrôle comptait seulement une page énumérant une quarantaine de tâches d'inspection (représentant une petite partie des normes applicables), avec des cases Oui et Non en regard de chaque tâche. Les inspecteurs fournissaient donc peu de détails. Étant donné la description vague des tâches et le peu de détails fournis par les inspecteurs relativement aux lacunes cernées, il serait difficile de bien comprendre la nature et l'importance de ces lacunes. Il y avait aussi peu de détails disponibles sur les résultats des inspections antérieures et la date à laquelle remontaient les lacunes.

#### Analyses en laboratoire

À part l'analyse de l'eau et de la glace utilisées dans la préparation des aliments, comme il est mentionné plus haut, le Ministère ne soumet généralement pas les établissements autonomes de transformation des viandes ou leurs produits à des analyses en laboratoire. Il a toutefois mené un projet spécial au début de 2006 dans 48 établissements de la région du grand Toronto qui venaient de recevoir leur permis. Des analyses microbiennes ont été effectuées afin de détecter la présence de pathogènes ainsi que la contamination possible des surfaces de contact alimentaire, dont l'intérieur des malaxeurs, les hachoirs à viande, les couteaux, les lames de sciage, les tables de coupe et le matériel d'emballage. L'étude a permis de détecter :

- une prévalence élevée de *E. coli* (56 %) et de coliformes (84 %) sur le matériel et les surfaces de contact alimentaire, et ce, même dans les établissements cotés A, ainsi qu'une corrélation significative entre les taux de prévalence et le nombre d'employés des usines contrôlées;
- le taux de prévalence des entérobactériacées (une grande famille de bactéries) était de 72 % dans les établissements cotés A et de 68 % dans ceux cotés AA; ceci donne à penser que même les usines hautement cotées pourraient avoir à améliorer leurs procédures de nettoyage et d'hygiène.

Une quantité élevée d'indicateurs microbiens ne constitue pas en soi un risque immédiat pour la santé publique. Elle peut toutefois révéler un manque d'hygiène ou une défaillance du processus qui expose les consommateurs à un plus grand risque de maladie d'origine alimentaire. Les données de l'étude sur la prévalence des organismes indicateurs étaient censées donner un point de référence objectif qui aiderait les établissements autonomes de transformation des viandes à examiner leurs procédures d'hygiène et à s'acquitter de leur obligation de prévenir et de réduire la contamination. Or, le Ministère n'a pas modifié ses propres programmes d'inspection en fonction des résultats de l'étude, bien qu'il se soit écoulé plus de deux ans depuis.

### RECOMMANDATION 3

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

- s'assurer que les inspections sont axées sur les établissements qui présentent le plus grand risque;
- améliorer ses rapports sur les résultats des inspections pour que les inspecteurs disposent à l'avenir de renseignements plus fiables sur les établissements où des lacunes importantes ont été détectées;

- à la lumière des résultats des analyses microbiennes effectuées en 2006, prendre des mesures plus efficaces en temps plus opportun afin de corriger les problèmes systémiques et les préoccupations relatives à la salubrité des aliments produits par certains établissements.

### RÉPONSE DU MINISTÈRE

Le Ministère est d'accord avec la recommandation.

Pour améliorer encore davantage ses programmes d'inspection, le Ministère a entrepris l'élaboration d'un cadre de gestion des risques pour la salubrité des aliments. Le cadre, qui devrait être terminé en 2009, permettra d'uniformiser l'identification des risques ainsi que l'évaluation de leur probabilité et de leur impact sur la salubrité des aliments. Il permettra au Ministère d'axer ses ressources d'inspection sur les usines qui présentent un plus grand risque. L'introduction du nouveau système de gestion de l'information permettra aussi d'améliorer les rapports d'inspection des usines.

Des analyses microbiennes régulières des viandes transformées à risque plus élevé produites par des établissements titulaires d'un permis provincial sont en voie de mise en œuvre. Des renseignements tirés d'une étude scientifique ont servi à concevoir le programme. À l'avenir, les résultats du programme d'analyses microbiennes seront pris en compte dans l'amélioration du processus d'inspection.

Les programmes d'analyse du Ministère doivent inclure un protocole formel tenant compte des résultats défavorables susceptibles de se répercuter sur la salubrité des aliments. Les résultats défavorables obligent le Ministère à prendre des mesures, par exemple en avisant immédiatement l'organisme qui a le pouvoir législatif d'intervenir, dont l'Agence canadienne d'inspection des aliments ou le ministère de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario.

## Élimination des cadavres d'animaux

La *Loi sur les cadavres d'animaux* (la Loi) et ses règlements interdisent l'utilisation d'animaux morts (autrement que par abattage) dans la production des aliments destinés à la consommation humaine et régissent l'entreposage et l'élimination des animaux morts à la ferme, ainsi que la collecte, le transport, la transformation et l'élimination des cadavres d'animaux provenant de chez le propriétaire. La Loi s'applique aux cadavres de bovins, de chèvres, de chevaux, de moutons et de porcs.

La loi en vigueur a été promulguée en 1968, et le Ministère reconnaissait que, malgré les révisions apportées depuis, elle était désuète à plusieurs égards :

- La Loi ne s'applique pas à la volaille, qui est devenue une source de plus en plus importante de produits carnés, ni à d'autres espèces d'élevage actuelles telles que les chevreuils et les cerfs.
- Depuis l'apparition de l'ESB (maladie de la vache folle), le marché des produits d'équarrissage s'est rétréci et l'industrie cherche de nouvelles façons de transformer, d'utiliser et d'éliminer les cadavres d'animaux. La Loi doit avoir une portée assez large pour permettre de nouvelles méthodes de recyclage tout en garantissant une élimination sans danger pour l'environnement.
- La Loi ne donne pas beaucoup de pouvoirs aux inspecteurs. En général, elle s'applique seulement en cas de plainte.

Le Ministère nous a informés qu'il s'employait à rédiger un projet de règlement qui ajouterait des animaux à la liste des espèces réglementées, offrirait des options additionnelles pour l'élimination des cadavres à la ferme et intégrerait les normes environnementales conçues pour protéger la santé humaine et animale et réduire les dommages à l'environnement. Nous évaluerons les progrès réalisés à cet égard lorsque nous ferons notre vérification de suivi dans deux ans.

La Loi prévoit la délivrance de quatre types de permis : de courtier, de ramasseur, d'usine

d'équarrissage et de fondoir. Nous avons examiné le processus de délivrance des permis et observé ce qui suit :

- Les ramasseurs qui transportent des cadavres d'animaux en Ontario doivent obtenir une vignette valide pour le transport de ces cadavres. Un nouveau règlement fédéral entré en vigueur en juillet 2007 interdit l'utilisation de certains types de tissus et d'organes de bétail afin de prévenir la transmission de l'ESB par les aliments pour le bétail. En conséquence de ce nouveau règlement, les éleveurs qui faisaient normalement appel aux services d'un ramasseur d'animaux morts peuvent maintenant transporter eux-mêmes leurs animaux morts à l'usine d'équarrissage. Le Ministère a donc enregistré une forte hausse du nombre de demandes de vignettes. En 2007, plus de 250 vignettes de transport ont été délivrées aux éleveurs, en plus des 132 vignettes de ramasseur délivrées aux ramasseurs d'animaux morts.
- Le Ministère effectue des inspections pour s'assurer que les véhicules sont construits de façon à prévenir les déversements de liquides, qu'ils sont nettoyés et désinfectés à fond avant de quitter l'usine, que les animaux morts sont couverts durant le transport et qu'ils ne sont pas transportés avec des animaux vivants. Nous avons constaté qu'environ la moitié des véhicules de ramasseurs d'animaux morts avaient été inspectés en 2007, mais qu'aucun des véhicules pour lesquels des vignettes de transport avaient été délivrées ne l'avait été.
- Avant de délivrer des permis aux fondoirs, le Ministère compte sur l'ACIA pour inspecter les usines. Pour assurer la conformité à la loi, le Ministère doit examiner les rapports d'inspection de l'ACIA et donner suite aux questions non couvertes par les inspecteurs fédéraux. Nous avons toutefois remarqué qu'en 2007, le Ministère n'a pas demandé à l'ACIA de lui transmettre les résultats de ses inspections avant de délivrer les permis.

Les observations qui précèdent concernant la nécessité d'inspecter les véhicules transportant les cadavres d'animaux, d'examiner les rapports d'inspection de l'ACIA et de prendre les mesures de suivi nécessaires figuraient dans notre dernière vérification sur la salubrité des aliments, qui remonte à 2001. Malgré les progrès constatés lors de notre vérification de suivi de 2003, le Ministère n'a pas été capable de maintenir certaines des améliorations apportées à ce moment-là.

#### RECOMMANDATION 4

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

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

#### RÉPONSE DU MINISTÈRE

Le Ministère a pris connaissance de la recommandation.

Depuis 2007, les agriculteurs doivent obtenir un permis fédéral pour enlever les cadavres d'animaux morts à la ferme. Pour éviter le double emploi dans la délivrance des permis et les inspections en double, le Ministère propose d'éliminer la nécessité pour les agriculteurs d'obtenir un permis ou une vignette de la province.

Si cette proposition est acceptée, elle permettra au Ministère de concentrer ses efforts sur le transport des carcasses à risque plus élevé. Le Ministère continuerait de délivrer des permis aux ramasseurs commerciaux qui ramassent des cadavres d'animaux morts à la ferme. Les

exigences réglementaires applicables aux véhicules transportant des animaux morts seraient maintenues, et le Ministère continuerait de donner suite aux plaintes concernant les cadavres d'animaux transportés de façon inappropriée.

Pour améliorer la surveillance provinciale des fondoirs, le Ministère inspecte lui-même les fondoirs titulaires d'un permis provincial, qu'ils aient été inspectés ou non par l'ACIA.

#### PRODUITS LAITIERS

La *Loi sur le lait* et ses règlements visent à assurer la qualité et la salubrité du lait (de vache et de chèvre) et des produits laitiers de l'Ontario. En 1998, le Ministère a délégué la responsabilité d'administrer et d'appliquer diverses dispositions de la loi concernant la qualité et la salubrité du lait de vache aux Dairy Farmers of Ontario (DFO).

Les DFO sont chargés d'inspecter les fermes de vaches laitières, de surveiller le classement du lait, de prélever des échantillons de lait à faire analyser en laboratoire, et de surveiller le transport du lait jusqu'aux usines de transformation. Le Ministère, quant à lui, est chargé d'inspecter les fermes de chèvres laitières, de délivrer des permis aux usines de transformation des produits laitiers et aux distributeurs (en gros) des produits du lait de consommation et de les inspecter. Les distributeurs au détail relèvent de la responsabilité des services municipaux de santé publique.

#### Lait de vache

Les DFO disposent de mécanismes d'inspection qui leur permettent de s'assurer que la ferme, le matériel de traite et les aires environnantes sont hygiéniques. Des analyses en laboratoire sont effectuées régulièrement pour dépister les bactéries, les cellules somatiques (un indicateur d'infection du pis) et les résidus d'antibiotiques, et des sanctions pécuniaires graves sont prévues en cas de non-conformité.

Les DFO remettent au Ministère un résumé mensuel de leurs activités qui précise notamment la quantité de lait produit, le nombre d'inspections effectuées, les résultats des analyses en laboratoire, le nombre de camions rejetés et les sanctions imposées. Le Ministère n'avait toutefois pas cherché à déterminer si les renseignements fournis étaient suffisants et s'ils étaient fiables. Par exemple, le rapport ne contient pas de renseignements sur le type de problèmes de non-conformité détectés durant l'inspection des fermes, des camions-citernes à lait ou des préposés au classement.

Malgré le rôle de surveillance qui lui est conféré par l'entente avec les DFO, le Ministère n'a pas établi de mécanisme d'évaluation du rendement des DFO. L'entente permet aussi au Ministère de soumettre les DFO à des examens indépendants. Son dernier examen indépendant, qui remonte à octobre 2002, avait pour but d'évaluer l'efficacité globale du Programme de contrôle de la qualité du lait cru. Bien que les résultats de 2002 soient généralement favorables, le Ministère n'a effectué aucun autre examen depuis ce temps.

### RECOMMANDATION 5

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

### RÉPONSE DU MINISTÈRE

Le Ministère est d'accord avec la recommandation.

Le Ministère a déjà pris des mesures pour donner suite à cette recommandation en créant un nouveau poste dans le cadre du Programme de salubrité des produits laitiers. Le coordonnateur du Programme de contrôle de la qualité du lait cru s'emploie à rédiger des lignes directrices

sur la surveillance des responsabilités déléguées aux DFO.

Au cours de l'année qui vient, le Ministère établira des mesures du rendement et un calendrier d'examen périodique des activités des DFO.

### Lait de chèvre

En vertu de la *Loi sur le lait*, le Ministère est responsable de l'inspection et de l'analyse du lait de chèvre cru. Il inspecte chaque année environ 220 fermes de chèvres laitières à travers la province et leur attribue la cote A, avec ou sans condition, ou une cote autre, selon la mesure dans laquelle les normes de salubrité des aliments sont respectées.

Dans notre vérification de 2001 sur la salubrité des aliments, nous recommandions des améliorations à apporter au régime d'inspection du lait de chèvre. Nous avons noté depuis que le Ministère avait fait d'importants progrès :

- La liste des producteurs de lait de chèvre est plus complète et plus à jour.
- Le Ministère a engagé des inspecteurs à temps plein pour améliorer le processus d'inspection, et il s'est empressé de prendre des mesures pour combler les lacunes cernées lors des inspections.
- Le nombre d'échantillons de lait analysés chaque mois était beaucoup plus élevé qu'au moment de la vérification de 2001, et les résultats des analyses étaient généralement satisfaisants.

### Usines de transformation et distributeurs de produits laitiers

Toutes les usines laitières et tous les distributeurs de lait de consommation doivent renouveler leur permis chaque année. En 2007-2008, il y avait environ 120 usines de transformation des produits laitiers et 390 distributeurs en activité en Ontario.

Le Ministère inspecte ces établissements dans le cadre du processus de délivrance des permis. Dans le cas des usines de transformation des produits laitiers qui vendent aussi leurs produits sur le marché d'exportation, le Ministère compte sur l'ACIA pour l'inspection, mais conserve la responsabilité globale de la délivrance des permis. Des quelque 120 usines de transformation des produits laitiers, une trentaine sont inspectées par le Ministère et le reste, par l'ACIA.

Les distributeurs qui demandent un permis pour la première fois doivent être inspectés avant de recevoir leur permis; dans le cas des demandes de renouvellement, les inspections dépendent du risque et des antécédents du titulaire.

### Inspection des usines de transformation des produits laitiers

Pour la majorité des usines de transformation des produits laitiers, les inspecteurs mettent l'accent sur le matériel et les opérations de transformation. Certaines usines titulaires d'un permis fédéral ont institué un système de contrôle de la production et du processus approuvé par l'ACIA. Les inspecteurs de l'ACIA concentreraient alors leurs efforts sur les mesures de contrôle utilisées par les exploitants pour réduire ou éliminer les risques relatifs à la salubrité des aliments.

Les lacunes détectées par les inspecteurs du Ministère sont classées dans une de quatre catégories selon leur gravité et le temps accordé pour prendre des mesures correctives, qui peut aller jusqu'à un an. L'exploitant doit remettre au Ministère un plan d'action corrective décrivant comment il entend corriger les lacunes. Une inspection de suivi doit être effectuée pour évaluer les mesures correctives prises par l'exploitant.

Nous avons remarqué ce qui suit :

- Dans un certain nombre de cas, le Ministère a renouvelé le permis avant la fin de l'inspection ou avant de recevoir un rapport d'inspection de l'ACIA.

- Comme les résultats des inspections n'ont pas été compilés et ne sont disponibles qu'individuellement, il est difficile d'évaluer les niveaux de conformité en général et de comparer les résultats des inspections.
- La portée des inspections était laissée à la discrétion de chaque inspecteur. Nous avons remarqué que certaines inspections étaient plus rigoureuses que d'autres.
- Nous avons constaté que certaines des inspections nécessitant un suivi ne semblaient pas avoir fait l'objet d'un suivi ou que le suivi n'avait pas été assuré promptement.
- Dans le cas des vérifications de l'ACIA axées sur les contrôles de la production et du processus, le Ministère n'avait pas de copie du programme de mesures de contrôle mis en place par l'usine. Or, sans cette information, il est difficile pour le Ministère de déterminer la gravité des lacunes repérées.

### Inspection des distributeurs de produits laitiers

Comme pour les usines de transformation des produits laitiers, nous avons trouvé des points à améliorer dans l'inspection des distributeurs de lait de consommation :

- Selon le système d'information du Ministère, il y avait 387 titulaires de permis en activité, alors que seulement 21 établissements avaient été inspectés en 2007-2008. Aucune évaluation documentée des risques n'était disponible pour justifier le petit nombre d'inspections.
- En examinant les formulaires d'inspection remplis par les inspecteurs, nous avons trouvé plusieurs cas dans lesquels les données, y compris les données de base telles que le nombre de dépôts et les types de produits, étaient incomplètes.
- Il y avait aussi des cas dans lesquels il n'y avait pas eu d'inspection de suivi – pour s'assurer que les lacunes notées avaient été corrigées.

Certains de ces problèmes sont signalés dans notre vérification de 2001. Le Ministère nous avait

alors informés que le programme de distribution du lait de consommation ferait l'objet d'un examen réglementaire et que des améliorations seraient apportées, mais cela n'a pas été fait.

### Analyses en laboratoire

Les usines de transformation des produits laitiers produisent une variété de produits dont le lait de consommation (1 %, 2 %, écrémé, etc.), le fromage, la crème glacée, le beurre et d'autres produits de culture. La *Loi sur le lait* et ses règlements d'application ne prévoient pas de normes de salubrité des aliments ni d'analyses pour les produits laitiers finis. Beaucoup d'analyses en laboratoire portaient sur la qualité plutôt que la salubrité des produits.

Bien qu'il ne soit pas nécessaire d'analyser les produits finis, en 2005-2006, le Ministère a commencé à soumettre certains produits finis à des analyses microbiennes annuelles fondées sur les normes établies à la suite d'une étude réalisée en 2004. Les analyses ciblaient trois indicateurs microbiens : les bactéries aérobies (qui indiquent la qualité sanitaire du produit), les coliformes (qui indiquent un manque général d'hygiène dans l'usine) et les psychrotrophes (qui indiquent le nombre de bactéries capables de croître à des températures de réfrigération).

Les analyses du lait de consommation indiquaient que le nombre de bactéries dépassait substantiellement la norme établie à partir de l'étude et qu'un nombre important d'usines avaient des problèmes d'hygiène potentiels. Par exemple, lorsque le Ministère a soumis les produits de 19 usines à plus de 450 analyses de dépistage des bactéries aérobies en 2007-2008, il a constaté que plus de la moitié des usines dépassaient les limites. Le Ministère a alors fait faire d'autres analyses et conclu, en se basant sur les échantillons analysés, qu'il n'y avait pas de menace immédiate pour la santé.

De même, en 2007-2008, le Ministère a analysé du fromage et des produits du fromage provenant de 13 des 56 établissements de production et constaté que quatre usines affichaient une numé-

ration bactérienne dépassant les limites. Il a effectué d'autres analyses, mais sans détecter de souches à risque élevé.

Les résultats n'indiquent pas nécessairement un risque immédiat pour la santé, mais ils montrent que certains exploitants avaient du mal à maintenir des normes d'hygiène adéquates dans leurs usines.

## RECOMMANDATION 6

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

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

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

## RÉPONSE DU MINISTÈRE

Le Ministère est d'accord avec la recommandation.

Toutes les usines laitières de l'Ontario doivent être titulaires d'un permis provincial. Celles qui vendent et distribuent des produits à l'extérieur de l'Ontario doivent aussi être agréées par le fédéral. Certaines usines laitières détiennent à la fois un permis provincial et un agrément fédéral.

Le Ministère travaillera de façon plus efficace avec l'ACIA pour s'assurer que toutes les usines laitières sont inspectées, que les lacunes sont

corrigées en temps opportun et qu'il reçoit les rapports exigés avant de délivrer les permis.

Le Ministère utilise son système de gestion de l'information pour s'assurer que les résultats des inspections sont consignés de façon appropriée. Comme il est noté plus haut, la mise en oeuvre du nouveau système de gestion de l'information commencera en 2009. Tous les rapports d'inspection du Ministère et de l'ACIA seront versés dans le nouveau système pour que les renseignements pertinents soient consignés avec exactitude et promptitude. Entre-temps, le Ministère apportera des améliorations au système actuel pour disposer de renseignements plus fiables et d'un processus de suivi plus efficace.

Le Ministère élaborera des procédures axées sur le risque pour assurer un suivi approprié des analyses en laboratoire qui donnent des résultats défavorables.

## ALIMENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE

Beaucoup de fruits et de légumes se mangent crus sans qu'une « étape de destruction » ait été prévue pour réduire les chances de maladie causée par des contaminants microbiens. La contamination microbienne peut survenir à l'étape de la récolte, de l'emballage ou du transport. Les sources possibles de contamination comprennent le fumier non traité utilisé comme engrais, l'eau contaminée, les animaux ainsi que les contenants, les outils et les véhicules malpropres. Outre les contaminants microbiens, mentionnons les contaminants chimiques, qui peuvent être dangereux et avoir des répercussions défavorables à long terme sur la santé.

Le Programme des aliments d'origine végétale du Ministère est régi par la *Loi sur le classement et la vente des produits agricoles*, qui a été créée surtout à des fins de classement, d'emballage, d'étiquetage et de commercialisation. Bien que la Loi interdise la vente des produits inaptes à la consommation humaine, contrairement à la législation sur la

viande et les produits laitiers, elle n'exige pas que les producteurs de fruits et de légumes obtiennent un permis ou se soumettent à des inspections. Au cours des dernières années, le Ministère a concentré ses efforts sur la conduite d'études spéciales ciblant des produits choisis.

Par ailleurs, bien qu'il ne soit pas tenu de le faire en vertu de la loi, le Ministère a commencé à prélever des échantillons, surtout durant l'été, des fruits et légumes offerts par des détaillants, des marchés fermiers et des éventaires routiers et à les soumettre à des analyses de dépistage des résidus chimiques, des contaminants microbiens, des métaux lourds, etc. Comme les producteurs de fruits et de légumes n'ont pas à obtenir de permis, le Ministère n'a pas de liste à jour de tous les producteurs de la province. Il nous a informés qu'étant donné la taille de ce secteur en Ontario, il serait très coûteux de prélever des échantillons au niveau nécessaire pour tracer un portrait détaillé de l'industrie. Il est donc impossible de faire des suppositions au sujet du degré de contamination de ces produits en se fondant sur les données recueillies.

Les échantillons prélevés dans le cadre du programme d'analyses en laboratoire du Ministère ont été recueillis auprès d'environ 1 200 des quelque 10 700 producteurs de l'Ontario. Selon le Ministère, ce programme n'avait pas pour objectif de détecter les contaminants, mais plutôt de surveiller et d'éduquer les producteurs. Nous avons examiné les résultats des analyses et constaté ce qui suit :

- En 2007-2008, le Ministère a fait faire plus de 2 400 analyses et appris que 2 % des échantillons n'étaient pas conformes aux exigences. Les produits non conformes comprennent, par exemple, le miel et le sirop d'érable qui contiennent du plomb, les fruits et légumes frais contenant des substances chimiques qui dépassent les limites établies par Santé Canada, et les légumes à transformation minimale contaminés par des microbes (*listeria* et *salmonella*).
- En cas de non-conformité, le Ministère prélevait d'autres échantillons à faire analyser. Les

analyses additionnelles effectuées au cours des cinq dernières années révélaient un taux de non-conformité moyen de plus de 20 %.

Lorsque les analyses signalent des infractions, le Ministère avise le producteur ou le cultivateur des résultats et prend des dispositions pour visiter de nouveau la ferme ou l'exploitation. Il peut, par exemple, examiner les dossiers de pulvérisation pour essayer de déterminer la cause de l'infraction. Le Ministère explique aussi au cultivateur ou au producteur comment prévenir les récidives.

Bien que le Ministère informe les producteurs des infractions détectées par les analyses, notre examen d'un échantillon de résultats non conformes a révélé que dix producteurs avaient commis des infractions répétées au cours des cinq dernières années. Comme les pouvoirs d'intervention du Ministère sont limités, il ne pouvait pas empêcher ces producteurs de continuer de vendre leurs produits au public.

Le Ministère a plutôt pour pratique de signaler à l'ACIA les infractions touchant la contamination microbienne, le plomb présent dans le miel et le sirop d'érable, ainsi que les concentrations de substances chimiques plus de 100 fois supérieures aux limites établies par Santé Canada. L'ACIA a le pouvoir de rappeler des produits et d'alerter les services de santé locaux, qui peuvent à leur tour émettre des avis de risque pour la santé. Les concentrations de substances chimiques qui dépassent les limites par un facteur inférieur à 100 ne sont pas signalées à l'ACIA, le Ministère estimant qu'elles ne posent pas de risques immédiats pour la santé, bien qu'elles puissent avoir des effets cumulatifs au fil du temps.

## RECOMMANDATION 7

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

- en collaboration avec la province et les intervenants, chercher des moyens de renforcer les lois pour que le Ministère

puisse offrir une plus grande protection aux consommateurs;

- en collaboration avec les groupes d'intervenants, créer un répertoire plus complet des producteurs, chercher des moyens économiques de surveiller la salubrité des aliments, et promouvoir les bonnes pratiques agricoles.

## RÉPONSE DU MINISTÈRE

Le Ministère est d'accord avec la recommandation.

Le Ministère continuera de diriger et d'appuyer l'élaboration et le renforcement d'une approche nationale pour assurer la salubrité de ces produits de concert avec les organismes concernés du gouvernement fédéral et des autres provinces.

Le Ministère continuera de travailler en étroite collaboration avec ses partenaires de l'industrie à la collecte des renseignements et à l'élaboration d'outils tels que les bonnes pratiques agricoles (BPA) afin de régler les problèmes liés à la salubrité des aliments à la ferme.

## COORDINATION AVEC L'AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

Le succès du système d'assurance de la salubrité des aliments dépend de la solidité des partenariats et d'une répartition claire des pouvoirs et des responsabilités entre les autorités fédérales, provinciales et municipales, l'industrie et les consommateurs. Au cours de notre vérification, comme il est évident tout au long de ce rapport, nous avons remarqué de nombreuses situations dans lesquelles un partenariat étroit et une coordination efficace sont essentiels à la salubrité des aliments offerts aux consommateurs.

L'arrangement entre le Ministère et l'ACIA est régi par un protocole d'entente entre les divers ministères et organismes fédéraux et provinciaux

responsables de la salubrité des aliments, et par une entente sur l'inspection des usines de transformation des produits laitiers. Cette entente, conclue en 1992, visait à rationaliser le processus d'inspection et à réduire au minimum les inspections en double.

En nous basant sur nos discussions avec le Ministère et l'ACIA et sur les observations formulées tout au long de ce rapport, nous croyons qu'il est possible d'examiner et d'améliorer les arrangements actuels, notamment en définissant plus clairement les attentes de chaque parti en ce qui concerne les différents produits alimentaires et les activités telles que les inspections, le partage des renseignements et les rappels d'aliments.

### RECOMMANDATION 8

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

### RÉPONSE DU MINISTÈRE

Le Ministère est d'accord avec la recommandation.

Il est essentiel que tous les ordres de gouvernement travaillent ensemble à renforcer et à améliorer le système d'assurance de la salubrité des aliments. Chaque ordre de gouvernement a son propre rôle à jouer dans ce système, selon les responsabilités qui lui sont conférées par les différentes lois.

Le Ministère travaillera avec l'ACIA à régler les problèmes soulevés par le vérificateur général en ce qui concerne les inspections, le partage des renseignements et les rappels d'aliments.

Le Ministère continue d'améliorer et de renforcer sa relation de travail avec l'ACIA.

Des exemples de collaboration récente comprennent :

- un protocole d'entente clarifiant les processus liés à la conformité et à l'application des lois sur la salubrité des aliments et décrivant les responsabilités organisationnelles ainsi que la procédure à suivre pour partager les renseignements dans les situations où il est permis de le faire;
- un protocole d'intervention en cas d'intoxication d'origine alimentaire, signé et mis en œuvre par le Ministère, l'ACIA, le ministère de la Santé et des Soins de longue durée et le ministère des Richesses naturelles.

## STRATÉGIE POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Un système efficace d'assurance de la salubrité des aliments utilise la combinaison optimale de mesures de prévention, de détection et d'atténuation pour réduire au minimum les risques de contamination alimentaire. À cet égard, il est important pour le Ministère de disposer d'un plan stratégique qui établit clairement les priorités et les moyens à prendre pour atteindre les objectifs. Un plan stratégique d'ensemble devrait comporter plusieurs volets clés : des orientations et priorités stratégiques, une évaluation des risques et des enjeux auxquels fait face le Ministère, les programmes et les activités en cours, les stratégies et les options de gestion des risques et enjeux identifiés, les ressources et les fonds requis, et les mesures de rendement pertinentes.

Selon le Plan axé sur les résultats 2007-2008 du Ministère, la stratégie pour la salubrité des aliments prévoit des études, l'examen et la mise à jour des normes et règlements, des inspections et des programmes d'éducation. Le Ministère a aussi élaboré un plan stratégique distinct pour la salubrité des aliments qui englobe la définition et la discussion de ses buts et objectifs, des statistiques sur les programmes, des mesures du rendement et des plans de travail pour ses différentes directions.

Cependant, ni le Plan axé sur les résultats ni le plan stratégique dans sa forme actuelle n'incluaient tous les éléments essentiels d'un plan stratégique, particulièrement une évaluation formelle des risques et les mesures et options appropriées pour le contrôle des risques relatifs à la salubrité des aliments. En outre, les mesures de rendement déclarées s'appliquaient surtout à la charge de travail plutôt qu'à l'efficacité avec laquelle le Ministère réduisait les risques de maladie d'origine alimentaire.

Voici un exemple qui aidera à illustrer la nécessité d'une évaluation des risques plus détaillée dans la répartition des ressources ministérielles. À l'heure actuelle, l'approche adoptée par le Ministère pour assurer la salubrité des aliments est axée sur les inspections souvent exigées par la loi. Le Ministère effectue également des analyses régulières en laboratoire et des études spéciales sur la contamination des aliments. Certains groupes de produits alimentaires sont toutefois soumis à des analyses microbiennes limitées. Selon l'Organisation mondiale de la Santé et d'autres organismes, les maladies causées par des bactéries, qui ne sont pas faciles à détecter par inspection visuelle, compteraient parmi les plus grandes menaces à la salubrité des aliments. En outre, bien que le Ministère procède à d'autres analyses (par exemple, pour dépister les résidus de médicaments) et mène des projets spéciaux, la nature et la portée de ces programmes dépendent en grande partie du financement accordé.

Une autre stratégie importante pour la salubrité des aliments est la sensibilisation des consommateurs, car de nombreux cas d'intoxication d'origine alimentaire sont attribuables à une manipulation inadéquate des aliments au foyer. Au Royaume-Uni, par exemple, un rapport publié en 2003 par le National Audit Office sur les moyens à prendre pour améliorer les services de la Food Standards Agency soulignait la nécessité de fournir des renseignements et des conseils clairs aux groupes de consommateurs, et d'adapter les conseils aux principaux destinataires. En Ontario, la tâche d'éduquer les consommateurs revient surtout au ministère de la

Santé et des Soins de longue durée et aux services municipaux de santé publique. Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales, quant à lui, possède une grande expertise dans ses sphères de responsabilité. Nous avons toutefois remarqué que le Ministère n'avait pas de stratégie formelle pour travailler de façon proactive avec ses partenaires à l'éducation des consommateurs.

## RECOMMANDATION 9

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

## RÉPONSE DU MINISTÈRE

Le Ministère accepte la recommandation.

Étant donné l'importance accrue accordée par le Ministère à la planification stratégique, à la gestion des projets et aux systèmes et processus de mesure du rendement, la Division de l'environnement et de la salubrité des aliments procédera à un examen de son plan stratégique à l'automne 2008. Les divisions et directions feront une mise à jour annuelle de leurs plans. Le Ministère travaillera à un plan ministériel intégré afin d'orienter les futurs efforts dans le domaine de la salubrité des aliments. Il a identifié deux éléments clés à prioriser, à savoir :

- renforcer son approche axée sur le risque dans des secteurs tels que les analyses en laboratoire;
- améliorer les mesures du rendement.

Sous l'autorité du ministère de la Santé et des Soins de longue durée, les conseils de santé locaux sont chargés de sensibiliser le public aux maladies d'origine alimentaire et aux bonnes pratiques de manipulation des aliments. Le Ministère reste déterminé à travailler aux initiatives de sensibilisation en collaboration avec ses partenaires gouvernementaux, par exemple en adhérant au Partenariat canadien pour la salubrité des aliments. Il continue également à offrir un soutien éducationnel aux intervenants de l'industrie agroalimentaire.

## SURVEILLANCE DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Les mesures prises par le Ministère pour surveiller la salubrité des aliments comprennent des programmes d'analyse en laboratoire pour l'évaluation de certaines denrées, de certaines catégories de produits et de certains risques (c'est-à-dire ceux posés par les résidus chimiques et les pathogènes microbiens), ainsi que des projets spéciaux ou études de base visant à estimer la prévalence de certains risques dans des produits désignés.

En plus de formuler les observations qui précèdent au sujet des analyses en laboratoire de certains produits alimentaires, nous avons examiné les programmes globaux de planification et de prestation du Ministère et noté les points à améliorer. Un examen réalisé à l'interne par le Ministère en 2006 tirait des conclusions semblables :

- Le Ministère n'utilisait pas de critères formels pour identifier les contaminants possibles dans le cadre des projets continus et des projets spéciaux, et il ne disposait pas non plus d'un processus de priorisation des projets.
- Il y avait peu de coordination formelle entre les directions du Ministère pour la compi-

lition, le partage ou l'analyse des données de surveillance. Une meilleure coordination pourrait aider à répartir les ressources du Ministère de manière à optimiser la gestion des risques relatifs à la salubrité des aliments, en plus d'accroître l'efficacité des efforts de surveillance.

Le Ministère a accès non seulement aux données de surveillance, mais aussi aux résultats des analyses effectuées sur les animaux destinés à l'alimentation par le Laboratoire d'hygiène vétérinaire de l'Université de Guelph, où les échantillons sont surtout soumis par des vétérinaires du secteur privé. Le Ministère nous a dit que les données tirées de ces analyses servaient principalement à surveiller la santé des animaux. Nous notons toutefois que les résultats des analyses – effectuées sur des échantillons provenant d'animaux destinés à l'alimentation – pourraient révéler des menaces à la salubrité des aliments, mais que le Ministère n'avait pas analysé ces résultats pour détecter les problèmes systémiques qui pourraient l'obliger à modifier ses analyses et inspections de surveillance.

### RECOMMANDATION 10

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

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

## RÉPONSE DU MINISTÈRE

Le Ministère est d'accord avec la recommandation.

Le Ministère est en train d'examiner ses activités de surveillance. Cet examen, qui devrait se terminer vers la fin de 2008, a les objectifs suivants :

- examiner le système et les activités actuels de surveillance du Ministère et en déterminer les points forts, les points faibles et l'efficacité;
- recommander un système de surveillance optimal qui fournit des renseignements appropriés sur lesquels les décideurs peuvent se fonder;
- recommander des plans à court, à moyen et à long terme pour la mise en œuvre des améliorations à apporter au système.

La Direction de la santé et du bien-être des animaux fait maintenant partie intégrante de la Division de l'environnement et de la salubrité des aliments. Le Ministère cherchera des occasions d'utiliser les données de surveillance de la santé animale, tirées des échantillons soumis par des vétérinaires du secteur privé au Laboratoire d'hygiène vétérinaire, de façon à améliorer les programmes de salubrité des aliments.

## PRATIQUES DE GESTION DES ALIMENTS

Dans le passé, on gérait les risques pour la salubrité des aliments en inspectant et en analysant les produits finis. Cette approche n'est toutefois pas suffisante à elle seule en raison du grand nombre d'intervenants entre la ferme et la table et des multiples causes des maladies d'origine alimentaire. On accorde actuellement une plus grande importance à la prévention, aux approches scientifiques et aux bonnes pratiques de gestion.

Une bonne pratique de gestion est l'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP), qui est une approche scientifique axée sur la prévention et reconnue à l'échelle internationale. Les systèmes HACCP obligent chaque exploitant à évaluer les risques possibles, puis à prendre des

mesures de contrôle pour réduire ou éliminer ces risques. L'ACIA et de nombreux pays, dont l'Australie, l'Union européenne, la Nouvelle-Zélande et les États-Unis ont adopté ou commencé à adopter l'approche HACCP dans leur secteur de transformation des aliments.

Le Ministère a conçu une approche HACCP volontaire qu'il considérait comme réalisable et pratique pour les petits et moyens établissements de l'Ontario, mais les avantages de sa mise en œuvre n'ont pas encore été évalués. En juillet 2008, l'approche proposée par le Ministère avait été mise en œuvre par 33 établissements, dont des abattoirs et des établissements autonomes de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial, des producteurs de fruits et légumes, et des producteurs d'autres denrées alimentaires.

De plus, en 2006, divers programmes d'aide financière financés par le fédéral ont été offerts aux exploitants pour les sensibiliser aux risques associés à la transformation des aliments et promouvoir les bonnes pratiques de fabrication. Depuis la création de ces programmes en 2006, le gouvernement fédéral a affecté quelque 20 millions de dollars à des programmes provinciaux d'aide financière. Au 31 mars 2008, les dépenses au titre de l'aide financière totalisaient 12 millions de dollars. Cependant, le Ministère n'a pas encore défini de critères et de mesures permettant d'évaluer le succès de ces programmes.

## RECOMMANDATION 11

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

- s'employer plus activement avec les producteurs et les établissements de transformation à faciliter l'adoption par l'industrie de bonnes pratiques de gestion telles que le système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP);

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

## RÉPONSE DU MINISTÈRE

Le Ministère est d'accord avec la recommandation.

Le Ministère est déterminé à améliorer ses relations avec ses partenaires de l'industrie afin de promouvoir l'adoption des meilleures pratiques de gestion dans toute la chaîne de valeur (des agriculteurs aux établissements de transformation des aliments), y compris les bonnes pratiques de fabrication, l'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP), et les bonnes pratiques agricoles (BPA). Il attache une

importance particulière à la promotion des BPA auprès des producteurs primaires.

Le Ministère travaille à un processus d'évaluation des programmes de subventions, dont l'élaboration devrait se terminer vers la fin de 2008. Un consultant de l'extérieur évaluera les programmes de financement de l'industrie des viandes. Les nouvelles lignes directrices du programme de salubrité et de traçabilité des aliments, qui sont en voie d'élaboration et qui devraient être en place au printemps 2009, comprendront des mesures du rendement, des lignes directrices en matière de service, des processus de demande et des communications améliorées avec les clients.