

## **3.01–Programme de l'industrie alimentaire**

---

### **CONTEXTE**

La raison d'être du Programme de l'industrie alimentaire (le Programme) du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales est de gérer les risques relatifs à la salubrité des aliments dans l'industrie alimentaire de l'Ontario afin de protéger les consommateurs, d'élargir l'accès aux marchés et d'accroître la compétitivité de l'industrie. Le Programme aide aussi à assurer la compétitivité des producteurs d'aliments de l'Ontario en prenant des mesures afin de développer et d'élargir les marchés nationaux et internationaux pour les produits ontariens. En 2000, l'industrie alimentaire de l'Ontario englobait plus de 60 000 exploitations agricoles dont la production s'élevait à plus de 7,8 milliards de dollars ainsi que des entreprises de transformation vendant pour 25 milliards de dollars de produits. En 2000, l'Ontario a exporté des produits agricoles d'une valeur totale de 6,8 milliards de dollars.

Pour préserver la salubrité et la qualité des aliments de la province, le ministère, en collaboration avec le gouvernement fédéral et les municipalités de l'Ontario, inspecte les usines de transformation alimentaire et leur délivre des permis, en plus d'effectuer des analyses en laboratoire sur des produits choisis afin de déceler toute trace de contamination. Tandis que le gouvernement fédéral est responsable des entreprises de transformation qui exportent leurs produits, la province, dont le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales, le ministère de la Santé et des Soins de longue durée et le ministère des Richesses naturelles, assume la responsabilité générale des biens produits et vendus en Ontario. Les services municipaux de santé publique, pour leur part, veillent surtout à la salubrité des aliments dans les restaurants et les commerces de détail. Le tableau suivant illustre la répartition des responsabilités en matière d'inspection entre les différents ordres de gouvernement.

## Responsabilités en matière d'inspection des aliments par ordre de gouvernement (en % estimatif)

	Responsabilité en matière d'inspection		
	Fédéral	Provincial	Municipal
Abattoirs	86 %	14 %	—
Usines d'élimination des cadavres d'animaux*	11 %	89 %	—
Usines de transformation du poisson	95 %	5 %	—
Usines de transformation des produits laitiers	20 %	80 %	—
Restaurants, établissements de détail, hôpitaux, etc.	—	—	100 %

\* Les pourcentages figurant dans ce tableau sont basés sur la quantité d'aliments transformés, sauf dans le cas des usines d'élimination des cadavres d'animaux où les pourcentages sont basés sur le nombre d'usines inspectées.

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

Le Programme est administré par la Division de l'industrie alimentaire du ministère (la Division). Pour appuyer le programme en 2000-2001, la Division a dépensé un total de 20 millions de dollars, employé 110 personnes et engagé 140 inspecteurs à forfait. Près de la moitié des dépenses de la Division (environ 1 \$ par résident de l'Ontario, par an) a été consacrée à la délivrance des permis, aux activités d'inspection et aux analyses visant à assurer la salubrité des aliments. Le reste a servi à élargir l'accès aux marchés et à accroître la compétitivité de l'industrie.

## OBJECTIFS ET PORTÉE DE LA VÉRIFICATION

Notre vérification du Programme de l'industrie alimentaire visait à déterminer si les procédures en place permettaient :

- d'assurer la conformité aux lois, aux politiques et aux procédures;
- de s'assurer que les ressources étaient acquises et gérées conformément aux principes d'économie et d'efficience;
- de mesurer l'efficacité du Programme et d'en rendre compte.

Les critères utilisés pour établir les objectifs de la vérification ont fait l'objet de discussions avec la haute direction du ministère, qui les a acceptés. Ils se rapportaient aux systèmes, politiques et procédures dont le ministère devrait disposer.

La portée de la vérification, qui était en grande partie terminée en mars 2001, englobait des discussions avec les employés du ministère et le personnel contractuel ainsi que l'examen et l'analyse de documents à l'administration centrale de la Division et dans certaines des régions. Nous avons également visité un certain nombre de producteurs et de transformateurs et passé en revue les efforts de surveillance de Dairy Farmers of Ontario.

---

Notre vérification a été effectuée conformément aux normes applicables aux missions de certification, englobant l'optimisation des ressources et la conformité, établies par l'Institut Canadien des Comptables Agréés et comprenait en conséquence les sondages et autres procédures que nous jugeons nécessaires dans les circonstances.

Nous avons également examiné les activités de la Direction des services de vérification interne du ministère. Cependant, étant donné que le dernier rapport de la Direction sur l'administration du Programme de l'industrie alimentaire remontait à 1997, il nous a été impossible de réduire la portée de notre travail de vérification.

## CONCLUSIONS GLOBALES DE LA VÉRIFICATION

Le ministère a pris certaines initiatives pour protéger les consommateurs contre les contaminants d'origine alimentaire et réduire les risques relatifs à la salubrité des aliments. Par exemple, le ministère a entrepris de vastes consultations avec le ministère de la Santé et des Soins de longue durée et le ministère des Richesses naturelles dans le but de regrouper les responsabilités provinciales liées à la salubrité des aliments dans un seul projet de loi. De plus, en collaboration avec le gouvernement fédéral et ses homologues provinciaux, le ministère a contribué à l'élaboration continue des normes nationales applicables aux produits carnés, laitiers et horticoles. Bien que ces initiatives puissent atténuer une bonne partie des problèmes que nous avons relevés, nous sommes arrivés à la conclusion que le ministère devait faire davantage pour assurer la conformité aux lois, politiques et procédures en s'efforçant de combler les lacunes des processus d'inspection et de délivrance des permis. Nous avons notamment constaté ce qui suit :

- Des lacunes sur le plan de la salubrité des aliments que le ministère juge critiques et qui pourraient présenter des risques pour la santé humaine ont été notées durant la vérification annuelle que les abattoirs doivent subir pour renouveler leur permis, mais n'ont pas été corrigées en temps opportun. En fait, près du tiers des lacunes notées ont été détectées de nouveau l'année suivante. Ces lacunes comprennent les surfaces non hygiéniques qui entrent en contact avec les aliments, l'équipement rouillé et le transport de la viande dans des véhicules non réfrigérés.
- Les risques pour la santé de nature bactérienne et chimique et les autres dangers qui ont été reconnus plus récemment ne sont pas faciles à détecter par les moyens traditionnels d'inspection des viandes, qui font appel à la vue, au toucher et à l'odorat pour reconnaître les cas de maladie et de contamination. Des méthodes d'analyse plus récentes permettent de détecter avec facilité et rapidité les risques de nature bactérienne, chimique et autre. Malheureusement, le ministère n'avait pas de tests aléatoires pour les viandes provenant des abattoirs; ces tests sont pourtant nécessaires, car certains des échantillons testés dans le cadre d'une étude du ministère contenaient des antibiotiques.
- Le ministère n'avait pas examiné les activités de Dairy Farmers of Ontario (DFO) depuis que ce groupe a assumé la responsabilité du programme du lait de vache cru (non pasteurisé) en 1998. Nous avons donc mené notre propre examen et conclu que DFO avait établi un processus d'inspection adéquat pour le lait cru.

- Un tiers des rapports d'inspection que nous avons examinés pour les producteurs de lait de chèvre attribuait une cote conditionnelle à ces établissements parce qu'ils ne se conformaient pas aux normes minimales. Parmi les exemples de non-conformité, mentionnons les trayeuses et les réservoirs de stockage insalubres. En outre, malgré la non-conformité de 90 % des échantillons de lait de chèvre testés par le laboratoire aux normes législatives concernant les risques de nature bactérienne, le ministère n'a pris aucune mesure de suivi.
- En 2000, le ministère a testé près de 800 échantillons de fruits et légumes et repéré 28 cas où les substances chimiques dépassaient les limites acceptables, l'excédent pouvant atteindre 80 fois la limite. En mars 2001, le ministère n'avait pas encore avisé officiellement les cultivateurs et les détaillants des résultats des analyses effectuées sur ces échantillons prélevés durant l'été 2000. Nous avons aussi appris que, par suite des compressions de personnel et du réaménagement de l'effectif, les employés du ministère ne mènent plus d'enquêtes afin d'aider les producteurs à régler leurs problèmes.
- Les sanctions imposées pour non-conformité aux lois sur la salubrité des aliments n'étaient pas suffisantes pour avoir un effet dissuasif. En 2000-2001, l'amende moyenne était de 320 \$. Les cas de non-conformité incluaient l'abattage illégal des volailles, la transformation illégale des fromages et l'enlèvement irrégulier des animaux morts.

Nous avons conclu que, dans l'ensemble, le ministère disposait de procédures adéquates pour s'assurer que les ressources étaient acquises et gérées en conformité avec les principes d'économie et d'efficacité. En fait, le ministère avait adopté certaines stratégies pour faire davantage avec les ressources allouées et identifié d'autres économies possibles.

Cependant, le ministère ne disposait pas de procédures adéquates pour mesurer l'efficacité de ses efforts de gestion des risques relatifs à la salubrité des aliments et en faire rapport. Le principal indice du succès du ministère à cet égard était le nombre de cas de maladie d'origine alimentaire attribuables à des établissements titulaires d'un permis provincial. Le ministère ne disposait pas non plus des systèmes de surveillance nécessaires pour obtenir des renseignements exacts sur les maladies d'origine alimentaire.

Des procédures étaient en place pour mesurer l'efficacité des efforts du ministère en vue d'élargir les marchés d'exportation pour les produits agricoles de l'Ontario et en faire rapport, mais il fallait améliorer celles visant à évaluer ses efforts en vue de développer les marchés nationaux..

### **Réponse globale du ministère**

***Cela fait longtemps que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario met en œuvre des programmes visant à maintenir et accroître la salubrité des aliments dans tous ses secteurs de responsabilité, à stimuler la compétitivité de l'industrie alimentaire et à développer ses marchés nationaux et internationaux. Le rapport du vérificateur provincial nous aidera à rendre nos programmes plus efficaces et à assurer la conformité aux lois, politiques et procédures.***

***Nous sommes en train de mettre en place des processus de gestion des risques afin d'assurer la salubrité des viandes, des produits laitiers et des denrées cultivées et transformées en Ontario pour les consommateurs de l'Ontario. Cela comprend, sans nécessairement s'y limiter, la correction des lacunes critiques sur le plan de la salubrité des aliments, laquelle est supervisée par des inspecteurs qui visitent les abattoirs titulaires d'un permis provincial tous les jours d'abattage; des tests poussés sur les cadavres et les viandes des abattoirs pour détecter les risques de nature bactérienne, chimique et autre; des tests poussés sur le lait cru et les produits du lait; le retrait du privilège d'expédition des producteurs de lait de chèvre de l'Ontario qui ne se conforment pas aux normes minimales en vigueur; et la communication aux producteurs de fruits et légumes, en temps opportun, des cas de non-conformité. Par ailleurs, les sanctions additionnelles prévues dans le nouveau cadre législatif proposé auront un effet dissuasif plus prononcé.***

***Le ministère ne cesse de renforcer ses activités et processus de gestion des risques relatifs à la salubrité des aliments en mettant à jour les normes et les programmes d'inspection et en exploitant les progrès scientifiques et technologiques de manière à réduire au minimum les risques pour la santé publique et l'économie. De nouveaux employés ont été embauchés pour aider le ministère à adopter un système de plus en plus scientifique pour assurer la salubrité des aliments.***

***Depuis plus de deux ans, le ministère travaille avec le ministère de la Santé et des Soins de longue durée et le ministère des Richesses naturelles à évaluer les risques, à faire des recherches et des enquêtes de référence et à tenir des consultations avec les clients en vue d'examiner et d'améliorer le système ontarien d'assurance de l'innocuité des aliments. Ces efforts ont abouti au projet de loi 87, Loi sur la qualité et la salubrité des aliments, qui a été adopté en première lecture le 25 juin 2001. Si ce projet de loi est adopté, il regroupera et modernisera les exigences de six lois en vigueur en matière de qualité et de salubrité des aliments, en plus d'établir une approche commune et des normes cohérentes à cet égard.***

## **CONSTATATIONS DÉTAILLÉES DE LA VÉRIFICATION**

### **CONFORMITÉ AUX LOIS, POLITIQUES ET PROCÉDURES**

Le Programme de l'industrie alimentaire est assujéti à un certain nombre de lois provinciales, qui établissent un éventail d'exigences pour les produits carnés, laitiers et horticoles (aliments végétaux), y compris :

---

la *Loi sur l'inspection des viandes*, qui prévoit la délivrance des permis aux abattoirs et l'inspection des animaux abattus destinés à la consommation humaine;

la *Loi sur les cadavres d'animaux*, qui régleme la disposition des animaux morts autrement que par abattage et énonce les exigences d'inspection et d'obtention des permis pour ceux qui se débarrassent de ces animaux;

la *Loi sur le lait*, qui prévoit l'inspection des laiteries et la délivrance des permis et établit les normes opérationnelles pour les producteurs, les distributeurs et les transformateurs;

la *Loi sur le classement et la vente des produits agricoles*, qui prévoit l'inspection, le classement, le conditionnement et la commercialisation de certains produits horticoles.

Chacune de ces lois vise un risque particulier pour lequel le ministère a conçu des procédures spécifiques concernant la délivrance des permis, les inspections et les analyses en laboratoire. Les procédures de délivrance des permis assujettissent les exploitants à des normes communes garantissant que leurs produits sont aptes à la consommation humaine. Les inspections visent à assurer la conformité aux lois et aux normes relatives à la salubrité des aliments. Quant aux analyses en laboratoire, elles ont pour but de détecter les contaminants biologiques ou chimiques qui ne sont pas apparents à l'œil nu.

## Abattoirs – Délivrance des permis, inspection et analyses

La *Loi sur l'inspection des viandes* et son règlement d'application ont été promulgués dans les années 60 pour s'assurer que les viandes transformées destinées à la consommation en Ontario satisfont aux exigences en matière de salubrité des aliments. Depuis l'adoption, en 1993, des modifications au règlement d'application de la *Loi sur l'inspection des viandes*, toutes les viandes destinées à la vente au détail doivent provenir d'animaux abattus dans des abattoirs titulaires d'un permis provincial ou fédéral ou importés d'une source reconnue par le gouvernement fédéral. Les 219 abattoirs titulaires d'un permis provincial traitent environ 14 % des animaux abattus dans la province. Les 86 % qui restent sont abattus dans 26 abattoirs autorisés et inspectés par le gouvernement fédéral. Les abattoirs qui exportent des viandes de l'Ontario doivent détenir un permis fédéral.

### **DÉLIVRANCE DES PERMIS**

Les modifications apportées au règlement en 1993 obligeaient les abattoirs à renouveler leur permis chaque année. Le ministère a ensuite élaboré et publié des normes détaillées énonçant les exigences auxquelles les abattoirs devaient se conformer pour conserver leur permis. En 1995, le ministère a engagé une équipe de vétérinaires hygiénistes des viandes pour qu'elle examine les activités de chaque abattoir afin de déterminer si celles-ci sont conformes aux normes en matière de salubrité des aliments. Des mesures correctrices détaillées ont été prévues pour aider les abattoirs à améliorer leurs installations et leurs procédures. Cet examen a entraîné l'élaboration d'un processus annuel de vérification pour le renouvellement des permis.

---

Les vétérinaires procèdent à des vérifications annuelles de la conformité aux exigences relatives à la salubrité des aliments. Ces exigences visent à déterminer si les installations conviennent aux opérations d'abattage. Il faut notamment s'assurer que l'équipement n'est pas rouillé; qu'on prévient l'intercontamination en évitant d'entreposer des viandes crues et des viandes cuites au même endroit; que les surfaces qui entrent en contact avec les aliments ne sont pas faites en bois, qui peut retenir les bactéries; et que la viande est transportée dans des véhicules bien réfrigérés.

Le système ministériel de soutien des décisions concernant la salubrité des aliments sert à consigner l'information relative à la vérification et à l'inspection des abattoirs. Une fois la vérification terminée, on discute des problèmes notés avec les personnes responsables. Les problèmes et les lacunes constatés sont classés comme critiques, graves, modérés ou mineurs, selon leur impact potentiel sur la salubrité des aliments, la sécurité du milieu de travail et la protection des animaux. Ces cotes préétablies sont attribuées conformément aux normes relatives à la salubrité des aliments, même si des facteurs compensatoires atténuent l'impact de la lacune. Les lacunes notées débouchent sur un plan de mesures correctrices qui précise les délais de résolution pour les problèmes cernés. Il appartient ensuite aux inspecteurs des viandes d'assurer le suivi des mesures correctrices prises par les abattoirs.

Nous avons examiné le processus de délivrance des permis et conclu que tous les abattoirs en question avaient fait l'objet d'une vérification annuelle et que les permis avaient été renouvelés en temps opportun. Les vérifications annuelles des abattoirs étaient effectuées conformément aux normes établies. Cependant, nous avons noté ce qui suit :

- Des lacunes jugées critiques ont été notées durant la vérification annuelle de chacun des abattoirs examinés. Ces lacunes, qui peuvent présenter un risque pour la santé humaine, comprenaient des agents d'assainissement incapables de maintenir une température suffisamment élevée pour être efficaces, des cadavres transportés dans des véhicules non réfrigérés, et des surfaces non hygiéniques entrant en contact avec les aliments. Le ministère ne disposait pas de critères spécifiques pour déterminer quand suspendre les permis ou imposer d'autres sanctions aux abattoirs coupables d'infractions.
- Les rencontres avec les dirigeants des abattoirs afin d'établir des plans de mesures correctrices n'étaient pas ménagées en temps opportun. Comme c'est à ces rencontres que sont fixés les délais accordés aux abattoirs pour corriger les lacunes identifiées au cours de la vérification, tout retard peut présenter un risque pour le public. Nous avons noté que ces rencontres avaient lieu 110 jours en moyenne après la vérification et que, dans plusieurs cas, le délai dépassait 200 jours. En outre, le ministère n'avait pas de lignes directrices lui permettant d'établir des délais acceptables pour la correction des diverses lacunes cernées durant une vérification.
- Nous avons constaté que 40 % des lacunes critiques de notre échantillon n'avaient pas été corrigées à la date convenue. Beaucoup d'entre elles avaient été corrigées avant la vérification suivante, mais les mesures correctrices et les dates où elles avaient été apportées n'étaient pas consignées dans le système ministériel de soutien des décisions concernant la salubrité des aliments. Près du tiers des lacunes critiques signalées au cours des vérifications annuelles de l'an 2000 étaient encore présentes en 2001.

## Recommandation

Pour s'assurer que tous les abattoirs titulaires d'un permis provincial satisfont aux exigences et que la viande produite est apte à la consommation humaine, le ministère doit :

- établir des critères spécifiques pour les suspensions de permis et autres sanctions imposées aux abattoirs coupables d'infractions;
- établir des lignes directrices concernant les délais acceptables à accorder aux abattoirs pour qu'ils corrigent les problèmes notés durant la vérification;
- s'assurer que les abattoirs prennent des mesures correctrices le plus tôt possible après la vérification pour que les problèmes liés à la salubrité des aliments soient réglés avec promptitude.

## Réponse du ministère

*Le ministère est d'accord avec la recommandation. Le programme d'inspection des viandes du ministère vise à protéger le public contre les risques de maladie d'origine alimentaire, et des processus sont en place pour s'assurer que les abattoirs titulaires d'un permis provincial vendent des produits sains et sécuritaires.*

*Le ministère a révisé le système de vérification des abattoirs et élaboré des critères spécifiques pour les suspensions de permis et autres sanctions. Le nouveau système de cotation est semblable à celui employé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments dans les établissements fédéraux de tout le Canada. Les cotes médiocres déclenchent des audiences relatives à l'octroi de permis qui permettent de traiter les établissements contrevenants de façon efficace. Depuis que le ministère a commencé, en 1998, à lier la cote attribuée par les vérificateurs à l'admissibilité au permis, 46 audiences ont eu lieu à la suite desquelles 16 abattoirs titulaires d'un permis provincial ont volontairement quitté l'industrie ou vu leurs permis suspendus ou révoqués parce qu'ils ne satisfaisaient pas aux exigences.*

*Dans le cadre de la mise à jour du système de vérification, le ministère a examiné l'évaluation des lacunes, laquelle dépend de leur effet direct sur la santé publique. Il est impossible d'imposer des délais absolus pour la correction de chaque lacune, car celle-ci doit être évaluée en fonction du risque global présent dans une opération donnée. Le ministère a toutefois fourni à ses vérificateurs des lignes directrices sur les délais acceptables à accorder aux abattoirs afin qu'ils corrigent les lacunes majeures qui présentent un risque pour la santé publique. En outre, les normes de conformité ont été rationalisées afin de mettre l'accent sur la salubrité des aliments et de rendre les exigences réglementaires plus accessibles aux exploitants des abattoirs.*



***Le nouveau système de vérification des abattoirs prévoit un examen rapide des résultats de la vérification et des mesures correctrices prises en temps opportun. Tout de suite après la vérification, on tient une séance d'information pour présenter les principales conclusions et contrôler tout risque urgent possible. Dans le cas des abattoirs qui reçoivent une mauvaise cote, on rencontre les dirigeants pour établir des plans de mesures correctrices dans la semaine qui suit la vérification et, dans le cas des établissements qui reçoivent une cote satisfaisante ou acceptable, ce délai est de deux à quatre semaines. Le plan de mesures correctrices crée, dans le système de soutien des décisions relatives à la salubrité des aliments, des tâches qui s'ajoutent aux fonctions des inspecteurs. Ceux-ci doivent assurer un suivi et veiller à ce que les exploitants prennent les mesures correctrices prescrites en temps opportun, afin que les problèmes touchant la salubrité des aliments soient réglés le plus tôt possible.***

***Le système amélioré de cotation, la promptitude à organiser les réunions de planification des mesures correctrices et les attentes accrues auxquelles les inspecteurs doivent faire face aideront à éliminer les lacunes susceptibles de soulever des préoccupations en matière de santé publique.***

## **INSPECTIONS**

L'inspection des viandes englobe l'inspection régulière de tous les animaux et de tous les cadavres afin de vérifier si les abattoirs titulaires d'un permis provincial satisfont aux exigences législatives et aux normes ministérielles concernant la salubrité des aliments. Ces normes incluent l'inspection, avant et après l'abattage, de tous les animaux ainsi qu'un examen préopératoire des installations afin de s'assurer que celles-ci sont hygiéniques. L'estampille de l'inspecteur sur les morceaux de viande ou le symbole d'approbation de l'Ontario sur l'emballage indiquent que le produit a été inspecté conformément à la loi.

Entre autres tâches, les inspecteurs doivent notamment libérer les cadavres détenus pour des tests additionnels, recueillir des échantillons pour les analyses en laboratoire et assurer le suivi des problèmes notés durant les vérifications annuelles pour que les abattoirs corrigent les problèmes dans les délais prescrits. C'est la direction du ministère qui assigne ces fonctions additionnelles - ou tâches opérationnelles - aux inspecteurs.

Nous avons passé en revue le processus d'inspection et conclu que le ministère devait combler les lacunes inhérentes au suivi assuré par les inspecteurs et à la documentation des tâches opérationnelles :

- Les inspecteurs avaient l'habitude de consigner leurs activités dans des registres manuels plutôt que dans le système informatisé de soutien des décisions relatives à la salubrité des aliments. La documentation que nous avons trouvée dans le système informatisé et dans certains des registres était insuffisante pour démontrer que les tâches opérationnelles avaient bel et bien été accomplies.
- Nous avons examiné certaines des tâches de suivi assignées aux inspecteurs et noté que ceux-ci négligeaient généralement de prendre des mesures de suivi ou de les

documenter. Comme il n'y avait pas assez de preuves que les mesures correctrices découlant des vérifications annuelles étaient prises dans les délais prescrits, le ministère n'a pas corrigé en temps opportun les problèmes risquant de compromettre la salubrité des aliments.

### **Recommandation**

**Pour que les mesures correctrices découlant des vérifications annuelles soient prises et que les risques relatifs à la salubrité des aliments soient réduits au minimum, le ministère doit s'assurer que les inspecteurs exécutent les tâches opérationnelles assignées et les documentent de façon adéquate.**

### **Réponse du ministère**

***D'accord. Comme il est noté plus haut, les tâches résultant des plans de mesures correctrices s'ajoutent aux fonctions des inspecteurs dans le cadre du système de soutien des décisions relatives à la salubrité des aliments. Les normes de rendement des chefs de secteur comprennent maintenant la responsabilité de s'assurer que les inspecteurs exécutent les tâches opérationnelles assignées et les documentent de façon adéquate.***

***Le succès de ce processus dépend dans une grande mesure du recrutement, du maintien en poste et de la formation du personnel. C'est pourquoi le ministère a commandé une étude sur les moyens d'accroître l'efficacité du programme en améliorant la stratégie des ressources humaines pour le programme d'inspection des viandes.***

## **VIANDES TESTÉES EN LABORATOIRE**

La viande provenant d'animaux soupçonnés de présenter un risque pour la santé est testée en laboratoire dans le cadre des inspections avant et après l'abattage. Dans ces circonstances, l'inspecteur doit isoler l'animal ou le cadavre et peut contacter un vétérinaire. Le programme d'inspection des viandes fait surtout appel à la vue, au toucher et à l'odorat pour détecter les cas de maladie et de contamination. Les risques pour la santé de nature bactérienne et chimique et les autres dangers qui ont été reconnus plus récemment ne sont pas faciles à repérer par les moyens traditionnels d'inspection. Des méthodes d'essai plus récentes permettent de les déceler avec facilité et rapidité.

Nous avons examiné les tests ministériels de détection des risques de nature bactérienne, chimique et autre et noté ce qui suit :

- Bien que les tests soient effectués sur les animaux suspects, la viande provenant des animaux qui semblent en bonne santé n'est testée qu'au hasard et sur une petite échelle, principalement pour détecter les antibiotiques. Les animaux qui prennent des antibiotiques doivent éliminer ceux-ci avant que leur viande soit apte à la consommation humaine. Le ministère ne disposait pas d'un processus pour effectuer des tests au hasard sur les viandes des abattoirs afin de déceler les contaminants

microbiologiques, chimiques et autres. Le ministère avait entrepris une série d'études sur le porc, le bœuf, le poulet et les viandes prêtes à manger afin de détecter la présence de contaminants, d'évaluer les risques et d'élaborer des stratégies en conséquence. Il est nécessaire d'établir des procédures pour tester au hasard la viande provenant des abattoirs, car certains échantillons prélevés pour une des études du ministère contenaient effectivement des antibiotiques.

- Nous avons appris que certaines analyses sur place permettent de tester un grand nombre d'animaux rapidement et à faible coût. Cependant, les analyses effectuées dans les abattoirs mêmes ne constituent qu'un minimum. Jusqu'en mars 2001, le ministère n'avait testé des porcs sur place que pour un seul antibiotique et dans un seul abattoir. Nous avons été informés qu'un projet pilote était prévu dans un abattoir afin d'évaluer les avantages des analyses sur place pour détecter les traces d'antibiotique dans le bœuf.
- Le ministère n'avait pas de procédures en place pour s'assurer qu'on donne suite en temps opportun aux résultats des analyses en laboratoire sur les échantillons de viande prélevés au hasard dans les abattoirs afin de résoudre les problèmes relevés. Ajoutons que les résultats des analyses en laboratoire ne faisaient généralement pas l'objet de résumés soulignant les tendances ou les risques apparents.

### **Recommandation**

**Pour s'assurer que les produits carnés provenant des abattoirs titulaires d'un permis provincial sont aptes à la consommation humaine, le ministère doit :**

- **élaborer une stratégie basée sur les risques pour les analyses en laboratoire et employer des méthodes plus récentes pour tester la viande provenant d'animaux en bonne santé;**
- **résumer les résultats des analyses en laboratoire afin d'aider à identifier les problèmes systémiques;**
- **s'assurer qu'il est donné suite aux problèmes détectés et que ceux-ci sont réglés en temps opportun.**

### **Réponse du ministère**

***D'accord. Le ministère a récemment amélioré son processus d'échantillonnage aléatoire et ciblé basé sur les risques en vue de la détection des résidus chimiques et est en train d'élaborer un processus de surveillance continue de la contamination microbienne afin de s'assurer que les produits carnés transformés dans des abattoirs titulaires d'un permis provincial sont aptes à la consommation.***

***Le ministère travaille en étroite collaboration avec le gouvernement fédéral pour produire une bonne estimation des risques relatifs à la salubrité des aliments chez les différentes espèces tout en évitant les tests en double. En plus de tester au hasard les animaux en bonne santé pour détecter les résidus antibiotiques à des niveaux statistiquement valides et internationalement reconnus, le ministère procède à de vastes études de***

*référence afin de déterminer les niveaux de contamination microbiologique et chimique des cadavres de bœuf, de porc et de poulet, ainsi que des produits transformés dans les abattoirs titulaires d'un permis provincial.*

*Depuis le début de 1999, le ministère a soumis 35 730 cadavres à quelque 53 300 tests de dépistage des résidus chimiques dans tous les abattoirs de la province. Lorsque les résultats des analyses effectuées au hasard étaient positifs, des programmes de contrôle étaient instaurés. Le ministère a aussi soumis au-delà de 3 900 cadavres à plus de 27 000 tests de contamination microbienne. Les résultats des études nous aideront à élaborer des normes relatives aux niveaux de surveillance et à la fréquence des contrôles microbiens.*

*Le ministère a investi dans la recherche afin de développer de nouvelles technologies pour les analyses en laboratoire et les analyses rapides et continue de surveiller les nouveaux tests qui font leur apparition sur le marché. En 2001, après une étude pilote réussie, des analyses sur place ont été instaurées dans certains grands établissements de transformation du bétail, où le ratio coûts-avantages de ces tests a été jugé favorable. À l'heure actuelle, 41 % des échantillons de résidus antibiotiques recueillis dans des abattoirs titulaires d'un permis provincial sont analysés sur place. Il est envisagé d'étendre l'expérience à deux autres établissements, ce qui porterait le total à 63 % des échantillons.*

*Le ministère s'est engagé à améliorer et à systématiser l'examen des rapports de laboratoire découlant du programme de surveillance et a engagé un scientifique spécialiste des données pour qu'il facilite ce processus grâce aux rapports produits par le système de soutien des décisions relatives à la salubrité des aliments. Un processus a été mis en place pour que le personnel de la direction prenne l'habitude de résumer l'information et d'identifier les résultats défavorables des analyses au hasard, afin de s'assurer qu'il est donné suite aux problèmes détectés et que ceux-ci sont réglés en temps opportun. Un gestionnaire a été chargé d'examiner les résultats et de développer des programmes de gestion des risques.*

## **Industrie des cadavres d'animaux : Délivrance des permis et inspection**

La *Loi sur les cadavres d'animaux* a été introduite en même temps que la *Loi sur l'inspection des viandes* dans les années 60 pour faire en sorte que seule la viande provenant d'animaux en bonne santé entre dans la chaîne alimentaire. Elle faisait suite à un grave problème lié à la vente d'animaux morts, malades ou mourants destinés à la consommation humaine. Elle visait aussi à protéger l'environnement et la qualité de l'eau et à contrôler les animaux sauvages susceptibles de manger les cadavres d'animaux dont on ne se défait pas de façon appropriée.

---

Les animaux morts (autrement que par abattage) sont un sous-produit normal des exploitations agricoles. La *Loi* stipule que le propriétaire d'un cadavre d'animal doit s'en débarrasser dans les 48 heures de la mort de l'animal : soit en l'enfouissant sous deux pieds de terre ou plus, soit en faisant appel aux services d'un titulaire de permis de ramasseur délivré en vertu de la *Loi*, soit en ayant recours à d'autres méthodes approuvées. La *Loi* s'applique aux cadavres de bétail, de chèvre, de cheval, de mouton et de porc.

Le ministère surveille les secteurs suivants de l'industrie :

- Les ramasseurs ramassent les cadavres d'animaux des exploitations agricoles et les transportent jusqu'aux établissements de transformation (usines d'équarrissage et fondoirs). Les ramasseurs doivent détenir un permis du ministère et obtenir un permis annuel pour les véhicules qui servent à transporter les cadavres d'animaux. Ces véhicules doivent satisfaire aux exigences en matière de propreté et d'intégrité structurelle et, ce qui est plus important, ne doivent pas servir à transporter des animaux vivants ou de la viande destinée à la consommation humaine. Les 32 ramasseurs d'animaux morts titulaires d'un permis de la province ramassent quelque 300 000 animaux chaque année.
- Les usines d'équarrissage et les fondoirs transforment les animaux morts qu'ils reçoivent des ramasseurs. Les premières sont autorisées à dépecer les cadavres en vue de leur vente comme nourriture pour animaux de compagnie. La viande doit être marquée comme inapte à la consommation humaine avec de la teinture ou du charbon de bois. Les fondoirs, quant à eux, transforment la viande en la faisant bouillir avant de la vendre comme additif aux aliments du bétail et à d'autres produits. La province compte 23 usines d'équarrissage et 4 fondoirs autorisés.
- Les courtiers achètent la viande transformée provenant des usines d'équarrissage et des fondoirs, surtout afin de la revendre comme aliments pour le bétail et les animaux de compagnie. L'Ontario compte quatre courtiers autorisés.

Plusieurs exploitants d'entreprises s'occupant de cadavres d'animaux détiennent des permis dans plus d'un secteur de l'industrie, mais aucun d'eux n'est autorisé à avoir une relation quelconque avec un abattoir. Les permis sont renouvelés automatiquement, à condition que l'exploitant paie les droits annuels qui s'y rattachent. En vertu de la *Loi*, les ramasseurs, les usines d'équarrissage, les fondoirs et les courtiers doivent satisfaire à certaines exigences relatives aux installations, aux opérations et à la tenue des dossiers pour renouveler leur permis annuel. À intervalles périodiques, les inspecteurs visitent chaque exploitant et font enquête sur les plaintes de non-conformité aux normes d'élimination des cadavres d'animaux.

En 1997, le ministère a rédigé un manuel énonçant les exigences d'obtention ou de renouvellement des permis pour les entreprises s'occupant de cadavres d'animaux, exigences qui devaient servir de fondement au processus d'inspection. Tous les fondoirs de l'Ontario, sauf un, exportent leurs produits; ils sont titulaires d'un permis provincial mais inspectés par les autorités fédérales.

Nous avons examiné les processus de délivrance des permis et d'inspection et noté que les permis étaient généralement renouvelés en temps opportun. Le processus d'inspection nécessitait toutefois certaines améliorations :

- Nous avons examiné les activités de certains ramasseurs d'animaux morts et noté que leurs véhicules n'étaient normalement inspectés que s'ils étaient présents lors de l'examen d'une usine d'équarrissage. Par conséquent, moins de la moitié des véhicules pour lesquels les ramasseurs échantillonnés avaient reçu des permis ont été inspectés. Par ailleurs, 10 % des véhicules échantillonnés qui ont fait l'objet d'une inspection ne portaient pas d'étiquette valide indiquant qu'ils étaient autorisés à transporter des animaux morts.
- Le ministère n'avait pas de politique officielle concernant la fréquence des inspections auxquelles les usines d'équarrissage devaient être soumises. Une politique informelle préconise des inspections mensuelles. Cependant, seulement 25 % des usines échantillonnées étaient inspectées chaque mois. Rien n'indiquait qu'on avait essayé de corriger les problèmes notés durant les inspections des usines échantillonnées. En outre, 20 % des ramasseurs, des usines d'équarrissage et des courtiers n'avaient pas été inspectés au cours des 12 mois précédents. Or, des inspections périodiques sont nécessaires pour assurer la conformité à la loi. Par exemple, un inspecteur notait qu'un exploitant n'avait plus de charbon de bois mais continuait de transformer la viande. Un traitement approprié au charbon de bois rend la viande inapte à la consommation, réduisant le risque de la retrouver dans la chaîne alimentaire humaine.
- Nous avons constaté que, contrairement aux dispositions de la loi provinciale, deux fondoirs étaient affiliés à un abattoir. Le ministère compte sur le gouvernement fédéral pour inspecter les fondoirs, mais ne reçoit pas ses rapports d'inspection avant de délivrer des permis aux installations. Pour assurer la conformité à la loi provinciale, le ministère doit examiner les rapports d'inspection fédéraux et donner suite aux questions non couvertes par les inspecteurs fédéraux.

Dans certaines parties de la province, la politique du ministère permet aux producteurs de transporter des animaux morts sans détenir de permis de ramasseur ou de permis pour leur véhicule. Nous avons été informés que cela était permis parce qu'il n'était plus rentable pour les ramasseurs de ces régions de ramasser les animaux gratuitement à cause de la baisse des prix pour les produits dérivés des cadavres. Il reste que ces pratiques contreviennent à la loi en vigueur.

### **Recommandation**

**Pour s'assurer que les exploitants d'animaux morts se conforment à la loi et que la viande provenant d'animaux morts est correctement éliminée et ne se retrouve pas dans la chaîne alimentaire humaine, le ministère doit :**

- **inspecter les véhicules des ramasseurs d'animaux morts conformément à la politique du ministère afin de vérifier si des permis valides ont été délivrés à leur égard;**
- **mettre en œuvre une politique officielle concernant la fréquence des inspections pour les ramasseurs d'animaux morts, les fondoirs, les usines d'équarrissage et les courtiers;**
- **obtenir et étudier tous les rapports d'inspection fédéraux et donner suite aux questions non couvertes par les inspecteurs fédéraux;**

- examiner, et réviser s'il y a lieu, les lois, politiques et procédures concernant le transport des animaux morts.

#### **Réponse du ministère**

***D'accord. En avril 2000, la Direction de l'inspection des aliments a commencé à élaborer un programme d'inspection basé sur les risques qui fait l'objet d'une mise en œuvre graduelle. Le ministère est en train de négocier un contrat avec un consultant pour qu'il évalue les risques et formule des recommandations sur les améliorations à apporter au programme.***

***L'examen des lois et règlements en vigueur concernant le transport des animaux morts et la délivrance des permis en vue de leur élimination, y compris l'inspection des véhicules, s'inscrit dans le cadre d'une vaste étude englobant toutes les lois relatives à la salubrité des aliments en Ontario.***

***Un poste a été créé au sein du ministère, dont le titulaire facilitera ces processus et s'assurera que les ramasseurs d'animaux morts, les usines d'équarrissage et les courtiers sont inspectés et que des mesures correctrices sont prises partout en Ontario, conformément à la politique et en fonction des risques pour le système d'alimentation.***

***L'inspection des fondoirs relève de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), laquelle fait parvenir son rapport au ministère dans les 30 jours suivant l'inspection. Le ministère s'est engagé à examiner les rapports et à donner suite aux questions non couvertes par l'ACIA avant de délivrer des permis aux fondoirs assujettis à la Loi sur les cadavres d'animaux de l'Ontario.***

## **Exploitations laitières – Délivrance des permis, inspection et analyses en laboratoire**

La *Loi sur le lait* et son règlement d'application visent à assurer la qualité et la salubrité des activités de production, d'entreposage et d'analyse du lait cru de vache et de chèvre, ainsi que des opérations de transformation, de distribution et de vente du lait en Ontario. La province compte plus de 6 300 producteurs de lait de vache et près de 200 producteurs de lait de chèvre. En vertu d'une entente conclue avec le ministère en 1998, Dairy Farmers of Ontario (DFO), un office de commercialisation constitué en vertu de la *Loi sur le lait*, s'est vu déléguer la responsabilité d'administrer et d'appliquer diverses dispositions de la loi concernant la qualité et la salubrité du lait. Le lait cru de vache destiné à la consommation humaine au Canada ne peut être vendu qu'à DFO, qui inspecte et surveille les producteurs de lait de vache, supervise le classement du lait, prélève des échantillons pour les faire analyser en laboratoire et transporte le lait jusqu'aux usines de transformation. Ces usines, à leur tour, vendent du lait pasteurisé aux distributeurs de lait de consommation, à d'autres transformateurs autorisés, ou directement aux détaillants. Le ministère, quant à lui, est

responsable de la délivrance des permis aux 123 usines laitières et 227 distributeurs de lait de consommation de l'Ontario.

De concert avec le gouvernement fédéral et les autres provinces, le ministère a participé à l'élaboration du Code national sur les produits laitiers - une initiative visant à établir des normes équivalentes ou communes pour assurer la salubrité des produits laitiers partout au Canada. Le ministère a l'intention de mettre le Code national sur les produits laitiers en application, mais la politique à cet égard n'est pas encore officielle.

### **EXPLOITATIONS LAITIÈRES ET TRANSPORT DU LAIT**

La *Loi sur le lait* et son règlement d'application autorisent l'inspection du lait de vache et de chèvre, des exploitations laitières, des camions-citernes à lait et des préposés agréés au classement. Le ministère a passé un contrat de paiement à l'acte avec deux inspecteurs pour qu'ils examinent les opérations des producteurs de lait de chèvre. DFO a mis en place un programme d'inspection bisannuelle des producteurs de lait de vache, faisant appel à une liste de contrôle normalisée, pour s'assurer que les locaux sont hygiéniques et que les animaux sont bien traités. Si les conditions ne sont pas hygiéniques au moment de l'inspection, le producteur ne pourra pas vendre de lait avant d'avoir corrigé le problème. Aux termes de la loi, DFO a le pouvoir d'établir les droits, les sanctions administratives et les autres frais liés à l'administration et l'application de la loi.

En vertu de l'accord entre le ministère et DFO, le ministère a le droit d'examiner les activités de DFO, tandis que DFO doit présenter des rapports annuels, des plans d'activités et tout autre rapport périodique jugé nécessaire. Nous avons toutefois noté que le ministère n'avait pas examiné les activités de DFO depuis 1998, année où il a assumé la responsabilité du programme du lait cru, mais qu'une demande de propositions sollicitant une telle étude avait été rédigée en 2001. Bien que DFO lui ait fourni certaines informations, la direction du ministère ne les a pas analysées ou examinées de façon systématique afin d'évaluer le rendement de DFO.

Ayant examiné les activités de DFO, nous sommes arrivés à la conclusion que les mécanismes en place pour mettre en œuvre le programme d'inspection des exploitations étaient généralement adéquats. Depuis 1998, DFO a effectué plus de 6 000 inspections. Lorsqu'ils notaient des cas de non-conformité, les inspecteurs de DFO prenaient des mesures de suivi pour que les problèmes soient corrigés en temps opportun. Cependant, au moment de notre vérification, 300 exploitations n'avaient pas encore subi leur inspection initiale.

Nous avons également examiné le processus d'inspection du ministère pour les producteurs de lait de chèvre et décelé plusieurs lacunes substantielles :

- Le ministère n'avait pas de liste à jour des producteurs de lait de chèvre en Ontario. La liste la plus récente remontait à 1998. Il n'y avait donc pas de mécanisme en place pour s'assurer que tous les producteurs étaient soumis à des inspections.
- Le ministère n'avait pas établi de fréquence pour l'inspection des producteurs de lait de chèvre. Les priorités étaient établies par les inspecteurs payés à l'acte : premièrement, les nouvelles exploitations; deuxièmement, celles qui avaient fait l'objet de plaintes; enfin, les visites de routine. Nous avons noté qu'une liste de contrôle pour les producteurs de lait de vache était utilisée sans aucune adaptation pour l'inspection des producteurs de lait de chèvre.



- Rien n'indiquait que le ministère avait examiné les rapports sur les producteurs de lait de chèvre soumis par les inspecteurs payés à l'acte ou donné suite aux problèmes notés.
- Selon les rapports d'inspection échantillonnés, un tiers des exploitations avaient reçu une cote conditionnelle pour non-conformité aux normes minimales. Des exemples de non-conformité sont des réservoirs de stockage et du matériel de traite malpropres. Nous n'avons trouvé aucune preuve selon laquelle les inspecteurs avaient pris des mesures de suivi pour s'assurer que les problèmes étaient réglés.

### **Recommandation**

**Pour mieux assurer la qualité du lait cru de vache et de chèvre, le ministère doit :**

- **passer périodiquement en revue les activités d'inspection de Dairy Farmers of Ontario afin de garantir le maintien des normes établies;**
- **préparer une liste à jour des producteurs de lait de chèvre et établir un processus d'inspection basé sur les risques pour ces exploitations;**
- **veiller à ce que les problèmes identifiés dans les rapports d'inspection des producteurs de lait de chèvre soient corrigés en temps opportun.**

### **Réponse du ministère**

***D'accord. D'ici mars 2002, le ministère mènera à terme la première vérification indépendante détaillée des activités de Dairy Farmers of Ontario (DFO) liées au programme d'assurance de la qualité du lait cru et à la loi désignée. Il se fondera ensuite sur la vérification pour élaborer par écrit des procédures et des protocoles en vue de l'examen périodique et systématique des activités, documents et rapports de DFO, pour s'assurer qu'on respecte ou excède les normes établies.***

***Tous les volets du programme d'assurance de la qualité du lait de chèvre sont à l'étude. La première étape de l'examen est un inventaire et profil commercial de tous les producteurs de lait de chèvre en Ontario. Ce profil fournira des renseignements essentiels et à jour qui permettront la transition à un système d'analyse et d'inspection de plus en plus basé sur les risques. Le ministère sera alors en mesure de déterminer les exigences du programme et de faire rapport au Conseil de gestion du gouvernement d'ici le printemps 2002.***

***Le ministère intégrera toutes les données relatives aux producteurs de lait de chèvre découlant des processus de délivrance de permis et d'inspection au système de soutien des décisions relatives à la salubrité des aliments afin de faciliter le suivi et l'examen de l'information. Le personnel contractuel est en place pour s'assurer que des mesures correctrices sont prises. Le système de soutien des décisions relatives à la salubrité des aliments sera mis à jour pour que les mesures correctrices fassent l'objet d'un suivi et soient documentées de façon appropriée.***

## **USINES LAITIÈRES ET DISTRIBUTEURS**

La *Loi sur le lait* et son règlement d'application établissent les conditions à respecter pour obtenir ou renouveler un permis de transformation ou de distribution du lait et des produits laitiers. Toutes les usines laitières et tous les distributeurs de lait de consommation doivent être titulaires d'un permis en vertu de la *Loi*. Pour la délivrance des permis, le ministère compte sur le gouvernement fédéral pour inspecter les usines laitières qui exportent leurs produits. Le gouvernement fédéral inspecte 77 des 123 usines autorisées en Ontario, d'où proviennent 20 % des produits laitiers de la province. Toutes les usines font l'objet d'une inspection approfondie annuelle par des inspecteurs fédéraux ou provinciaux; des visites de suivi sont ensuite effectuées en fonction des lacunes notées lors de l'inspection approfondie. Selon le manuel d'inspection du ministère, les installations d'entreposage et de livraison de tous les distributeurs autorisés de lait de consommation doivent être inspectées tous les 18 mois.

Nous avons vérifié les processus de délivrance des permis et d'inspection pour les usines laitières et noté ce qui suit :

- Les permis n'étaient pas renouvelés en temps opportun. Les permis pour plus de 30 % des usines laitières et 25 % des distributeurs échantillonnés avaient été renouvelés plus de trois mois après la date d'expiration. Certaines usines ont même reçu un permis bien qu'elles n'aient pas subi d'inspection annuelle au cours de l'année précédente. Sur les 46 usines laitières autorisées par la province qui devaient être inspectées en 2000, 16 ne l'ont pas été. Qui plus est, le ministère n'avait généralement aucun document indiquant que les problèmes notés durant les inspections fédérales des usines laitières avaient été réglés avant le renouvellement des permis.
- Un tiers des inspections provinciales des usines laitières échantillonnées faisaient état d'infractions à la santé et la sécurité exigeant un plan de mesures correctrices auquel un inspecteur devait donner suite dans les 30 jours pour s'assurer que le problème avait été réglé. Bien que tous les plans de mesures correctrices sauf un aient été soumis au ministère, il n'y a pas eu de suivi dans le délai prescrit de 30 jours.
- Selon notre examen des renseignements disponibles, seulement 30 des 227 distributeurs de lait de consommation avaient été inspectés au cours des deux dernières années. Nous avons été informés que le ministère considérait les distributeurs comme présentant peu de risques et que ses activités d'inspection mettaient l'accent sur les nouveaux distributeurs. Nous avons examiné un certain nombre d'inspections auxquelles les distributeurs de lait de consommation ont été soumis en 1999 et 2000 et noté seulement quelques préoccupations en matière de santé et de sécurité.

### **Recommandation**

**Pour mieux s'assurer que les usines laitières et les distributeurs de lait de consommation se conforment aux exigences en matière de santé et de sécurité, le ministère doit :**

- **renouveler les permis en temps opportun pour toutes les usines laitières et les distributeurs de lait de consommation;**
- **inspecter toutes les usines laitières une fois par an, comme l'exige sa politique;**

- donner suite aux préoccupations notées durant les inspections fédérales des usines laitières avant de renouveler leur permis;
- s'assurer que tous les plans de mesures correctrices visant à corriger les lacunes des usines laitières sont examinés et qu'on y donne suite de manière appropriée;
- examiner le processus d'inspection pour les distributeurs de lait de consommation et réviser ses exigences en conséquence.

### ***Réponse du ministère***

***D'accord. Au cours de l'année écoulée, le ministère s'est employé à intégrer toutes les données concernant l'inspection des exploitations laitières et la délivrance des permis au système de soutien des décisions relatives à la salubrité des aliments. Cela permettra d'aviser le personnel des délais à respecter pour les visites de suivi et le renouvellement des permis en temps opportun.***

***Le ministère a doté tous les postes vacants d'experts en exploitations laitières afin de s'assurer que toutes les usines laitières feront l'objet d'une vérification annuelle. Il a aussi engagé un scientifique en produits laitiers et un conseiller en salubrité des produits laitiers afin d'appuyer le développement des programmes et d'apporter des améliorations basées sur l'évaluation scientifique des risques.***

***Le ministère s'emploie à faire en sorte que les rapports d'inspection des exploitations laitières rédigés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments sont transmis au gestionnaire du programme laitier provincial en temps opportun et que les problèmes sont suivis de près. Ceux-ci doivent être réglés avant le renouvellement du permis de l'établissement concerné.***

***Le système électronique mis à jour de soutien des décisions relatives à la salubrité des aliments déclenchera le suivi de tous les plans de mesures correctrices.***

***Le système actuel de réglementation de la distribution du lait de consommation en Ontario a été établi dans les années 60 principalement à des fins de commercialisation. Le ministère fera une étude à l'interne et consultera l'industrie au sujet du système de distribution du lait de consommation afin d'établir un cadre de réglementation approprié pour ce secteur de l'industrie. Ce cadre sera axé uniquement sur la réduction des risques relatifs à la salubrité des aliments et non sur la commercialisation.***

## **ANALYSE DES PRODUITS LAITIERS EN LABORATOIRE**

Pour aider à assurer la qualité et la salubrité des approvisionnements de lait en Ontario, conformément aux règlements pris en vertu de la *Loi sur le lait*, on analyse périodiquement en laboratoire des échantillons de lait provenant de producteurs. Les échantillons sont prélevés par des préposés agréés au classement du lait qui ramassent le lait cru des

producteurs dans des camions-citernes à lait. Dans le cas du lait de vache, DFO assure la formation des préposés au classement, les agréé, supervise leur travail et inspecte leurs véhicules. Les préposés au classement acceptent ou rejettent le lait brut prélevé chez les producteurs selon les critères énoncés dans la loi. Les deux principales causes de rejet sont les substances étrangères et les odeurs désagréables. En cas d'acceptation, les préposés au classement prélèvent des échantillons, qui sont envoyés à une installation d'attente. Le ministère a passé un contrat avec un laboratoire pour qu'il analyse le lait cru. Le personnel du laboratoire détermine lesquels des échantillons stockés seront analysés. La loi prévoit les sanctions à imposer aux producteurs qui ne respectent pas les normes de qualité minimales touchant le nombre de bactéries, le contenu en eau, les antibiotiques et divers autres aspects.

Nous avons examiné les activités de DFO en ce qui concerne les préposés au classement du lait et leurs véhicules et conclu que les mécanismes en place étaient généralement suffisants pour assurer la mise en œuvre du programme d'inspection à cet égard. D'après les résultats des analyses en laboratoire, dans les cas où les amendes pour non-conformité aux normes de qualité minimales étaient justifiées, DFO les fixait de façon appropriée conformément à la loi.

Nous avons également évalué les résultats des analyses en laboratoire et les dossiers du ministère sur le lait cru de chèvre et le lait fini de vache et noté ce qui suit :

- Bien que le Code national sur les produits laitiers établisse des normes pour tous les produits laitiers finis, le ministère n'a pas de normes relatives au nombre de bactéries pour les produits laitiers finis, y compris le fromage. En fait, le ministère n'effectue des tests de dépistage des bactéries que pour le lait et la crème.
- Il n'y a pas non plus de normes législatives ou ministérielles de contrôle de la température pour le transport du lait cru. Nous avons noté que ces normes étaient en place dans une autre province et qu'elles étaient spécifiées dans le Code national sur les produits laitiers. Si les produits laitiers ne sont pas transportés de façon appropriée, leur qualité et leur salubrité pourraient être compromises.
- Le ministère est légalement tenu de s'assurer que les échantillons de lait cru prélevés chez les producteurs de lait de chèvre sont analysés au moins une fois par mois. Selon les rapports que nous avons examinés, aucun producteur de lait de chèvre n'était assujéti aux analyses mensuelles prescrites dans la loi. Ajoutons que près de 30 % des échantillons reçus par le laboratoire ne pouvaient pas être analysés parce qu'ils avaient été soumis trop tard. Plus de 90 % des échantillons de lait de chèvre analysés par le laboratoire n'étaient pas conformes aux normes concernant le nombre de bactéries, mais le ministère n'a pris aucune mesure de suivi à cet égard.

### **Recommandation**

**Pour mieux assurer la qualité et la salubrité du lait de vache et de chèvre en Ontario, le ministère doit :**

- **établir des normes bactériennes pour les produits du lait fini et adopter des normes de contrôle de la température pour le transport du lait cru;**
- **recueillir, transporter sans délai et analyser des échantillons de lait cru provenant de tous les producteurs de lait de chèvre au moins une fois par mois, comme l'exige la loi;**

- **assurer un suivi et veiller à ce que des mesures correctrices soient prises dans tous les cas où le lait de chèvre excède les normes bactériennes prescrites dans la loi.**

### **Réponse du ministère**

***D'accord. Les normes bactériennes pour les produits du lait fini et les températures maximales pour l'acceptation du lait cru aux usines de transformation, récemment établies dans les Code et Règlements nationaux sur les produits laitiers, seront adoptées dans le cadre des règlements pris en vertu de la loi appropriée.***

***L'industrie du lait de chèvre n'a pas à sa disposition la même infrastructure d'entreposage et de transport des échantillons que l'industrie du lait de vache. Le ministère est en train d'examiner les données logistiques et veillera à ce que des échantillons soient prélevés chaque mois et transportés au laboratoire dans des véhicules réfrigérés.***

***Lorsqu'on trouve un nombre inacceptable de bactéries dans le lait de chèvre, des inspecteurs visitent l'exploitation pour déterminer la cause du problème et s'assurer que des mesures correctrices sont prises. Les règlements actuels permettent au ministère d'ordonner le retrait du privilège de transporter le lait, mais ne lui permettent pas d'imposer des sanctions. Le ministère envisage de mettre sur pied un système axé sur les sanctions dans le cadre de l'examen global de la législation sur la qualité et la salubrité des aliments.***

***Le ministère est en train d'élaborer des règlements appropriés et des critères d'inspection concernant la collection, l'analyse et le transport des échantillons pour le lait de chèvre produit à la ferme. Il élabore aussi des normes bactériennes et des sanctions appropriées pour la production et la transformation du lait de chèvre.***

## **Surveillance de l'industrie horticole**

L'industrie horticole regroupe quelque 10 000 producteurs, emballeurs, expéditeurs, transformateurs et détaillants de fruits, de légumes et d'autres produits alimentaires à base de plantes, frais et transformés. La *Loi sur le classement et la vente des produits agricoles* a été créée surtout à des fins de classement, d'emballage, d'étiquetage et de commercialisation. Les règlements pris en vertu de la *Loi* interdisent la vente de produits inaptes à la consommation humaine. Depuis quelques années, les maladies d'origine alimentaire sont de plus en plus souvent associées aux fruits, légumes et jus frais. Des règlements ont été établis en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues*, qui relève du gouvernement fédéral, afin de limiter les résidus chimiques agricoles à des niveaux qui ne présentent aucun risque pour la santé des consommateurs. Le gouvernement fédéral est chargé d'assurer la salubrité des fruits et légumes frais et transformés importés en Ontario, qui représentent environ 70 % de la consommation totale de la province.

---

En plus de donner suite aux plaintes, le programme de surveillance de l'horticulture du ministère analyse des échantillons prélevés au hasard de fruits et de légumes pour détecter les résidus de pesticides, les bactéries, les métaux lourds et autres contaminants. Des échantillons horticoles ont été prélevés auprès de diverses sources en 2000, dont des comptoirs routiers et des points de vente au détail. Le ministère a analysé près de 800 échantillons horticoles et trouvé 28 cas où la quantité de produits chimiques dépassait les limites acceptables prescrites dans la loi fédérale. Le pire contrevenant affichait un niveau 80 fois plus élevé que la limite acceptable. Près de 200 échantillons ont été assujettis à des tests de contamination bactérienne mais aucun problème n'a été détecté. Nous sommes arrivés à la conclusion que trop peu d'échantillons étaient testés pour une évaluation raisonnable des résidus bactériens et chimiques sur les denrées ontariennes. Le ministère nous a informés que les tests étaient conçus uniquement pour détecter les cas de non-conformité et non pour faire une évaluation globale des niveaux de contamination.

Les résultats des tests qui dépassaient les limites acceptables devaient être immédiatement communiqués au détaillant ou au cultivateur et devaient servir à donner suite aux préoccupations relatives à la salubrité des aliments et à identifier la source des problèmes. Certains producteurs étaient informés verbalement s'ils étaient présents lorsque le personnel du ministère visitait leur exploitation pour prélever un deuxième échantillon à analyser. Cependant, en mars 2001, le ministère n'avait pas encore officiellement avisé les cultivateurs et les détaillants des résultats des tests effectués sur les échantillons prélevés durant l'été 2000. La plupart des cultivateurs et des détaillants n'avaient pas été informés des résultats des tests et risquent donc de ne pas prendre de mesures correctrices afin d'empêcher les problèmes de se reproduire. Nous avons aussi appris que, par suite des compressions de personnel et du réaménagement de l'effectif, les employés du ministère ne mènent plus d'enquêtes afin d'aider les producteurs à régler les problèmes de contamination.

Dans l'Ouest du Canada et aux États-Unis, certains détaillants commencent à demander des garanties de salubrité pour les fruits et les légumes frais afin de prévenir les problèmes au lieu d'avoir à y réagir après coup. En janvier 2001, le ministère avait évalué les risques pour dix fruits et légumes. Les évaluations visent à fournir des données de référence afin d'identifier les risques associés à chacun de ces produits horticoles. Nous croyons comprendre que ces données éclaireront les décisions relatives à la répartition des ressources d'inspection et de recherche. Les futures évaluations pourront être comparées aux données originales afin d'aider à déterminer l'impact des inspections.

Conformément aux accords sur l'Organisation mondiale du commerce, les produits importés par une province doivent être assujettis aux normes les plus basses applicables aux produits semblables vendus dans la province. Étant donné qu'une grande partie des fruits et légumes consommés en Ontario sont importés, l'actuelle absence de normes d'inspection pour les produits nationaux pose un risque pour les consommateurs de l'Ontario. La mise en œuvre de normes plus élevées en Ontario aiderait à réduire le risque de maladies associées aux produits horticoles importés.

## Recommandation

Pour s'assurer que les aliments d'origine végétale ne présentent pas de risques de contamination biologique ou chimique, le ministère doit :

- envoyer des lettres indiquant les résultats des analyses en laboratoire aux cultivateurs et aux détaillants en temps opportun et prendre des mesures de suivi pour veiller à ce que les problèmes graves soient rectifiés;
- développer un processus de surveillance et d'inspection basé sur les risques pour les fruits et légumes afin d'aider à réduire le risque de maladies associées aux produits horticoles nationaux et importés.

## Réponse du ministère

*D'accord. Le ministère est en train d'établir de nouveaux protocoles afin d'informer systématiquement et officiellement les détaillants/cultivateurs des résultats des analyses en laboratoire qui dépassent les limites des normes prescrites par Santé Canada. Ces normes englobent une grande marge de sécurité. Pour tous les résultats excédant les limites des normes de Santé Canada en 2000, les producteurs ont reçu une lettre du ministère, et les représentants de ce dernier leur ont rendu visite avant juillet 2001 pour les aviser des changements à apporter dans leur utilisation des pesticides avant la récolte de 2001. À partir de cette année, les producteurs recevront leurs résultats durant la même saison de croissance. La restructuration du ministère permettra d'ailleurs aux employés de la Division de l'agriculture et des questions rurales d'accroître et d'accélérer leurs activités de prestation de conseils et de suivi. Le ministère examinera la possibilité d'utiliser le système de soutien des décisions relatives à la salubrité des aliments à des fins de surveillance et de suivi.*

*Le ministère a affecté des ressources à la conception, en cours, d'un processus de surveillance et d'inspection basé sur les risques pour les aliments d'origine végétale cultivés en Ontario. Ce processus englobe l'évaluation des risques, la surveillance des données sur les cas de maladie, les inventaires des produits, les études de référence et les programmes de salubrité des aliments pour les produits à risque élevé. Dix évaluations des risques ont été effectuées jusqu'ici et cinq sont en cours. Un prototype de programme de surveillance basé sur les risques a été mis au point pour le cidre de pommes, lequel servira de modèle pour les autres produits.*

---

## Application des lois

Le ministère est chargé d'appliquer les lois et règlements provinciaux liés à la législation sur la salubrité des aliments qu'il administre. Le 1<sup>er</sup> avril 2000, le ministère a conclu un accord de coopération avec le ministère des Richesses naturelles (MRN), en vertu duquel le MRN supervise et facilite les fonctions d'enquête et d'exécution au nom du ministère. Il reste responsable de l'administration de sa loi, y compris le volet exécution pris en charge par le MRN.

Il est donné suite aux plaintes reçues par le ministère au sujet des activités soupçonnées d'être illégales, afin de déterminer si elles sont fondées et, le cas échéant, d'en aviser le MRN pour qu'il fasse enquête. Entre avril 2000 et janvier 2001, une centaine de plaintes ont été transmises au MRN. Le ministère ne disposait pas d'un système formel de suivi des plaintes, mais nous avons appris qu'il était en train d'en élaborer un. Le MRN consigne toutes les enquêtes dans son système automatisé d'information sur la conformité.

Les plaintes transmises au MRN étaient généralement examinées en temps opportun. Le ministère n'était pas informé de la résolution finale des enquêtes, mais nous avons appris qu'il recevait des mises à jour verbales et des rapports sommaires trimestriels du MRN. Il pourrait bientôt avoir accès au système d'information sur la conformité du MRN et s'emploie à faire en sorte que le MRN puisse avoir accès à son système proposé de suivi des plaintes.

Des sanctions appropriées encouragent la conformité aux lois, politiques et procédures destinées à gérer les risques relatifs à la salubrité des aliments. Cependant, l'absence d'une approche globale face à la salubrité des aliments et le manque de cohérence des diverses lois promulguées sur une longue période ont créé un système où les inspecteurs ont des pouvoirs d'exécution contradictoires.

Par exemple, nous avons noté que, contrairement à la *Loi sur l'inspection du poisson*, mise à jour en 1999 et administrée par le MRN, la loi du ministère n'octroyait aucun pouvoir d'arrestation. La *Loi sur l'inspection du poisson* prévoit des sanctions pouvant aller jusqu'à 25 000 \$ d'amende et/ou deux ans de prison pour une personne et 100 000 \$ d'amende pour une société. Par contraste, la *Loi sur l'inspection des viandes* prévoit une sanction maximale de seulement 2 000 \$ d'amende et/ou six mois de prison pour une première infraction, et de 5 000 \$ d'amende et/ou un an de prison pour toute infraction subséquente. Bien que la loi du ministère renferme des dispositions sur la détention et la façon de disposer des aliments qui ne satisfont pas aux normes, elle ne l'autorise généralement pas à ordonner la destruction des aliments susceptibles de présenter un risque pour la santé ou la sécurité. En l'occurrence, le ministère compte sur les agents locaux de l'hygiène publique pour qu'ils s'occupent des risques pour la santé ou avise le gouvernement fédéral, qui peut utiliser ses pouvoirs pour rappeler les aliments non hygiéniques.

D'après notre examen des données du MRN, l'amende moyenne imposée entre avril 2000 et janvier 2001 en vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les cadavres d'animaux* et la *Loi sur le lait* s'élevait à seulement 320 \$, l'amende la plus lourde étant de 500 \$. Ces amendes se rapportaient à des accusations telles que l'abattage illégal de la volaille (un risque de salmonella), la transformation illégale du fromage (contenant un nombre élevé de bactéries *E. coli*) et l'élimination inappropriée des cadavres d'animaux



---

(comme les nombreux cadavres d'animaux d'élevage jetés dans les bois). Nous avons appris que le ministère ne prenait aucune mesure de suivi additionnelle à moins de recevoir une autre plainte. Par ailleurs, les amendes imposées ne semblaient pas avoir d'effet dissuasif, car des accusations avaient été portées contre des récidivistes.

### **Recommandation**

**Pour mieux assurer la qualité et la salubrité des aliments de l'Ontario, le ministère doit :**

- **veiller à ce que les sanctions soient suffisantes pour encourager la conformité aux exigences législatives;**
- **passer en revue ses droits et responsabilités en matière d'exécution afin d'en déterminer la cohérence;**
- **envisager la possibilité de surveiller périodiquement les activités des anciens contrevenants afin de vérifier s'ils continuent de se conformer à la loi.**

### **Réponse du ministère**

***D'accord. Depuis plus de deux ans, le ministère travaille avec le ministère de la Santé et des Soins de longue durée et le ministère des Richesses naturelles à examiner et à améliorer le système ontarien d'assurance de l'innocuité des aliments en évaluant les risques, en faisant des recherches, en menant des enquêtes de référence et en tenant des discussions avec les clients. Ces efforts ont abouti au projet de loi 87, Loi sur la qualité et la salubrité des aliments, qui a été adopté en première lecture le 25 juin 2001. Si ce projet de loi est adopté, il regroupera et modernisera les exigences de six lois en vigueur en matière de qualité et de salubrité des aliments, en plus d'établir une approche commune et des normes cohérentes à cet égard.***

***La loi proposée prévoirait des amendes plus lourdes que celles énoncées dans la loi du ministère des Richesses naturelles régissant le poisson et la faune, dont il a été prouvé qu'elles réduisaient le taux de récidive. De plus, elle accroîtrait les pouvoirs des inspecteurs et créerait une approche cohérente pour l'application de la loi du ministère.***

***Les agents de vérification de la conformité du ministère offriront des services consultatifs de suivi aux contrevenants. En collaboration avec le gouvernement fédéral et les administrations municipales, le ministère surveille le marché pour s'assurer que les anciens contrevenants n'essaieront pas de vendre des produits illégalement transformés.***

---

## Coordination du Programme

Le ministère administre un certain nombre de lois provinciales qui établissent une gamme d'exigences en matière de qualité et de salubrité pour les viandes, les cadavres d'animaux, les produits laitiers et les produits horticoles. Il a élaboré des politiques et des procédures afin d'appliquer la loi et de rassurer les consommateurs quant à la salubrité des aliments non visés par la loi. Les lois et les politiques du ministère ont évolué au fil des ans, mais elles ne prévoient pas de normes pour certains produits et certaines étapes du système de transformation des aliments. Par exemple :

- D'après les estimations du ministère, environ 50 % des abattoirs titulaires d'un permis provincial renferment des installations qui dépècent la viande en morceaux ou la transforment en produits tels que des saucisses ou du jambon fumé. Malgré l'existence de lois et de normes provinciales relatives à l'inspection des activités de transformation ultérieure de la viande dans les abattoirs titulaires d'un permis provincial, les locaux n'étaient vérifiés qu'une fois par année, mise à part une brève visite de l'inspecteur les jours d'abattage. Les inspecteurs devaient visiter les usines les jours d'abattage, mais n'étaient pas tenus de le faire les jours de transformation ultérieure. Dans les usines immatriculées au fédéral, les activités de transformation ultérieure sont assujetties à des inspections périodiques. En février 2001, le ministère a envoyé à tous les abattoirs titulaires d'un permis provincial qui exerçaient des activités de transformation de la viande des lettres les avisant que ces activités allaient désormais faire l'objet d'inspections périodiques.
- La *Loi sur les cadavres d'animaux*, qui interdit la vente, pour l'alimentation humaine, de la viande provenant d'un cadavre d'animal, ne vise pas tous les animaux. La *Loi* ne vise que le bétail, les porcs, les chèvres, les moutons et les chevaux; il n'y a pas de loi équivalente régissant la façon de se défaire d'autres animaux élevés pour l'alimentation, dont la volaille, les chevreuils, les émeus et les lapins.
- La *Loi sur le lait* s'applique au lait de vache et de chèvre. Le lait provenant d'autres animaux n'est pas assujetti aux mêmes normes de qualité et de salubrité. Bien que le ministère ait un processus en place pour examiner le lait provenant d'autres animaux, comme les moutons, les producteurs sont libres d'y participer.
- La *Loi sur l'inspection du poisson* de l'Ontario stipule que le poisson vendu comme aliment doit être apte à la consommation humaine et établit des exigences relatives aux installations et aux opérations des transformateurs. Le ministère des Richesses naturelles est responsable de la loi, mais les changements législatifs proposés recommandent de transférer cette responsabilité au ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales. L'Ontario compte quelque 500 opérations de pêche commerciale, dont la plupart sont situées dans les Grands Lacs. La *Loi* précise que le poisson pêché et vendu en Ontario doit être inspecté, mais il n'y a pas de programme d'inspection pour le poisson. D'après les données de 1996, environ 95 % du poisson pêché commercialement en Ontario est inspecté et exporté aux États-Unis. Il faut inventorier les installations de transformation du poisson non inspectées par les autorités fédérales afin d'évaluer les risques relatifs à la salubrité des aliments et de déterminer les processus d'inspection provinciaux nécessaires.

- La *Loi sur le classement et la vente des produits agricoles* réglemente plusieurs industries et applique les normes de classement, de conditionnement, d'étiquetage et de publicité. Le ministère n'assume plus ces fonctions pour de nombreux produits jadis visés par la loi, dont les arbres de Noël.

Un examen du système ontarien d'assurance de l'innocuité des aliments effectué par le ministère en 1997-1998 révélait d'importantes lacunes dans les programmes visant à éliminer ou à réduire au minimum les risques que les contaminants d'origine alimentaire posent pour la santé humaine. Le ministère a donc proposé des changements législatifs afin de faciliter la réglementation de l'industrie alimentaire.

### **Recommandation**

**Pour mieux s'assurer que des normes cohérentes de salubrité des aliments sont en place pour tous les produits consommés en Ontario, le ministère doit :**

- élaborer des politiques appropriées pour les produits non assujettis à une loi spécifique et envisager l'intégration de ces produits à toute nouvelle loi proposée;
- examiner les exigences réglementaires afin de déterminer le niveau de risque associé à chaque produit et évaluer la nature des activités de surveillance requises;
- dans les cas où une surveillance est jugée nécessaire, examiner le processus d'inspection afin de maintenir des normes minimales de salubrité des aliments quel que soit l'ordre de gouvernement qui inspecte les produits.

### **Réponse du ministère**

***D'accord. L'examen multiministériel du système d'assurance de l'innocuité des aliments englobe divers projets de recherche et études chimiques et microbiologiques de référence ainsi que les améliorations au programme. Cet examen permettra au ministère d'évaluer les risques et d'élaborer des politiques appropriées en matière de salubrité des aliments et des programmes de surveillance pour tous les produits de la production à la consommation, y compris les produits non assujettis à des lois spécifiques tels que la viande, le poisson et le lait de mouton surtransformés.***

***Le projet de loi sur la qualité et la salubrité des aliments, que l'Assemblée législative a adopté en première lecture le 25 juin 2001, permettra d'élaborer des cadres de réglementation et des programmes d'inspection correspondant au risque pour la santé publique.***

***Toujours dans le cadre de l'examen du système ontarien d'assurance de l'innocuité des aliments, des protocoles d'inspection seront élaborés qui vérifieront la conformité et les normes minimales de salubrité, quel que soit le ministère, l'ordre de gouvernement ou le tiers qui fait l'inspection.***

---

## **ÉCONOMIE ET EFFICIENCE**

Les dépenses totales au titre du Programme de l'industrie alimentaire pour l'exercice 2000-2001 étaient d'environ 20 millions de dollars, la moitié de cette somme étant consacrée à la délivrance des permis, aux activités d'inspection et aux analyses en laboratoire. Durant cette période, le Programme a été mis en oeuvre par quelque 110 employés et 140 inspecteurs rémunérés à l'acte.

Nous avons examiné les dépenses du Programme et déterminé que les ressources étaient généralement acquises et gérées dans le respect des principes d'économie et d'efficacité. Ayant examiné certains contrats de services de consultation, nous avons conclu qu'ils étaient bien gérés et que les consultants avaient été engagés par appel d'offres concurrentiel lorsque la politique du Conseil de gestion du gouvernement l'exigeait.

Le ministère avait pris certaines initiatives axées sur l'économie. Par exemple, il avait fait appel à l'expertise du ministère des Richesses naturelles en matière d'enquête au lieu de maintenir sa propre unité d'application des mesures législatives. Les services d'inspection étaient fondés sur l'efficacité, de sorte que les abattoirs devaient compenser le ministère s'ils dépassaient les délais d'inspection alloués pour leurs installations.

Le ministère avait aussi pris une initiative d'externalisation en 1995, qui a entraîné le remplacement de son personnel d'inspection par un système plus économique de rémunération à l'acte. Il est d'ailleurs en train d'évaluer l'économie et l'efficacité du travail à l'interne par rapport aux services d'inspection rémunérés à l'acte. Il a aussi transféré les responsabilités liées à l'inspection des producteurs à Dairy Farmers of Ontario. Bien qu'il soit satisfait de la qualité et de l'efficacité des analyses en laboratoire effectuées par son fournisseur, le ministère a examiné les coûts de ces analyses afin de déterminer si les principes d'optimisation des ressources étaient respectés.

## **MESURE ET RAPPORT DE L'EFFICACITÉ DU PROGRAMME**

La raison d'être du Programme de l'industrie alimentaire est de gérer les risques relatifs à la salubrité des aliments afin de protéger les consommateurs, d'élargir l'accès aux marchés et d'accroître la compétitivité de l'industrie. Les résultats visés sont le maintien de la qualité et de la salubrité des aliments de la province, la croissance continue des exportations agroalimentaires de l'Ontario, l'augmentation des ventes de produits ontariens sur les marchés nationaux, et le maintien de l'industrie agroalimentaire de l'Ontario comme excellent secteur d'investissement.

En ce qui concerne le maintien de la qualité et de la salubrité des aliments en Ontario, le ministère estime que les Ontariens contractent entre 200 000 et 500 000 maladies d'origine alimentaire chaque année, ce qui représente 1 milliard de dollars de soins de santé et de pertes de productivité. Le ministère reconnaît qu'il est chargé de gérer seulement une partie des risques associés à ces maladies. Les autres ministères provinciaux, le gouvernement fédéral, les administrations municipales, les intervenants de l'industrie agricole et même les consommateurs ont un important rôle à jouer dans l'assurance de l'innocuité des aliments. Le maintien de la qualité et de la salubrité générales des aliments de l'Ontario échappe donc au contrôle du ministère.

---

Dans le cadre du processus de planification des activités pour chaque exercice, le ministère précise ses principaux objectifs pour l'exercice qui vient, indique comment ces objectifs seront atteints et établit les normes qui serviront à déterminer dans quelle mesure les objectifs ont été atteints. Conformément à son *Plan d'activités 2000-2001*, le ministère a essayé d'isoler et de déclarer ses responsabilités directes en calculant le nombre de cas de maladie d'origine alimentaire associés à des usines titulaires d'un permis provincial. Son objectif était de faire en sorte que ce nombre soit nul.

Il est toutefois difficile de calculer le nombre de cas de maladie d'origine alimentaire associés à des usines titulaires d'un permis provincial en l'absence de systèmes appropriés de surveillance. Ce nombre indiquerait si le ministère a atteint son objectif mais ne serait guère plus utile à lui seul. L'incidence et la cause des maladies d'origine alimentaire offriraient plus de renseignements sur les programmes de délivrance des permis, d'inspection et d'exécution du ministère. Le ministère de la Santé et des Soins de longue durée et les services locaux de santé sont chargés de surveiller et de signaler les problèmes tels que les maladies d'origine alimentaire. Afin d'évaluer la salubrité des aliments de manière économique et significative, il est nécessaire de collaborer avec les autres ordres de gouvernements et les autres ministères.

Au cours de l'automne 2000, le ministère a conclu un accord-cadre relatif à la salubrité des aliments avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), Santé Canada et deux ministères ontariens : le ministère de la Santé et des Soins de longue durée et le ministère des Richesses naturelles. L'accord prévoit l'amélioration du système de surveillance des maladies, l'élaboration et la mise à jour d'un plan interorganisationnel d'intervention en cas d'urgence et la conclusion d'accords additionnels afin de coordonner l'inspection des aliments.

Nous avons examiné les efforts du ministère en vue d'évaluer l'efficacité de sa promotion de la croissance sur les marchés nationaux et internationaux, de maintenir les niveaux actuels d'investissement dans le secteur agroalimentaire de l'Ontario, et de promouvoir de nouveaux investissements. Nous sommes arrivés à la conclusion que des procédures adéquates étaient en place pour mesurer et signaler l'efficacité de ses activités sur les marchés internationaux pour les produits de l'Ontario et les investissements dans son secteur agroalimentaire. Nous avons appris que les objectifs du Programme étaient clairement définis et énoncés en termes mesurables. Par exemple, tous les deux ans, le ministère procède à un examen approfondi de l'impact de ses activités sur l'accroissement des exportations de produits alimentaires de l'Ontario.

Il fallait toutefois des mesures quantifiées axées sur les résultats pour déterminer si les efforts du ministère en vue de promouvoir les produits alimentaires de l'Ontario se sont traduits par une augmentation des ventes sur le marché national. Le ministère a mené des enquêtes sur les intentions des consommateurs et leur connaissance des marques pour évaluer ses efforts en vue d'accroître les ventes de produits alimentaires nationaux. Des mesures quantifiées axées sur les résultats illustreraient mieux l'impact du Programme.

## Recommandation

Pour s'assurer que le Programme de l'industrie alimentaire peut évaluer de façon appropriée dans quelle mesure il atteint ses objectifs relatifs à la salubrité des aliments et à l'augmentation des ventes nationales, le ministère doit :

- définir des mesures du rendement sur lesquelles il exerce un degré d'influence raisonnable et qu'il peut lier aux résultats prévus;
- effectuer les évaluations requises pour déterminer si ses activités lui permettent d'atteindre les objectifs du Programme et de prendre les mesures correctrices nécessaires.

### *Réponse du ministère*

*D'accord. Pour aider le ministère et ses partenaires à atteindre les objectifs du système ontarien d'assurance de l'innocuité des aliments, une société d'experts-conseils a été engagée à forfait afin de donner des conseils sur la façon de lier la planification stratégique et opérationnelle aux mesures du rendement. L'expert-conseil désigné aidera le ministère à appliquer une méthodologie efficace de mesure du rendement aux programmes scientifiques d'assurance de l'innocuité des aliments. Le ministère doit rendre compte de cette initiative au Conseil de gestion du gouvernement d'ici le printemps 2002.*

*Le ministère convient qu'il faut améliorer les procédures d'évaluation des efforts visant à développer les marchés nationaux pour les produits frais et a intégré ces procédures au plan d'activités de l'Unité de la commercialisation intraprovinciale. Il y a des limitations et des défis rattachés à l'obtention de données statistiques exactes et à jour qui peuvent être utilisées avec confiance pour établir des mesures du rendement basées sur les ventes saisonnières. Le ministère a mis à l'essai d'autres méthodes de mesure du rendement prometteuses basées sur le soutien, par les principaux revendeurs, du programme Ontario, terre nourricière et des produits cultivés en Ontario. Ces méthodes devraient être disponibles au cours du présent exercice.*