

Stratégie matérière de salubrité des aliments à l'échelle nationale

Recommandations découlant de l'atelier

Du 21 au 23 mars 2005



Atelier sur la stratégie nationale en matière de salubrité des aliments

Du 21 au 23 mars 2005

Recommandations découlant de l'atelier

Table des Matières

Remerciements	3
Contexte	4
1. Amélioration de la communication et du partage de l'information	6
Recommandation 1.1:	6
Recommandation 1.2:	6
Recommandation 1.3:	6
Recommandation 1.4:	6
2. Amélioration de la coordination et de la collaboration	7
Recommandation 2.1:	7
Recommandation 2.2:	7
Recommandation 2.3:	7
Recommandation 2.4:	8
3. Amélioration de l'établissement des priorités et de la gestion du rendement	8
Recommandation 3.1:	8
Recommandation 3.2:	8
Recommandation 3.3:	9
Recommandation 3.4:	9
Recommandation 3.5:	9
Prochaines étapes	9
Annexes 1 – Participants À L'atelier	10

Le symposium et l'atelier sont commandités par:

 Agriculture and Agri-Food Canada / Agriculture et Agroalimentaire Canada
  Health Canada / Santé Canada
  Public Health Agency of Canada / Agence de santé publique du Canada
  Canadian Food Inspection Agency / Agence canadienne d'inspection des aliments



CANADIAN PARTNERSHIP FOR CONSUMER FOOD SAFETY EDUCATION
PARTENARIAT CANADIEN POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS



et

Le programme pour l'avancement du secteur canadien de l'agriculture et de l'agroalimentaire (PASCAA)

C'est avec plaisir qu'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) participe à la production de cette publication/autre véhicule de communication. Avec nos partenaires du secteur nous nous engageons à sensibiliser davantage les Canadiens et Canadiennes à l'importance de l'agriculture et l'industrie agroalimentaire au pays. Les opinions exprimées dans cette publication sont celles de (l'organisme) et non pas nécessairement celles d'AAC.

Remerciements

Cet atelier et ce rapport ont été possibles grâce au dévouement et à l'enthousiasme des membres du comité organisateur:

Michael Cassidy: ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario
Anthony Coles: Agence de santé publique du Canada
Aline Dimitri: Agence canadienne d'inspection des aliments
Mansel Griffiths: Institut canadien de recherche sur la sécurité des aliments
Peggy LeSueur: Institut canadien de recherche sur la sécurité des aliments
Jim Pettit: Jim Pettit Inc.
Frances Nattress: Agriculture et Agroalimentaire Canada
Lucie Olsen: Santé Canada
Susan Sabatini: Institut canadien de recherche sur la sécurité des aliments
Gail Seed: Ontario Food Protection Association
Louise Sharpe: Agence canadienne d'inspection des aliments
Paul Sockett: Agence de santé publique du Canada
Anne-Marie St. Laurent: Santé Canada
Brenda Watson: Partenariat canadien pour la salubrité des aliments

Les organisateurs voudraient spécialement remercier Susan Sabatin et Peggy LeSueur. Sans leurs efforts tenaces, cet événement n'aurait pu avoir lieu. Nous voudrions remercier aussi Maria Case pour le soutien administratif et la coordination du compte-rendu de la réunion.

La réunion n'aurait pu avoir lieu sans nos sponsors :

- Programme pur l'avancement du secteur canadien de l'agriculture et de l'agroalimentaire (PASCAA)
- Agricorp
- Agriculture et Agroalimentaire Canada
- Agence canadienne d'inspection des aliments
- Instituts de recherche en santé du Canada
- Partenariat canadien pour la salubrité des aliments
- Institut canadien de recherche sur la sécurité des aliments
- Guelph Food Technology Centre
- Santé Canada
- Ontario Food Protection Association
- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario
- Agence de santé publique du Canada
- Steritech
- University of Guelph

Le comité organisateur voudrait aussi remercier Ken Round, Empower KG Training Company pour leur participation à la réunion.

Enfin, les organisateurs voudraient remercier particulièrement tous les participants pour leur disponibilité et les efforts qu'ils ont fournis pour faire de cette réunion un succès.

Mansel W. Griffiths,
Chair in Dairy Microbiology,
Director, Institut canadien de recherche sur la sécurité des aliments

Contexte

L'atelier échelonné sur deux jours a eu lieu les 22 et 23 mars derniers. À cette occasion, des participants sélectionnés ont discuté en petits groupes de sujets susceptibles de faire partie d'une stratégie nationale en matière de salubrité des aliments. L'atelier a été précédé d'un symposium d'une journée, durant lequel on a donné des présentations mettant en exergue l'importance d'une stratégie canadienne selon une perspective provinciale, nationale, universitaire et internationale. Cette activité a été dirigée par l'University of Guelph, par l'entremise du Canadian Research Institute for Food Safety, en collaboration avec Santé Canada, Agriculture et Agroalimentaire Canada, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario, l'Agence de santé publique du Canada, les Instituts de recherche en santé du Canada, l'Ontario Food Protection Association, le Partenariat canadien pour la salubrité des aliments, Steritech, Agricornp et le Guelph Food Technology Centre. Le Programme pour l'avancement du secteur canadien de l'agriculture et de l'agroalimentaire (PASCAA) a également participé au financement.

L'atelier a réuni des spécialistes de la salubrité des aliments de partout au Canada, qui ont étudié la nécessité de se doter d'une stratégie nationale en matière de salubrité des aliments. Des représentants d'organismes de consommateurs, de l'industrie, des gouvernements et des universités, englobant tous les secteurs de la chaîne alimentaire, ont pris part à l'événement afin de donner leur point de vue et de cibler les besoins perçus. Les participants étaient ventilés comme suit, selon les secteurs et les régions¹ On trouve à l'annexe 1 la liste des participants.

- gouvernement fédéral – 36 %;
- industrie, y compris les associations industrielles, – 33 %;
- universités – 19 %;
- gouvernements provinciaux – 12 %.

- Ontario – 81 %;
- Manitoba – 4 %;
- Québec – 3,5 %;
- Colombie-Britannique – 3,5 %;
- Alberta – 2,5 %;
- Nouvelle-Écosse – 2,5 %;
- Saskatchewan – 2 %;
- extérieur du Canada – 1 %.



En outre, un certain nombre de spécialistes de l'étranger ont été invités à participer, afin de cibler des problèmes et des solutions en matière de salubrité des aliments dans un contexte mondial.

Dans le cadre de l'atelier, l'accent a été mis sur divers aspects de la salubrité des aliments, dont :

- la recherche portant sur la salubrité des aliments;
- la surveillance des zoonoses, des maladies d'origine alimentaire et des risques alimentaires;
- la politique en matière de salubrité des aliments;
- l'inspection des aliments (y compris des discussions sur les normes et le HACCP);
- la formation relative à la salubrité des aliments.

Les groupes thématiques, formés de sorte à respecter une répartition égale des intervenants présents, ont participé à des discussions dirigées sur chacun des sujets susmentionnés.

Les groupes ont notamment discuté de ce qui suit :

- Les moyens de mieux intégrer et de mieux harmoniser les activités relatives à la salubrité des aliments à l'échelle du Canada.
- Les pratiques exemplaires concernant chacun des sujets susmentionnés, et les difficultés relativement à leur mise en œuvre.
- Les façons d'améliorer la communication entre les intervenants.
- Les domaines pouvant bénéficier d'un établissement intégré des priorités.
- Les moyens d'intégrer la mesure du rendement parmi les intervenants.

Recommandations découlant de l'atelier sur la stratégie nationale en matière de salubrité des aliments

Plus particulièrement, on a demandé à tous les groupes thématiques de s'attarder aux questions suivantes dans leurs discussions :

- Examiner ce qui fonctionne bien (les pratiques exemplaires) et ce qui nous permet de conclure à un bon fonctionnement (mesures de rendement).
- Cibler les moyens de satisfaire les besoins qui n'ont pas encore été comblés pour ce qui est d'améliorer la communication, l'harmonisation et l'intégration des activités relatives à la salubrité des aliments à l'échelle du Canada.
- Entreprendre un processus d'analyse des causes fondamentales de la non-satisfaction du besoin. Les causes fondamentales cruciales constituent la base des recommandations.
- Élaborer des recommandations visant à répondre au(x) besoin(s) non satisfait(s). Déterminer les obstacles potentiels à la mise œuvre de ces recommandations et les stratégies possibles pour les surmonter.

Au bout du compte, les participants ont déterminé un certain nombre de thèmes clés devant être examinés plus avant par les gouvernements et les autres parties intéressées. Ces thèmes sont :

- Le besoin d'un organisme directeur unique relatif à la salubrité des aliments, afin d'améliorer la coordination et de favoriser l'utilisation efficace des ressources.
- La nécessité de déterminer les priorités en matière de salubrité des aliments pour le Canada dans son entier.
- L'exigence relative à un financement national coordonné et durable des activités relatives à la salubrité des aliments.
- Le besoin d'accroître la collaboration en obtenant et en intégrant des données recueillies au moyen de recherches, de surveillances et d'examens.
- La nécessité de mieux faire connaître les avantages par rapport aux coûts des activités de surveillance, d'examen, de formation, d'éducation et de recherche en matière de sécurité des aliments pour la santé des Canadiens et Canadiennes et pour le bien-être économique du pays.
- La nécessité d'adopter une approche axée sur les risques relativement à la surveillance, à l'examen et à l'élaboration d'une politique en matière de salubrité des aliments.
- Le besoin d'accroître le caractère transparent et inclusif de la politique sur la salubrité des aliments.
- La nécessité d'élaborer des techniques de formation et des mécanismes d'évaluation efficaces.

Le rapport qui suit donne un aperçu des discussions sur chacun des sujets. Un certain nombre de thèmes communs ont émergé des discussions, qu'on peut regrouper en trois principaux courants :

1. Amélioration de la communication et du partage d'information.

2. Amélioration de la coordination et de la collaboration.

3. Amélioration de la planification stratégique et de la mesure du rendement.

Le rapport comporte également des recommandations particulières formulées par les participants.



1. Amélioration de la communication et du partage de l'information

Une entente sur le besoin d'une politique devrait être fondée sur un apport d'information de la part de tous les intervenants. Le gouvernement (les décideurs), d'une part et, d'autre part, l'industrie, les universitaires et les consommateurs (les responsables de la mise en œuvre et ceux à qui celle-ci profite) ne sont pas suffisamment en mesure d'agir sur les questions de salubrité des aliments avant l'élaboration de ladite politique. Lorsqu'il s'agit de consultation entre le gouvernement et l'industrie, on n'arrive pas toujours à bien identifier tous les acteurs appropriés. La plupart du temps, la liste des intervenants n'est pas à jour. En outre, les interprétations diffèrent souvent pour ce qui est de déterminer les personnes et les organismes sur lesquels la politique aura des répercussions, ce qui donne lieu à des points de vue divergents quant à savoir qui peut être considéré comme un intervenant.

Voici une recommandation particulière présentée en vue d'aider à parfaire le processus consultatif :

- Les autorités (fédérale/provinciales/territoriales/municipales) devraient établir une « liste standard » initiale de groupes représentant les intervenants en matière de santé alimentaire. Ces groupes, comprenant des consommateurs, l'industrie et d'autres organismes seraient, quant à eux, responsables de faire circuler adéquatement l'information au sein de leur organisme. Cela permettrait alors aux personnes de « s'autodéclarer » comme faisant partie du processus.

Recommandation 1.1 : Concevoir et mettre en œuvre, comme il convient, un protocole d'élaboration de politique permettant d'améliorer la transparence et le caractère inclusif.

Il a également été noté qu'il n'existe, à l'heure actuelle, aucune base de données unique et exhaustive profitant d'un financement durable et permettant de garder l'information à jour. On a déterminé qu'une base de données complète et actualisée était un outil crucial pour ce qui est d'accomplir ce qui suit :

- Améliorer l'interprétation des recherches pour la prise de décisions.
- Éviter les chevauchements, afin d'accroître la disponibilité des fonds destinés à la recherche.
- Permettre la détermination des synergies potentielles et encourager la constitution d'équipes.
- Améliorer l'établissement des priorités de recherche.
- Créer un mécanisme d'analyse des résultats de recherche.
- Aider la collectivité des chercheurs à effectuer, en temps réel, des recherches portant sur les problèmes immédiats.

Il a été proposé qu'on examine le Council of Agri-Food Science and Technology (CAST), aux États-Unis, en tant que modèle potentiel.

Recommandation 1.2 : Examiner la possibilité de constituer une base de données nationale sur la recherche en salubrité des aliments, englobant les chercheurs, les projets, les domaines de recherche, les résultats et les sources de financement disponibles (un centre d'information unique pour la recherche).

Les participants ont également reconnu que, souvent, les organismes de financement, le public en général et les autres parties méconnaissent la valeur de recherche en salubrité des aliments et la pertinence des résultats obtenus. Par conséquent, on a déterminé qu'un programme de communications devrait permettre ce qui suit :

- Cibler les obstacles potentiels en matière de communication et cerner les approches permettant de surmonter ceux-ci en tenant compte du public cible.
- Déterminer les objectifs nationaux relatifs à la salubrité des aliments qui viendraient soutenir les communications.
- Élaborer et utiliser des messages clairs et cohérents.
- Formuler clairement l'importance et le caractère rentable de la recherche en salubrité des aliments entreprise au Canada.

Recommandation 1.3 : Élaborer et mettre en œuvre, comme il convient, un plan de communication relatif à la recherche en salubrité des aliments.

Dans un contexte où les liens internationaux s'accroissent et où les ressources se font rares, la collaboration représente un élément clé qu'il faut encourager et récompenser. À cette fin, la première étape consisterait à concevoir une stratégie de recherche axée sur la collaboration, qui aurait comme pierre d'assise l'établissement de mesures visant à encourager la collaboration, le partenariat et la production de rapports conjoints. En outre, il faudrait voir à intégrer des mesures de rendement claires en vue de faciliter l'évaluation.

Recommandation 1.4 : Élaborer une stratégie de collaboration et de partage en matière de recherche.

2. Amélioration de la coordination et de la collaboration

À l'heure actuelle, il n'existe aucun organe central doté des pouvoirs et du financement permettant de coordonner et de faciliter les activités de recherche en salubrité des aliments et d'évaluation des risques. En outre, les divers intervenants doivent souvent faire face à un manque de continuité en matière de direction et d'orientation. Il en est résulté un problème relativement à l'obtention, au Canada, d'un financement durable et garanti pour la recherche en salubrité des aliments et l'évaluation des risques. Par conséquent, il est

nécessaire de se doter d'un mécanisme national permettant d'établir les priorités à l'échelle du pays et de réagir rapidement aux problèmes qui se font jour.

Recommandation 2.1 : Prendre en considération la création d'un organisme indépendant responsable de la salubrité des aliments à l'échelle nationale, doté d'un financement lui permettant d'établir les priorités et de faciliter les activités de recherche et d'évaluation des risques.

Les participants ont également déterminé de façon claire qu'il fallait améliorer la surveillance en matière d'aliments et de santé. On a fait valoir, par exemple, que les données sur les maladies d'origines alimentaires étaient incomplètes pour certaines provinces et certains territoires, et que les données sur la consommation alimentaire devaient être actualisées selon l'âge et les groupes de population. Les participants ont ciblé les éléments ci-après en tant qu'obstacles clés à l'obtention de données plus exhaustives et plus précises :

- les différences au chapitre des exigences juridiques dans les diverses compétences en ce qui a trait à la protection des renseignements personnels, à la protection des renseignements relatifs à un tiers et à la détermination des maladies à déclaration obligatoire;
- le manque de financement durable et à long terme en matière de surveillance;
- les différences géographiques et la diversité de la population, qui sont à l'origine du coût élevé associé à la collecte de données;
- l'évaluation insuffisante du « fardeau de la maladie pour les personnes », y compris un manque de données sur la fréquence, la prévalence et la sévérité des maladies, ainsi que sur les coûts de la maladie pour la société;
- le retraçage inadéquat des sources d'exposition telles que l'environnement (le milieu rural, l'eau, la nature, le traitement), la nourriture et les animaux domestiques;
- la passivité du mécanisme de surveillance actuel qui donne lieu à des pertes d'information;
- une insuffisance de notification résultant en taux peu élevés d'investigation.

Les participants s'entendent sur le fait qu'une approche intégrée en matière de surveillance alimentaire et de la santé est nécessaire pour renforcer le mécanisme en place, et que cette approche devrait tenir compte du Protocole de résolution des incidences de toxico-infections d'origine alimentaire (PRITIOA).

Recommandation 2.2 : Prendre en considération la création d'un mécanisme national de surveillance alimentaire et de la santé qui soit intégré et axé sur les risques.

Recommandation 2.3 : Améliorer la collecte de données relatives à la surveillance.

L'adoption de la *Recommandation 2.3* nécessitera qu'on examine la volonté des consommateurs pour ce qui est de partager leurs renseignements médicaux liés aux

maladies d'origine alimentaire. Une approche possible consisterait à mener une enquête auprès du Réseau de participation du public (RPP), par l'entremise du Conseil des consommateurs du Canada ou d'un autre organisme pertinent, afin de déterminer quelle serait la réaction des consommateurs à la proposition. Parallèlement, il faudra discuter avec les divers gouvernements des options relativement à la protection des renseignements personnels obtenus dans le cadre des enquêtes sur les maladies d'origine alimentaire.

Il serait possible d'améliorer la surveillance en utilisant d'un bout à l'autre du pays des stations-sentinelles qui engloberaient des groupes représentatifs de la population canadienne. De nombreux pays ont adopté des systèmes similaires, y compris les États-Unis. Le fait de pouvoir recueillir des données provenant de laboratoires privés constituerait également un avantage. On pourrait tout d'abord mettre en place un programme régional pilote afin de permettre une identification proactive des risques. Ce programme pilote ferait appel à des professionnels de première ligne des soins de santé chargés de collecter des données sur les maladies d'origine alimentaire, lesquelles formeraient alors un ensemble approprié de données de référence. Celles-ci seraient ensuite coordonnées avec d'autres données pertinentes (telles que la santé animale, la consommation de nourriture, etc.).

Le Canada ne dispose pas à l'heure actuelle d'un système national d'inspection axé sur les risques. Cela s'explique en partie par ce qui suit :

- l'influence des exigences du commerce visant à maintenir le statu quo en matière d'inspection;
- le manque de données et d'arguments scientifiques permettant de soutenir et de défendre un changement du système d'inspection (qui prouveraient qu'un système axé sur les risques parvient à satisfaire aux besoins dans d'autres pays);
- le manque de questions de premier plan relatives à la salubrité des aliments favorisant la mise en œuvre de systèmes d'inspection équivalents d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire;
- la diversité des secteurs de l'industrie alimentaire et leur capacité financière limitée pour ce qui est d'améliorer la salubrité des aliments dans le cadre de leurs opérations.

Afin de favoriser à la fois la volonté d'effectuer une transition vers un système axé sur les risques et la conception d'un tel système, on a recommandé les mesures suivantes :

- Recueillir et partager les données disponibles à l'heure actuelle tant au sein de l'industrie que du gouvernement, afin d'appuyer l'élaboration d'un modèle d'inspection axé sur les risques. On a suggéré le système d'inspection adopté par le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) comme modèle de référence.
- Mener des études pilotes sur les activités de réforme de l'inspection relativement à des produits particuliers (p. ex. la volaille, le porc).
- Accélérer l'élaboration d'un système ou d'une méthodologie visant à partager les données d'inspection existantes entre les organismes de salubrité des aliments.
- Promouvoir une participation mise en œuvre par l'industrie et soutenue par le gouvernement, qui fait appel aux partenariats qui existent déjà entre les intervenants.

Pour l'heure, le système d'inspection n'utilise pas les renseignements recueillis pour déterminer les véritables causes des maladies ni les risques associés réels et perçus en matière de salubrité alimentaire. On dénote un manque d'application uniforme des systèmes HACCP, qui devrait comporter un mécanisme d'inspection fournissant en permanence une surveillance et des occasions d'amélioration au sein du système alimentaire. Afin de favoriser la création d'un système permettant de déterminer les causes fondamentales, il faut corrélérer les données d'inspection sur les produits alimentaires avec les données sur les maladies humaines d'origine alimentaire.

Recommandation 2.4 : Examiner l'élaboration d'un système national d'inspection axée sur les risques couvrant l'ensemble de la chaîne alimentaire et offrant des occasions d'amélioration d'un bout à l'autre de la chaîne de valeur.

3. Amélioration de la planification stratégique et de la mesure du rendement.

Pour tous les domaines ayant fait l'objet de discussions, à savoir la politique, la recherche, la surveillance, la formation et l'inspection, les groupes de travail ont indiqué le besoin de se doter d'une stratégie nationale en matière de salubrité alimentaire fournissant une orientation, permettant de déterminer les priorités nationales axées sur les risques et établissant les bases de la collaboration entre les intervenants. Elle pourrait s'accompagner d'un cadre en matière de rendement selon lequel les gouvernements feraient rapport auprès des Canadiens et Canadiennes au sujet de l'effet de ces activités sur l'amélioration de la santé publique.

Il faudrait déterminer le leadership de base (l'organe responsable) et le processus de prise de décisions en matière de priorités et de financement au moyen d'une entente entre les ministres de l'Agriculture et de la Santé fédéraux, provinciaux et territoriaux. Il serait possible de réaliser cette entente à l'aide d'un cadre stratégique national sur l'alimentation.

Recommandation 3.1 : Créer un programme de surveillance à long terme, proactive et axée sur les risques couvrant l'ensemble de la chaîne alimentaire (voir également la Recommandation 2.2.

Recommandation 3.2 : Envisager la tenue d'un symposium portant sur les objectifs nationaux, y compris la normalisation de la méthodologie selon la discipline (p. ex. la chimie, la bactériologie) dans les plus brefs délais.

Les importations en émergence et croissantes de produits alimentaires au Canada, la souveraineté (l'indépendance) des pays producteurs de produits alimentaires et le manque de volonté de communiquer avec les partenaires étrangers peuvent faire en sorte d'augmenter les risques provenant de sources

externes en matière de salubrité alimentaire pour les Canadiens et Canadiennes. On connaît mal les répercussions des forces motrices telles que la santé financière des intervenants de l'industrie et les préférences changeantes des consommateurs. Les participants ont souligné qu'il fallait mettre sur pied un projet permettant d'évaluer l'incidence de ces forces motrices sur les risques pour la salubrité alimentaire dans notre système d'alimentation. Pour y arriver, on pourrait réunir des spécialistes de l'étranger et mener une étude, afin de mieux comprendre les contextes réglementaires des autres pays et comparer ceux-ci à ce qui se fait réellement sur le terrain.

Recommandation 3.3 : Entreprendre une recherche permettant de mieux comprendre les forces motrices à l'échelle mondiale ayant une incidence sur la salubrité alimentaire au Canada.

La formation représente un outil important pour ce qui est d'aider à prévenir les problèmes de salubrité alimentaire, et il faudrait en faire une priorité parallèlement à d'autres questions relatives à la salubrité alimentaire. Cependant, la responsabilité pour une telle formation incombe à une variété d'intervenants, y compris l'industrie et les divers gouvernements provinciaux et territoriaux. Dans ce contexte, plusieurs groupes thématiques ont déterminé qu'il fallait se donner une orientation stratégique en matière de formation et d'éducation relatives à la salubrité alimentaire afin d'améliorer les résultats globaux.

Recommandation 3.4 : Élaborer une stratégie nationale de formation et d'éducation en matière de salubrité alimentaire axée sur les résultats.

Enfin, on a relevé une insuffisance de faits probants permettant de corréler les programmes d'éducation et de formation en salubrité des aliments avec une manipulation plus sécuritaire des produits alimentaires sur les lieux de travail, et visant, au bout du compte, à améliorer les résultats en matière de santé publique. On a attribué ce manque aux éléments suivants :

- les ressources limitées dont on dispose;
- le manque de mesures incitatives et de motivation pour ce qui est d'évaluer les programmes de formation et d'éducation en matière de salubrité alimentaire;
- le niveau d'intérêt à l'égard de l'éducation en matière de salubrité alimentaire qui semble être d'une faiblesse systémique;
- l'absence d'engagement et d'adhésion à l'égard de la fonction d'évaluation;
- le manque d'outils de mesure efficaces visant à déterminer le succès des programmes de formation et d'éducation;
- le « biais d'optimisme » découlant de l'absence d'épidémies graves.

Recommandation 3.5 : Élaborer, valider et mettre en application des outils de mesure du succès et de l'efficacité des programmes de formation et d'éducation en matière de salubrité alimentaire, afin de démontrer leur valeur pour ce qui est d'atteindre des objectifs relatifs à la salubrité alimentaire.

Prochaines étapes

Le sommaire du résultat de l'atelier sera envoyé aux participants et aux intervenants clés, ainsi qu'aux ministères et aux organismes gouvernementaux, afin qu'ils en tiennent compte dans le cadre de leur exercice respectif d'établissement des priorités et d'élaboration de politique. On cherchera à obtenir du financement pour mettre en œuvre les recommandations qui s'avèrent réalisables dans un laps de temps relativement court.

ANNEXES 1 – PARTICIPANTS À L'ATELIER

Baker, Tom: ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario
Beaulieu, Johanne: Agriculture et Agroalimentaire Canada
Boag, Lynn: Agence de santé publique du Canada
Bray, Judith: Instituts de recherche en santé du Canada
Candelaria, Annabella: Sargent Farms
Case, Maria : Institut canadien de recherche sur la sécurité des aliments
Cassidy, Michael : ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario
Chisholm, Marjorie: Maidstone Bakeries
Chuckman, Debbie: Les Entreprises Cara limitée
Coles, Anthony: Agence de santé publique du Canada
Copeland, Larry: BC Centre for Disease Control
Costea, Thomas: Agence canadienne d'inspection des aliments
Crichton, Jackie: Loblaw Companies Limited - Ontario
Delaquis, Pascal: Agriculture et Agroalimentaire Canada
Dimitri, Aline: Agence canadienne d'inspection des aliments
Dixon, Brent: Santé Canada
Dore, Kathryn: Agence de santé publique du Canada
Ellis, Andrea: Agence de santé publique du Canada
Ferguson, Dan: Ontario Cattleman's Association
Forster, Greg: Silliker Canada Co.
Gardung, Rafael: Dalhousie University
Giguere, Lucile: MAPAQ
Grant, Alan: Crown Metal Packaging Canada
Griffiths, Manse : Institut canadien de recherche sur la sécurité des aliments
Gyles, Carlton: University of Guelph
Henson, Spencer: University of Guelph
Hlmazda, Serhiy: Better Beef
Hockin, Jamie: Agence de santé publique du Canada
Holland, Heather: Fédération canadienne de l'agriculture
Holley, Richard: University of Manitoba
Houde, Alain: Agriculture et Agroalimentaire Canada
Ilic, Sanja: University of Guelph
Indar, Lisa: Caribbean Epidemiology Centre
Irwin, Rebecca: Agence de santé publique du Canada
Jean, Julie: Université Laval
Johnson, Roger: Agence de santé publique du Canada
Kalbfleisch, Bob: Innovative Management Services
Kennedy, Cathy: ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario
Lacey, Donald: Parmalat
Lammerding, Anna: Agence de santé publique du Canada
Leger, Lynn: DuPont Canada
LeSueur, Peggy: Institut canadien de recherche sur la sécurité des aliments
Loback, Daryl: ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Alberta
MacInnes, Susan: A&P Canada
Mackenzie, Anne : Agence canadienne d'inspection des aliments
Mattimoe, Dan: Compagnie Campbell du Canada
McEwen, Scott: University of Guelph
McKellar, Robin: Agriculture et Agroalimentaire Canada
McLeod, Kevin: Santé de l'environnement, Alberta
Mehta, Rekha: Santé Canada
Mentis, Irene: Agence canadienne d'inspection des aliments
Moore, Carolyn: University of Guelph
Mussar, Keith: Keith Mussar & Associates
Nazarowec-White, Maria: Agriculture et Agroalimentaire Canada
Netto, Valeria: University of Guelph
Ng, Lai-King: Agence de santé publique du Canada
Oehling, Johanna: Conseil national du secteur des produits de la mer
Paolasini, Theresa: Santé Canada
Pettit, Jim: Jim Pettit Inc.
Potter, Andrew: University of Saskatchewan
Pritchard, Jane: ministère de l'Agriculture de la C.-B.
Purslow, Peter: University of Guelph
Quesnel, Helene: Agence canadienne d'inspection des aliments
Quessy, Sylvian: Université de Montreal
Rathlou, Mary: Agence canadienne d'inspection des aliments
Reidy, Michael: Agricorp
Ross, William: Santé Canada
Rounds, Ken: Empower KG Training Co.
Ruf, Fred: ministère de la Santé et des Soins de longue durée
Sabatini, Susa : Institut canadien de recherche sur la sécurité des aliments
Sargeant, Jan: McMaster University
Schnurr, Dan: Griffith Laboratories
Schraft, Heidi: Lakehead University
Schreurs, Frank: Guelph Food Technology Centre
Seed, Gail: Ontario Food Protection Association
Sharpe, Louise: Agence canadienne d'inspection des aliments
Shutske, John: University of Minnesota
Smith, David: Griffith Laboratories
Sockett, Paul: Agence de santé publique du Canada
St. Laurent, Anne-Marie: Santé Canada
States, Trevor : Sobeys Inc.
Stevens, William: Canadian Mushroom Growers Association
Truelstrup Hansen, Lisbeth: Dalhousie University
Usborne, Ron: consultant
Valder, Paul : The Steritech Group
Van Heeswyk, William : Maple Lodge Farms Ltd.
Venning, Craig : Johnson Diversey
Verge, Audrey : Conseil des consommateurs du Canada
Watson, Brenda : Perternariat Canadien pour la salubrité des aliment
Wilson, Sarah : University of Guelph
Woodward, David : Agence de santé publique du Canada
Zellen, Gwen : ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario