

Chapitre 1

Section 1.06

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales et
ministère de la Santé

Programme d'inspection de la salubrité des aliments

Suivi des audits de l'optimisation des ressources,
section 3.06 du *Rapport annuel 2019*

APERÇU DE L'ÉTAT DES RECOMMANDATIONS						
	Nombre de mesures recommandées	État des mesures recommandées				
		Pleinement mise en oeuvre	En voie de mise en oeuvre	Peu ou pas de progrès	Ne sera pas mise en oeuvre	Ne s'applique plus
Recommandation 1	2	1			1	
Recommandation 2	1		1			
Recommandation 3	2	2				
Recommandation 4	2		2			
Recommandation 5	2	2				
Recommandation 6	1	1				
Recommandation 7	1	1				
Recommandation 8	2	2				
Recommandation 9	1			1		
Recommandation 10	1		1			
Recommandation 11	1	1				
Recommandation 12	5	1	4			
Recommandation 13	2	2				
Recommandation 14	1		1			
Recommandation 15	1		1			
Recommandation 16	1		1			
Recommandation 17	2		1	1		
Recommandation 18	3			3		
Recommandation 19	2			2		
Recommandation 20	1	1				
Recommandation 21	2			2		
Total	36	14	12	9	1	0
%	100	39	33	25	3	0

Remarque : Les recommandations 1 à 14 s'adressent au ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales, et les recommandations 15 à 21, au ministère de la Santé.

Conclusion globale

Au 30 septembre 2021, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (le ministère de l'Agriculture) et le ministère de la Santé avaient pleinement mis en oeuvre 39 % des mesures que nous avons recommandées dans notre Rapport annuel 2019. Ces ministères avaient en outre réalisé des progrès dans la mise en oeuvre de 33 % des mesures recommandées.

Les recommandations pleinement mises en oeuvre par le ministère de l'Agriculture comprenaient l'établissement de rôles et de responsabilités clairs concernant le suivi auprès des agriculteurs ayant élevé des animaux dont les résidus de médicaments dépassent la limite permise, l'examen du matériel de sensibilisation et de formation des agriculteurs sur l'utilisation de pesticides, l'instauration d'un nouveau règlement visant à délivrer des permis aux entreprises de transformation du poisson, et l'élaboration d'un outil de catégorisation des risques afin d'accorder la priorité aux mesures de conformité axées sur les infractions relatives aux produits laitiers. Les recommandations en voie de mise en oeuvre par le ministère de l'Agriculture incluaient l'évaluation de la pertinence d'ajouter le glyphosate à son programme de surveillance des produits et la mise à jour de son entente avec les producteurs laitiers de l'Ontario.

Cependant, le ministère de l'Agriculture a déclaré qu'il ne mettra pas en oeuvre l'une des mesures que nous avons recommandées (3 %), soit celle consistant à imposer officiellement des pénalités aux agriculteurs qui continuent de vendre des animaux dont les résidus de médicaments sont supérieurs à la limite permise. Le ministère de l'Agriculture affirme ne pas avoir le pouvoir de mettre en oeuvre cette recommandation.

Les ministères ont fait peu de progrès relativement aux autres mesures recommandées (25 %), ce qui comprend 8 des 12 mesures recommandées au ministère de la Santé. Ce dernier a déclaré que, en raison de la pandémie de COVID-19, les ressources

et les activités des bureaux de santé publique au cours de la dernière année ont été orientées vers d'autres priorités que la mise en oeuvre de nos recommandations.

L'état des mesures prises en réponse à chacune de nos recommandations est exposé ci-après.

Contexte

Selon la dernière étude de Santé publique Ontario, qui date de mars 2019, les maladies d'origine alimentaire en Ontario sont la cause de 41 000 visites aux urgences des hôpitaux et de 137 000 visites aux cabinets de médecins chaque année. Les aliments contaminés tuent environ 70 personnes dans la province chaque année et envoient 6 600 personnes de plus à l'hôpital.

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

La prévention des maladies d'origine alimentaire en Ontario relève des trois ordres de gouvernement, qui délivrent des permis aux producteurs d'aliments et aux établissements alimentaires, et qui les inspectent. Voici quelques précisions à ce sujet :

- La viande, les fruits et légumes frais, le poisson et les produits laitiers préparés, transformés et consommés exclusivement en Ontario relèvent généralement du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (le ministère de l'Agriculture).
- Les services d'alimentation sont inspectés par 34 bureaux de santé publique qui sont répartis dans différentes municipalités de l'Ontario et sont financés par le ministère de la Santé de l'Ontario ainsi que par les municipalités où ils sont établis.
- Les aliments qui sont importés d'autres provinces ou d'autres pays, ou qui sont produits en Ontario pour être écoulés à l'extérieur de la province, sont inspectés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Selon les données les plus récentes de Statistique Canada, qui remontent à 2017, 45 % des produits agroalimentaires vendus en Ontario sont produits ou transformés dans la province; les autres produits sont importés d'autres provinces et de l'étranger, ce qui signifie qu'ils sont homologués et inspectés par l'ACIA, qui est l'agence fédérale responsable à cet égard.

En 2020-2021, le ministère de l'Agriculture a consacré environ 38,4 millions de dollars (comparativement à 39,5 millions en 2018-2019) aux services de délivrance de permis et d'inspection ainsi qu'à des services connexes axés sur la salubrité des aliments, tandis que le ministère de la Santé et les municipalités ont dépensé environ 36,2 millions au cours du même exercice (63,1 millions en 2018-2019) pour assurer le financement des bureaux de santé publique. Les dépenses annuelles totales des deux ministères et des municipalités en matière de salubrité des aliments au cours des cinq dernières années se sont élevées en moyenne à 98,6 millions de dollars (contre 105,7 millions pendant la période allant de 2013-2014 à 2018-2019).

Voici certaines des constatations les plus importantes faites lors de notre audit de 2019 :

- Au total, 98 % des tests de dépistage de résidus nocifs de médicaments dans la viande avaient donné des résultats négatifs; toutefois, pour les résultats positifs (2 %), aucun suivi n'avait été effectué auprès des agriculteurs qui avaient élevé les animaux en question, afin de prévenir les récurrences.
- La *Loi sur l'interdiction des pesticides utilisés à des fins esthétiques* énumère 131 pesticides qui ne peuvent être utilisés pour l'entretien des terrains à des fins esthétiques, par exemple dans les parcs et les cours, en raison de préoccupations potentielles en matière de santé et d'environnement. Toutefois, leur utilisation en agriculture est autorisée pour des raisons opérationnelles et économiques. Entre 2014 et 2018, le ministère de l'Agriculture avait analysé environ 1 200 échantillons de fruits et de légumes frais cultivés en Ontario; dans 76 cas, il avait trouvé des résidus de 14 pesticides interdits qui dépassaient les limites fixées par Santé Canada.
- Les entreprises de transformation du poisson qui effectuent toutes leurs ventes en Ontario n'ont pas besoin de permis pour exercer leurs activités. En conséquence, le ministère de l'Agriculture n'est peut-être pas en mesure d'ordonner leur fermeture – faute de permis à révoquer – si des inspecteurs repèrent de graves lacunes sur le plan de la salubrité des aliments.
- Les entreprises qui exercent leurs activités uniquement en Ontario pouvaient commercialiser leurs produits comme étant « biologiques », même si ces entreprises n'étaient 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 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. Nous avons également noté qu'il n'était pas obligatoire d'effectuer des analyses de routine d'échantillons de fruits et de légumes frais pour déceler la présence de résidus de pesticides dans le cadre du processus de certification des produits biologiques de l'ACIA.
- 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 au moment de notre audit variaient à l'échelle de la province et donnaient lieu à la communication de renseignements non uniformes aux Ontariens.
- Lors de notre examen des rapports d'inspection pour la période allant de 2016 à 2018 dans cinq bureaux de santé publique, nous avons constaté que, dans le cas de plaintes pour maladie d'origine alimentaire où des inspections de dépôts d'aliments étaient de rigueur, les bureaux n'avaient pas procédé à une inspection systématique de 20 % des dépôts en cause dans les deux jours suivant la réception de la plainte. Les bureaux de santé publique visités nous avaient informés qu'un délai de deux jours était considéré comme une pratique exemplaire.

- Bien que les événements spéciaux ne nécessitent pas tous une inspection, nous avons constaté que des inspections avaient été effectuées à l'égard d'environ 12 % seulement de tous les événements spéciaux ayant eu lieu en 2018 dans les régions relevant des cinq bureaux de santé publique que nous avons visités. Selon les centres de contrôle et de prévention des maladies des États-Unis (Centres for Disease Control and Prevention), les événements spéciaux peuvent soulever un risque élevé, parce que les mesures de sécurité habituelles dans les cuisines peuvent être absentes lors d'événements extérieurs.

Nous avons formulé 14 recommandations à l'intention du ministère de l'Agriculture et 7 à l'intention du ministère de la Santé, soit 21 recommandations comportant 36 mesures de suivi, pour donner suite aux constatations de notre audit.

Le ministère de l'Agriculture et le ministère de la Santé s'étaient engagés à prendre des mesures en réponse à nos recommandations.

État des mesures prises en réponse aux recommandations

Nous avons effectué des travaux d'assurance entre avril et juillet 2021. Nous avons reçu du ministère de l'Agriculture et du ministère de la Santé des déclarations écrites selon lesquelles, au 28 octobre (ministère de l'Agriculture) et au 29 octobre 2021 (ministère de la Santé), ils nous avaient fourni des renseignements complets et à jour sur l'état des recommandations formulées dans notre audit initial il y a deux ans.

Viande

Recommandation 1

Pour réduire le risque que la viande dont les résidus de médicaments sont supérieurs aux normes prescrites pénètre dans la chaîne alimentaire, nous recommandons

que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario, en collaboration avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments :

- *établit des rôles et des responsabilités clairs dans les domaines de l'examen des résultats positifs en matière de résidus de médicaments avec les agriculteurs qui ont élevé les animaux;*

État : Pleinement mise en oeuvre.

Détails

L'une des constatations faites lors de notre audit de 2019 était que, depuis avril 2015, quelque 300 échantillons de viande prélevés dans des abattoirs inspectés par la province (soit environ 2 % de la viande examinée) contenaient des résidus de médicaments supérieurs aux normes prescrites. Aucun suivi n'avait été effectué auprès des agriculteurs ayant élevé les animaux en question dans le but de prévenir les récidives.

Lors de notre suivi, nous avons appris que le ministère de l'Agriculture avait rencontré l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) en septembre 2020 pour déterminer leurs rôles et leurs responsabilités respectifs en matière de suivi des infractions relatives aux résidus de médicaments. En juin 2021, le ministère de l'Agriculture a élaboré une politique interne qui définit son processus d'intervention en cas d'infractions relatives aux résidus de médicaments. Cette politique précise que, en cas d'infraction relative aux résidus de médicaments, en complément des protocoles actuels de signalement de la situation à l'abattoir et à l'ACIA, le Ministère tentera de retracer le producteur. Dans l'éventualité où un producteur ne peut être retracé, le ministère de l'Agriculture enverra une lettre au dernier fournisseur connu de l'animal. L'ACIA a confirmé auprès du ministère de l'Agriculture que sa capacité de suivi auprès des producteurs à l'égard de résidus de médicaments dont la présence a été détectée dans des abattoirs inspectés par la province dépend de la réglementation et que, dans la plupart des cas, elle se limite uniquement aux substances interdites et illégales.

- *impose officiellement des pénalités aux agriculteurs qui continuent de vendre des animaux dont les résidus de médicaments sont supérieurs à la limite permise.*

État : Ne sera pas mise en oeuvre. Le Bureau de la vérificatrice générale maintient sa recommandation selon laquelle le ministère de l'Agriculture devrait collaborer avec l'ACIA pour imposer officiellement des pénalités aux agriculteurs qui continuent de vendre des animaux dont les résidus de médicaments dépassent la limite permise.

Détails

Nous avons constaté en 2019 que le ministère de l'Agriculture pouvait uniquement encourager les exploitants d'abattoirs inspectés par la province à faire un suivi des résultats positifs des tests de dépistage de résidus de médicaments auprès de leurs fournisseurs.

Lors de notre suivi, nous avons appris que le ministère de l'Agriculture avait rencontré l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) en septembre 2020 pour déterminer leurs rôles et leurs responsabilités respectifs en matière de suivi des infractions relatives aux résidus de médicaments. L'ACIA a confirmé auprès du ministère de l'Agriculture que sa capacité d'imposer officiellement une pénalité à des agriculteurs ayant fourni des animaux dont le taux de résidus de médicaments est supérieur à la limite permise dépend de la réglementation et que, dans la plupart des cas, elle s'applique uniquement aux substances interdites et illégales. Le ministère de l'Agriculture a en outre consulté ses services juridiques et a déterminé que la loi actuelle ne lui confère pas le pouvoir d'imposer des amendes aux agriculteurs qui fournissent des animaux dont le taux de résidus de médicaments est supérieur à la limite permise. Le ministère de l'Agriculture continuera de prendre des mesures de conformité rigoureuses au niveau des entreprises de transformation de la viande, et il poursuivra ses efforts de conscientisation à l'échelle de la chaîne d'approvisionnement au moyen d'une campagne de sensibilisation sur l'utilisation responsable des médicaments pour le bétail. De plus, ainsi que cela est mentionné précédemment, le ministère de l'Agriculture a élaboré en juin 2021

une politique interne qui définit son processus d'intervention en cas d'infractions relatives aux résidus de médicaments.

Recommandation 2

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

État : En voie de mise en oeuvre d'ici janvier 2022.

Détails

Nous avons noté en 2019 que le ministère de l'Agriculture et les bureaux de santé publique utilisaient différents critères pour inspecter les établissements de transformation de la viande à risque élevé qui effectuent le fumage et la salaison de la viande. Les inspecteurs du ministère de l'Agriculture appliquent le Règlement sur les viandes dans de tels établissements, tandis que les inspecteurs de la santé publique appliquent le Règlement sur les dépôts d'aliments. Bien que le ministère de la Santé, en partenariat avec le ministère de l'Agriculture, ait offert aux inspecteurs de la santé publique une formation sur les activités de transformation de la viande à risque élevé, ces inspecteurs ne sont pas tenus d'inspecter les installations conformément aux critères énoncés dans le Règlement sur les viandes.

Lors de notre suivi, nous avons appris que le ministère de l'Agriculture avait fourni au ministère de la Santé des directives et du matériel de formation sur les activités de transformation de la viande à risque plus élevé, et que sa liste de contrôle d'inspection des viandes était conforme aux critères énoncés dans le Règlement sur les viandes. Également, d'avril à juin 2021, deux inspecteurs de la santé publique ont participé au programme de formation sur l'inspection

de la viande du ministère de l'Agriculture afin de mieux étayer la conception et la mise à jour des outils d'inspection et du matériel de formation du ministère de la Santé. Le ministère de la Santé, avec l'aide du ministère de l'Agriculture, élabore une ébauche de liste de contrôle pour l'inspection des installations; le moment venu, ils la valideront auprès des bureaux de santé publique au moyen de consultations. La version définitive de cette liste sera prête en vue de sa diffusion et de sa mise en application d'ici janvier 2022.

Fruits et légumes

Recommandation 3

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

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

État : Pleinement mise en oeuvre.

Détails

Nous avons observé dans le cadre de notre audit de 2019 que 131 pesticides interdits pour l'entretien général des terrains étaient autorisés en agriculture. Entre 2014 et 2018, le ministère de l'Agriculture avait analysé environ 1 200 échantillons de fruits et de légumes frais cultivés en Ontario; dans 76 cas, il avait trouvé des résidus de 14 pesticides interdits qui dépassaient les limites fixées par Santé Canada. Notre examen d'un échantillon de 30 de ces cas avait révélé que les causes de

contamination par des pesticides étaient la dérive de pesticides pulvérisés provenant de cultures adjacentes, le fait que des agriculteurs ne savaient pas quels pesticides avaient été approuvés pour des cultures particulières, des produits récoltés trop tôt après l'application de pesticides, et la contamination croisée d'autres cultures pendant l'emballage. Le ministère de l'Agriculture, en collaboration avec le ministère de l'Environnement, de la Protection de la nature et des Parcs, offre un programme d'éducation et de formation aux agriculteurs, y compris un cours de certification officiel et obligatoire portant sur l'utilisation appropriée des pesticides et sur les solutions de rechange à l'utilisation de pesticides.

Lors de notre suivi, nous avons noté que le ministère de l'Agriculture avait communiqué avec les coordonnateurs du Programme ontarien de formation sur les pesticides de l'Université de Guelph au printemps de 2020 afin de discuter des prochaines mesures à prendre, et qu'il avait également entrepris un examen de la formation offerte, plus précisément le cours Utilisation sécuritaire des pesticides par l'agriculteur, en septembre 2020. À la suite d'une réunion tenue en décembre 2020 entre le ministère de l'Agriculture, le ministère de l'Environnement, de la Protection de la nature et des Parcs et les représentants du Programme ontarien de formation sur les pesticides, un document d'orientation d'une page a été rédigé pour fournir des consignes en vue de l'examen du contenu du cours Utilisation sécuritaire des pesticides par l'agriculteur et pour formuler des recommandations en vue d'améliorer le matériel didactique si des lacunes sont décelées. Les documents du cours Utilisation sécuritaire des pesticides par l'agriculteur qui ont été examinés comprennent le manuel de cours, les présentations des instructeurs et les tests. Des recommandations ont été formulées à l'intention des administrateurs du Programme ontarien de formation sur les pesticides, et des révisions sont apportées aux manuels, aux présentations et aux essais.

Recommandation 4

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

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

État : En voie de mise en oeuvre d'ici mai 2022.

Détails

Nous avons remarqué en 2019 que le glyphosate, herbicide ayant été associé au cancer, était couramment utilisé pour les deux cultures produisant le volume le plus élevé de récoltes de la province, soit le maïs (y compris le maïs sucré) et le soja. Or, le ministère de l'Agriculture ne surveillait pas sur une base régulière le maïs sucré et le soja, et il n'analysait pas périodiquement des échantillons pour détecter les résidus de glyphosate.

Lors de notre suivi, nous avons noté que le ministère de l'Agriculture avait lancé une étude de référence d'une durée de deux ans sur le glyphosate en mai 2020; cette étude devrait être terminée d'ici mai 2022. Dans le cadre de l'étude, un test portant sur le glyphosate est effectué sur tous les produits actuellement pris en compte dans le cadre du programme de surveillance de la salubrité des aliments d'origine végétale. Le ministère de l'Agriculture communiquera les résultats à l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada une fois l'étude terminée. L'approbation de l'utilisation du glyphosate pour l'agriculture et la détermination du seuil maximal des résidus de ce produit relèvent de la compétence de Santé Canada. La décision d'incorporer en permanence le glyphosate aux éléments pris en compte dans le cadre

du programme de surveillance de la salubrité des aliments d'origine végétale dépendra des résultats de l'étude de référence, une fois celle-ci terminée.

Recommandation 5

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

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

État : Pleinement mise en oeuvre.

Détails

Au cours de notre audit de 2019, nous avons constaté que l'inventaire des producteurs du ministère de l'Agriculture ne contenait pas de renseignements précis sur le type de cultures récoltées, la quantité cultivée et l'endroit où les produits étaient vendus. En raison de ces renseignements limités, il était difficile pour le ministère de l'Agriculture de sélectionner les producteurs appropriés aux fins d'échantillonnage. Le ministère de l'Agriculture avait accès au registre des exploitations de l'Ontario dont les ventes brutes s'élèvent à 7 000 \$ ou plus par année; ce registre est tenu par AgriCorp, un organisme du Ministère. Toutefois, le ministère de l'Agriculture n'utilisait pas le registre d'AgriCorp pour mettre à jour son inventaire, au motif que les renseignements sur les cultures dans le registre étaient mis à jour au plus tous les cinq ans, et que ces renseignements étaient déclarés par les agriculteurs eux-mêmes.

Lors de notre suivi, nous avons noté que le ministère de l'Agriculture avait obtenu l'accès à la base de données d'AgriCorp pour utiliser certaines des données relatives aux fruits et aux légumes afin d'étoffer son inventaire des producteurs, et

qu'il avait intégré ces renseignements à son plan d'échantillonnage pour les fruits et les légumes frais. Toutefois, le Programme d'inscription des entreprises agricoles d'Agricorp en viendra à réduire la quantité de données recueillies et leur niveau de détail, dans le but de faciliter l'inscription des nouveaux agriculteurs. Par exemple, on prévoit que le nombre de types de cultures ainsi que de fruits et de légumes inscrits sera ramené d'environ 80 à 30; on compte aussi rationaliser les renseignements particuliers recueillis auprès des agriculteurs concernant les cultures et les fruits et légumes. Ces nouvelles catégories simplifiées englobent également toutes les activités agricoles à la ferme et ne visent pas expressément les fruits et les légumes. Pour cette raison, l'information qu'Agricorp peut fournir au ministère de l'Agriculture aura moins de valeur à l'avenir, puisqu'il ne sera pas possible de savoir quelles sont les cultures d'un producteur donné à partir du moment où les cultures en question sont classées dans la catégorie « autre ». En réponse à cette situation, le ministère de l'Agriculture a élaboré et mis en oeuvre une enquête sur le profil des entreprises à l'intention de ses inspecteurs afin de recueillir des renseignements plus détaillés sur les producteurs de fruits et de légumes de l'Ontario, notamment leurs cultures, le volume de production ou la superficie cultivée, et les endroits où les produits sont vendus. Le ministère de l'Agriculture continue de constituer la base de données sur les producteurs en recueillant des données (au moyen du questionnaire de l'enquête mentionnée précédemment) auprès de nouveaux producteurs dont les renseignements n'étaient pas saisis dans la base de données jusqu'à présent, de manière à établir leur profil d'entreprise.

Poissons et fruits de mer

Recommandation 6

Pour améliorer la salubrité du poisson transformé en Ontario, nous recommandons que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales mette en oeuvre une exigence d'agrément pour les

entreprises de transformation du poisson et permette aux inspecteurs de suspendre ou de révoquer leur permis en cas d'infractions importantes constatées durant les inspections.

État : Pleinement mise en oeuvre.

Détails

En 2019, nous avons constaté que, même si le ministère de l'Agriculture avait inspecté les 100 usines de transformation du poisson de la province, celles-ci n'étaient assujetties à aucune exigence en matière de permis. Cela signifiait que le ministère de l'Agriculture n'était pas en mesure de les fermer en cas de problèmes parce qu'il n'y avait pas de permis à révoquer si les inspecteurs relevaient de graves lacunes en matière de salubrité des aliments. Le ministère de l'Agriculture n'avait pas le pouvoir d'imposer des contraventions, des amendes ou des ordres de conformité, et les inspecteurs avaient seulement le pouvoir de détenir et d'éliminer les produits du poisson dangereux pour la santé.

Lors de notre suivi, nous avons pu apprendre que, le 1er janvier 2020, l'Ontario avait promulgué le Règlement de l'Ontario 465/19, Transformation des poissons, pris en vertu de la *Loi sur la qualité et la salubrité des aliments*. Aux termes de ce nouveau règlement, toutes les exploitations de transformation des poissons qui exercent des activités à risque plus élevé, comme la transformation et l'emballage d'un produit de poisson prêt à manger ou le conditionnement de produits de poisson sous vide, devront obtenir un permis d'ici le 1er janvier 2021. En mai 2021, la province comptait 101 usines de transformation des poissons, ce qui n'inclut pas les installations inspectées par l'administration fédérale. Au total, 26 exploitations de transformation des poissons avaient obtenu un permis, et 18 étaient en voie de l'obtenir. De plus, le ministère de l'Agriculture a embauché et formé trois inspecteurs de la salubrité des aliments pour procéder à l'inspection des usines de transformation du poisson. Conformément au nouveau règlement, un permis de transformation des poissons peut être suspendu ou révoqué si des

infractions importantes sont constatées au cours des inspections.

Les 57 autres usines de transformation des poissons n'ont pas à obtenir un permis, car l'évaluation menée par le ministère de l'Agriculture a conclu que leurs activités présentaient un risque plus faible. Ces usines de transformation des poissons relèvent maintenant de la compétence des bureaux de santé publique et sont inspectées par ces derniers.

Recommandation 7

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

État : Pleinement mise en oeuvre.

Détails

Nous avons déterminé dans le cadre de notre audit de 2019 que les pouvoirs du ministère de l'Agriculture et des bureaux de santé publique différaient en ce qui concerne les établissements « à deux volets », c'est-à-dire les exploitants dont les activités englobent à la fois la transformation du poisson et la vente au détail des produits, le tout à partir d'un seul emplacement. Le ministère de l'Agriculture inspectait uniquement les aires de transformation du poisson dans ces établissements, tandis que les inspections des bureaux de santé publique se limitaient aux aires de vente au détail. Cette différence pouvait parfois faire en sorte que les exploitants en question ne soient pas tenus responsables en cas de non-respect des normes de salubrité des aliments.

Lors de notre suivi, nous avons appris que, en mars 2021, le ministère de l'Agriculture et le ministère de la Santé avaient signé un protocole d'entente (PE) qui clarifie les rôles et les responsabilités de chaque entité et qui sert à promouvoir la tenue d'inspections conjointes dans les établissements à deux volets. Le PE précise également que, même si aucune

des parties n'est censée procéder à une inspection complète d'un établissement à deux volets, l'une ou l'autre des parties peut inspecter d'autres aires des établissements et prendre les mesures qui s'imposent afin d'atténuer les risques entourant la salubrité des aliments.

Produits laitiers

Recommandation 8

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

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

État : Pleinement mise en oeuvre.

Détails

L'une des constatations faites en 2019 était que les analyses du lait de chèvre cru effectuées par le ministère de l'Agriculture entre 2014-2015 et 2018-2019 avaient révélé un pourcentage considérablement plus élevé d'échantillons contenant un nombre élevé de bactéries ou la présence d'inhibiteurs (antibiotiques et autres produits chimiques) comparativement au lait de vache. Nous avons passé en revue les inspections du ministère de l'Agriculture au cours de la même période et constaté que 46 producteurs de lait de chèvre (soit environ 18 %) avaient commis à répétition les mêmes infractions, ce qui incluait des problèmes de propreté et d'hygiène de l'équipement de refroidissement et de traite, de la zone de traite et de la laiterie. Le ministère de l'Agriculture n'avait pas instauré de politiques établissant l'ordre de priorité des infractions ou fixant des délais pour

corriger les infractions relevées. Nous avons établi que le ministère de l'Agriculture avait le pouvoir d'envoyer des lettres d'avertissement aux producteurs laitiers, d'éliminer le lait cru et d'ordonner l'arrêt de la production. Toutefois, nous avons aussi noté que le Ministère n'avait pas élaboré de politiques claires concernant les instruments de conformité à utiliser et le moment auquel y recourir dans le cas des producteurs de lait de chèvre qui commettaient fréquemment des infractions.

Lors de notre suivi, nous avons noté que le ministère de l'Agriculture avait élaboré, en juin 2021, un document stratégique décrivant la manière d'établir l'ordre de priorité des infractions, d'attribuer une note en fonction des résultats de l'inspection, et de déterminer les échéanciers entourant les activités de suivi dans le cadre de l'approche de conformité progressive. Conformément à ce document stratégique, 123 éléments du rapport d'inspection des fermes laitières caprines seront classés de « faible » à « critique ». Par exemple, si l'état général du bâtiment est bon, que l'extérieur a été bien entretenu et que l'équipement assurant le déroulement des activités laitières est propre, cet élément sera classé « faible »; à l'opposé, toute préoccupation relative à la santé et au bien-être des animaux entrera dans la catégorie « critique » dans le rapport d'inspection. Les fermes se verront attribuer un certain délai pour régler les problèmes, selon le nombre de problèmes de non-conformité relevés pendant l'inspection et leur gravité. Ainsi, une ferme où l'on a détecté entre une et trois lacunes « faibles » pourra disposer d'un délai allant jusqu'à 13 mois pour les corriger. Par contre, dans le cas d'une ferme où l'on constate ne serait-ce qu'une seule lacune « critique », un coordonnateur du Programme de contrôle de la qualité du lait cru sera désigné et procédera à une évaluation des risques afin de déterminer les délais applicables pour l'apport de correctifs; ce coordonnateur pourra ordonner l'interruption immédiate des activités de la ferme pendant une période pouvant aller jusqu'à trois semaines afin que le problème soit réglé. Les fermes seront également évaluées selon leur niveau de conformité lors de l'inspection. Toute

ferme qui obtient une cote autre que A devra cesser immédiatement d'écouler ses produits sur le marché du lait pendant au moins sept jours, et ce délai pourra être prolongé jusqu'au rétablissement de la conformité de la ferme. Les établissements devront obtenir une cote A avant que l'ordre d'arrêt soit levé. Cette politique doit être appliquée par tous les inspecteurs de la salubrité des aliments pour assurer une approche uniforme fondée sur les risques aux fins des activités de suivi et des mesures de conformité.

Recommandation 9

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

État : Peu ou pas de progrès.

Détails

Dans le cadre de notre audit de 2019, nous avons noté que la *Loi sur le lait* de l'Ontario ne réglementait pas la production de lait provenant d'autres espèces que les vaches et les chèvres, comme les brebis et les bufflesses d'Inde. Au moment de notre audit, on comptait environ 75 producteurs de lait de brebis et 3 exploitations de lait de bufflesse d'Inde en Ontario. Ces producteurs n'avaient pas à se conformer aux règlements pris en vertu de la *Loi sur le lait* concernant la qualité, l'assainissement des fermes ou l'analyse des bactéries et des inhibiteurs, comme les antibiotiques et autres produits chimiques.

Lors de notre suivi, nous avons appris que, même si la *Loi sur le lait* ne régit toujours pas la production du lait provenant d'espèces comme les brebis et les bufflesses d'Inde, le ministère de l'Agriculture avait mis en oeuvre un protocole pour aider les bureaux de santé publique à surveiller la salubrité des aliments produits par les établissements de transformation de lait de brebis et de bufflesse d'Inde en leur fournissant une expertise technique et scientifique liée au processus de production du lait. La surveillance

des inspections portant sur les établissements de transformation de lait de brebis et de bufflesse d'Inde demeure la responsabilité du ministère de la Santé, conformément à la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*. Le ministère de l'Agriculture continue d'apporter un soutien aux bureaux de santé publique en procédant, sur demande, à des inspections conjointes des établissements de transformation de lait de brebis et de bufflesse d'Inde. Toutefois, le ministère de l'Agriculture n'a pas mobilisé le ministère de la Santé ou les agriculteurs eux-mêmes aux fins des inspections et des analyses d'échantillons de lait dans les fermes de brebis et de bufflesse d'Inde.

Recommandation 10

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

État : En voie de mise en oeuvre d'ici décembre 2022.

Détails

En 2019, nous avons constaté que le ministère de l'Agriculture n'avait pas reçu des DFO l'information dont il avait besoin pour assurer l'exercice d'une surveillance suffisante de ce dernier. Notamment, le ministère de l'Agriculture ne pouvait pas, faute de cette information, repérer les producteurs de lait non conformes qui avaient commis à plusieurs reprises les mêmes infractions et ceux dont les échantillons analysés dépassaient les limites réglementaires relatives aux bactéries; plus important encore, il ne pouvait savoir quelles mesures avaient été prises par les DFO pour remédier aux cas de non-conformité répétés des producteurs. Les DFO ne fournissaient pas au ministère de l'Agriculture des rapports mensuels comme l'exigeait pourtant l'entente conclue afin d'indiquer le nombre total d'échantillons de

lait recueillis et le type d'analyses d'échantillons effectuées, et de fournir une explication des écarts éventuels entre l'échantillonnage requis et l'échantillonnage réel. L'entente avec les DFO ne précisait pas non plus les autres renseignements auxquels le ministère de l'Agriculture avait accès.

Lors de notre suivi, nous avons noté que le ministère de l'Agriculture avait procédé à un examen initial des points qui, à son avis, nécessitaient des mises à jour ou des révisions, et qu'il travaillait de concert avec les DFO, par l'entremise d'un groupe de travail, afin de discuter de modifications proposées dans le contexte de la mise à jour de l'entente administrative actuelle, qui est désuète. Dans le cadre de ces discussions axées sur la révision de l'entente administrative, les DFO ont formellement demandé l'ajout d'autorisations additionnelles, de sorte que le ministère de l'Agriculture aura besoin de plus de temps pour évaluer cette question. L'entente devrait être prête en décembre 2022.

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

Recommandation 11

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

État : Pleinement mise en oeuvre.

Détails

Nous avons observé en 2019 que l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ne réglementait pas les exigences de classement en vigueur en Ontario pour les oeufs autres que les oeufs de poule, comme ceux provenant de cailles ou de canes.

Lors de notre suivi, nous avons appris que, en novembre 2020, le ministère de l'Agriculture avait collaboré avec l'ACIA pour évaluer les risques et

les avantages d'appliquer les exigences en matière d'inspection et de classement des oeufs de poules aux oeufs autres que de poules. La conclusion de cette évaluation a été qu'il n'y avait pas une quantité suffisante d'oeufs autres que de poules vendus en Ontario et que le risque posé par ces oeufs sur le plan de la salubrité des aliments n'était pas suffisamment élevé pour justifier l'inspection ou le classement des oeufs autres que de poules.

Aliments biologiques

Recommandation 12

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

- *envisager de faire en sorte que les aliments biologiques produits et consommés en Ontario soient certifiés conformément aux normes canadiennes sur les aliments biologiques;*
État : En voie de mise en oeuvre d'ici novembre 2023.

Détails

Nous avons constaté en 2019 que les aliments produits et vendus uniquement en Ontario et présentés comme étant des produits biologiques n'avaient pas à être certifiés conformément aux normes canadiennes sur les aliments biologiques; en effet, aucune loi provinciale n'exigeait une telle certification. La certification selon les normes fédérales canadiennes sur les aliments biologiques n'était exigée que pour les aliments biologiques vendus à l'échelle interprovinciale ou internationale. À titre comparatif, le Québec, le Manitoba, l'Alberta, la Colombie-Britannique, le Nouveau-Brunswick et la Nouvelle-Écosse avaient 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 sur leur territoire.

Lors de notre suivi, nous avons appris que, en juin 2021, le ministère de l'Agriculture avait évalué les risques et les avantages de la mise en oeuvre d'une exigence de certification obligatoire de tous les aliments commercialisés à titre d'aliments biologiques qui sont produits et consommés en Ontario conformément aux normes canadiennes sur les produits biologiques, mais qu'il avait décidé de ne pas imposer cette exigence de certification pour le moment dans le cas des agriculteurs dont tous les produits étaient vendus localement.

Le ministère de l'Agriculture sait qu'un projet de loi d'initiative parlementaire, le projet de loi 54, Loi sur les produits biologiques, était à l'étude à l'Assemblée législative; ce projet de loi, s'il devait être adopté, interdirait la commercialisation et l'étiquetage des produits comme étant « biologiques » à moins qu'ils aient été certifiés conformément à ladite loi. Bien que le gouvernement ait récemment prorogé l'Assemblée législative et mis fin à l'étude du projet de loi 54, le ministère de l'Agriculture s'attendait à ce que ce projet de loi soit de nouveau présenté au cours de la prochaine législature et à ce qu'il puisse être adopté d'ici novembre 2023.

Le ministère de l'Agriculture a également tenu des discussions bimensuelles avec l'ACIA sur les possibilités de collaboration en matière d'étiquetage, d'allégations et de normes à l'égard des produits biologiques. Il collabore avec l'Organic Council of Ontario en vue d'obtenir ses conseils concernant d'autres recommandations relatives aux normes sur les produits biologiques. Le ministère de l'Agriculture a réaffirmé que c'est à l'ACIA qu'il incombe d'assurer la surveillance et l'application de la réglementation sur les produits biologiques à l'échelle du pays, et que la communication de renseignements faux ou trompeurs sur une étiquette alimentaire constitue une infraction aux lois fédérales sur la salubrité des aliments. Le ministère de l'Agriculture continue de signaler à l'ACIA les allégations relatives à des aliments qui sont soupçonnés d'être non conformes à la réglementation à des fins de suivi.

- élaborer des exigences plus précises pour l'élevage du bétail, comme la densité maximale des granges pour les poules pondeuses d'oeufs en mode « élevage au sol » et la durée minimale du temps passé à l'extérieur pour les animaux en mode « de plein air »;
 - exiger la surveillance des échantillons et la vérification des résidus de pesticides dans les produits dans le cadre d'un processus de certification des produits organiques;
 - mettre au point un système de certification des allégations relatives aux aliments, comme les « aliments provenant de poules élevées au sol », les « aliments provenant de poules élevées en plein air » et les « aliments provenant de poules nourries à l'herbe », afin d'assurer l'uniformité des normes;
- État : En voie de mise en oeuvre d'ici novembre 2023.**

Détails

Nous avons établi en 2019 qu'il n'y avait pas de certification fédérale ou provinciale applicable à l'égard de certaines des méthodes de production les plus couramment mentionnées, comme « l'élevage au sol », l'« élevage en plein air » et les animaux « nourris à l'herbe ». Par exemple, il n'y avait pas de norme particulière applicable à la densité maximale dans une grange pour les oeufs de poules « élevées au sol », ni non plus d'exigences précises à remplir pour pouvoir faire état d'un mode « de plein air », comme le temps passé à l'extérieur. De même, il n'y avait aucune exigence concernant la proportion minimale d'herbe dans le régime alimentaire d'un animal censé être « nourri à l'herbe ». En outre, les fermes biologiques au Canada qui sont certifiées conformes aux normes canadiennes sur les produits biologiques sont inspectées chaque année par l'un des organismes de certification de produits biologiques agréés par l'ACIA, afin d'assurer la conformité constante aux normes sur les produits biologiques. Cependant, les organismes de certification des produits biologiques ne procèdent pas à des tests périodiques portant sur des échantillons de produits biologiques afin

de détecter les éventuels résidus de pesticides; d'ailleurs, ils ne sont pas tenus de le faire.

Lors de notre suivi, le ministère de l'Agriculture a réaffirmé qu'il n'avait pas le pouvoir de régir les allégations relatives aux aliments ou de créer des normes en vertu du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada relativement à des allégations de commercialisation comme « élevage au sol », « de plein air » et « nourri à l'herbe ». Ainsi que nous l'avons déjà noté, le ministère de l'Agriculture sait qu'un projet de loi d'initiative parlementaire, le projet de loi 54, Loi sur les produits biologiques, était à l'étude à l'Assemblée législative; ce projet de loi, s'il devait être adopté, interdirait la commercialisation et l'étiquetage des produits comme étant « biologiques » à moins qu'ils aient été certifiés conformément à ladite loi. Bien que le gouvernement ait récemment prorogé l'Assemblée législative et mis fin à l'étude du projet de loi 54, le ministère de l'Agriculture s'attendait à ce que ce projet de loi soit de nouveau présenté au cours de la prochaine législature et à ce qu'il puisse être adopté d'ici novembre 2023. Si ce projet de loi est adopté, des exigences additionnelles pourraient être mises en application en ce qui concerne des modes de production comme « élevage au sol », « de plein air » et « nourri à l'herbe ».

- élaborer du matériel de sensibilisation du public sur l'étiquetage des aliments et les allégations de commercialisation.

État : Pleinement mise en oeuvre.

Détails

Dans le cadre de notre audit de 2019, nous avons noté que, aux termes de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et de la *Loi sur les aliments et drogues*, aucun aliment ne pouvait être annoncé de manière fausse, trompeuse ou mensongère. L'ACIA enquête sur les allégations relatives aux emballages alimentaires pour confirmer qu'elles sont conformes à la compréhension générale qu'a le public des termes utilisés.

Lors de notre suivi, nous avons appris que, en février 2021, le ministère de l'Agriculture avait

fait part de ses commentaires dans le cadre des consultations à propos de l'énoncé de politique conjoint proposé sur la coordination de l'étiquetage des aliments, de l'ACIA; il s'agit d'une initiative fédérale conjointe de Santé Canada, de l'ACIA et d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) visant à élaborer une stratégie de coordination des changements futurs touchant les exigences d'étiquetage des aliments. Le ministère de l'Agriculture a aussi travaillé à la sensibilisation au sujet des exigences relatives aux produits biologiques et à l'étiquetage des aliments, en mettant à la disposition du public sur sa page Web le matériel d'éducation et de sensibilisation élaboré par l'administration fédérale. Le ministère de l'Agriculture et l'ACIA ont discuté de la possibilité de tirer parti des ressources produites par l'ACIA pour favoriser l'éducation et la sensibilisation, notamment en fournissant de l'information au sujet des nouvelles ressources publiques sur la fraude alimentaire au ministère de l'Agriculture afin que cette information soit mise à la disposition des membres de la table de l'initiative sur l'intégrité des aliments, fruit de la collaboration entre le gouvernement, l'industrie et le milieu universitaire en vue de discuter des problèmes de fraude alimentaire et d'accroître la sensibilisation aux risques liés à l'intégrité des aliments dans la chaîne de valeur agroalimentaire de l'Ontario.

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

Recommandation 13

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

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

État : Pleinement mise en oeuvre.

Détails

En 2019, nous avons établi qu'il y avait un manque de coordination entre le ministère de l'Agriculture et l'ACIA, ce qui créait des écarts au chapitre de l'inspection et de l'application des exigences fédérales en matière d'étiquetage dans les usines de transformation des aliments de l'Ontario. Les inspecteurs du ministère de l'Agriculture ne vérifiaient pas les exigences fédérales en matière d'étiquetage des aliments (par exemple le lieu d'origine et la valeur nutritive), sauf concernant les allergènes, et la section du *Manuel des politiques et procédures d'inspection des viandes* portant sur l'étiquetage ne contenait aucune directive à propos de l'inspection de ces exigences d'étiquetage des aliments.

Lors de notre suivi, nous avons appris que le Ministère avait mis à jour le *Manuel des politiques et procédures d'inspection des viandes* en mars 2021 pour y incorporer des renseignements additionnels et des procédures d'inspection ayant trait aux exigences fédérales en matière d'étiquetage. Le Ministère a également tenu une rencontre avec l'ACIA pour élaborer un processus visant à informer les partenaires fédéraux lorsqu'un inspecteur provincial constate une situation de non-conformité possible aux exigences fédérales en matière d'étiquetage dans une usine de transformation des viandes titulaire d'un permis provincial. Depuis mars 2020, le Ministère a repéré six cas d'étiquetage erroné et les a signalés à l'ACIA. Par exemple, en mars 2021, une épice de salami allemand dans une usine provinciale contenait de la moutarde, mais cela n'était pas indiqué sur l'étiquette. L'étiquette a été corrigée pendant

l'inspection, et l'ACIA a fait un suivi et procédé à un rappel.

Recommandation 14

Pour améliorer la transparence en matière de salubrité des aliments, nous recommandons que le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales divulgue publiquement les résultats de ses inspections de salubrité des aliments et de ses analyses d'échantillons.
État : En voie de mise en oeuvre d'ici novembre 2023.

Détails

Nous avons constaté en 2019 que les résultats des inspections des producteurs et des usines de transformation n'étaient pas divulgués sur le site Web public du ministère de l'Agriculture. Ces résultats auraient pourtant fourni aux acheteurs institutionnels, comme les magasins de détail et les grossistes, des renseignements sur le rendement des producteurs et des entreprises de transformation en matière de salubrité des aliments, ce dont ils auraient pu tenir compte dans leurs décisions d'achat.

Lors de notre suivi, nous avons établi que le ministère de l'Agriculture évaluait les avantages et les risques associés à son ensemble de données d'inspection de la salubrité des aliments qui serait rendu public dans le cadre de ce processus redditionnel, et qu'il examinait les options de divulgation publique envisageables. Le Ministère prévoit soumettre l'évaluation des risques à la haute direction pour examen à l'automne et à l'hiver de 2021. Au début de 2022, on procédera à l'élaboration du processus requis de gestion des risques et des enjeux en vue de divulguer publiquement les données, et ce processus sera mis en oeuvre au cours des années 2022 et 2023. D'ici novembre 2023, le ministère de l'Agriculture entend mettre en oeuvre son plan approuvé pour divulguer publiquement ses données d'inspection des aliments.

Inventaire des dépôts d'aliments

Recommandation 15

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

État : En voie de mise en oeuvre d'ici le début de 2024.

Détails

Les cinq bureaux de santé publique que nous avons visités en 2019 comptaient sur leurs relations de travail avec, par exemple, les organismes de délivrance de permis d'exploitation municipaux et de permis d'alcool provinciaux pour tenir des listes à jour des dépôts d'aliments. Toutefois, il n'existait aucune entente décrivant les responsabilités des municipalités et des bureaux de santé publique concernant l'accès régulier à un inventaire courant des dépôts d'aliments. Nous avons aussi relevé des incohérences dans les activités de surveillance et d'inspection des entreprises alimentaires en ligne et à domicile.

Lors de notre suivi, nous avons constaté que des discussions avaient débuté entre le ministère de la Santé et le ministère des Affaires municipales et du Logement en vue de mettre en place des ententes pour que les bureaux de santé publique aient un accès régulier à un inventaire à jour des dépôts d'aliments des municipalités; cela devait débuter à la fin de l'été de 2021.

Le ministère de la Santé mènera de vastes consultations auprès des parties prenantes afin d'élaborer de nouveaux protocoles visant à améliorer les inventaires des dépôts d'aliments, de fournir du matériel de formation aux bureaux de santé publique et d'aider ces derniers à élaborer des politiques opérationnelles locales pour mettre en oeuvre cette recommandation d'ici le début de 2024.

En mars 2020, le ministère de la Santé a distribué du matériel de formation pour bien préciser que les entreprises d'aliments à domicile sont assujetties

à la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*, de manière à assurer une application uniforme des exigences de formation des manipulateurs d'aliments. En décembre 2020, le ministère de la Santé a publié sur son site Web de nouvelles consignes sur les entreprises alimentaires à domicile. Ces consignes portent notamment sur l'obligation de faire l'objet d'une inspection avant d'ouvrir une entreprise alimentaire à domicile, sur les types d'aliments considérés comme à faible risque et sur le fait que toutes les entreprises alimentaires à domicile, sauf celles qui vendent des aliments à faible risque, doivent compter sur les services d'un manipulateur d'aliments certifié. En avril 2021, le ministère de la Santé a également préparé une analyse comparative des pratiques exemplaires de différentes administrations publiques à l'égard des entreprises alimentaires à domicile.

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

Recommandation 16

Pour améliorer l'uniformité des inspections des événements spéciaux par les bureaux de santé publique, nous recommandons que le ministère de la Santé établisse des protocoles clairs et des normes minimales concernant les exigences d'inspection lors d'événements spéciaux fondés sur une évaluation uniforme des risques, qui comprend des facteurs pertinents comme la taille de l'événement, l'affluence prévue et les types de préparation des aliments.
État : En voie de mise en oeuvre d'ici mai 2024.

Détails

Nous avons noté en 2019 que, malgré le fait que le ministère de la Santé exigeait que les bureaux de santé publique établissent et mettent en oeuvre des procédures pour surveiller ou inspecter les dépôts d'aliments temporaires, y compris ceux menant des activités lors d'événements spéciaux, il n'avait pas encore élaboré de modèle standard pouvant être utilisé par les bureaux pour évaluer le risque soulevé

par des événements spéciaux comme des foires et des festivals. Le ministère de la Santé fournissait aux bureaux de santé publique des directives sur les facteurs de base à prendre en considération, et les bureaux avaient élaboré leurs propres formulaires et protocoles pour évaluer le risque posé par les événements spéciaux et pour déterminer si une inspection était de mise.

Lors de notre suivi, nous avons appris que, vers le début de 2021, le ministère de la Santé avait élaboré un document provisoire comprenant une analyse comparative des pratiques exemplaires et des données probantes de différentes administrations ayant traité la salubrité des aliments lors d'événements spéciaux, et qu'il avait préparé un plan de mobilisation des intervenants en juillet 2021; ce plan fait état des ministères, des municipalités, des bureaux de santé publique, des entités publiques fédérales, des associations de santé publique et des parties prenantes sectorielles clés avec lesquels le Ministère collaborera vers la fin de 2021 et en 2022 pour mettre en oeuvre les recommandations formulées à la suite de l'audit de 2019 sur la salubrité des aliments. Les prochaines étapes comporteront entre autres la mobilisation des bureaux de santé publique et d'autres intervenants par le ministère de la Santé pour mettre à jour l'outil de catégorisation des risques et les documents d'orientation connexes, fournir la formation nécessaire au personnel des bureaux de santé publique, et élaborer des politiques locales afin de mettre en oeuvre cette recommandation d'ici mai 2024.

Recommandation 17

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

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

Détails

En 2019, nous avons noté que le Protocole concernant la salubrité des aliments du ministère de la Santé ne prescrivait pas le contenu des rapports d'inspection, les détails qu'un inspecteur devait inclure dans ces rapports et les mesures que le bureau de santé publique devait prendre en cas de non-conformité. Cela avait amené les bureaux de santé publique à élaborer leurs propres formulaires et protocoles d'inspection, qui n'étaient pas normalisés à l'échelle de la province.

Lors de notre suivi, nous avons appris que le ministère de la Santé avait organisé un webinaire éducatif à l'intention des bureaux de santé publique en mars 2020; il prévoyait aussi mettre sur pied un groupe de travail technique ayant comme tâche d'élaborer un ensemble cohérent de procédures, de protocoles et d'outils d'inspection et d'assurance de la qualité, mais il n'avait pas encore pris de mesures à cet égard. Le Ministère a déclaré que, en raison de la pandémie de COVID-19, ses ressources et ses activités au cours de la dernière année ont été orientées vers d'autres priorités que la mise en oeuvre de nos recommandations.

- *exiger l'application uniforme des modifications apportées en 2018 au Règlement sur les dépôts d'aliments de l'Ontario concernant le fait de ne pas avoir sur les lieux au moins un manipulateur ou superviseur d'aliments certifié qui a suivi la formation des manipulateurs d'aliments pendant toutes les heures d'exploitation de l'établissement.*
État : En voie de mise en oeuvre d'ici décembre 2022.

Détails

Lors de notre audit de 2019, nous avons constaté que deux des cinq bureaux de santé publique que nous avons visités n'appliquaient pas la nouvelle exigence énoncée dans le Règlement sur les dépôts d'aliments de l'Ontario, soit que chaque exploitant d'un dépôt d'aliments devait avoir sur les lieux au moins un manipulateur ou superviseur d'aliments certifié ayant suivi la formation des manipulateurs

d'aliments pendant toutes les heures d'exploitation de son établissement.

Nous avons appris dans le cadre de notre suivi que le ministère de la Santé avait offert un webinaire éducatif à l'intention des bureaux de santé publique en mars 2020 pour appuyer l'application des modifications apportées au règlement ontarien sur les dépôts d'aliments, qui exige que les dépôts d'aliments aient au moins un manipulateur d'aliments certifié dans leurs établissements pendant toutes les heures d'exploitation. Le ministère de la Santé a offert une formation d'appoint aux bureaux de santé publique dans le cadre de sa réunion trimestrielle sur la santé environnementale en septembre 2021, et a profité de l'occasion pour leur rappeler quelles sont les exigences d'application de la loi concernant les manipulateurs d'aliments. Vers la fin de 2021 et en 2022, le groupe de travail technique du ministère de la Santé déterminera et mettra en oeuvre au besoin d'autres mesures destinées à assurer une application plus cohérente de l'exigence d'avoir au moins un manipulateur d'aliments certifié dans les dépôts d'aliments pendant les heures d'exploitation. Le Ministère prévoit que ces travaux seront terminés d'ici décembre 2022.

Recommandation 18

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

Détails

Nous avons observé en 2019 qu'un certain nombre de systèmes de classement des inspections différents étaient utilisés dans la province pour la divulgation en ligne des résultats des inspections des dépôts d'aliments par les bureaux de santé publique.

Lors de notre suivi, nous avons constaté que, en juin 2021, le ministère de la Santé avait élaboré une ébauche d'analyse comparative des procédures actuelles d'assurance de la qualité utilisées par

différentes administrations publiques dans le domaine de la santé publique, notamment au chapitre de la divulgation des résultats d'inspection des dépôts d'aliments, mais qu'il n'avait pris aucune autre mesure pour donner suite à cette recommandation.

Après l'établissement du système, nous recommandons que le ministère de la Santé collabore avec les bureaux de santé publique pour :

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

État : Peu ou pas de progrès.

Détails

L'une des constatations faites lors de notre audit de 2019 était que 4 des 35 bureaux de santé publique (Huron, Perth, Porcupine et Thunder Bay) n'avaient pas affiché les résultats de leurs inspections sur leurs sites Web respectifs, comme l'exigeait pourtant le ministère de la Santé. Les résultats des inspections de ces bureaux de santé publique n'étaient disponibles que sur demande. Les bureaux de santé publique n'étaient pas tenus d'afficher sur place aux dépôts d'aliments les résultats de leurs inspections. Au moment de notre audit, seulement 15 des 35 bureaux de santé publique (leur nombre est dorénavant de 34) affichaient les résultats sur place.

Lors de notre suivi, nous avons noté que, en juin 2021, le ministère de la Santé avait élaboré une ébauche d'analyse comparative des procédures actuelles d'assurance de la qualité utilisées par différentes administrations publiques dans le domaine de la santé publique, notamment au chapitre de la divulgation des résultats d'inspection des dépôts d'aliments, mais qu'il n'avait pris aucune autre mesure pour donner suite à la recommandation consistant pour les bureaux de santé publique à rendre publics les résultats de leurs inspections sur un seul et même site Web provincial. Le Ministère n'avait pas non plus

pris de mesure particulière pour donner suite à la recommandation d'afficher les résultats d'inspection les plus récents sur place aux dépôts d'aliments. Il nous a informés qu'il comptait toujours mettre en oeuvre ces recommandations.

Suivi et surveillance des éclosions de maladies d'origine alimentaire

Recommandation 19

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

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

État : Peu ou pas de progrès.

Détails

En 2019, nous avons noté qu'il n'existait pas de procédures normalisées dans chaque bureau de santé publique concernant la façon d'enquêter à la suite de plaintes relatives à des maladies d'origine alimentaire. Notre examen avait révélé que les procédures d'enquête des cinq bureaux de santé publique que nous avons visités variaient entre elles.

Lors de notre suivi, nous avons appris que, en juillet 2021, le ministère de la Santé avait amorcé des travaux en élaborant un plan de mobilisation des intervenants; ce plan fait état des ministères, des municipalités, des bureaux de santé publique, des entités publiques fédérales, des associations de santé publique et des parties prenantes sectorielles clés avec lesquels le Ministère collaborera vers la fin de 2021 et en 2022 pour mettre en oeuvre les recommandations formulées à la suite de l'audit de 2019 sur la salubrité des aliments. Le Ministère n'a pas pris de mesures additionnelles pour donner suite à la recommandation d'établir des protocoles et des procédures uniformes pour les enquêtes sur les

plaintes relatives à de possibles maladies d'origine alimentaire liées à des dépôts d'aliments; il nous a toutefois informés qu'il avait toujours l'intention de mettre cette mesure en oeuvre.

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

État : Peu ou pas de progrès.

Détails

Nous avons observé en 2019 que le Protocole concernant la salubrité des aliments exigeait des bureaux de santé publique qu'ils déterminent les mesures à prendre et qu'ils interviennent dans les 24 heures suivant la réception d'une plainte relative à une maladie d'origine alimentaire, mais qu'il ne comportait aucune exigence d'inspection de dépôts d'aliments dans un délai particulier. Pourtant, les cinq bureaux de santé publique que nous avons visités nous avaient informés que, lorsqu'une inspection était requise, il était préférable de l'effectuer dans les 48 heures suivant la réception de la plainte.

Lors de notre suivi, nous avons appris que, en juillet 2021, le ministère de la Santé avait amorcé des travaux en élaborant un plan de mobilisation des intervenants; ce plan fait état des ministères, des municipalités, des bureaux de santé publique, des entités publiques fédérales, des associations de santé publique et des parties prenantes sectorielles clés avec lesquels le Ministère collaborera vers la fin de 2021 et en 2022 pour mettre en oeuvre les recommandations formulées à la suite de l'audit de 2019 sur la salubrité des aliments. Le ministère de la Santé n'a pas pris de mesure particulière pour donner suite à la recommandation d'exiger des bureaux de santé publique qu'ils effectuent les inspections requises de dépôts d'aliments liés à une possible maladie d'origine alimentaire dans les deux jours suivant la réception d'une plainte; le Ministère nous a toutefois informés

qu'il avait toujours l'intention de mettre cette mesure en oeuvre.

Recommandation 20

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

État : Pleinement mise en oeuvre.

Détails

L'une des constatations faites lors de notre audit de 2019 était que le degré de détail des données consignées dans le Système intégré d'information sur la santé publique (SIISP) variait d'un bureau de santé publique à l'autre, et que l'exactitude des données entrées dans ce système était fonction de la saisie manuelle par le personnel de chaque bureau. De plus, les bases de données gérées par les bureaux de santé publique n'étaient pas intégrées entre elles ni avec le SIISP, ce qui signifie qu'il était difficile de télécharger et d'échanger des renseignements ou de consulter les bases de données.

Lors de notre suivi, nous avons appris que le ministère de la Santé, Santé publique Ontario et les bureaux de santé publique avaient travaillé en collaboration en 2019 pour mettre à jour et publier une version révisée du guide de l'utilisateur du SIISP le 17 décembre 2019; ce guide précise que la saisie des données sur les maladies d'origine alimentaire est dorénavant obligatoire, de manière à assurer l'uniformité de l'information dans l'ensemble des bureaux de santé publique. Le protocole du ministère de la Santé en cas d'écllosion de maladies d'origine alimentaire a aussi été mis à jour en mars 2020 de manière à exiger des bureaux de santé publique qu'ils accordent la priorité à la saisie des données dans le SIISP en cas d'écllosion afin que cette information soit facilement accessible.

Recommandation 21

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

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

État : Peu ou pas de progrès.

Détails

Nous avons relevé lors de notre audit de 2019 que, selon une enquête menée par Santé Canada en 2018 sur les connaissances et les comportements des Canadiens en matière de salubrité des aliments, ces derniers manipulaient et préparaient les aliments de façon appropriée en règle générale. Toutefois, cette enquête avait aussi mis en lumière certains problèmes touchant la préparation, la manipulation et l'entreposage des aliments par les citoyens à la maison. Par exemple, 62 % des répondants à l'enquête avaient rincé la volaille avant de la cuire, ce qui peut faire augmenter le risque d'intoxication alimentaire, car les éclaboussures produites lors du lavage du poulet sous un robinet entraînent la transmission de bactéries sur les mains, les surfaces de travail, les vêtements et l'équipement de cuisson; également, 51 % n'utilisaient pas de thermomètre pour vérifier si les aliments étaient cuits à la température recommandée; 43 % n'avaient pas entreposé la viande crue, la volaille et les fruits de mer sur l'étagère inférieure du réfrigérateur pour éviter que des jus s'écoulent sur d'autres aliments et causent une contamination croisée; et 22 % dégelaient encore la viande sur le comptoir à la température ambiante.

Lors de notre suivi, nous avons appris que, en mai 2021, le ministère de la Santé avait rédigé un document exposant une analyse comparative des

pratiques exemplaires de différentes administrations en matière de surveillance publique et de conscientisation; également, le Ministère a élaboré un plan de mobilisation des intervenants en juillet 2021; ce plan fait état des ministères, des municipalités, des bureaux de santé publique, des entités publiques fédérales, des associations de santé publique et des parties prenantes sectorielles clés avec lesquels le Ministère collaborera vers la fin de 2021 et en 2022 pour mettre en oeuvre les recommandations formulées à la suite de l'audit de 2019 sur la salubrité des aliments. Cela dit, il n'a pas pris d'autres mesures pour donner suite à cette recommandation.