



Volume 1, chapitre 3.06 – Programmes d'inspection de la salubrité des aliments

Audit de l'optimisation des ressources 2019

Pourquoi avons-nous effectué cet audit?

- Une enquête menée en 2017 a révélé que 54 % des Canadiens étaient préoccupés par la salubrité des aliments.
- Au cours de la dernière décennie, il y a eu un certain nombre de rappels d'aliments en Ontario.
- Des modifications réglementaires importantes ont été apportées depuis notre dernier audit du ministère de l'Agriculture en 2008. Notre bureau n'a jamais vérifié l'exécution des programmes de salubrité des aliments par les bureaux de santé publique.

Pourquoi cet audit est-il important?

- Tous les Ontariens sont concernés par la salubrité des aliments. Les maladies d'origine alimentaire entraînent 41 000 visites aux urgences des hôpitaux et 137 000 visites aux cabinets de médecins chaque année.
- La contamination des aliments peut se produire à n'importe quel point de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de la ferme au transport, en passant par la préparation et l'emballage.

Nos constatations

- Depuis avril 2015, 98 % de la viande analysée a obtenu des résultats négatifs concernant la présence de résidus nocifs de médicaments. En ce qui concerne les 2 % de cas ayant obtenu des résultats positifs relativement à la présence de résidus de médicaments, aucun suivi n'a été effectué auprès des agriculteurs qui ont élevé les animaux pour prévenir les récurrences.
- Certains pesticides interdits aux fins de l'entretien des terrains en raison de possibles risques pour la santé et l'environnement se retrouvent dans des fruits et légumes frais cultivés en Ontario à des niveaux dépassant les limites permises par Santé Canada.
- Les usines de transformation du poisson qui ne vendent qu'en Ontario n'ont pas besoin de permis pour exercer leurs activités. Par conséquent, le ministère de l'Agriculture peut ne pas être en mesure d'ordonner leur fermeture parce qu'il n'y a pas de permis à révoquer si des inspecteurs repèrent de graves lacunes sur le plan de la salubrité des aliments. Notre examen d'un échantillon de 182 rapports d'inspection d'usines de transformation du poisson a révélé que les deux tiers des infractions constatées en 2018-2019 étaient des infractions répétées.
- Les entreprises qui exercent leurs activités uniquement en Ontario peuvent commercialiser leurs produits comme étant « biologiques », même si elles ne sont pas certifiées selon les normes canadiennes sur les produits biologiques. À titre de comparaison, le Québec, le Manitoba, l'Alberta, la Colombie-Britannique, le Nouveau-Brunswick et la Nouvelle-Écosse ont tous adopté des lois exigeant que les aliments biologiques soient certifiés conformément aux normes canadiennes sur les aliments biologiques, même s'ils sont vendus uniquement à l'intérieur de leurs frontières.
- Les bureaux de santé publique ne disposent pas d'une liste à jour des dépôts d'aliments sujets à inspection. La tenue d'une telle liste est rendue encore plus difficile en raison de la récente croissance du nombre d'entreprises alimentaires en ligne et à domicile. Aux 5 bureaux de santé publique que nous avons visités, nous avons relevé 253 plaintes concernant des dépôts d'aliments dont les bureaux ignoraient l'existence parce qu'ils ne figuraient pas sur leurs listes.
- Le degré de divulgation publique des résultats des inspections de dépôts d'aliments ainsi que les systèmes de classement des inspections utilisés par les 35 bureaux de santé variaient à l'échelle de la province et donnaient lieu à la communication de renseignements non uniformes aux Ontariens.
- Bien que les événements spéciaux ne nécessitent pas tous l'exécution d'inspections, nous avons constaté qu'environ 12 % seulement de tous les événements spéciaux qui ont eu lieu en 2018 dans les régions relevant des 5 bureaux de santé publique que nous avons visités avaient été inspectés. Selon les Centres for Disease Control and Prevention des États-Unis, les événements spéciaux peuvent présenter un risque élevé parce que les mesures de sécurité habituelles d'une cuisine peuvent être absentes lors d'événements extérieurs.
- Il est ressorti de notre examen des rapports d'inspection de 2016 à 2018 aux 5 bureaux de santé publique qu'en ce qui concerne les plaintes pour maladie d'origine alimentaire nécessitant des inspections de dépôts d'aliments, les bureaux n'avaient pas inspecté 20 % des dépôts conformément à la pratique exemplaire, soit dans les deux jours suivant la réception de la plainte.

Nos conclusions

- Dans l'ensemble, nous avons constaté que des systèmes et des procédures efficaces sont en place pour assurer la salubrité des produits alimentaires en Ontario, mais qu'il est possible d'en faire davantage pour améliorer les programmes de délivrance des permis et d'inspection du ministère de l'Agriculture.
- Les cinq bureaux de santé publique que nous avons visités avaient mis en place des systèmes et des procédures efficaces pour inspecter les dépôts d'aliments et assurer la surveillance des maladies d'origine alimentaire et la gestion des éclosions conformément aux lois et aux règlements applicables. Nous avons toutefois relevé plusieurs domaines dans lesquels des améliorations pourraient être apportées, dont l'inspection des entreprises alimentaires en ligne et à domicile et des événements spéciaux. Nous avons également constaté des incohérences entre les bureaux de santé publique en ce qui concerne la divulgation publique des résultats des inspections en ligne et sur place aux établissements de dépôts d'aliments.

Le rapport d'audit est accessible à l'adresse www.auditor.on.ca