



Communiqué

Pour diffusion immédiate

Le 8 décembre, 2008

LES MESURES PRISES POUR ASSURER LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS LAISSENT À DÉSIRER

(TORONTO) Dans son Rapport annuel 2008, publié aujourd'hui, le vérificateur général, Jim McCarter, affirme que l'Ontario doit améliorer son suivi des infractions aux normes de salubrité des aliments dans les abattoirs et établissements de transformation des viandes sous réglementation provinciale.

« Bien que l'Ontario ait pris un certain nombre de mesures pour réduire au minimum les risques relatifs à la salubrité des aliments, il lui reste du chemin à faire pour garantir la salubrité des viandes et produits carnés vendus dans la province », a ajouté M. McCarter.

La nécessité d'apporter des améliorations a été reconnue lors d'une vérification de l'optimisation des ressources portant sur les activités liées à la salubrité des aliments du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales. Le vérificateur a conclu que le Ministère devait veiller à ce que des mesures correctives soient prises lorsqu'il détecte des infractions importantes à ses normes durant le processus d'inspection pour la délivrance des permis aux abattoirs et établissements de transformation des viandes sous réglementation provinciale, qui comptent pour 10 % des animaux abattus pour l'alimentation en Ontario.

Certains des établissements vérifiés affichaient un taux d'infraction de près de 30 % pour les normes examinées, beaucoup d'infractions ayant déjà été relevées lors de vérifications antérieures.

Le vérificateur a également constaté ce qui suit :

- L'inspection des usines de transformation et des distributeurs de produits laitiers par le Ministère présentait des faiblesses, dont des cas où les permis avaient été renouvelés avant la fin de l'inspection.
- 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.
- Dans le cas des fruits et légumes, le Ministère jouissait de pouvoirs limités pour faire respecter les normes en matière de salubrité. Il a néanmoins commencé à prélever un large échantillon de fruits et de légumes et à faire faire des analyses en laboratoire. Cependant, lorsque des niveaux élevés de substances chimiques et de contaminants sont détectés, le Ministère ne peut que sensibiliser les producteurs aux mesures à prendre pour prévenir les récidives.

-30-

Renseignements :
Andréa Vanasse/Joel Ruimy
Communications
(416) 327-2336