



Agence canadienne d'inspection des aliments

Rapport sur le rendement

Pour la période se terminant
le 31 mars 1999

Canada

Présentation améliorée des rapports au Parlement

Document pilote

Le Budget des dépenses du gouvernement du Canada est divisé en plusieurs parties. Commenant par un aperçu des dépenses totales du gouvernement dans la Partie I, les documents deviennent de plus en plus détaillés. Dans la Partie II, les dépenses sont décrites selon les ministères, les organismes et les programmes. Cette partie renferme aussi le libellé proposé des conditions qui s'appliquent aux pouvoirs de dépenser qu'on demande au Parlement d'accorder.

Le Rapport sur les plans et les priorités fournit des détails supplémentaires sur chacun des ministères ainsi que sur leurs programmes qui sont principalement axés sur une planification plus stratégique et les renseignements sur les résultats escomptés.

©Ministre des Travaux publics et Services gouvernementaux
Canada – 1999

En vente au Canada chez votre libraire local ou par la poste
auprès des

Éditions du gouvernement du Canada – TPSGC

Ottawa, Canada K1A 0S9



Avant-propos

Le 24 avril 1997, la Chambre des communes a adopté une motion afin de répartir, dans le cadre d'un projet pilote, le document antérieurement désigné comme la *Partie III du Budget principal des dépenses* pour chaque ministère ou organisme en deux documents, soit le *Rapport sur les plans et les priorités* et le *Rapport ministériel sur le rendement*.

Cette décision découle des engagements pris par le gouvernement d'améliorer l'information fournie au Parlement sur la gestion des dépenses. Cette démarche vise à mieux cibler les résultats, à rendre plus transparente l'information fournie et à moderniser la préparation de cette information.

Cette année, le rapport d'automne sur le rendement comprend 82 rapports ministériels sur le rendement ainsi que le rapport du gouvernement intitulé *Une gestion axée sur les résultats* – Volume 1 et 2.

Ce *Rapport ministériel sur le rendement*, qui couvre la période se terminant le 31 mars 1999, porte sur une responsabilisation axée sur les résultats en signalant les réalisations par rapport aux attentes en matière de rendement et aux engagements en matière de résultats énoncés dans le projet pilote de *Rapport sur les plans et priorités* pour 1998-1999. Les principaux engagements en matière de résultats pour l'ensemble des ministères et organismes sont aussi inclus dans *Une gestion axée sur les résultats* - Volume 2.

Il faut, dans le contexte d'une gestion axée sur les résultats, préciser les résultats de programme prévus, élaborer des indicateurs pertinents pour démontrer le rendement, perfectionner la capacité de générer de l'information et soumettre un rapport équilibré sur les réalisations. Gérer en fonction des résultats et en rendre compte nécessitent un travail soutenu dans toute l'administration fédérale.

Le gouvernement continue de perfectionner et de mettre au point tant la gestion que la communication des résultats. Le perfectionnement découle de l'expérience acquise, les utilisateurs fournissant au fur et à mesure des précisions sur leurs besoins en information. Les rapports sur le rendement et leur utilisation continueront de faire l'objet d'un suivi pour s'assurer qu'ils répondent aux besoins actuels et en évolution du Parlement.

Ce rapport peut être consulté par voie électronique sur le site Internet du Secrétariat du Conseil du Trésor à l'adresse suivante : <http://www.tbs-sct.gc.ca/tb/fkey.html>

Les observations ou les questions peuvent être adressées au gestionnaire du site Internet du SCT ou à l'organisme suivant:

Secteur de la planification, du rendement et des rapports
Secrétariat du Conseil du Trésor
L'Esplanade Laurier
Ottawa (Ontario) Canada K1A 0R5
Téléphone : (613) 957-7042
Télécopieur : (613) 957-7044

Agence canadienne d'inspection des aliments

Rapport sur le rendement 1998-1999

Pour la période se terminant

le 31 mars 1999

Lyle Vanclief
Ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire

Table des matières

Résumé	1
Partie I Message	3
Message du ministre	3
Message du président	4
Partie II Vue d'ensemble de l'Agence	5
Ce que nous sommes	5
Notre fonctionnement	6
Les effectifs de l'ACIA	6
Notre structure organisationnelle	6
Comité consultatif du ministre	7
Les gens que nous servons	7
Nos stratégies d'entreprise	7
Consultation	7
Partenariats	7
Coopération intergouvernementale	8
Ententes fédérales-provinciales	9
Participation aux activités des organismes internationaux	9
Nos activités	9
Conception des programmes et élaboration des politiques	10
<i>Biotechnologie</i>	10
<i>Normes</i>	11
<i>Soutien scientifique</i>	11
<i>Soutien des activités opérationnelles/assurance de la</i> <i>qualité</i>	12
<i>Relations avec les autres gouvernements</i>	12
Prestation des programmes	12
<i>Inspection des établissements</i>	12
<i>Inspection des produits</i>	13
<i>Enregistrement des établissements</i>	13
<i>Délivrance de permis et de licences</i>	13
<i>Exécution de tests et accréditation des laboratoires</i> <i>ne relevant pas de l'ACIA</i>	13
<i>Certification</i>	14
<i>Application</i>	14

Partie III Activités et rendement de l'ACIA	15
Tableau des principaux engagements en matière des résultats	15
Notre rendement	15
Contexte des mesures du rendement et de la présentation de rapports à l'ACIA	15
<i>Cadre de gestion du rendement de l'ACIA</i>	17
<i>Dépenses pour 1997-1998 – Secteurs fonctionnels de l'ACIA</i>	19
Information sur le rendement de l'Agence	19
<i>Conception et élaboration des programmes</i>	19
<i>Sensibilisation des consommateurs à la salubrité des aliments</i>	19
<i>Étiquetage des aliments causant des allergies et des sensibilités</i>	20
<i>Programme d'amélioration de la salubrité des aliments</i>	20
<i>Prestation des programmes</i>	21
<i>Gestion des situations d'urgence</i>	21
<i>Application</i>	24
<i>Contrôle des maladies – Paiements d'indemnités</i> ...	24
<i>Ententes d'inspection</i>	26
Information sur le rendement des produits animaux	28
<i>Programme d'hygiène des viandes</i>	28
<i>Programme d'inspection du poisson</i>	30
<i>Programme d'inspection des produits laitiers</i>	31
<i>Programme d'inspection des oeufs</i>	32
Information sur le rendement des produits végétaux	33
<i>Programme de protection des végétaux</i>	33
<i>Activités de surveillance des végétaux</i>	33
<i>Système d'alerte phytosanitaire</i>	35
<i>Certification nationale et certification des exportations</i>	37
<i>Permis d'importation</i>	37
<i>Normes harmonisées</i>	37
<i>Durabilité environnementale</i>	37
<i>Normes internationales et accès au marché</i>	37
<i>Groupe d'intervenants du secteur de la pomme de terre de semence</i>	38
<i>Protection des obtentions végétales</i>	38
<i>Produits alimentaires de consommation</i>	38
<i>Programme des aliments au détail</i>	40
Conclusion sur le rendement des programmes	41
Laboratoires et services de laboratoire	42
<i>Recherche et développement de la technologie</i>	42
<i>Consultation scientifique et accréditation</i>	43
<i>Tests</i>	43
Recouvrement des coûts	43

Gestion des ressources humaines	44
<i>Environnement propice au travail</i>	45
<i>Cadre d'emploi efficace soutenant des employés qualifiés</i> . . .	45
<i>Services, programmes et systèmes des ressources</i> <i>humaines souples et intégrés</i>	47
<i>Occasions d'apprentissage</i>	48
<i>Communication de la vision et gestion du changement</i> . . .	49
<i>Conclusion sur le rendement des ressources humaines</i> . . .	50
Partie IV Groupement de rapports	51
Initiatives de préparation à l'an 2000	51
Stratégies de développement durable	52
Révision de la gestion de l'environnement	53
Initiatives de réglementation	53
Initiative de renouveau législatif	53
Réglementation relative aux sanctions administratives pécuniaires	54
Partie V Rendement financier	55
Aperçu du rendement financier	55
Tableaux des résumés financier	55
Partie VI Renseignements supplémentaires	67
Ressources pour obtenir de plus amples renseignements et site Web de l'ACIA	67
Lois administrées et règlements connexes	68
Liste des rapports annuels prévus par la loi et autres rapports ministériels	69
Annexe 1 – Objectifs de l'ACIA et information connexe sur le rendement	70
Annexe 2 – Projet de cycle de rapports échelonnés sur trois ans . .	71
Annexe 3 – Équivalents temps plein et dépenses liées aux programmes d'inspection pour 1997-1998	72
Annexe 4 – Tests en laboratoire en 1997-1998	73
Annexe 5 – Recettes de l'ACIA provenant des frais d'utilisation . . .	74

Résumé

La deuxième année d'exploitation de l'Agence se caractérise principalement par les progrès substantiels réalisés sur le plan de l'amélioration de l'efficacité et de l'efficience des services fédéraux liés aux aliments, à la santé des animaux et à la protection des végétaux.

Le Plan d'entreprise de l'Agence établit les objectifs et les priorités pour la période 1997-2000. La section *Notre rendement* dans le présent rapport donne des renseignements sur le rendement lié à ces objectifs. L'Agence continue de protéger les consommateurs, de promouvoir les partenariats, de rationaliser ses activités et d'adopter les nouvelles politiques et approches décrites ci-dessous.

Améliorer l'efficacité et l'efficience du système d'inspection

Afin d'améliorer l'efficacité et l'efficience du système d'inspection, l'Agence :

- a continué de réduire les chevauchements et les dédoublements dans la prestation, la gestion et l'administration des programmes, sans diminuer la prestation des services aux Canadiens; elle a notamment réduit le nombre de bureaux au pays, passant de 33 (au moment de la création de l'Agence en avril 1997) à 18;
- a reconnu que la prévention est un moyen déterminant pour assurer la salubrité des aliments. (Par exemple, l'Agence a soutenu la mise en oeuvre des systèmes d'Analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) par les établissements enregistrés au fédéral. L'HACCP est une approche reconnue internationalement en matière de salubrité des aliments. Elle est fondée sur la détection et la prévention des risques durant le processus de transformation. L'HACCP constitue un élément clé du travail de l'Agence au chapitre de l'élaboration d'un Système intégré d'inspection (SII) qui couvrira tous les aspects de la salubrité des aliments, des facteurs de production agricole à la vente au détail et à la consommation, en passant par la production.);
- a reçu l'engagement de plus de la moitié des 800 établissements de transformation de la viande, abattoirs et entrepôts de viande enregistrés au fédéral, concernant la participation au Programme d'amélioration de la salubrité des aliments, qui intègre les principes d'HACCP; et
- a restructuré le Programme de gestion de la qualité aux fins d'inspection du poisson, qui intègre les principes d'HACCP, pour tous les transformateurs de poisson agréés au fédéral.

Promouvoir les partenariats

L'Agence a constaté progressivement la nécessité de participer à des partenariats avec d'autres paliers de gouvernement, avec les consommateurs, l'industrie et les intervenants afin de pouvoir atteindre ses objectifs.

- Sur la scène fédérale-provinciale, des ententes ont été conclues avec les gouvernements du Québec, de l'Ontario, de l'Alberta et des Territoires du Nord-Ouest; elles clarifient les rôles d'inspection et permettent une plus grande collaboration aux activités d'inspection et une meilleure efficience de celles-ci.
- L'Agence a aidé le Partenariat canadien pour la salubrité des aliments à lancer la campagne À bas les BACTéries!^{MC} qui a réussi et continue à sensibiliser un plus grand nombre de Canadiens sur la manipulation salubre des aliments.

Protéger les consommateurs

L'étiquetage honnête et exact des produits alimentaires est essentiel pour assurer la protection des consommateurs. Au cours du dernier exercice, l'Agence :

- a poursuivi un examen approfondi de son programme d'étiquetage;
- a renforcé les mesures d'application visant les contrevenants; et
- a joué un rôle de premier plan au sein de la Commission du Codex Alimentarius afin d'élaborer une entente internationale portant sur l'étiquetage des produits issus de la biotechnologie.

Faciliter l'accès aux marchés

À distinguer de la « promotion commerciale », l'accès aux marchés désigne les mesures de l'Agence qui visent à protéger les ressources importantes du Canada (système d'approvisionnement alimentaire, les animaux et les végétaux) et aident à prévenir la propagation des maladies d'origine alimentaire et à maintenir une population animale et végétale saine. Nous contribuons à la salubrité des aliments de la façon suivante :

- en inspectant et en certifiant les producteurs et les importateurs, ce qui protège les Canadiens et contribue à gagner la confiance internationale dans les aliments, les produits animaux et végétaux du Canada; et
- en influant sur les normes d'inspection internationales et en encourageant l'adoption des exigences canadiennes.

Maintenir un personnel compétent et qualifié

Au cours de l'exercice, les besoins stratégiques déterminés antérieurement ont été transformés en politiques. Les réalisations comprennent :

- un cadre stratégique des ressources humaines conçu pour constituer le fondement d'une politique et d'un processus décisionnels;
- un cadre de responsabilisation en matière de dotation visant à préciser la délégation des pouvoirs et des responsabilités pour toutes les activités de dotation;
- la mise en oeuvre d'une politique sur les plaintes en matière de dotation procurant aux employés un mécanisme de recours;
- une stratégie d'équité en matière d'emploi et un plan d'action triennal;
- un programme de stages destiné aux étudiants; et
- une stratégie d'apprentissage afin de répondre aux besoins en formation du personnel de l'Agence;
- des programmes de compétences en gestion.

Les prochaines années seront particulièrement intéressantes pour l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Elle entend continuer à servir les Canadiens, à répondre rapidement à leurs besoins différents et à renforcer encore plus les systèmes de salubrité des aliments, de santé des animaux et de protection des végétaux.

Partie I Message

Message du ministre

Rapport ministériel sur le rendement

Il me fait plaisir de présenter le Rapport ministériel sur le rendement de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Ce document souligne les importantes réalisations de cet organisme en 1998-1999. L'ACIA a vu le jour le 1^{er} avril 1997, avec pour mandat d'offrir des services fédéraux efficaces et efficients d'inspection des aliments, ainsi que de protection de la santé des animaux et des végétaux. Depuis sa création, elle s'est efforcée d'assurer une transition en douceur et réussie vers sa nouvelle qualité d'agence, en précisant les rôles et les responsabilités, en réduisant les chevauchements et le double emploi et en accentuant l'harmonisation entre le fédéral et les provinces.

Le Canada est mondialement reconnu pour ses normes supérieures de qualité et de salubrité des aliments. Ces normes sont d'ailleurs capitales pour la nutrition et la sécurité des Canadiens. Pour remplir son mandat, soit celui de garantir la salubrité des aliments et de protéger ainsi les consommateurs, l'ACIA veut fonder ses activités sur les normes rigoureuses dont bénéficient les Canadiens. L'Agence améliorera encore la salubrité et la qualité des aliments grâce à une meilleure prestation de ses services et à la modernisation de ses programmes de salubrité et d'inspection des aliments, et ce, à tous les segments de la chaîne alimentaire, soit de celui des intrants agricoles à celui de la vente au détail, en passant par le secteur de la transformation. Elle continuera également de protéger la santé de nos ressources animales et végétales. En facilitant l'accès aux marchés, les activités de l'ACIA en matière d'inspection des importations et d'établissement de normes internationales garantissent que les produits importés consommés au Canada demeureront assujettis aux mêmes normes élevées de production et d'inspection que nos propres produits alimentaires.

Au cours des prochaines années, l'ACIA continuera d'intervenir de manière pertinente et rapide aux changements en améliorant sa capacité de traiter les questions d'actualité et les nouveaux enjeux, en fondant constamment ses activités sur des principes scientifiques rigoureux et en favorisant une plus grande concertation et une meilleure coordination entre les gouvernements et les autres intéressés.

Je crois, d'une part, que, comme par le passé, les efforts de l'ACIA contribueront au maintien de la santé des ressources animales et végétales canadiennes et, d'autre part, que les Canadiens peuvent compter sur un régime d'inspection et de salubrité des aliments moderne et scientifiquement fondé, dès maintenant et pendant tout le 21^e siècle.

Message du président

Le rapport sur le rendement du Ministère du présent exercice, qui couvre les activités de l'Agence du 1^{er} avril 1998 au 31 mars 1999, décrit le mandat de l'ACIA, depuis la conception des programmes et l'élaboration des politiques aux programmes d'inspection. Le rapport souligne les réalisations au cours du dernier exercice et décrit le cadre de gestion du rendement que l'Agence utilisera afin de présenter des rapports aux Canadiens au cours des prochains exercices.

Durant son deuxième exercice, l'ACIA s'était fixée comme priorité d'assurer la protection continue des consommateurs canadiens en améliorant l'efficacité et l'efficience des services de l'Agence. Cette priorité a nécessité des améliorations structurelles importantes à son mode de fonctionnement. L'ACIA a renforcé ses assises scientifiques en regroupant ses laboratoires en une seule structure de rapport. Les structures organisationnelles de l'Agence ont été ajustées et de nombreux postes clés ont été comblés par voie de concours.

Afin de compléter ces améliorations structurelles, l'Agence, dans le cadre d'une coentreprise avec Santé Canada, s'est engagée à actualiser et à regrouper les lois et règlements actuels en matière d'aliments et de facteurs de production agricole, législation actuellement administrée et (ou) appliquée par l'ACIA. Si elle est approuvée par le Parlement, la nouvelle loi proposée, intitulée Loi sur la salubrité et l'inspection des aliments au Canada, fournira un cadre législatif efficace, efficient et moderne, permettant à l'Agence de répondre aux besoins actuels et futurs en matière de salubrité des aliments tout en mettant le cap sur le 21^e siècle.

L'ACIA collabore toujours étroitement avec tous ses partenaires – les gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux, les consommateurs et l'industrie – afin d'améliorer l'efficacité et l'efficience des services d'inspection des aliments, des animaux et des végétaux.

Reconnaissant l'importance de la consultation scientifique dans l'élaboration de politiques et dans la prise de décisions réglementaires, l'ACIA a créé le Service de l'évaluation scientifique au cours du dernier exercice. Ce service agira en collaboration avec les autres services scientifiques de l'Agence afin de renouveler la stratégie scientifique générale de cette dernière. En outre, l'ACIA, avec d'autres ministères et organismes scientifiques fédéraux, élaborera des principes, des directives et des mesures de mise en oeuvre en se fondant sur le rapport du Conseil d'experts en science et en technologie (CEST), intitulé Avis scientifiques pour l'efficacité gouvernementale (ASEG). Cet effort permettra d'utiliser plus efficacement la consultation scientifique dans les décisions gouvernementales.

La réussite de l'ACIA est attribuable aux efforts et au dévouement de son personnel dans tout le pays. Je suis fier de pouvoir affirmer que notre personnel constitue notre plus grande force et que les Canadiens continuent à bénéficier d'un des meilleurs systèmes d'inspection des aliments et de mise en quarantaine dans le monde.

Le Président,
Ronald L. Doering

Partie II Vue d'ensemble de l'Agence

Ce que nous sommes

La création de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), en avril 1997, a regroupé les services d'inspection et les services connexes fournis par quatre ministères du gouvernement fédéral : Agriculture et Agroalimentaire Canada, Pêches et Océans Canada, Santé Canada et Industrie Canada. L'ACIA a également permis de regrouper les activités de mise en oeuvre de tous les programmes fédéraux d'inspection des aliments, de santé des animaux et de protection des végétaux.

Notre mandat

Améliorer l'efficacité et l'efficience du système d'inspection fédéral et des services connexes pour assurer l'innocuité des aliments ainsi que la santé des animaux et la protection des végétaux.

Notre mission

Salubrité des aliments, protection du consommateur, accès aux marchés.

Nos objectifs

- Contribuer à un approvisionnement sûr en aliments et à une information exacte sur les produits
- Contribuer au maintien de la santé des animaux et de la protection des végétaux pour préserver notre fonds de ressources
- Faciliter le commerce des aliments, des animaux et des végétaux ainsi que de leurs produits

Nos priorités

- Protéger les consommateurs
- Améliorer l'efficacité et l'efficience du système d'inspection
- Intensifier la collaboration intergouvernementale
- Maintenir en fonction un effectif qualifié et compétent
- Faciliter l'accès aux marchés

Nos valeurs

- *Valeurs des gens dans le milieu de travail* : professionnalisme, respect, engagement et attitude positive;
- *Valeurs associées à l'emploi* : mérite, équité en emploi, mobilité et reconnaissance du rendement; et
- *Leadership et valeurs de la gestion* : ouverture d'esprit, intégrité, fiabilité et esprit d'équipe.

Notre fonctionnement

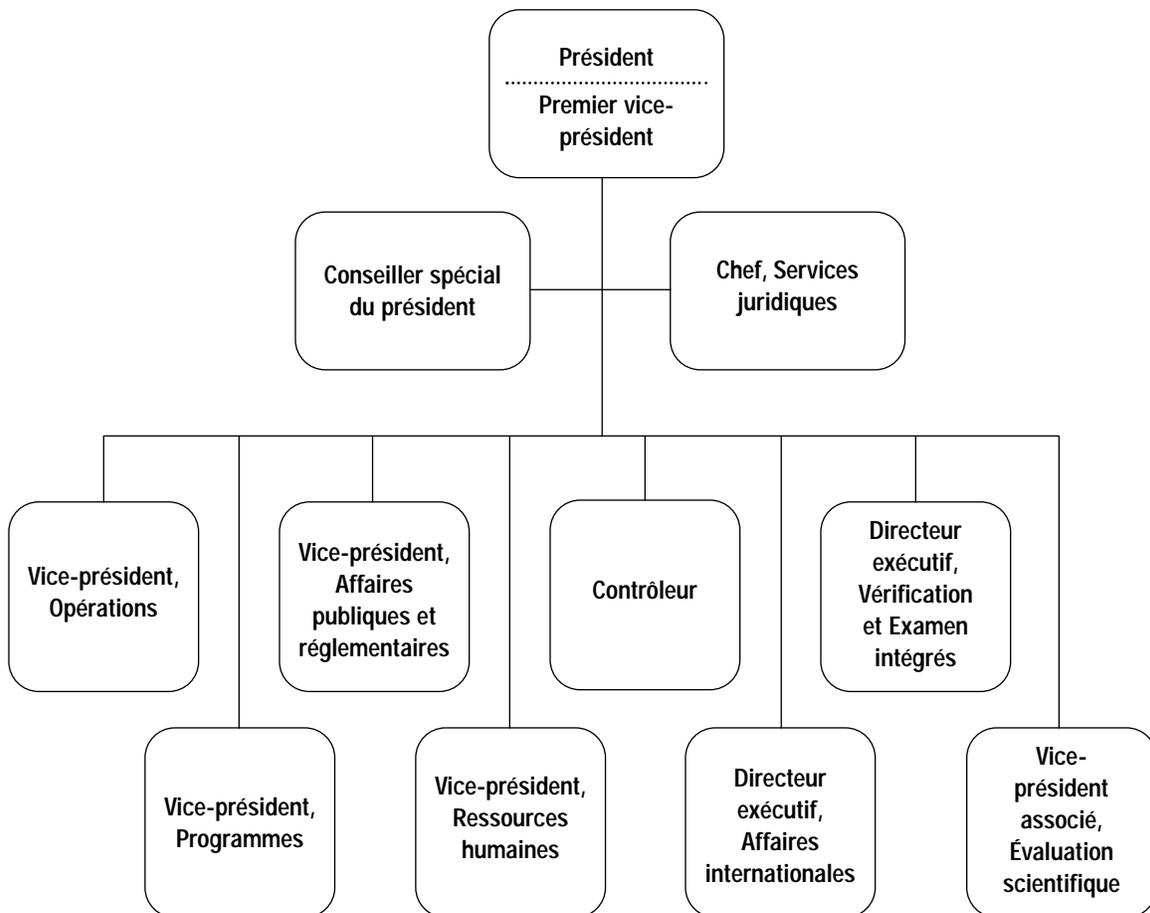
Les effectifs de l'ACIA

L'ACIA compte 4 600 employés qui collaborent afin de protéger les consommateurs canadiens et la santé des animaux ainsi qu'à assurer la protection des végétaux du Canada. Ils travaillent afin de répondre aux demandes des consommateurs et des marchés canadiens et étrangers. Le personnel comprend un large éventail de spécialistes, notamment des vétérinaires, des inspecteurs, des spécialistes de systèmes, des employés de soutien, des agents financiers, des chercheurs et des techniciens de laboratoire.

L'ACIA, dont le bureau principal est situé dans la Région de la capitale nationale, comprend quatre centres opérationnels, subdivisés en 18 bureaux régionaux, 185 bureaux locaux (y compris les points frontaliers), 408 bureaux dans des établissements non gouvernementaux (comme les installations de transformation) et 22 laboratoires et installations de recherche.

Notre structure organisationnelle

L'ACIA est dirigée par un président qui relève du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire. Le président est assisté d'un premier vice-président.



En 1998, une nouvelle structure de programmes a été mise en place afin de permettre à l'Agence de gérer plus efficacement le risque et de mettre en oeuvre un système intégré d'inspection. Cette structure conserve l'engagement de l'Agence pour la science, traite la chaîne alimentaire (de la production primaire jusqu'à la vente au détail) et gère les questions horizontales qui entrecoupent les catégories de produits. Les programmes de l'ACIA sont maintenant regroupés dans quatre directions : Produits animaux, Produits végétaux, Laboratoires et Politiques, Planification et coordination.

L'Agence a intégré à sa Direction générale des opérations les différentes structures régionales des quatre ministères fondateurs et est passée d'une gestion matricielle à une approche axée sur la voie hiérarchique. Une structure régionale uniforme a été adoptée pour les quatre secteurs d'opérations (Atlantique, Québec, Ontario, Ouest) afin de pouvoir effectuer une inspection efficace et cohérente dans toutes les régions du pays. La dotation des 18 postes de directeur régional s'est terminée en 1998.

Comité consultatif du ministre

Un comité consultatif externe formé de douze membres fournit des recommandations directement au ministre sur les grandes questions stratégiques qui touchent au mandat de l'ACIA. Les membres du Comité sont choisis pour leurs connaissances et leur expérience, en fonction du mandat de l'Agence.

Les gens que nous servons

L'ACIA fournit des services d'inspection et des services connexes relativement aux animaux et aux végétaux ainsi qu'à leurs produits, depuis des facteurs de production comme les produits biologiques à usage vétérinaire, les produits forestiers et de pépinière, aux aliments médicamenteux des animaux et aux semences, ainsi qu'aux aliments frais, notamment la viande, le poisson, les oeufs, les produits laitiers, les fruits et les légumes, et finalement aux aliments préparés et emballés. L'Agence sert une clientèle qui englobe les agriculteurs, les pêcheurs, les fabricants, les distributeurs et, en bout de ligne, tous les consommateurs canadiens.

Nos stratégies d'entreprise

Consultation

L'Agence est convaincue que la consultation est un des moyens les plus efficaces de cerner et de gérer les questions ainsi que de comprendre les besoins et les préoccupations des intervenants. L'Agence s'engage à consulter de façon suivie auprès d'un large éventail d'intervenants, notamment les consommateurs, l'industrie, les provinces et les territoires, les groupes d'intérêt, les syndicats et les employés. De plus, l'Agence a désigné des groupes consultatifs à différents niveaux. .

Partenariats

La salubrité des aliments est une responsabilité partagée. Le maintien de l'intégrité de la salubrité des aliments et du système de santé des animaux et de protection des végétaux est une tâche complexe que l'ACIA aborde de concert avec les gouvernements provinciaux et des territoires, les consommateurs et l'industrie, de même qu'avec d'autres ministères fédéraux.

Coopération intergouvernementale

L'Agence est également membre du Groupe de mise en oeuvre du système canadien d'inspection des aliments (GMOSCIA). Ce groupe compte des représentants des ministères de l'agriculture, de la santé et des pêches aux divers paliers de gouvernement : fédéral, provincial et territorial. Le GMOSCIA gère l'élaboration du Système canadien d'inspection des aliments (SCIA) visant à harmoniser les normes alimentaires et les systèmes d'inspection afin de créer un système intégré d'inspection répondant aux besoins des consommateurs et de l'industrie.

L'ACIA est également appuyée par d'autres comités fédéraux-provinciaux/territoriaux, y compris ceux qui sont responsables de l'inspection et de la salubrité des aliments.

Le Comité fédéral-provincial/territorial d'inspection est axé sur les questions techniques et scientifiques. Il s'occupe de faciliter une approche canadienne coordonnée en matière d'agroalimentaire, particulièrement au chapitre des normes alimentaires, mais qui concerne également les questions techniques touchant la santé des animaux, la protection des végétaux, les facteurs de production agricole, ainsi que la production, la transformation, la distribution et la vente au détail des aliments. Un des principaux rôles du comité consiste à combler les écarts possibles entre la science et les politiques.

Le Comité fédéral-provincial/territorial sur la politique en matière de salubrité des aliments s'occupe de la protection et de l'amélioration de la santé des Canadiens et met l'accent sur les nouveaux problèmes de salubrité des aliments et sur les problèmes anticipés. Ses membres évaluent et font la promotion des normes, des politiques et des programmes d'éducation pertinents visant à améliorer la sensibilisation du public aux dangers pour la santé associés aux aliments.

Système canadien d'inspection des aliments (SCIA)

Collaboration des gouvernements afin d'élaborer un système plus intégré

En juillet 1994, les ministres de l'Agriculture avalisaient une *Ébauche d'un système canadien d'inspection des aliments* qui énonce une vision et des principes directeurs pour la création d'un programme national d'inspection des aliments.

Afin de réaliser cette vision, trois objectifs généraux doivent être atteints :

- harmonisation des normes;
- intégration des systèmes d'inspection; et
- mise sur pied d'une tribune intergouvernementale consacrée à l'harmonisation des normes, des procédures et des méthodes d'inspection des aliments.

En juin 1996, les premiers ministres ont reconnu le besoin d'un système canadien d'inspection des aliments plus intégré. Par la suite, les ministres de l'Agriculture ont demandé au groupe de mise en oeuvre du SCIA (GMOSCIA) d'assurer la mise en oeuvre de l'Ébauche.

Depuis, le GMOSCIA a réalisé des progrès considérables grâce aux initiatives et aux comités de travail suivants :

- Fondement législatif commun visant la salubrité et la qualité des aliments;
- Règlement et Code sur les produits laitiers;
- Règlement et Code sur la vente au détail des produits alimentaires et sur les services alimentaires;
- Règlement et Code sur les produits de la viande et de la volaille;
- Règlement et Code sur l'horticulture;
- Bonnes pratiques de transport; et
- Règlement et Code pour l'eau embouteillée.

Ententes fédérales-provinciales

Le travail qu'accomplit l'Agence avec ses partenaires provinciaux et territoriaux progresse en vue d'élaborer et de mettre en oeuvre des ententes fédérales-provinciales/territoriales. Ces ententes contribueront au développement d'une approche plus intégrée en matière d'inspection des aliments. Jusqu'à maintenant, divers types d'ententes ont été signées entre l'Agence et les gouvernements de l'Alberta, de l'Ontario, du Québec et des Territoires du Nord-Ouest.

Participation aux activités des organismes internationaux

L'Agence participe activement aux travaux de divers organismes internationaux en vue d'assurer la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux importés et exportés; de maintenir et d'élargir l'accès aux marchés internationaux et de protéger les intérêts du Canada en réduisant les barrières commerciales non tarifaires; et d'exercer une influence sur l'élaboration de normes internationales et d'encourager l'adoption d'exigences sanitaires et phytosanitaires universelles fondées sur des principes scientifiques. L'ACIA est membre d'organismes multilatéraux tels que l'Organisation mondiale du commerce (OMC), le Codex Alimentarius, l'Accord de libre-échange nord-américain (ALÉNA), l'Organisation nord-américaine pour la protection des plantes (NAPPO), la Convention internationale pour la protection des végétaux de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Office international des épizooties (OIE).

Nos activités

En tant qu'organisme, l'ACIA a mis en oeuvre des initiatives majeures en vue d'harmoniser ses divers programmes d'inspection permettant l'amélioration de la salubrité du système d'approvisionnement alimentaire canadien et la protection constante des consommateurs canadiens. En outre, l'Agence continue d'examiner les normes utilisées dans ses programmes d'inspection et de déterminer les secteurs d'amélioration possible.

Le système d'Analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP)

Accent sur la prévention

L'Analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP, prononcé « hassip ») est un des outils dont l'industrie et le gouvernement se servent pour produire des aliments salubres. Ce système a été conçu et utilisé pour la première fois durant les années 1960 afin d'assurer la salubrité des aliments pour les astronautes du programme spatial américain. L'HACCP est fondé sur la détection et la prévention des problèmes touchant les produits alimentaires durant leur production. Ce système scientifique est maintenant utilisé mondialement par l'industrie alimentaire afin de produire des aliments salubres pour tous les consommateurs.

L'ACIA s'engage fermement à mettre en oeuvre l'HACCP et les programmes d'inspection fondés sur l'HACCP. Elle met actuellement en oeuvre les programmes d'inspection des aliments suivants :

- le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) (programme à participation volontaire pour les établissements enregistrés au fédéral, en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes et de la Loi sur les produits agricoles au Canada);
- le Programme de gestion de la qualité (PGQ) (obligatoire pour les établissements de transformation du poisson enregistrés au fédéral).

L'ACIA travaille avec ses partenaires afin d'élaborer le Système intégré d'inspection (SII) qui incorpore les principes d'Analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP). Système scientifique complet, le SII met l'accent sur les secteurs de risques pour la santé des animaux, la protection des végétaux, et la salubrité des aliments.

L'Agence a établi des alliances et des partenariats stratégiques avec d'autres intervenants du gouvernement et de l'industrie. Lorsqu'ils mettront en application le SII, l'Agence et ses partenaires viseront à :

- analyser les stratégies d'inspection actuelles de la chaîne alimentaire;
- schématiser la chaîne alimentaire du « point d'entrée à l'assiette »;
- repérer les dangers dans la chaîne alimentaire;
- examiner l'efficacité et l'efficience des stratégies de contrôle en place; et
- introduire des stratégies remaniées ou nouvelles, au besoin.

Le SII créera un système harmonisé de contrôles et d'activités d'inspection. Les contrôles seront proactifs et préventifs, et la philosophie passera d'une approche « curative » à une approche « préventive ». Elle sera issue des systèmes de gestion des inspections fondées sur l'HACCP, notamment le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) et le Programme de gestion de la qualité (PGQ).

Conception des programmes et élaboration des politiques

La conception des programmes et l'élaboration des politiques fournissent à l'ACIA les justifications et les exigences de base liées aux activités d'inspection. Faisant appel aux meilleures connaissances scientifiques actuelles, la conception des programmes met l'accent sur les activités d'inspection qui cherchent à réduire les risques inacceptables dans la chaîne de production alimentaire, animale et végétale. En conséquence, il faut élaborer des politiques, établir des priorités et fixer des normes qui assurent la cohérence durant le processus d'inspection.

Biotechnologie

Au Canada, la réglementation des produits issus de la biotechnologie est une responsabilité partagée. L'ACIA doit procéder à des évaluations des risques pour l'environnement sur tous les produits agricoles, y compris les nouveaux produits issus de la biotechnologie. Santé Canada est responsable de l'évaluation de tous les nouveaux aliments, y compris ceux issus de la biotechnologie. Il s'agit d'évaluations approfondies et rigoureuses de la salubrité qui tiennent compte de nombreux facteurs, notamment la nutrition et l'allergénicité.

La biotechnologie et l'ACIA

La biotechnologie est de plus en plus utilisée pour produire des produits agricoles améliorés et sa réglementation vise la plupart des programmes de l'ACIA.

Les produits issus de la biotechnologie, y compris les végétaux, les animaux, les produits biologiques à usage vétérinaire, les engrais et les aliments des animaux, sont réglementés en vertu de la *Loi sur les semences*, de la *Loi sur la santé des animaux*, de la *Loi sur les engrais* et de la *Loi relative aux aliments du bétail*, respectivement. Le matériel végétal importé est réglementé en vertu de la Loi sur la protection des végétaux.

Les directives visant les évaluations de salubrité de ces produits par l'ACIA sont élaborées grâce aux consultations techniques et exhaustives auprès des intervenants et reflètent les principes partagés par les organismes internationaux. L'ACIA participe également à la délivrance de permis aux installations de fabrication et procède à l'inspection suivant l'approbation dans le cas de l'étiquetage des produits et des essais au champ.

L'Agence prend ses responsabilités en matière de biotechnologie très au sérieux. Elle a créé le Bureau de la biotechnologie en réponse à la refonte de la Stratégie canadienne en matière de biotechnologie, qui intègre des considérations sociales, éthiques, sanitaires, économiques, environnementales et réglementaires afin de répondre à l'évolution de l'industrie de la biotechnologie au Canada et à l'étranger. La Stratégie aborde les questions de l'information et de la participation du public et établit un comité consultatif équilibré et à portée générale. Cette structure revitalisée est propice à l'amélioration du climat entourant les activités, la réglementation et les investissements, et à la capacité du gouvernement à gérer les questions de nature horizontale. Le Bureau de la biotechnologie de l'ACIA a participé activement à l'élaboration de la Stratégie canadienne en matière de biotechnologie. L'Agence continuera à améliorer la qualité de vie des Canadiens au chapitre de la santé, de la salubrité, de l'environnement et du développement économique et social.

Normes

Afin de maintenir un système d'inspection fédéral et provincial/territorial coordonné et intégré et d'influencer une plus grande équivalence à l'échelle internationale, l'ACIA établit des politiques, des priorités et des normes qui sont harmonisées, le plus possible, dans l'ensemble des programmes. L'objectif consiste à maximiser l'efficacité, l'efficacité et la cohérence de la prestation des services, par les inspecteurs de l'Agence et par les tierces parties agréées pour fournir des services d'inspection conformément aux normes de l'Agence. Cet objectif comprend la normalisation des fonctions communes comme l'intervention d'urgence, le contrôle des importations, la délivrance de permis, l'assurance et le contrôle de la qualité, et les normes et les politiques visant la conformité et l'application. En collaboration avec l'industrie, des normes de certification ont été élaborées afin que l'industrie puisse fournir des services conformément aux normes approuvées par le gouvernement, dans des secteurs comme le classement du boeuf, la certification des semences et les exigences phytosanitaires visant les exportations de produits de serres et de pépinières.

Soutien scientifique

L'Agence fournit une gamme de services de laboratoire qui assurent le soutien scientifique de tous les programmes concernant les aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux, notamment grâce à l'évaluation du risque, au développement de la technologie, aux normes de santé et de salubrité établies en laboratoire, aux normes environnementales et à la capacité diagnostique.

Le Centre scientifique canadien de santé humaine et animale qui a récemment ouvert ses portes à Winnipeg, avec Santé Canada, fournit des services de diagnostic et de recherche à la fine pointe pour les agents de maladies infectieuses de niveau 4. Il s'agit d'un élément important du programme de maladies animales exotiques de l'Agence, car il est chargé de repérer et d'éliminer les incursions de plusieurs maladies graves affectant le bétail. Grâce à ses activités de surveillance, notamment les enquêtes nationales, l'Agence peut dépister rapidement les maladies potentielles et les menaces de ravageurs au stade initial.

Le Service de l'évaluation scientifique (SES), à l'administration centrale, fournit des conseils scientifiques dans le cadre du processus décisionnel de l'ACIA. Il établit les liens entre les politiques et la gestion générale de la science et de la technologie au sein du gouvernement du Canada. Il contribue également à prévoir et à cerner les nouveaux problèmes, recommande des stratégies et des directives, et évalue le fondement scientifique des activités de l'Agence. Le SES consulte les intervenants à l'interne et à l'externe afin de s'assurer que la science est bien intégrée dans les décisions qui orientent ses politiques, sa réglementation et ses programmes. On prévoit que cette mesure favorisera la position de l'ACIA relativement au rapport en instance, intitulé Avis scientifiques pour l'efficacité gouvernementale, préparé par le Conseil d'experts en science et en technologie. Le SES fonde son travail sur des connaissances scientifiques sûres, tout en intégrant à ses analyses les connaissances et l'expertise des organismes internationaux de réglementation et de mise en quarantaine des aliments.

Soutien des activités opérationnelles/assurance de la qualité

Le maintien de la fiabilité et de l'intégrité du système d'inspection est important pour tous les intervenants. Les concepteurs de programmes élaborent des plans de travail et des outils de gestion du rendement afin de mesurer les résultats. Ils collaborent également avec leurs collègues des Opérations afin d'améliorer constamment les méthodologies et le rendement grâce à l'établissement de mécanismes d'assurance de la qualité et de vérification.

Relations avec les autres gouvernements

Les programmes de l'Agence facilitent le transport national et international d'aliments et des produits animaux et végétaux salubres et de grande qualité des façons suivantes : par la négociation d'exigences techniques visant le transport international des produits; par l'établissement de normes et de procédures d'inspection et de certification; par la négociation de la reconnaissance de l'équivalence des normes canadiennes à celles des autres pays; et, au besoin, pour protéger les intérêts canadiens, par la contestation de l'usage abusif des barrières techniques.

Prestation des programmes

L'Agence exécute quatorze programmes d'inspection uniques et 26 sous-programmes dans 18 régions, d'un océan à l'autre. Les employés travaillant sur le terrain sont habilités, en vertu de 13 lois et règlements connexes, à exécuter ces programmes d'inspection, conformément aux plans de travail de l'Agence, afin de réaliser la mission de l'ACIA. Les activités d'inspection sont soutenues par des services scientifiques spécialisés et des services de laboratoire.

Plusieurs programmes d'inspection de l'ACIA utilisent des stratégies communes (inspection de conformité de l'industrie ou vérification des systèmes de contrôle de l'industrie, inspection des produits, pré-autorisation, enregistrement, délivrance de permis et de licences, services liés aux produits et application) afin de promouvoir la salubrité des aliments, la protection des consommateurs et l'accès aux marchés.

Inspection des établissements

Plusieurs programmes d'inspection de l'ACIA évaluent, par voie d'inspection ou de vérification, la conformité des normes et des exigences du gouvernement.

Une inspection de conformité est effectuée par un inspecteur de l'ACIA qui visite un établissement et, suivant les politiques et les procédures d'inspection détaillées, vérifie si l'établissement exerce ses activités conformément aux exigences gouvernementales visant la santé, la salubrité et la réglementation. Les inspections peuvent comprendre diverses méthodes d'évaluation (vérification de la propreté des installations, hygiène des travailleurs, procédures opérationnelles et contrôles de la qualité, inspection des installations de quarantaine, inspection des établissements de transformation à l'étranger et échantillonnage environnemental d'organismes précis).

L'évolution des nouvelles méthodologies d'inspection contribue à modifier l'approche adoptée en matière d'inspection. L'accent est davantage mis sur la vérification des activités de l'industrie par le gouvernement, appuyée par des outils de conformité et d'application stricts. Les programmes de vérification comprennent une évaluation complète du système de contrôle interne des activités de l'industrie réalisée par l'Agence. Les inspecteurs de l'ACIA examinent le programme écrit de l'établissement et vérifient son efficacité au chapitre du contrôle de la qualité et de la salubrité des produits, conformément aux normes et aux exigences gouvernementales.

Inspection des produits

L'inspection des produits consiste à échantillonner et à tester les aliments, les animaux, les végétaux et leurs produits en fonction d'une série de préoccupations propres à chaque produit (utilisation impropre d'additifs alimentaires, composition en éléments nutritifs inexacte, présence de matière solide (verre, métal ou bois) et préoccupations d'ordre biologique (organismes pathogènes ou parasites). L'inspection des produits peut également comprendre la vérification de l'étiquetage, du poids, de la qualité, du classement, de la pureté et des listes d'ingrédients, et si les déclarations sont factuelles et non trompeuses.

Enregistrement des établissements

Dans certains cas, l'ACIA exige que les structures matérielles (édifices et équipement) utilisées pour commercialiser les produits alimentaires, animaux et végétaux soient enregistrées. C'est notamment le cas des établissements de transformation des aliments, des installations de mise en quarantaine des animaux, des serres approuvées, des entrepôts de produits et des installations acéricoles. L'enregistrement consiste en une reconnaissance officielle accordée uniquement lorsque l'ACIA a déterminé que des conditions spéciales, comme les exigences visant la construction, l'exploitation et l'environnement, sont respectées et maintenues.

Délivrance de permis et de licences

Dans le cadre de certains programmes, l'ACIA délivrera un permis ou une licence à une personne ou à une entreprise pour effectuer des tâches précises ou pour exercer ses activités dans certaines conditions. Les tâches comprennent notamment l'inspection des cultures et le classement des semences. Les entreprises ou les personnes pouvant recevoir ce permis ou cette licence comprennent : les importateurs et les distributeurs de fruits et de légumes frais, les importateurs de poissons, les propriétaires d'abattoirs et d'établissements de transformation de la viande, les installations d'irradiation et les équipes de récupération des embryons du bétail. L'ACIA effectuera des inspections ou des vérifications afin d'évaluer si les parties peuvent répondre aux exigences.

Exécution de tests et accréditation des laboratoires ne relevant pas de l'ACIA

L'Agence assure le soutien de la prestation des programmes par des tiers. Une initiative comprend l'élaboration de politiques et de normes d'accréditation des laboratoires privés, ce qui nécessite l'évaluation continue des systèmes de contrôle de la qualité et des capacités techniques des laboratoires.

Certification

Les inspecteurs de l'ACIA fournissent des services visant à promouvoir l'importation et l'exportation d'aliments, d'animaux, de végétaux et de leurs produits ne comportant pas de risques. Après avoir effectué des inspections ou vérifié les exigences, le personnel de l'ACIA peut délivrer des certificats ou d'autres documents qui attestent le fait qu'un produit en particulier répond à des normes, à des exigences ou à des conditions précises de vente, conformément à la réglementation canadienne ou étrangère. Des certificats peuvent également être délivrés pour les importations et, dans certains cas, pour le transport intérieur de produits comme les produits végétaux, les pommes, les pommes de terre et les bleuets. Les documents émis par l'ACIA comprennent les résultats des laboratoires, les classements des produits et les certificats de santé, de salubrité, de conformité et de qualité.

Application

Pendant l'exécution de certaines activités planifiées, ou en plus de celles-ci, il peut être nécessaire que les inspecteurs de l'ACIA exécutent des enquêtes plus détaillées. Ces enquêtes peuvent être exécutées en raison de la non-conformité aux exigences réglementaires, de rappels de produits ou pour répondre aux plaintes des consommateurs concernant les maladies ou les allergies alimentaires possibles, la qualité des produits, la fausse représentation, l'étiquetage ou la contamination des produits par des matières étrangères. Lorsqu'une enquête indique que des mesures supplémentaires sont nécessaires, les inspecteurs de l'ACIA utilisent différentes méthodes d'application, y compris la mise en quarantaine des animaux ou des végétaux ou les poursuites judiciaires.

Partie III Activités et rendement de l'ACIA

Tableau des principaux engagements en matière des résultats

Fournir les Canadiens avec:	Qui se manifeste par :	Réalisation signalée aux :
Inspection fédérale et services connexes pour assurer la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux	• La contribution de l'ACIA à l'approvisionnement d'aliments salubres et à la diffusion de renseignements exacts sur les aliments	pages 19-33 38-44 51-54
	• La contribution de l'ACIA à la santé des animaux et la protection des végétaux aux fins de la protection des ressources	pages 21-27 33-38 42-44 51-54
	• La contribution de l'ACIA à faciliter le commerce des aliments, des animaux, des végétaux et des produits connexes	pages 20-24 26-44 51-54

Les engagements liés aux résultats clés énoncent les trois objectifs contenus dans le Plan d'entreprise de l'ACIA. La section suivante fournit des détails sur l'élaboration du processus de présentation de rapports sur la mesure du rendement à l'ACIA. Puis, le cadre de gestion du rendement de l'ACIA permet d'établir des liens entre ces objectifs et sa structure, ses programmes et les résultats prévus.

Notre rendement

Contexte des mesures du rendement et de la présentation de rapports à l'ACIA

L'ACIA a vu le jour en avril 1997, avec pour mandat d'améliorer l'efficacité et l'efficience du système d'inspection fédéral et des services connexes pour assurer la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux. L'ACIA est un des nouveaux organismes de services mis sur pied pour améliorer la prestation des services fédéraux aux Canadiens.

Afin d'exercer des activités dans un contexte de transparence et une responsabilisation appropriée face au Parlement et au ministre, la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* prescrit que l'Agence prépare un plan d'entreprise et un rapport annuel à l'intention du Parlement. Outre les renseignements de nature financière et autre, le rapport annuel doit contenir des renseignements sur le rendement de l'Agence en fonction des objectifs établis; les renseignements sur le rendement dans la présente section répondent à cette exigence tout comme les exigences gouvernementales visant la présentation du rapport sur le rendement du Ministère. De plus, la Loi exige que le vérificateur général du Canada évalue la justesse et la crédibilité de l'information sur le rendement que présente le rapport annuel de l'ACIA. Cette caractéristique particulière vise à améliorer la responsabilisation face au Parlement.

Le premier plan d'entreprise de l'ACIA a été présenté au Parlement en mai 1998. Le cadre de gestion du rendement de l'ACIA, y compris les objectifs, les stratégies et les résultats prévus, est présenté dans le plan d'entreprise. Le deuxième rapport annuel et le rapport sur le rendement du Ministère respectent les exigences de présentation de rapports au Parlement prévues dans *la Loi sur l'ACIA* : ils évaluent le rendement en fonction des objectifs établis dans le plan d'entreprise et répondent aux exigences de présentation de rapports du gouvernement.

Les objectifs de l'Agence reflètent la portée de son mandat : facteurs de production agricole, santé des animaux, protection des végétaux et salubrité des aliments – réglementés par l'ACIA. Ces objectifs sont réalisés par l'intermédiaire des programmes et des activités de l'ACIA. Dans l'Annexe 1, on explique les programmes et comment ils sont liés aux objectifs de l'Agence. En conséquence, le rapport présente des renseignements sur le rendement des programmes et des activités de l'Agence.

L'information sur le rendement des programmes est présentée sur une période cyclique de trois ans. Les critères de l'échéancier de rapport sont les suivants : les niveaux de ressources des programmes, la portée et l'importance des programmes; les liens logiques entre les programmes et le degré d'examen accordé aux programmes. Les principaux sous-programmes (p. ex., hygiène des viandes) et ceux qui ont une grande visibilité (p. ex., procédures de rappel d'aliments/mesures d'intervention en cas d'urgence) feront l'objet d'un rapport chaque année. Les programmes ayant des liens (p. ex., facteurs de production agricole) feront l'objet d'un rapport la même année. Enfin, le cycle permet de s'assurer que tous les programmes seront évalués dans un délai de trois ans. L'échéancier concernant le cycle de trois ans proposé figure à l'Annexe 2.

Pour 1998-1999, l'information sur l'hygiène des viandes, le poisson, les produits laitiers, les oeufs, la protection des végétaux, les produits alimentaires de consommation et les programmes visant les aliments vendus au détail a été recueillie, ainsi que des initiatives pertinentes. Il fallait également recueillir de l'information sur le rendement pour les initiatives de l'Agence qui contribuent à l'amélioration de l'efficacité et de l'efficience dans son ensemble, de même que des secteurs horizontaux de la prestation des programmes. La responsabilité principale consistant à respecter les normes et les exigences fédérales incombe aux producteurs, aux transformateurs et aux fournisseurs. Par l'entremise de ses activités d'inspection, l'ACIA collabore avec ces groupes afin qu'ils puissent assumer cette responsabilité. Le taux de conformité des secteurs réglementés et (ou) le taux de refus par les inspecteurs de l'ACIA constituent les mesures utilisées pour présenter des rapports sur le rendement. Les taux de conformité/refus mesurent le rendement du secteur réglementé et représentent également la contribution de l'ACIA à un approvisionnement alimentaire sécuritaire.

La portée des rapports sur le rendement continue à être limitée par l'ampleur du développement des systèmes de données servant à appuyer le cadre de gestion du rendement. Cette situation a été exacerbée par la nécessité de remplacer les systèmes d'information en place pour répondre aux exigences liées à l'an 2000. Dans certains cas, il a fallu utiliser des données de 1997-1998, c'est-à-dire les données disponibles les plus récentes.

Le cadre de gestion du rendement et les systèmes de mesures et de rapports connexes constituent des initiatives qui permettront de fournir plus de renseignements dès qu'ils seront entièrement élaborés et mis en oeuvre. Au cours de l'exercice précédent, l'Agence a réalisé des progrès considérables au chapitre de l'élaboration de l'infrastructure nécessaire à la mise en oeuvre complète d'un cadre de gestion du rendement. Il faut noter particulièrement le fait qu'ont été élaborés et mis en oeuvre un processus ainsi qu'un cadre de planification et de présentation de rapports. Le cadre de planification lie les résultats des programmes aux activités, ressources et objectifs. Il fournit à la Direction générale des opérations et à la Direction générale des programmes de l'Agence une base pour la planification fondée sur les résultats pour l'exercice financier 1999-2000.

Au cours du prochain exercice, l'Agence prévoit élaborer des cadres de gestion du rendement détaillés pour deux ou trois programmes. Étant donné la récente réorganisation de l'Agence et le prochain examen des objectifs, le cadre de gestion du rendement doit être revu afin d'élaborer une structure capable de fournir aux gestionnaires de l'Agence des renseignements utiles sur les résultats. Il faudra compter au moins quatre à cinq ans avant de produire un rapport complet sur le rendement

Cadre de gestion du rendement de l'ACIA

Le cadre de gestion du rendement de l'ACIA, présenté ci-dessous, donne une vue d'ensemble des fonctions et des programmes de l'Agence; les résultats prévus sont liés aux éléments de la structure fonctionnelle. L'ACIA exécute deux fonctions principales : la conception et l'élaboration de programmes, de politiques et d'outils nécessaires pour produire des programmes efficaces et assurer la prestation (inspection des établissements, quarantaine, gestion, etc.) de ces programmes. Ces deux éléments sont essentiels pour atteindre les objectifs de l'Agence.

Les programmes de l'Agence sont organisés en fonction des gammes de produits animaux et végétaux. Ils procurent une approche intégrée des services de l'Agence qui vont des facteurs de production, comme les semences et les aliments médicamenteux des animaux, aux produits comme les aliments frais et préparés.

Cadre de gestion du rendement de l'ACIA

Objectifs

- Contribuer à un approvisionnement sûr en aliments et à une information exacte sur les produits.
- Contribuer au maintien de la santé des animaux et de la protection des végétaux pour préserver notre fonds de ressources.
- Faciliter le commerce des aliments, des animaux et des végétaux ainsi que de leurs produits.

Structure fonctionnelle

Conception et élaboration de programmes

- Normes
- Soutien scientifique
- Soutien aux opérations/Assurance de la qualité
- Agrément des tiers
- Relations avec d'autres administrations

Prestation des programmes

- Inspection des établissements
- Inspection des produits
- Pré-autorisations requises
- Enregistrement des établissements
- Délivrance de permis et de licences
- Dépistage et accréditation des laboratoires qui ne relèvent pas de l'ACIA
- Certification
- Application

Programmes

Produits animaux : Santé des animaux, Aliments des animaux, Poissons, Produits laitiers, Oeufs, Hygiène des viandes, Miel

Produits végétaux : Protection des végétaux, Semences, Engrais, Fruits et légumes frais, Produits transformés, Aliments vendus au détail, Produits alimentaires de consommation

Résultats prévus

Meilleure utilisation des ressources (p. ex., affectation des ressources en fonction du risque).

Politiques et programmes visant à aider l'industrie à concevoir et à mettre en oeuvre des systèmes de gestion des risques associés aux aliments.

Adoption par l'industrie des systèmes de gestion de l'inspection :

- Programme d'amélioration de la salubrité des aliments pour les établissements de transformation agroalimentaire enregistrés;
- Programme de gestion de la qualité de la transformation du poisson.

Autres prestations : agrément, intégration et partenariats.

Lois et règlements fédéraux rationalisés.

Normes de service répondant aux besoins de l'Agence et de l'industrie.

Communications :

- Sensibilisation améliorée de la sécurité des consommateurs;
- Accès amélioré à l'information pour les intervenants de l'extérieur.

Les normes visant l'information sur la salubrité, la qualité, les procédés et les produits :

- sont respectées par l'industrie (nationale et internationale);
- sont conformes aux obligations internationales;
- les pouvoirs légaux sont harmonisés à l'échelle provinciale et internationale;
- reflètent les intérêts et les objectifs canadiens;
- sont pertinentes et appropriées.

Le système d'inspection et de certification est fondé sur le risque.

Les maladies et les incursions de ravageurs, les dérogations des produits et les dérogations des normes sont traitées avec efficacité et efficience avec les partenaires.

Satisfaction face aux processus de certification et d'inspection.

Les aliments, les animaux, les végétaux et leurs produits sont perçus comme étant sécuritaires.

Accès de l'industrie aux marchés.

Barrières commerciales techniques réduites.

Dépenses pour 1997-1998 – Secteurs fonctionnels de l'ACIA

Le tableau ci-dessous présente les dépenses de l'ACIA pour 1997-1998, réparties selon les deux principaux secteurs fonctionnels du cadre de l'ACIA. Une ventilation plus détaillée des dépenses se trouve à l'Annexe 3.

Secteurs fonctionnels	Équivalents temps plein (ETP) ¹	Dépenses (en milliers de \$)
Conception et élaboration des programmes	421	34 135
Prestation des programmes (p.ex. inspections)	3 911	320 012
TOTAL	4 332	354 147

¹ L'équivalent temps plein (ETP) désigne une unité de mesure qui permet de tenir compte de la durée effective de travail d'un employé chaque semaine. Si, par exemple, les heures normales de travail sont identiques aux heures de travail assignées et que les deux ont une valeur supérieure à 30, l'employé est réputé être un employé à temps plein. Lorsque les heures de travail assignées sont inférieures aux heures normales de travail, l'employé travaille à temps partiel. L'équivalent temps plein (soit la portion d'un horaire à temps plein qu'un employé à temps partiel a travaillé) correspond au ratio des heures de travail assignées/heures de travail normales.

Le rapport de l'ACIA sur le rendement comporte trois catégories principales de programmes/activités : Information sur le rendement de l'Agence; Information sur le rendement des produits animaux; Information sur le rendement des produits végétaux. Chaque section présente un texte descriptif ainsi que des renseignements quantitatifs et qualitatifs liant les programmes et les activités aux objectifs de l'Agence. L'Annexe 1 présente une illustration graphique du lien entre les objectifs, les activités et les programmes traités dans le cycle de rapport du présent exercice.

Information sur le rendement de l'Agence

La présente section contient des renseignements sur le rendement en ce qui a trait aux projets en cours et aux principales initiatives de l'ensemble de l'Agence. Les renseignements sont présentés selon la structure fonctionnelle de l'Agence : conception et élaboration des programmes ainsi que prestation des programmes, comme le décrit le cadre de gestion du rendement de l'ACIA.

Conception et élaboration des programmes

Sensibilisation des consommateurs à la salubrité des aliments

Résultats prévus : Sensibilisation accrue des consommateurs à la salubrité des aliments et accès amélioré à l'information pour les consommateurs.

Les aliments salubres au point de vente doivent encore être manipulés adéquatement au point de préparation avant la consommation. Afin de fournir de l'information au public sur la manipulation sûre des aliments, l'ACIA a continué à collaborer étroitement avec le Partenariat canadien pour la salubrité des aliments en 1998-1999. Le Partenariat a lancé avec succès la campagne À bas les BACTéries!^{MC} en novembre 1998. La campagne met l'accent sur les quatre messages principaux en matière de salubrité des aliments : Cuisez, Nettoyez, Réfrigérez et Séparez. Les membres du Partenariat, y compris l'ACIA, utilisent actuellement ces messages, le logo, la mascotte, le site Web et diffusent des communications régulières auprès du public. En outre, l'Agence a élaboré plusieurs nouvelles fiches d'information sur la salubrité des aliments qui ont été distribuées directement aux médias et sont également affichées sur le site Web de l'Agence. L'ACIA et le Partenariat chercheront à élargir ces activités de communications en 1999-2000 afin d'accroître la sensibilisation du public aux habitudes de manipulation des aliments. Ces activités constituent un élément important des initiatives de l'Agence visant à réduire l'incidence des maladies d'origine alimentaire au-delà du point de vente.

Étiquetage des aliments causant des allergies et des sensibilités

Résultats prévus : Sensibilisation accrue à la sécurité des consommateurs et accès amélioré à l'information pour les consommateurs.

L'identification exacte des allergènes alimentaires est essentielle pour fournir aux consommateurs qui ont des allergies de cet ordre les renseignements nécessaires leur permettant de choisir les aliments qui peuvent être consommés en toute sécurité. Les stratégies visant à accroître la sensibilisation de l'industrie alimentaire et des consommateurs sont élaborées par le Comité national sur les allergies alimentaires de l'ACIA. Une initiative importante du Comité est la publication d'un document conjoint de l'ACIA et de Santé Canada, intitulé *Étiquetage des aliments allergènes courants au Canada – Revue de la littérature*, publié dans le numéro de mai-juin 1999 du *Canadian Journal of Allergy and Clinical Immunology* et affiché sur le site Web de l'ACIA. Ce document décrit le fondement scientifique de la politique canadienne sur l'étiquetage des allergènes alimentaires dangereux, notamment les arachides, les noix, les graines de sésames, le lait, les oeufs, le poisson, les crustacés, le soja et le blé.

Les autres stratégies comprennent l'amélioration de la formation des inspecteurs qui procèdent aux enquêtes concernant les allergies, un mécanisme à jour de plaintes concernant les aliments, l'information sur les allergies alimentaires destinée aux consommateurs et des programmes améliorés de prévention des allergies à l'intention des fabricants, des importateurs et des distributeurs.

Programme d'amélioration de la salubrité des aliments

Résultats prévus : Adoption par l'industrie de systèmes de gestion des inspections visant à protéger la santé et la sécurité des consommateurs.

Le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) est un programme élaboré pour le secteur agroalimentaire qui comprend plus de 2 000 établissements enregistrés au Canada. Le programme applique les principes d'HACCP qui sont reconnus internationalement comme des moyens efficaces pour contribuer à la salubrité des aliments et pour accroître la protection des consommateurs. Ces principes sont conçus pour réduire les dangers alimentaires en prévenant leur occurrence durant le processus de production. Afin d'améliorer la salubrité des aliments et la protection des consommateurs, l'ACIA soutient activement la mise en oeuvre du PASA au sein de divers groupes de producteurs spécialisés. La majorité des quelque 800 établissements de transformation de la viande enregistrés au fédéral ont demandé que l'ACIA approuve leurs plans liés au PASA. Toutefois, les progrès dans d'autres secteurs de l'industrie n'ont pas été aussi rapides. Jusqu'à maintenant, l'Agence a exécuté le processus pour environ 13 p. 100 des établissements qui en ont fait la demande. Comme les principes d'HACCP sont de plus en plus connus, on prévoit que l'élaboration et la mise en oeuvre des plans HACCP par l'industrie augmenteront. Des progrès considérables au chapitre de la mise en oeuvre du HACCP sont prévus d'ici un à deux ans.

Données sur la mise en oeuvre du PASA au 31 mars 1999

Programme	Nombre d'établissements	Nombre demandant la reconnaissance	% du total des établissements	Nombre de demandes exécutées	% des demandes exécutées
Viandes	714 ²	456	64	56	12
Produits laitiers	268	36	13	7	19
Oeufs en coquille	372	9	2	0	0
Oeufs transformés	15	6	40	0	0
Fruits et légumes transformés	278	22	8	3	14
Miel	191	1	1	1	100
Produits de l'érable	240	2	1	0	0
TOTAL	2 078	532	26	67	13

² Il existe environ 800 établissements de transformation de la viande enregistrés au fédéral; toutefois, ils ne sont pas tous visés par la mise en oeuvre du PASA.

Prestation des programmes

Gestion des situations d'urgence

Résultats prévus : Protection des consommateurs grâce à une gestion efficace, avec les partenaires, des situations d'urgence.

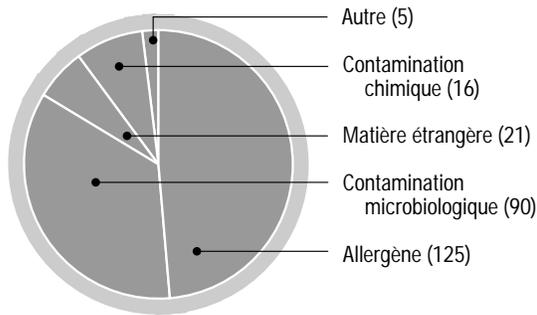
L'ACIA est responsable de la gestion d'une vaste gamme de situations d'urgence, des rappels d'aliments représentant un risque grave pour les consommateurs aux mesures d'intervention en cas de catastrophes naturelles menaçant la salubrité des aliments ou les industries des productions animales et végétales.

En cas de crise, l'objectif principal de l'ACIA consiste à protéger les consommateurs. Les équipes d'intervention en situations d'urgence permettent une intervention rapide et coordonnée, jour et nuit, tous les jours de la semaine.

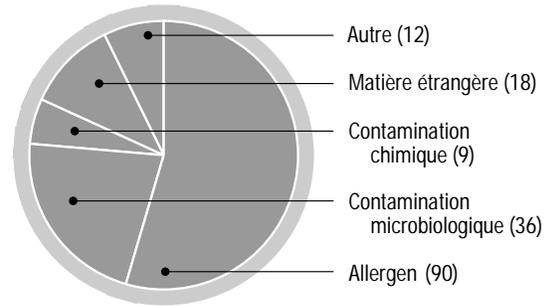
Le rappel d'aliments constituent l'application la plus fréquente des procédures de gestion des situations d'urgence par l'ACIA. Les rappels d'aliments sont effectués lorsqu'il est déterminé que des aliments peuvent contenir des niveaux dangereux ou néfastes de substances microbiologiques, chimiques ou étrangères, de contaminants, ou d'ingrédients allergènes non déclarés. L'Agence joue un rôle de premier plan en assurant une action rapide et coordonnée pour retirer le produit du marché. Au besoin, l'ACIA procède à la communication publique immédiate et complète des détails concernant le produit retiré et de tout risque que peut représenter la consommation du produit pour le public. Si les rappels relèvent de la responsabilité du fabricant ou de l'importateur du produit alimentaire, la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* habilite également le ministre à ordonner des rappels obligatoires. D'autres organismes fédéraux, provinciaux et municipaux participent fréquemment au processus de rappel.

En 1998-1999, l'Agence a géré 257 rappels comparativement à 165 pendant l'exercice précédent (voir le diagramme ci-dessous). Ce chiffre représente une augmentation de 56 p. 100 et illustre le rôle de plus en plus important que ce processus joue au chapitre de la protection de la santé du consommateur. L'ACIA mène actuellement une enquête sur les raisons de cette augmentation.

Rappels par catégorie 1998-1999



Rappels par catégorie 1997-1998



En 1997-1998, Santé Canada a procédé à une évaluation du mécanisme d'intervention d'urgence pour la salubrité des aliments de l'ACIA. L'évaluation a permis de conclure que l'Agence pouvait déterminer efficacement les situations nécessitant un rappel d'aliments, évaluer la situation et entamer une intervention rapidement ainsi qu'appliquer les mesures de gestion, dans la plupart des cas, en fonction du niveau de risque. L'évaluation a également permis de déterminer des secteurs d'amélioration, notamment une meilleure documentation des décisions et des mesures prises. La majorité des recommandations de Santé Canada visant l'amélioration sont déjà mises en oeuvre.

Des renseignements détaillés sur les rappels d'aliments figurent sur le site Web de l'ACIA, à l'adresse suivante : (www.cfia-acia.agr.ca).

La protection des industries de productions animales et végétales contre les incursions de maladies ou de ravageurs pouvant être dévastateurs constitue un autre service d'intervention d'urgence essentiel fourni par l'Agence. Bien que de telles épidémies soient peu fréquentes, l'Agence maintient des équipes et des instructions opérationnelles qui permettent une mobilisation et une intervention rapides lorsque ces envahisseurs sont dépistés.

L'ACIA reconnaît son mandat au chapitre de la gestion des situations d'urgence et s'engage à maintenir les capacités nécessaires afin de remplir rapidement et efficacement ses responsabilités.

Épidémie de à *salmonella enteritidis*

Le 26 mars 1998, Santé Canada, de même que les autorités provinciales de la santé, informait l'ACIA de la présence possible d'un foyer épidémique causé par une intoxication alimentaire dans deux provinces. Bien que la source de la maladie fût encore inconnue, Terre-Neuve et l'Ontario rapportaient un nombre inhabituellement élevé de cas de salmonella enteritidis, presque tous chez des enfants âgés de moins de 18 ans. Le 28 mars, on a déterminé que la source de l'épidémie provenait probablement des produits de collation pré-emballés. L'ACIA a donc fait appel à du personnel de l'Ontario et des provinces de l'Atlantique afin de recueillir des échantillons de tous les produits de collation et de procéder à une analyse microbienne. Responsable d'un échantillonnage de produits de différentes marques, de différents types et codes et d'une procédure, dont les résultats positifs n'ont pu être obtenus qu'au bout de trois jours, l'ACIA a participé à un effort de coordination important.

Durant la période du 29 au 31 mars, grâce à des tests intensifs, les laboratoires de la santé publique de Terre-Neuve et de l'ACIA ont confirmé la présence de salmonella enteritidis dans un produit alimentaire. Informé de l'analyse de son produit, le fabricant a dû procéder à un rappel de classe 1 afin que le produit soit retiré du marché sur le champ. Le même jour, la compagnie émettait un avertissement public national. Afin de déterminer la source du problème, les inspecteurs de l'ACIA ont retenu tous les produits touchés chez le fournisseur et entamé une enquête exhaustive. Au cours des trois semaines suivantes, le processus comptait vingt enquêtes dans sept établissements différents.

Simultanément, les représentants de l'ACIA et de la santé publique provinciale procédaient à une vérification de l'efficacité du processus de rappel de la compagnie. Le 2 avril, l'Agence confirmait que 98 p. 100 des produits responsables de l'épidémie avaient été retirés des étagères au Canada. On a également pu compter sur l'aide précieuse des organismes provinciaux de la santé et des responsables des services de santé à l'échelle locale, qui ont visité les nombreux points de vente dans les provinces. Le nombre de cas de maladie signalés avait déjà diminué considérablement.

Deux rappels connexes ont suivi : le premier rappel concernait des produits de collation similaires et le deuxième, un produit utilisé dans les produits de collation. Dans les deux cas, les produits ont été rapidement retirés.

À la fin de l'épidémie de salmonella enteritidis, 800 personnes avaient été touchées, la plupart des enfants. L'ACIA a réussi à contrôler l'épidémie en moins de cinq jours, à partir de la première confirmation jusqu'au rappel complet du produit, grâce à l'expertise et à l'engagement des personnes concernées, à la coopération avec les représentants des gouvernements fédéral et provinciaux ainsi qu'à l'effort soutenu pour améliorer ses relations professionnelles avec Santé Canada en matière de situations d'urgence et de rappels d'aliments. En collaboration avec ses partenaires, l'Agence a agi rapidement afin de protéger les consommateurs contre des aliments insalubres.

Les enquêtes sur les épidémies et les rappels d'aliments ne constituent qu'un seul exemple de collaboration entre les gouvernements et l'industrie pour protéger les consommateurs canadiens. Des normes strictes de salubrité des aliments sont appliquées au Canada et il incombe à l'industrie alimentaire de les respecter. En vertu de son pouvoir d'inspection des aliments, l'ACIA examine et inspecte les activités des entreprises de l'industrie alimentaire pour s'assurer que ces normes sont respectées et que les Canadiens consomment des aliments salubres. C'est la principale priorité de l'ACIA.

Le vérificateur général du Canada procède actuellement à la vérification de la participation de Santé Canada et de l'ACIA à cette enquête épidémiologique, au rappel (décrit ci-dessus) et à l'enquête suivant l'épidémie.

Application

Résultats prévus : Les normes visant la salubrité, la qualité, la transformation et l'information sur les produits sont respectées par l'industrie et toute dérogation des normes est relevée et traitée efficacement.

En plus des inspections exécutées régulièrement par l'ACIA, certaines situations peuvent nécessiter que les inspecteurs de l'ACIA mènent des enquêtes plus poussées. Ces enquêtes peuvent être exécutées en réponse à la non-conformité aux exigences réglementaires ou pour répondre aux plaintes des consommateurs relativement à une maladie ou une réaction allergène alimentaire présumée, à la qualité des produits, à la fausse représentation, aux questions liées à l'étiquetage ou aux produits contaminés. Lorsqu'une enquête indique que des mesures supplémentaires sont nécessaires, les inspecteurs de l'ACIA utilisent une variété de mesures d'application, notamment la détention, les saisies et les poursuites. Le tableau ci-dessous indique le nombre de poursuites pour violation en 1998-1999.

Nombre total d'accusations	Condamnations	Accusations en cours	Amendes
524	139	214	289 000 \$

Huile d'olive suspecte

En 1998, huit compagnies ont reçu des amendes totalisant 100 000 dollars après que les inspecteurs de l'ACIA ont découvert de « l'huile d'olive » falsifiée avec de l'huile végétale peu coûteuse. En outre, les consommateurs ont été avisés de cette mesure.

Contrôle des maladies – Paiements d'indemnités

Résultats prévus : Les incursions de maladies sont gérées efficacement.

Dans le cadre de ses responsabilités visant à protéger les consommateurs canadiens et le marché d'exportations alimentaires du Canada, l'ACIA a le pouvoir de mettre en quarantaine ou d'éliminer le bétail qui constitue une menace pour la santé publique. Dans ces cas, les éleveurs se voient souvent accorder une indemnité. Celle-ci a pour but d'encourager les éleveurs à signaler à l'ACIA les maladies de leur bétail au premier indice, afin de prévenir ou de limiter leur propagation, de permettre de retracer la source et d'aider les agriculteurs à reconstituer leur bétail. Le tableau ci-dessous indique les montants versés aux éleveurs en fonction du type de maladie en 1998-1999.

Paiements d'indemnités de l'ACIA – 1998-1999

Source de l'indemnité	Paiements (en milliers de \$)
Tremblante du mouton	1 601,5
Cysticercus bovis	1 115,9
Maladie du poulet	416,4
Tuberculose	143,8
Anémie infectieuse des équidés	47,1
Autres maladies nécessitant des indemnités	40,9
Pullorose	20,0
Brucellose	0,9
Salmonella enteritidis	0,9
Autre	4,0
Total	3 391,4

Lutte contre la pullorose dans l'île de Vancouver

Lorsque la pullorose, maladie très infectieuse qui touche les oiseaux, s'est déclarée parmi les troupeaux de volaille de l'île de Vancouver à l'automne 1997, l'ACIA a réagi rapidement.

L'épidémie menaçait la cote du Canada, pays réputé exempt de la bactérie *Pullorum*. Cette cote garantit aux éleveurs de volaille canadiens l'accès aux marchés internationaux. En raison de l'importance des enjeux, l'industrie et le gouvernement de la Colombie-Britannique ont offert de jumeler leurs ressources pour mettre un terme à l'épidémie. Les laboratoires provinciaux, le soutien administratif, le personnel oeuvrant sur le terrain et les experts se sont associés pour constituer une équipe hautement efficace de quelque 115 personnes.

Avant le 30 octobre 1998, près de 80 000 volailles avaient été testées par 80 à 85 inspecteurs contractuels ou employés à temps plein ou à temps partiel qui, de porte en porte, ont ratisé les zones touchées de l'île de Vancouver. Environ 2 900 volailles ont dû être éliminées avant qu'on considère l'épidémie comme complètement éradiquée. Par suite de cette intervention, les troupeaux de volaille de l'île de Vancouver et du Canada ont gardé leur statut d'espèces exemptes de pullorose.

Afin d'augmenter l'efficacité de ce programme, les paiements d'indemnités maximaux pour les animaux éliminés en vertu de la *Loi sur la santé des animaux*, administrée par l'ACIA, ont été augmentés pour les dindes et les moutons à la fin de 1998. Plus tard, en 1999, ces paiements ont également été augmentés pour les bovins, les porcs, les chevaux et les poulets.

Un examen indépendant mené avec la participation des éleveurs et de l'industrie a donné lieu à des modifications permettant d'augmenter les paiements. Cet examen visait à élaborer des principes nationaux et à collecter des données économiques fiables afin de déterminer les indemnités maximales. Les montants ont été approuvés par le Comité consultatif canadien sur l'hygiène vétérinaire en décembre 1998.

On examine actuellement la possibilité de modifier les indemnités pour d'autres animaux, conformément à la législation de l'ACIA.

Ententes d'inspection

Résultats prévus : Les pouvoirs légaux sont harmonisés à l'échelle provinciale et internationale, les normes sont conformes aux obligations internationales et reflètent les intérêts et les objectifs canadiens.

Ententes fédérales-provinciales : En décembre 1997, une entente de principe entre le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et du Développement rural de l'Alberta ainsi que le ministère de la Santé a été signée et s'intitule Partenariat Canada-Alberta en salubrité des aliments. Un des objectifs du Partenariat consistait en la création d'une corporation fédérale-provinciale, conformément à la législation visant l'ACIA. L'établissement d'une corporation fédérale-provinciale présente certains avantages excédant les autres options administratives examinées, notamment sa capacité, à titre d'entité distincte, d'exercer des activités de réglementation qui pourraient comprendre la formation, l'inspection et d'autres activités. Toutefois, il est reconnu que ce concept entièrement nouveau de création d'une organisation peut présenter non seulement des possibilités, mais également des problèmes imprévus. À cette fin, il a été décidé, en janvier 1999, de créer un poste de gestionnaire de projet, ce qui entraînera davantage de possibilités d'adopter une approche plus formelle de la coordination des rôles respectifs au sein du Partenariat et, avec le temps, de déterminer les occasions et les contraintes qui pourraient servir à rationaliser le besoin d'établir une organisation fédérale-provinciale. Le gestionnaire de projet travaillera étroitement avec les autres membres du Partenariat afin de promouvoir cette entente et d'évaluer le concept de corporation fédérale-provinciale.

En mai 1998, l'ACIA a signé un accord général avec le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (MAAARO) et, au Québec, l'Agence a officialisé par un protocole d'entente, en septembre 1998, une entente globale avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

Ces ententes permettront d'éliminer le chevauchement des services fédéraux et provinciaux. Les services seront offerts par le même organisme, optimisant ainsi les ressources humaines disponibles et harmonisant le système d'inspection tout en continuant de fournir aux consommateurs des mécanismes de contrôle efficaces de la salubrité des aliments.

Au début de 1999, l'ACIA a officialisé une entente avec le gouvernement des Territoires du Nord-Ouest et les travaux progressent vers l'élaboration d'une entente avec le plus récent territoire du Canada, le Nunavut.

Des progrès sont également réalisés avec d'autres provinces (notamment la Colombie-Britannique, la Saskatchewan, le Manitoba et la Nouvelle-Écosse) en vue d'élaborer des ententes officielles.

Ententes internationales et multilatérales : L'ACIA participe, avec d'autres partenaires canadiens, aux travaux du Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) afin de protéger la santé et la sécurité publiques et de faciliter le transport national et international de produits sains et de qualité. Ces ententes fournissent, aux pays membres qui aident à l'ACIA à protéger les consommateurs canadiens, des mécanismes d'alerte sur les préoccupations en matière de santé et de

salubrité. Le Comité surveille la mise en oeuvre de l'Accord sur l'application des mesures SPS, facilite les consultations et les négociations parmi les membres, surveille l'harmonisation, l'équivalence et l'uniformité des mesures SPS, et offre un système de consignation susceptible d'assurer la transparence du processus. L'objectif lié à la participation de l'ACIA au comité en 1998-1999 consistait à promouvoir les positions du Canada sur la santé et la salubrité, ainsi qu'à protéger le marché canadien. L'ACIA a joué un rôle de premier plan au sein du Comité des mesures SPS de l'ALÉNA qui a reconnu officiellement neuf groupes de travail technique dans les domaines suivants : pesticides; santé des animaux; protection des végétaux; produits du bétail et de la volaille et ovoproduits; produits laitiers, fruits, légumes et aliments transformés; additifs et contaminants alimentaires; poisson et produits du poisson; médicaments et aliments des animaux à usage vétérinaire; et étiquetage, emballage et normes alimentaires. Six de ces groupes sont dirigés par des experts de l'ACIA.

Entente entre le Canada et l'Union européenne

En 1998, le Canada et l'Union européenne (UE) ont conclu des négociations sur les normes vétérinaires et sanitaires (salubrité des aliments) visant le commerce d'animaux vivants et de produits animaux, notamment la viande, le sperme, les embryons, la volaille, les oeufs, les produits laitiers, le miel, le poisson et les aliments des animaux. Signée le 17 décembre 1998, l'entente protégera les consommateurs du Canada et de l'UE en s'assurant que tous les pays respectent des normes strictes et améliorera les conditions d'accès au marché pour ce qui est du commerce des animaux vivants et des produits animaux entre le Canada et l'UE.

L'entente décrit un processus qui permettra une reconnaissance mutuelle des mesures sanitaires du Canada et de l'UE, lorsque ces mesures répondent au niveau de protection du pays importateur en matière de protection de la santé des humains et des animaux. Les dispositions de l'entente concernant la notification et les consultations permettront d'améliorer les communications entre les représentants du Canada et de l'UE relativement aux questions importantes sur la santé des humains et des animaux et procureront un mécanisme de résolution rapide des irritants commerciaux bilatéraux. L'entente facilitera le commerce bilatéral y compris quelque 550 millions de dollars d'exportations du Canada vers l'UE et 250 millions de dollars d'importations de l'UE au Canada. Les exportations de poissons du Canada totalisent environ 291 millions de dollars sur l'ensemble des exportations.

Négociations visant l'accès aux marchés techniques : L'ACIA gère actuellement environ 1 500 ententes et protocoles internationaux qui sont essentiels pour maintenir l'accès aux marchés internationaux. En collaboration avec Agriculture et Agroalimentaire Canada et le ministère des Affaires étrangères et du Commerce international, l'ACIA est responsable de l'élaboration d'une approche stratégique en matière d'accès aux marchés, tout en assurant la protection des droits et obligations du Canada. Ces activités sont essentielles au maintien des marchés menacés et à la création de nouvelles possibilités de marché axées sur la mise en marché de produits alimentaires salubres, de végétaux et d'animaux sains ainsi que sur la protection des Canadiens contre les importations d'aliments non salubres.

Information sur le rendement des produits animaux

La présente section porte sur le rendement de certains programmes visant les produits animaux, selon le cycle de rapport figurant à l'Annexe 2. Pour chaque programme, l'information courante sur le rendement est présentée en premier lieu, suivie de l'information sur les résultats des principaux programmes.

*Programme d'hygiène des viandes*³

Dépenses en 1997-1998 : 117 544 000 \$

Équivalents temps plein (ETP) : 1 601

³ L'information sur l'inspection des viandes est enregistrée selon l'année civile plutôt que l'année financière.

Résultats prévus : Les normes de santé, de salubrité et de qualité visant la viande et les produits de la viande sont respectées par l'industrie et les dérogations liées aux produits et aux processus sont relevées et traitées efficacement.

L'ACIA est responsable de l'inspection de tous les établissements transformant la viande et les produits de la viande, enregistrés au fédéral, pour le marché canadien et les marchés internationaux. Au Canada, il existe environ 800 abattoirs, établissements de transformation de la viande et entrepôts de viande enregistrés au fédéral. Environ 606 millions d'animaux, y compris la volaille, ont été abattus aux fins de consommation en 1998 (575 millions en 1997). Tous les animaux abattus dans les établissements enregistrés au fédéral et toutes les carcasses ont été inspectés par les vétérinaires et (ou) inspecteurs de l'ACIA. Les taux de rejet par livre servent à mesurer le rendement annuel du programme. Le taux de rejet par livre s'établissait à 0,4 p. 100 pour la viande rouge et à environ 3 p. 100 pour la volaille en 1997 et en 1998. La principale cause de rejet était la mauvaise santé des animaux. Les animaux et les carcasses condamnés par les inspecteurs de l'ACIA ne sont pas utilisés comme produits pour la consommation humaine.

Toutes les importations commerciales de viande et de produits de la viande sont soumises à une inspection dans le pays d'origine et sont inspectées de nouveau par les inspecteurs de l'ACIA à leur entrée au Canada. Environ 425 000 tonnes de viande ont été importées au Canada en 1998 (419 000 tonnes en 1997), soit une augmentation de 1,5 p. 100 par rapport à 1997. Les taux de rejet par livre servent également à mesurer le rendement des importations. En 1998, les inspecteurs de l'ACIA ont rejeté 1,3 p. 100 par livre (5 400 tonnes) de la viande importée (1,7 p. 100 en 1997). Le taux de rejet est demeuré relativement constant au cours des trois dernières années. La violation de la réglementation canadienne sur l'étiquetage constituait la principale source des rejets en 1996, 1997 et 1998. Les marchandises rejetées sont détruites ou retirées du Canada (tableau ci-dessous).

Importations

(en milliers de kg)	1998	1997	1996
Volume	425 049	418 873	372 857
Rejet par livre	5 405	6 978	5 375
Taux de rejet	1,3 %	1,7 %	1,4 %
Raisons du rejet par livre			
Étiquetage	4 162	6 018	4 522
Salubrité et intégrité	951	525	418
Domage causé par le transport / l'emballage	152	325	237
Autre	140	110	198

Outre l'inspection des importations de viande, l'ACIA mène des inspections dans les établissements étrangers qui approvisionnent en viande et en produits de la viande le marché canadien. En 1998, 48 établissements dans six pays ont été inspectés, comparativement à 65 établissements dans quatre pays en 1997.

En 1998, l'ACIA a inspecté environ 1 130 000 tonnes de viande produite au Canada et exportée dans plus de 100 pays (984 000 tonnes en 1997), soit une croissance de 14 p. 100 par rapport à 1997. Grâce à des ententes multilatérales et bilatérales, la viande destinée à l'exportation est inspectée afin de s'assurer qu'elle répond aux normes canadiennes de salubrité et de qualité et, dans certains cas, aux exigences additionnelles imposées par les pays importateurs. Les taux de rejet par livre servent à mesurer le rendement des exportations. En 1998, 0,09 p. 100 par livre de viande était retournée au Canada par l'importateur ou par les autorités responsables dans le pays importateur (0,11 p. 100 en 1997). Le taux de rejet affiche une tendance à la baisse depuis les trois derniers exercices. Le faible taux de rejet de la viande et des produits de la viande canadienne par les pays étrangers ainsi que la tendance vers l'amélioration résultent directement des normes élevées d'inspection des aliments appliquées par l'ACIA et les producteurs canadiens. Les raisons des rejets sont indiquées dans le tableau ci-dessous.

Exportations

(en milliers de kg)	1998	1997	1996
Volume	1 126 584	984 062	849 298
Rejet par livre	1 042	1 106	1 195
Taux de rejet	0,09 %	0,11 %	0,14 %
Raisons du rejet par livre			
Salubrité et intégrité	834	724	815
Étiquetage	76	64	110
Domage causé par le transport / l'emballage	74	313	207
Autre	58	5	63

Afin d'améliorer la salubrité des aliments, l'ACIA met actuellement en oeuvre une initiative concernant la volaille et les produits de la volaille. La science de l'inspection de la volaille change rapidement en raison d'une meilleure compréhension des risques liés à la salubrité de la volaille et de l'adoption par l'industrie des systèmes d'HACCP et des nouvelles technologies de transformation. L'amélioration continue des techniques d'inspection découle de l'application, par l'Agence, du Programme modernisé de l'inspection de la volaille (PMIV).

Le PMIV est conçu pour améliorer la salubrité et la qualité des produits de la volaille en minimisant le risque de contamination bactérienne. Dans le cadre du PMIV, des employés de l'industrie, compétents et agréés, procèdent à l'examen des carcasses et des viscères pendant que le personnel d'inspection de l'ACIA assure une surveillance et une vérification continues afin que les abattoirs de volaille emploient des procédés adéquats pour contrôler les irrégularités et réduire les bactéries pathogènes alimentaires.

Lancé en 1996, le PMIV a jusqu'à maintenant été mis à l'essai avec succès dans deux abattoirs de volaille en Ontario et sera bientôt appliqué dans deux établissements de l'Alberta et un de la Nouvelle-Écosse. Dix projets pilotes additionnels sont prévus en 1999-2000.

Programme d'inspection du poisson

Dépenses en 1997-1998 : 35 788 000 \$

Équivalents temps plein (ETP) : 441

Résultats prévus : Les normes de santé, de salubrité et de qualité visant le poisson et les fruits de mer sont respectées par l'industrie. Les dérogations liées aux produits et aux procédés sont relevées et traitées efficacement.

Le Canada est un important producteur de poissons et un des plus importants exportateurs du monde. Au Canada, le commerce du poisson et des produits du poisson constitue une industrie d'exportation; environ 87 p. 100 de toute la production nationale est exportée; plus de 3 milliards de dollars de poissons et de produits de la mer sont exportés chaque année.

Les objectifs du Programme d'inspection du poisson sont les suivants : 1) élaborer et promouvoir des normes visant les produits et les procédés et contribuant à obtenir une qualité et une salubrité acceptables du poisson et des produits de la mer, de même qu'à les identifier adéquatement; 2) fournir un niveau acceptable d'assurance de la conformité à ces normes de qualité et de salubrité. Les types d'inspection exécutées comprennent les analyses sensorielles, microbiologiques et chimiques, la vérification de l'intégrité du contenant, la vérification de l'identification des espèces et du contenu, du poids et de l'étiquetage.

Depuis 1992, les transformateurs de poissons agréés au fédéral ont été tenus de participer au Programme de gestion de la qualité (PGQ) aux fins d'inspection du poisson. Le PGQ exige que les entreprises de transformation du poisson élaborent, mettent en oeuvre et adhèrent à des mécanismes de contrôle de la qualité afin d'assurer la production de produits du poisson salubres et intègres. L'ACIA, qui effectue une vérification de l'application du PGQ dans chaque établissement de transformation, a continué de modifier et d'améliorer son PGQ afin de se conformer aux principes du système de salubrité alimentaire de l'HACCP. Les modifications provisoires au *Règlement sur l'inspection du poisson*, visant à appliquer les nouvelles exigences liées au PGQ, ont été publiées dans la *Gazette du Canada* le 1^{er} août 1998.

Dans le cadre de la restructuration du PGQ, toutes les entreprises de transformation du poisson enregistrées au fédéral seront tenues d'élaborer, de mettre en oeuvre et d'adhérer à des mécanismes de contrôle de la qualité afin d'assurer la production de produits du poisson salubres et intègres. En 1998, les entreprises de transformation ont été encouragées à soumettre leurs plans de PGQ à l'ACIA pour que cette dernière puisse les examiner et les approuver. Le 31 mars 1999, 901 des 979 entreprises de transformation (92 p. 100) avaient répondu à la demande de l'ACIA, tandis que les autres se préparaient à le faire. Des 901 entreprises, 141 ont vu leurs plans approuvés par l'ACIA, alors que les plans de 760 entreprises étaient en cours d'examen.

En 1998-1999, on comptait 1 857 entreprises de transformation du poisson disposant de plans de PGQ approuvés, soit une augmentation de 257 par rapport à l'exercice précédent. L'ACIA a effectué environ 970 vérifications de ces entreprises durant l'exercice afin de vérifier la conformité à sa réglementation. Une réduction du nombre de vérifications par rapport à l'exercice précédent (2 300) était nécessaire pour effectuer l'examen des plans du PGQ. Durant cette période de transition, le personnel d'inspection de l'ACIA a effectué des « vérifications de conformité » dans les entreprises à risque élevé plutôt que de procéder à des vérifications complètes. Pour la plupart, ces « vérifications de conformité » ont été exécutées dans des entreprises qui disposaient d'un plan de PGQ, de sorte que la salubrité et la qualité des produits n'ont pas été affectées durant la période de transition.

Dans les entreprises de transformation où l'ACIA a procédé à une vérification complète, un taux de conformité de 90 p. 100 a été obtenu pour ce qui est des normes de qualité et de salubrité. Les taux de conformité servent à mesurer le rendement du programme. Les entreprises de transformation du poisson qui n'avaient pas réussi à répondre aux normes de l'ACIA ont par la suite modifié leurs procédures afin de pouvoir les respecter et ont pu poursuivre leur production. Les procédures de vérification englobent l'échantillonnage

des produits finis qui sont analysés afin de déterminer leur conformité aux normes de qualité et de salubrité. En 1998-1999, les inspecteurs ont sélectionné des échantillons des quelque 30 920 tonnes de poissons, dont 94 p. 100 répondaient aux normes de l'ACIA. Une diminution de 5 p. 100 par rapport aux résultats de l'exercice précédent est attribuable à des procédures de sélection axées sur des entreprises de transformation ayant affiché un faible taux de conformité par le passé. La majorité des situations de non-conformité présentaient des problèmes liés à l'analyse sensorielle et microbiologique. Cette procédure de sélection permet d'assurer une meilleure conformité aux normes générales de qualité et de salubrité visant les produits du poisson sur le marché.

L'inspection du poisson et des produits du poisson importés est exécutée en utilisant une approche d'échantillonnage aléatoire fondée sur le risque, en fonction de la conformité antérieure de l'établissement ou du pays exportateur et de la nature du processus et du produit. En 1998-1999, 270 000 tonnes de poissons et de produits du poisson ont été importées au Canada, dont 15 000 tonnes ont été inspectées (en 1997-1998, 283 000 tonnes ont été importées, dont 18 000 tonnes ont été inspectées). Les taux de rejet par livre servent à mesurer le rendement annuel du programme. Compte tenu de l'échantillonnage fondé sur le risque, qui vise essentiellement les produits non conformes, 34 p. 100 des produits inspectés ont été rejetés (33 p. 100 en 1997-1998). Le taux de rejet est demeuré relativement constant au cours des deux dernières années. La principale cause de rejets était l'étiquetage. Les produits rejetés pour des raisons de santé et de salubrité ont été détruits ou retirés du Canada.

En 1998-1999, en plus des inspections directes des produits du poisson importés, onze importateurs (six en 1997-1998) ont été autorisés par l'ACIA à certifier la conformité de leurs propres produits par rapport aux normes canadiennes d'inspection des aliments sous l'égide du Programme de gestion de la qualité de l'ACIA destiné aux importateurs. Ces importateurs représentaient environ 11 p. 100 des importations de poissons et de produits du poisson et 67 p. 100 des importations de produits du poisson en conserve (17 et 50 p. 100 respectivement en 1997-1998).

En 1998-1999, l'ACIA a reçu et traité environ 185 plaintes de la part des entreprises et des consommateurs concernant le poisson ou les produits du poisson (200 en 1997-1998). Environ 25 p. 100 (un tiers en 1997-1998) de ces plaintes ont donné lieu à diverses mesures de redressement telles que le retrait volontaire du produit, l'inspection obligatoire des futures cargaisons de produits similaires et la sensibilisation des importateurs et des transformateurs au problème. Bien que la réduction du nombre de plaintes liées au poisson et aux produits du poisson ne puisse directement être attribuée aux procédures d'inspection de l'ACIA, la réduction globale du nombre de plaintes indique un niveau de satisfaction plus élevé chez les consommateurs canadiens.

Santé Canada mène actuellement une évaluation de l'efficacité de certains aspects du programme d'inspection du poisson. Les résultats de cette évaluation devraient pouvoir être inclus au rapport sur le rendement du Ministère 1999-2000.

Programme d'inspection des produits laitiers Dépenses en 1997-1998 : 8 090 000 \$
Équivalents temps plein (ETP) : 100

Résultats prévus : Les normes de santé, de salubrité et de qualité visant les produits laitiers sont respectées par l'industrie. Les dérogations liées aux produits et aux procédés sont relevées et traitées efficacement.

Le Programme d'inspection des produits laitiers de l'ACIA prévoit l'enregistrement et l'inspection obligatoires, en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, de tous les établissements effectuant le commerce ou le transport interprovincial ou international de produits laitiers. L'objectif du programme consiste à s'assurer que les produits provenant des établissements inspectés par l'ACIA ou importés au

Canada sont salubres, intègres et adéquatement étiquetés afin d'éviter la fraude. En 1998-1999, 275 établissements laitiers canadiens ont été enregistrés auprès de l'ACIA. Les établissements enregistrés ont fait l'objet d'inspections poussées afin de déterminer si la transformation était exécutée conformément à la réglementation et aux bonnes pratiques de fabrication. Les produits laitiers sont soumis à des inspections régulières afin d'évaluer la conformité au *Règlement sur les produits laitiers*, à la *Loi sur les aliments et drogues* et au *Règlement connexe* ainsi qu'à la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et au *Règlement connexe*. Bien que les inspecteurs de l'ACIA exécutent la majorité des activités du programme dans les établissements laitiers enregistrés au fédéral, certains laboratoires ne relevant pas de l'ACIA sont accrédités pour exécuter des analyses des produits laitiers. Les taux de conformité servent à mesurer le rendement du programme. Les résultats sur le rendement des produits enregistrés au fédéral en 1998-1999, par type d'inspection, s'établissaient comme suit :

- normes de santé, de salubrité et de composition (taux de conformité de 96 p. 100);
- vérification de l'étiquetage (taux de conformité de 75 p. 100);
- vérification de la quantité nette (taux de conformité de 92 p. 100);
- vérification des ingrédients (taux de conformité de 80 p. 100); et
- vérification de l'appellation (taux de conformité de 95 p. 100).

Les produits laitiers importés au Canada doivent répondre aux mêmes normes que les produits laitiers canadiens et sont également soumis à des inspections qui comprennent les éléments suivants :

- normes de santé, de salubrité et de composition (taux de conformité de 87 p. 100);
- vérification de l'étiquetage (taux de conformité de 70 p. 100); et
- vérification de la quantité nette (taux de conformité de 85 p. 100).

Les produits laitiers canadiens sont exportés dans de nombreux pays du monde. Près de 4 800 documents d'exportation ont été émis par l'ACIA au cours du dernier exercice. Les inspecteurs de l'ACIA ont contrôlé plus de 300 de ces cargaisons destinées à l'exportation. Parmi les cargaisons examinées, 80 p. 100 étaient conformes aux normes de qualité, d'étiquetage, de santé, de salubrité et de composition fixées par le *Règlement sur les produits laitiers et par la Loi sur les aliments et drogues* et le *Règlement connexe*. Les établissements doivent fournir des plans d'action par écrit afin de corriger les infractions et les produits sont consignés, au besoin, s'ils sont jugés non conformes.

Programme d'inspection des oeufs

Dépenses en 1997-1998 : 7 574 000 \$

Équivalents temps plein (ETP) : 93

Résultats prévus : Les normes de santé, de salubrité et de qualité des oeufs en coquille et des ovoproduits transformés sont respectées par l'industrie. Les dérogations liées aux produits et aux procédés sont relevées et traitées efficacement.

L'ACIA dispose de deux sous-programmes distincts d'inspection des oeufs : pour les oeufs en coquille et pour les ovoproduits transformés. En 1998-1999, il y avait 351 établissements de classement des oeufs en coquille et 16 établissements de transformation des oeufs enregistrés auprès de l'ACIA en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, comparativement à 383 et 17 respectivement au cours de l'exercice précédent. Tous les établissements doivent être enregistrés pour pouvoir utiliser les appellations fédérales (par exemple : gros, Canada A) ou le sceau d'inspection pour les ovoproduits transformés. La fréquence des inspections est déterminée en fonction du volume hebdomadaire d'oeufs en coquille classés ou du volume d'ovoproduits transformés par l'établissement, en plus de la cote attribuée à celle-ci. Certains échantillons prélevés pour évaluer les produits d'exportation d'origine canadienne ou étrangère sont déterminés par un

plan d'échantillonnage statistique fondé sur le risque. Cette évaluation comprend l'analyse des échantillons pour la détection de résidus, d'antibiotiques et de bactéries ainsi que l'étude d'impartialité des marchés. Les taux de conformité servent à mesurer le rendement du programme.

Au total, 57,5 millions de kilogrammes d'ovoproduits transformés sous forme liquide, congelée ou séchée ont été produits dans les établissements de transformation des oeufs enregistrés auprès de l'ACIA en 1998-1999 (42,6 millions de kilogrammes en 1997-1998). Les produits sont échantillonnés aux fins de vérification de la conformité aux normes de qualité et d'analyse microbiologique. Quatre-vingt douze pour cent des produits échantillonnés ont répondu à toutes les normes fédérales applicables (90 p. 100 en 1997-1998). Le taux de conformité est demeuré relativement constant au cours des deux derniers exercices.

En 1998-1999, 411 millions de douzaines d'oeufs au total ont été classées dans des établissements enregistrés auprès de l'ACIA (400 millions de douzaines en 1997-1998). Parmi les oeufs échantillonnés, 97 p. 100 étaient conformes aux exigences du Règlement sur les oeufs en matière de salubrité, de qualité et d'impartialité des marchés, comme c'était le cas en 1997-1998. Comme on le mentionne précédemment, les taux de conformité sont également demeurés constants au cours des deux derniers exercices.

Les exportations d'ovoproduits transformés totalisaient environ 4,3 millions de kilogrammes en 1998-1999 (2,8 millions de kilogrammes en 1997-1998). Ces produits sont fabriqués sous forme liquide, congelée ou séchée et sont exportés à l'étranger. Il n'y a eu aucune exportation d'oeufs en coquille.

En 1998-1999, environ 7,8 millions de kilogrammes d'ovoproduits transformés importés (7,7 millions de kilogrammes en 1997-1998) ont été certifiés conformes aux exigences de l'ACIA. Ces produits sont généralement importés pour être transformés de nouveau dans les établissements enregistrés au fédéral.

En 1998-1999, 7,2 millions de douzaines d'oeufs en coquille (7,6 millions de douzaines en 1997-1998) ont été importées au Canada pour le marché de consommation et 9,4 millions de douzaines additionnelles ont été importées pour l'industrie de transformation.

Information sur le rendement des produits végétaux

La présente section porte sur le rendement des programmes des produits végétaux en 1998-1999. L'information sur le rendement continue est présentée pour chaque programme selon le cycle de présentation de rapports figurant à l'Annexe 2, suivie de l'information sur les résultats pour les initiatives clés, le cas échéant.

Programme de protection des végétaux

Dépenses en 1997-1998 : 33 819 000 \$

Équivalents temps plein (ETP) : 417

Résultats prévus : Les normes visant les produits végétaux sont respectées par l'industrie. Les incursions de maladies et de ravageurs sont traitées efficacement.

Activités de surveillance des végétaux

Grâce à son programme national de surveillance des ravageurs et des maladies des végétaux, l'ACIA détermine l'étendue et la portée des risques auxquels sont exposées les cultures agricoles et forestières. En collaboration avec le personnel de l'ACIA partout au Canada, la Section de surveillance des phytovoleurs est chargée de planifier, de coordonner et d'administrer un programme national d'enquête. Les enquêtes sur les ravageurs et les maladies des végétaux lui permettent de valider la réglementation canadienne sur l'importation et les certificats d'importation. Elles lui permettent également de valider l'absence de tout ravageur (tel qu'elle est définie par la Convention internationale pour la protection des végétaux), information nécessaire à la délivrance de certificats d'exportation internationalement acceptés.

Les enquêtes servent à détecter l'éclosion de populations de ravageurs et permettent à l'ACIA de réagir rapidement à la propagation des ravageurs au Canada grâce à l'aménagement de zones de quarantaine et de zones non contaminées ainsi qu'en précisant les limites géographiques de l'habitat des populations de ravageurs. Afin d'exécuter les enquêtes de la façon la plus rentable, l'ACIA maximise ses ressources affectées à l'administration du programme en sollicitant la participation d'autres ministères gouvernementaux, d'employés provinciaux et de bénévoles des organismes non gouvernementaux.

Les enquêtes sur les ravageurs et les maladies des végétaux contribuent au programme de différentes façons:

- L'information recueillie dans le cadre d'une enquête permet de rationaliser et de valider les normes d'importation et assure la crédibilité du certificat d'exportation. Elle permet de revendiquer l'absence de tout ravageur (tel qu'elle est définie par la Convention internationale pour la protection des végétaux) et l'aménagement de zones de quarantaine pour prévenir la propagation au Canada.
- Les enquêtes servent à détecter l'éclosion de populations de ravageurs et permettent de réagir rapidement aux incursions des ravageurs étrangers.
- Les enquêtes servent à l'aménagement et à la modification des zones de quarantaine et des zones non contaminées en précisant les limites géographiques de l'habitat des populations de ravageurs.
- Les enquêtes alimentent les connaissances requises pour planifier les programmes de contrôle et d'éradication.
- Les enquêtes mesurent le succès des programmes de contrôle et d'éradication.

En 1998, l'ACIA a mené 33 initiatives spéciales d'application sur des cargaisons qui sont entrées au Canada par les ports de l'Ontario. Quatre infractions liées aux documents ont été signalées et deux cargaisons ont été refusées. Une approche similaire est prévue pour d'autres secteurs au cours du prochain exercice.

En 1998-1999, les enquêtes visaient la mouche de la pomme, la mouche du bleuet, la spongieuse, le hanneton japonais, la tordeuse orientale, le grand hylésine des pins, le nématode à kystes du soja. Elles avaient également pour but de surveiller les scolytes exotiques et le longicorne étoilé de la Chine aux points d'entrée. Compte tenu des résultats des enquêtes, les mesures de prévention ou de contrôle suivantes ont été mises en place :

- Le 4 janvier 1999, l'ACIA a adopté de nouvelles exigences visant les emballages en bois non menuisé et le matériel d'emballage provenant de la Chine, y compris Hong Kong. Ce changement de politique était fondé sur les résultats des mesures de surveillance des scolytes exotiques aux points d'entrée, y compris le longicorne étoilé, qui indiquaient que plus de 10 p. 100 des emballages en bois non menuisé et du matériel d'emballage entrant au Canada en provenance de l'étranger étaient infestés de ravageurs exotiques du bois. Étaient inclus dans ce nombre, phytoravageurs justiciables de quarantaine, notamment le longicorne étoilé et le typographe européen de l'épinette.
- En Ontario, quatre comtés additionnels ont été infestés par le grand hylésine des pins en 1998. Cet insecte a été dépisté pour la première fois au Québec à deux endroits situés près de la frontière du Maine et du New Hampshire. Ces résultats indiquent que les enquêtes nationales de l'ACIA sont efficaces pour dépister la présence de ce ravageur. Les produits forestiers et le matériel de pépinière provenant des zones infestées sont actuellement contrôlés afin de prévenir la propagation de ce ravageur.

- En 1998, à la suite de la détection du hanneton japonais au cours des dernières années, les zones infestées en Ontario et au Québec ont été ajoutées parmi les zones réglementées. Les données serviront aux discussions avec les provinces et l'industrie au moment de l'examen du plan d'harmonisation entre le Canada et les États-Unis concernant le hanneton japonais.

La documentation complète sur les enquêtes et les activités de contrôle liées à la protection des végétaux figure dans le site Web de l'ACIA, à la rubrique « Surveillance des phytoravageurs ».

Système d'alerte phytosanitaire

Le système d'alerte phytosanitaire (SAP) permet une détection hâtive des ravageurs et des maladies des végétaux qui pourraient avoir des répercussions économiques s'ils sont introduits et établis au Canada. Ce système, fondé sur des bases de données phytosanitaires, une documentation scientifique et une bonne connaissance des ravageurs justiciables de quarantaine provenant de tous les coins de la planète, a intégré 23 nouveaux éléments de détection hâtive des ravageurs et des maladies des végétaux aux fins de réglementation. Le SAP demeure un outil efficace pour alerter les scientifiques et les responsables de la réglementation en ce qui a trait aux nouveaux cas de ravageurs qui peuvent avoir une incidence sur la base de ressources agricoles et forestières canadiennes.

Longicorne étoilé

Le Programme de protection des végétaux est responsable de la prévention de l'introduction des ravageurs étrangers, comme le longicorne étoilé, et des maladies qui pourraient être nuisibles à l'agriculture et à la foresterie canadienne. Cette prévention est possible grâce à l'application de contrôles stricts sur les produits importés au Canada.

Pour protéger les ventes annuelles des cargaisons de produits forestiers, évaluées à 71 milliards de dollars, des cargaisons de sirop d'érable, évaluées à 145 millions de dollars, et des cargaisons de matériel de pépinière et de produits fruitiers, évaluées à 318 millions de dollars par année, contre la menace que représentent les ravageurs exotiques ainsi que prévenir l'introduction de ces derniers au Canada, l'ACIA a adopté au début de 1999 de nouvelles exigences d'importation concernant les emballages en bois et le matériel d'emballage provenant de la Chine, y compris Hong Kong, la zone à risque la plus élevée. À l'appui de ces nouvelles exigences en matière de protection des végétaux, l'ACIA a amélioré l'inspection des emballages en bois et du matériel d'emballage (p. ex., les palettes et les caisses à claire-voie) contenant les différents produits importés de l'étranger. Durant le premier trimestre de 1998, l'ACIA a renforcé sa présence dans les ports de mer du Canada, inspectant plus de 2 100 conteneurs, dont 1 200 provenaient de la Chine. Environ 60 p. 100 de tous les conteneurs inspectés contenaient des emballages en bois et du matériel d'emballage. À la fin de cette période, le pourcentage des conteneurs provenant de la Chine, y compris Hong Kong, qui ont été certifiés traités selon les exigences canadiennes est passé de 50 p. 100 à plus de 95 p. 100. Ce traitement a réduit considérablement le risque possible d'introduction de ravageurs au Canada.

Des insectes vivants ont été trouvés dans 2 pour cent des conteneurs inspectés, dont la moitié provenaient de la Chine, y compris Hong Kong, et accompagnés de certificats de traitement; l'autre moitié provenait de régions autres que la Chine. Les dépistages ont permis à l'ACIA de déterminer des mesures correctives pour l'inspection. Ces incidents à risque pour la foresterie et l'agriculture canadiennes auraient passé inaperçus sans l'inspection. En conséquence, l'ACIA prévoit adopter des traitements similaires pour les importations de tous les pays. Aucun longicorne étoilé vivant n'a été trouvé, mais des spécimens morts ont été trouvés dans neuf conteneurs qui ont subi une fumigation. Sans ces mesures de traitement, des insectes vivants plutôt que morts auraient pu être introduits au Canada, causant des dommages aux forêts.

L'ACIA a été en mesure d'élaborer des outils et des stratégies importantes de déploiement rapide du personnel au sein du programme d'inspection amélioré. Cette initiative comprend l'embauche, la formation et le redéploiement de 30 employés à temps plein durant une période de deux mois. Les communications continues avec l'industrie et les partenaires commerciaux étrangers ainsi que la couverture médiatique consistant en plus de 100 articles ont contribué à améliorer le profil de l'Agence tout en gardant le public bien informé.

Les résultats de l'évaluation sur place du système de fumigation de Hong Kong par l'ACIA ont permis aux autorités locales de corriger immédiatement les problèmes. Une formation additionnelle en matière de fumigation a également été donnée au personnel de l'ACIA en mars 1999.

Afin de gérer avec efficacité et efficience les incursions possibles de maladies et de ravageurs, l'ACIA a élaboré un Programme d'urgence pour l'éradication des ravageurs visant le longicorne étoilé. Des tests seront exécutés plus tard en 1999 pour préparer l'Agence à l'éventualité d'un dépistage positif au Canada. L'expérience acquise de ces simulations permettent d'améliorer continuellement les programmes d'intervention d'urgence.

Certification nationale et certification des exportations

En 1998-1999, l'ACIA a inspecté 37 500 hectares de pommes de terre de semence (33 500 en 1997-1998), appartenant à 900 exploitations agricoles dans tout le Canada, et a délivré des certificats attestant la qualité des plants et leur niveau de contamination par les ravageurs et la maladie. Les plants de pomme de terre ont été rejetés par l'ACIA sur environ 1 900 hectares de terre parce que leur niveau de contamination dépassait les seuils de tolérance. Ce taux de rejet représente une diminution de 33 p. cent par rapport à l'année précédente.

En 1998-1999, l'ACIA a délivré 55 124 certificats phytosanitaires (66 000 en 1997-1998) attestant la présence ou l'absence de ravageurs et de maladies des produits végétaux ou forestiers expédiés d'une province ou d'un pays à l'autre. L'ACIA continue d'explorer de meilleurs moyens d'évaluer son rendement grâce à l'élaboration de normes internationales de divulgation des cargaisons rejetées directement au pays exportateur. L'amélioration des normes internationales de divulgation faciliterait l'évaluation de l'intégrité et l'acceptation des certificats phytosanitaires canadiens.

Permis d'importation

Le Bureau des importations de la Direction des produits végétaux a délivré environ 4 300 permis en 1998-1999 (4 200 en 1997-1998). Les permis constituent un instrument important pour informer les importateurs des exigences réglementaires du Canada et pour fournir l'information essentielle sur les produits d'importation canadiens.

Normes harmonisées

L'ACIA continue de soutenir l'élaboration de normes régionales et internationales harmonisées et améliorées grâce à son leadership au sein de l'Organisation nord-américaine pour la protection des plantes (NAPPO). La réunion de cette année, organisée par le Canada, comptait des délégations de l'Amérique centrale et du Sud, de l'Europe, de l'Australie, de la Chine, de la Nouvelle-Zélande et des trois pays membres de la NAPPO : le Mexique, les États-Unis et le Canada. Grâce à cette collaboration, une norme de la NAPPO sur les emballages en bois et le matériel d'emballage a été codifiée. Les pays membres de la NAPPO ont convenu d'adopter des exigences d'importation prévoyant que tous les emballages en bois non menuisé et le matériel d'emballage provenant de sources autres que de l'Amérique du Nord continentale soient traités afin d'éliminer les ravageurs et ce, à partir d'octobre 2000.

Durabilité environnementale

La politique environnementale de l'ACIA prévoit que l'Agence « s'engage à promouvoir les approches durables sur le plan environnemental dans [ses] programmes et [ses] activités » [traduction]. L'ACIA explore activement des solutions de rechange à la dépendance face aux produits chimiques, si possible. Les exemples comprennent une nouvelle directive sur les exigences d'importation visant les raisins frais non traités d'Australie, qui prévoit une solution de rechange au traitement au bromométhane et explore d'autres options à l'utilisation du bromométhane pour les importations d'emballages en bois non menuisé et de matériel d'emballage qui entrent au Canada en provenance de l'extérieur du continent nord-américain. Les responsables de la réglementation du programme sont conscients des préoccupations concernant l'utilisation de produits chimiques appauvrissant la couche d'ozone et ont exploré des solutions de rechange efficaces au bromométhane.

Normes internationales et accès au marché

Le Programme de protection des végétaux du Canada est toujours déterminé à influencer l'élaboration de normes internationales grâce à une représentation active au sein des comités internationaux. Par une représentation efficace, l'ACIA poursuit ses efforts visant à réduire les barrières commerciales techniques et à améliorer la réputation des végétaux et produits végétaux du Canada comme étant exempts de ravageurs, favorisant et améliorant ainsi l'accès des industries aux marchés.

Les normes et les initiatives suivantes servent à renforcer la position du Canada sur le plan de l'établissement de normes internationales, de la facilitation du commerce d'exportation et du maintien du respect des obligations internationales.

- En novembre 1998, deux normes internationales visant les mesures phytosanitaires ont été approuvées par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture à Rome : « Détermination du statut des ravageurs dans une région » et « Ligne directrice pour l'éradication des ravageurs ». La NAPPO a approuvé cinq nouvelles normes régionales importantes concernant les mesures phytosanitaires : deux mesures visent les procédures d'agrément, une vise les emballages en bois et le matériel d'emballage en bois, une autre concerne la surveillance des mouches à fruits et la dernière porte sur le contrôle biologique des mauvaises herbes. Les normes régionales et internationales profitent au Canada, car elles procurent des directives en matière de négociation commerciale.
- En décembre 1998, un document d'entente entre le gouvernement du Canada et les États-Unis concernant les zones de commerce agricole a été signé. En vertu de cette entente, le Canada reconnaîtra, au cours des deux prochaines années, des zones libres de la maladie des végétaux appelée carie indienne. Compte tenu de cette reconnaissance, les grains des États-Unis pourront être exportés au Canada sans qu'on ait à effectuer des tests en laboratoire pour déceler cette maladie. Cette entente permet également à l'ACIA de mettre en oeuvre un programme permettant aux grains d'être transportés en passant par le Canada avec uniquement un certificat d'origine. Ce programme a facilité le transport de plus de 1 685 wagons de grains entre le 1^{er} janvier et le 31 mars 1999.

Groupe d'intervenants du secteur de la pomme de terre de semence

Depuis les années 1980, le gouvernement canadien est à la recherche d'un forum pour obtenir des conseils de la part des producteurs de pommes de terre de semence. Bien que chaque province possède sa propre association de producteurs ainsi que ses groupes d'intervenants de l'industrie et de producteurs bien établis, il n'y a jamais eu d'association nationale pour établir une position sur les politiques et les programmes nationaux concernant l'industrie. En mars 1999, les groupes d'intervenants ont voté en faveur de devenir un organisme officiel relevant du Conseil canadien de l'horticulture. L'ACIA collaborera avec la nouvelle organisation afin d'élaborer les modalités et une structure de vote qui permettront une prise de décisions équitable sur les orientations futures du programme de certification de la pomme de terre de semence.

Protection des obtentions végétales

La *Loi sur la protection des obtentions végétales* exige que le ministre fasse rapport annuellement sur l'administration de la Loi. En vertu de cette loi, l'ACIA délègue le contrôle de la multiplication et de la vente de matériaux de reproduction aux phytogénéticiens qui produisent de nouvelles variétés. En 1998, 358 demandes de protection ont été enregistrées (216 en 1997), 145 certificats de protection des obtentions végétales ont été délivrés (132 en 1997) et 278 ont été renouvelés (202 en 1997). Les revenus pour 1998 qui ont été crédités à l'Agence pour ce service ont totalisé 427 000 \$ (318 000 \$ en 1997).

Programme des produits alimentaires de consommation

Dépenses en 1997-1998 : 21 465 000 \$

Équivalents temps plein (ETP) : 264

Résultats prévus : Les normes de santé, de salubrité et de qualité visant les produits alimentaires de consommation sont respectées par l'industrie. Les dérogations liées aux produits et aux procédés sont relevées et traitées efficacement.

En plus des inspections de salubrité de la viande, du poisson, des produits laitiers, des oeufs, des produits transformés et des autres produits qui sont enregistrés en vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes*, de la *Loi sur l'inspection du poisson*, et de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, administrées et appliquées par l'ACIA, l'Agence applique aussi des règlements en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues* et de la

Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation. Afin de vérifier si les aliments et les procédés alimentaires répondent aux exigences en ce qui a trait à la salubrité, à la quantité, à la composition, à l'emballage et à l'étiquetage en vertu de la Loi sur les aliments et drogues et de la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, les inspections sont menées dans un certain nombre d'établissements de transformation alimentaire et d'importation de produits alimentaires non enregistrés au fédéral.

En 1998-1999, les agents de l'ACIA ont effectué environ 1 400 inspections de salubrité alimentaire dans des établissements. La fréquence des inspections dépend du profil de conformité de l'établissement ou du pays exportateur ainsi que de la nature du procédé et du produit. Durant ces inspections, les agents de l'ACIA ont évalué le degré de contrôle que les fabricants et les importateurs ont sur leurs activités et la conformité des produits aux exigences réglementaires. Les taux de conformité servent à mesurer le rendement du programme. En 1998-1999, environ 80 p. 100 des établissements ont été jugés satisfaisants ou plus. Les cas de non-conformité ont donné lieu à des mesures pour corriger le problème, éduquer le personnel de l'entreprise et, au besoin, assurer la conformité.

Les agents de l'ACIA ont également effectué environ 1 200 inspections de la composition et de l'étiquetage des produits dans ces établissements. En plus de la vérification de la composition des aliments afin de confirmer l'exactitude de la liste d'ingrédients, de la valeur nutritive et des déclarations, ainsi que l'utilisation d'additifs approuvés, les inspections servent également à vérifier la quantité nette et la conformité de l'étiquetage. Les analyses en laboratoire servent à évaluer la composition, à déterminer la falsification possible du produit ainsi qu'à vérifier la présence d'allergènes non déclarés et de caractéristiques ou de renseignements nutritionnels erronés, spécialement dans le cas d'aliments importés qui ne peuvent pas être inspectés au moment de la production.

Une approche fondée sur le risque servant à vérifier la conformité aux exigences en matière de quantité nette (p. ex., le poids), de composition et d'étiquetage permet de cibler les produits à risques élevés et les établissements soupçonnés d'être en violation. En conséquence, un pourcentage élevé de ces produits alimentaires était en violation des normes visant la composition et l'étiquetage. Les taux de rejet ont augmenté au cours des deux derniers exercices.

Produits importés

	1998-1999			1997-1998		
	Lots échantillonnés	Lots rejetés	Taux de rejet	Lots échantillonnés	Lots rejetés	Taux de rejet
Quantité nette	61	12	20 %	143	22	15 %
Composition : substitution	697	534	77 %	931	715	77 %
Étiquetage	1 277	968	76 %	1 645	1 204	73 %

Produits canadiens

	1998-1999			1997-1998		
	Lots échantillonnés	Lots rejetés	Taux de rejet	Lots échantillonnés	Lots rejetés	Taux de rejet
Quantité nette	516	147	29 %	828	151	18 %
Composition : substitution	2 419	1 867	77 %	3 481	2 478	71 %
Étiquetage	3 558	2 474	70 %	4 338	2 657	61 %

En 1998-1999, l'ACIA a mené des enquêtes relativement à environ 2 800 plaintes des consommateurs (2 500 en 1997-1998) et les violations ont entraîné des mesures pour corriger le problème et éduquer le personnel de l'entreprise. Au besoin, des mesures d'application adéquates ont été prises pour assurer la conformité. Le nombre de lots de produits alimentaires examiné entre 1997-1998 et 1998-1999 a diminué étant donné l'augmentation substantielle du temps consacré aux rappels d'aliments, aux mesures d'application et à la formation des inspecteurs.

La formation a permis d'augmenter l'efficacité de l'inspection des établissements, car les inspecteurs étaient en mesure de traiter toutes les questions liées à l'inspection et à la conformité des aliments. En plus de l'augmentation du nombre de rappels d'aliments et de mesures d'application, des poursuites ont été nécessaires pour retirer du marché de l'huile d'olive falsifiée et encourager les distributeurs d'huile d'olive à s'assurer que les produits importés au Canada répondent à toutes les exigences canadiennes.

Programme des aliments au détail

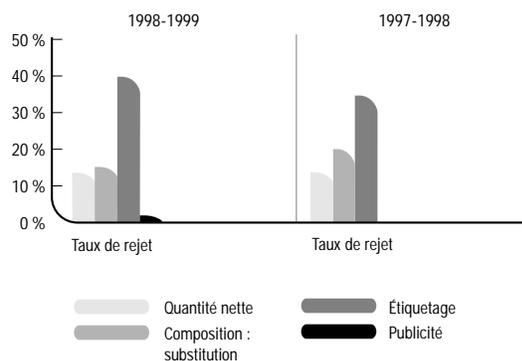
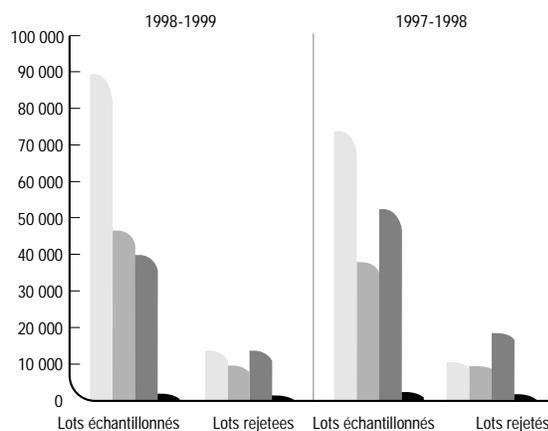
Dépenses en 1997-1998 : 7 688 000 \$

Équivalents temps plein (ETP) : 95

Résultats prévus : Les normes de santé, de salubrité et de qualité visant les produits alimentaires au détail sont respectées par l'industrie. Les dérogations liées aux produits et aux procédés sont relevées et traitées efficacement.

Les inspections sont effectuées dans des établissements qui fabriquent, transforment, emballent ou étiquettent les aliments destinés aux consommateurs. Ces inspections permettent de vérifier si les produits alimentaires comme la pâtisserie, la viande, les fruits de mer, les produits laitiers et les aliments fins, qui sont transformés au détail, ne sont pas substitués ou dénaturés et répondent aux normes de composition, de quantité nette, de qualité et d'étiquetage en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues* et du Règlement connexe et de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et du Règlement connexe.

Durant l'exercice 1998-1999, les agents de l'ACIA ont effectué 2 621 inspections dans des établissements de vente au détail. La fréquence des inspections dépend de la taille de l'établissement et de son profil de conformité. Les vérifications de conformité visent la composition, la quantité nette, l'étiquetage et la publicité des produits alimentaires pour lesquels les détaillants sont responsables. Au besoin, ces inspections nécessitent des analyses en laboratoire afin de relever les violations liées à la composition des produits, notamment la falsification des produits, la teneur en substances nutritives et l'information nutritionnelle.



Conclusion sur le rendement des programmes

Le rapport sur le rendement du Ministère de cette année présente des renseignements sur le rendement de la deuxième année d'exploitation de l'Agence. L'information sur le rendement des programmes est fournie dans le contexte des résultats prévus de l'Agence et comprend un certain nombre d'initiatives qu'elle met en oeuvre pour remplir son mandat. Celle-ci s'engage à améliorer l'efficacité des systèmes de salubrité des aliments, de santé des animaux et de protection des végétaux. L'information fournie montre les progrès importants réalisés afin de regrouper les divers programmes mis en oeuvre auparavant par quatre ministères fédéraux différents.

Laboratoires et services de laboratoire

Les laboratoires de l'ACIA fournissent des services scientifiques assurant le soutien de la conception et de l'élaboration, de même que de la prestation des programmes de l'ACIA en vue de contribuer à la salubrité des produits alimentaires au Canada, à la protection des consommateurs ainsi qu'au contrôle de l'exportation et de l'importation des produits alimentaires et agricoles. Les services de laboratoire de l'ACIA se divisent en cinq secteurs principaux : la recherche, la consultation scientifique, l'exécution de tests, le développement de la technologie et l'accréditation de laboratoires ne relevant pas de l'ACIA.

Activités de laboratoire de l'ACIA – Répartition des ETP par secteur pour 1997-1998

Secteur	Activités/Services	Nombre d'ETP	% du temps
Conception et élaboration des programmes	Recherche – nouvelles connaissances; enquêtes	34	5
	Consultation scientifique	88	13
	Sous-total	122	18
Prestation des programmes	Tests – et conseils spécialisés connexes	385	59
	Développement de la technologie – nouveaux tests et projets spéciaux à court terme	120	18
	Accréditation de laboratoires ne relevant pas de l'ACIA	30	5
	Sous-total	535	82
TOTAL		657	100

Afin de s'assurer que les services scientifiques de l'ACIA sont reconnus internationalement pour répondre aux normes de qualité les plus élevées, les laboratoires de l'Agence ont obtenu ou s'occupent d'obtenir l'accréditation du Conseil canadien des normes pour ce qui est de la directive 25 de l'ISO, norme internationale pour les laboratoires analytiques et de calibration. Cette mesure comprend des comités permanents des compétences et des vérifications sur place à intervalles réguliers.

Recherche et développement de la technologie

Les scientifiques des laboratoires de l'ACIA effectuent des recherches sur les dangers et les maladies alimentaires, sur les maladies et les ravageurs des animaux, des poissons et des végétaux ainsi que sur les méthodes de test et d'analyse nouvelles ou améliorées afin de s'assurer que les aliments et les autres produits répondent aux normes internationales de santé et de salubrité. Le programme officiel de recherche et de développement de la technologie de l'ACIA soutient la recherche à long terme. Environ 25 p. 100 des projets de recherche de l'ACIA visent le développement de nouvelles connaissances qui contribuent à répondre aux besoins de l'Agence en matière d'élaboration de politiques et de conception de programmes tandis qu'environ 75 p. 100 des projets visent à mettre au point et (ou) à adapter de nouvelles technologies dans le but de satisfaire aux exigences de l'Agence en matière de prestation de programmes.

Consultation scientifique et accréditation

Le personnel des laboratoires de l'ACIA fournit des renseignements, des conseils et offrent leur expertise pour :

- Appuyer la conception et l'application des méthodes d'inspection améliorées, comme l'HACCP;
- Enregistrer les produits et leur attribuer un permis ou une licence aux fins d'utilisation en agriculture, notamment pour les aliments des animaux, les engrais et les produits biologiques à usage vétérinaire;
- Aider à résoudre les problèmes et les enquêtes découlant des plaintes des consommateurs;
- Aider les organismes scientifiques canadiens et internationaux ainsi que les partenaires commerciaux à harmoniser les exigences en matière de santé et de salubrité;
- Établir une équivalence nationale et internationale des méthodes de laboratoire;
- Aider à détecter les dangers et à préparer les analyses de risques;
- Fournir des services de vérification technique et des compétences, nécessaires pour accréditer environ 75 laboratoires ne relevant pas de l'ACIA afin de s'assurer qu'ils répondent aux normes (nationales et internationales) techniques et de gestion de la qualité de l'ACIA.

Tests

Les scientifiques, chimistes et biologistes des laboratoires effectuent des tests et analysent des échantillons soumis par les inspecteurs de l'ACIA aux fins de certification, de surveillance et de contrôle. Au besoin, ils effectuent également des tests spéciaux afin d'enquêter sur les préoccupations, les épidémies, ou les demandes de nouveaux services. En 1997-1998, les laboratoires de l'ACIA ont effectué plus de 760 000 tests, au coût de 21,5 millions de dollars. (Voir l'Annexe 4 sur les échantillons de poissons et de fruits de mer, d'animaux, de végétaux, d'aliments, de semences et d'engrais pour détecter les maladies et la contamination chimique ou pour effectuer un examen microbiologique.)

Recouvrement des coûts

L'ACIA perçoit des frais de service conformément à la politique actuelle de recouvrement des coûts et d'imputation du gouvernement. Le pouvoir de l'Agence de fixer des frais d'utilisation est prévu dans différentes lois fédérales, notamment la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. Cette loi constitue le fondement sur lequel reposent les principes directeurs de l'Agence en matière de recouvrement des coûts :

- Une approche ouverte et transparente est adoptée pour établir un partenariat avec nos clients;
- Les services de santé et de salubrité ne seront pas compromis;
- Les ententes commerciales internationales seront respectées;
- Les incidences négatives sur la compétitivité du secteur agroalimentaire seront minimisées;
- Des ressources adéquates seront maintenues pour les services réglementés afin qu'ils puissent surmonter l'examen d'un tiers sur le plan de la responsabilité légale;
- La refonte des programmes tiendra compte de la réduction, de l'évitement et du recouvrement des coûts;
- Le recouvrement des coûts ne s'appliquera qu'aux activités qui ont entraîné un bénéfice privé;
- Le recouvrement des coûts s'appliquera équitablement aux activités similaires et aux produits à risque comparable;
- Les frais de services doivent être simples et pertinents au service ou au produit fourni.

Ces principes directeurs s'appliquent lorsqu'un bénéficiaire identifiable des services de l'ACIA répond aux exigences de l'industrie. Les frais d'utilisation constituent une méthode efficace pour financer les services gouvernementaux qui étaient auparavant gratuits. Lorsque l'introduction des frais d'utilisation a eu une incidence sur le prix des produits, l'industrie a répondu en collaborant avec l'Agence afin de s'assurer qu'un bénéfice maximal découle d'un investissement minimal dans les services de l'ACIA, contribuant ainsi à améliorer la rentabilité. En percevant des frais de services, l'Agence peut répondre rapidement aux exigences de l'industrie sans imputer des coûts directs aux contribuables.

En 1998-1999, l'ACIA a perçu environ 50 millions de dollars en frais d'utilisation, soit une augmentation de 8 millions de dollars ou de 19 p. 100 par rapport à l'exercice précédent. L'Agence a également réussi à contrôler ses dépenses en réduisant le coût des programmes et des services au cours des exercices. Par exemple, comparativement à 1995, l'ACIA a réduit et (ou) a évité des coûts d'environ 24 millions de dollars dans le secteur de l'agriculture et de l'agroalimentaire et de 6 millions de dollars dans le secteur de l'inspection du poisson. L'Annexe 5 contient une ventilation des revenus provenant des frais d'utilisation par programme en 1998-1999 et en 1997-1998. L'augmentation des recettes est attribuable à plusieurs facteurs : 1) environ 6 millions de dollars proviennent des frais de services, nouveaux ou accrus, touchant les programmes des semences, de l'hygiène des viandes, de la santé des animaux, de la protection des végétaux et des fruits et légumes; 2) 0,5 million de dollars proviennent des frais de services non versés durant l'exercice précédent; 3) la croissance de la demande de services de l'ACIA. On prévoit que les initiatives de recouvrement des coûts de l'Agence continueront à produire des recettes en fonction de l'augmentation de la valeur accordée à l'industrie alimentaire canadienne.

Gestion des ressources humaines

En vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, l'ACIA est devenue un employeur distinct à compter du 1^{er} avril 1997. En outre, depuis le 1^{er} avril 1998, l'Agence n'est plus assujettie à la *Loi sur l'emploi dans la fonction publique*. En même temps que l'acquisition d'un nouveau statut, cette dernière a disposé de la souplesse nécessaire pour mettre au point une stratégie des ressources humaines, qui répond mieux à ses nouveaux besoins, notamment la détermination des régimes de convention collective, la classification des postes et la dotation.

La stratégie quinquennale des ressources humaines de l'Agence, présentée à l'adresse électronique (www.cfia-acia.agr.ca), sous la rubrique Ressources humaines, a été élaborée à la suite d'une consultation effectuée auprès du personnel. Elle établit les paramètres d'un cadre de gestion des ressources humaines, qui repose sur les valeurs et les principes définis au cours du processus de consultation. Les progrès de l'Agence concernant la réalisation de cet objectif seront mesurés à la lumière des deux énoncés de résultats suivants :

- les employés possèdent les compétences nécessaires pour occuper leur emploi maintenant et à l'avenir;
- les valeurs et les principes, énumérés sous les thèmes « gens dans le milieu de travail, emploi, leadership et gestion », sont décrits dans les pratiques organisationnelles. (Pour de plus amples renseignements sur les valeurs et les principes, veuillez consulter le site Web.)

Au cours des deux premières années d'existence de l'Agence, on a mis l'accent sur la détermination des besoins de l'organisme en matière de ressources humaines et sur l'établissement des priorités à cet égard, en adoptant officiellement les valeurs et les principes d'orientation comme assises de la culture de l'Agence, en établissant les objectifs stratégiques pertinents et en concevant sur mesure des politiques, des programmes et des services. L'incidence de ces activités sur les effectifs de l'ACIA se manifesterà au cours des trois à cinq prochaines années, à mesure que deviendra évident l'apport de ces activités à la réalisation de l'objectif ultime qui consiste à perfectionner de façon continue une main-d'oeuvre dont les compétences sont reconnues par les intervenants à l'interne et à l'externe. L'Agence sera alors en mesure d'analyser cette incidence et d'évaluer le rendement de l'investissement.

Au cours de la prochaine année, l'Agence concentrera ses efforts sur la mise en place de politiques, de programmes et de services nouvellement conçus, accompagnée de la prestation de cours de formation, ainsi que sur l'évaluation des progrès réalisés. Cela nous permettra d'apporter les changements nécessaires à mesure que les besoins se modifieront.

Dans les lignes qui suivent, nous faisons état des progrès réalisés au cours de l'exercice 1998-1999 par rapport aux cinq défis énumérés dans la Stratégie des ressources humaines de l'ACIA.

Environnement propice au travail

Résultats prévus : Une culture d'entreprise et une structure organisationnelle qui permettront à l'ACIA d'atteindre de la manière la plus efficiente et efficace ses nouveaux objectifs.

Pour donner suite à l'établissement de ses valeurs, l'Agence tend à adhérer à une philosophie des ressources humaines axée sur les valeurs. Grâce à cette philosophie, les gestionnaires prennent des décisions conformément aux besoins organisationnels, qui reposent sur les valeurs de l'Agence. Cela donnera aux gestionnaires la souplesse nécessaire pour répondre aux nouvelles demandes des clients et pour faire face aux situations des différentes régions et à la dynamique au sein de divers groupes d'employés. Un atelier de travail sur les valeurs et l'éthique a été mis sur pied; il aidera les dirigeants partout au pays à traduire dans leurs pratiques quotidiennes les valeurs de l'Agence. Au cours des deux prochaines années, il aidera également d'autres paliers de l'organisation à acquérir une même compréhension des valeurs de l'organisation.

En avril 1997, le personnel provenant de quatre ministères a été regroupé pour former l'Agence. Une structure de transition a été créée et les postes de direction ont été comblés provisoirement. Cette situation a suscité le besoin d'une plus grande stabilité en matière de leadership et de structure organisationnelle. Pour répondre à ce défi et rendre possible l'instauration d'un système d'inspection des aliments et de quarantaine plus efficace et efficient, la majorité des postes de dirigeants ont été dotés en permanence, et la structure a été consolidée comme suit :

- en mettant sur pied une structure régionale dotée de quatre centres d'opérations et de 18 régions, ce qui permet aux directeurs régionaux de répondre aux besoins de leurs clients respectifs, de résoudre les problèmes pertinents de nature géographique et de gérer leurs propres ressources en assumant un niveau de contrôle raisonnable;
- en regroupant 22 laboratoires sous la responsabilité d'un directeur exécutif en vue de mettre l'accent sur l'importance de la science dans l'élaboration des exigences des programmes et de permettre au personnel des laboratoires de réagir aux nouvelles connaissances scientifiques; de faciliter le transfert technologique et d'élargir la portée des activités de recherche grâce à la collaboration avec d'autres communautés scientifiques;
- en créant des réseaux de programmes en vue de rapprocher des gestionnaires de première ligne à l'élaboration des politiques et leur interprétation;
- en créant à l'échelle du pays des centres de services nationaux qui permettent de réduire les chevauchements au niveau des services administratifs, des finances et de la gestion de l'information;
- en concevant des descriptions de travail génériques afin d'améliorer l'uniformité.

Cadre d'emploi efficace soutenant des employés qualifiés

Résultats attendus : Un cadre d'emploi efficace et la promotion du perfectionnement professionnel en vue d'assurer pour aujourd'hui et demain une main-d'oeuvre qualifiée.

Faisant suite à une analyse antérieure qui établissait la priorité de différents besoins en matière de politiques, un certain nombre de politiques ont été élaborées en 1998-1999. En outre, on a prévu un cadre stratégique relatif aux ressources humaines, destiné à fournir un plan détaillé aux fins de l'élaboration de politiques et de prise de décisions touchant au domaine des ressources humaines. Ce cadre se fonde sur la philosophie

selon laquelle les gestionnaires peuvent être de meilleurs décideurs en présence de valeurs bien définies plutôt que d'un trop grand nombre de contraintes imposées par des règles. À cette fin, une trousse de formation a été préparée en vue d'assurer un encadrement du processus décisionnel fondé sur les valeurs. Une des principales priorités pour 1999-2000 sera de permettre à l'ensemble de l'organisation de bénéficier de cette formation.

Le cadre de responsabilisation en matière de dotation a été élaboré en vue de clarifier la délégation de pouvoirs et de responsabilités dans toutes les activités de dotation. Le document à cet égard précise également quelles activités de dotation sont assujetties aux politiques de l'ACIA et le moment où les nouvelles politiques de dotation remplaceront les anciennes pratiques dans ce domaine.

La politique sur les plaintes en matière de dotation qui a été mise en oeuvre fournit aux employés un mécanisme de recours leur permettant de discuter ouvertement les mesures utilisées en matière de dotation et de résoudre les problèmes conformément aux valeurs de l'Agence. Selon l'information obtenue le 1^{er} juin 1999, seules onze des 2 067 mesures prises en matière de dotation en 1998-1999 ont fait l'objet de plaintes dans le cadre de la politique prévue à cet égard. Sur ces onze plaintes, sept ont été réglées par voie de discussion entre le gestionnaire et le plaignant et seulement une s'est rendue devant le tribunal. La décision arrêtée par ce dernier a permis d'en apprendre davantage sur le processus, à savoir que l'on peut concevoir des méthodes d'évaluation innovatrices tant et aussi longtemps que les processus sont transparents. Trois plaintes sont encore en suspens.

L'approbation de la politique de recrutement externe a donné le signal à l'autonomie de l'Agence en matière d'embauche externe. Cette politique lui donne la souplesse nécessaire pour mieux cibler des candidats précis et recruter des personnes au besoin.

Compte tenu de l'environnement dans lequel bon nombre des employés de l'Agence travaillent (p. ex., des abattoirs), l'attention rigoureuse accordée à la sécurité et à la santé au travail doit faire partie intégrante de sa culture d'entreprise. À cette fin, des révisions ont été apportées à la politique initiale de sécurité et santé au travail, notamment par l'élaboration d'énoncés précis touchant aux rôles et aux responsabilités aux divers paliers de l'Agence. Ces énoncés aident à l'application du programme de sécurité et de santé au travail. Au cours de la prochaine année, la politique de formation transitoire en matière de sécurité et de santé au travail sera révisée, et plusieurs directives du Conseil du Trésor à cet égard seront modifiées de façon à ce qu'elles répondent mieux aux besoins de l'Agence. Les principes et les responsabilités de l'Agence demeureront conformes au Code canadien du travail.

La structure de l'unité de négociation collective de l'ACIA et l'accréditation des agents négociateurs ont été menées à bonne fin en 1997-1998, conformément aux dispositions de la *Loi sur les relations de travail dans la fonction publique*, selon lesquelles les nouveaux employeurs doivent déterminer préalablement la structure de l'unité de négociation avant d'entamer les négociations collectives. Afin de rendre plus efficace le processus de négociation, de faciliter la gestion et l'administration à long terme de ces groupes d'employés et de jeter les assises d'un traitement plus équitable des divers groupes professionnels, 28 groupes ont été intégrés à quatre unités de négociation, sous la responsabilité de deux agents négociateurs. L'Agence a négocié et signé sa première convention collective en juin 1998 avec l'Institut professionnel de la fonction publique du Canada. La convention vise environ 500 employés de l'unité de négociation du groupe des sciences et de l'administration. Par ailleurs, 3 400 autres employés, affiliés à l'Alliance de la fonction publique du Canada, se sont vu accorder une augmentation salariale de 2 p. 100 avant la ratification finale de leur convention, prévue pour juillet 1999. Par cette mesure provisoire, l'Agence voulait s'assurer que ses employés n'étaient pas désavantagés par son nouveau statut. Cette dernière a été en mesure de négocier avec chacun des agents négociateurs une entente satisfaisante pour les deux parties. Les négociations touchant le groupe VM sont en cours.

Plusieurs outils de planification et de prise de décisions ont été conçus pour guider les gestionnaires dans leur processus de planification des ressources humaines afin d'assurer à ceux-ci une main-d'oeuvre compétente. Voici la liste de ces outils :

- une analyse démographique qui dresse un profil des effectifs;
- un aperçu des facteurs internes et externes qui influent sur l'Agence;
- un guide sur la planification des ressources humaines, qui aide les gestionnaires dans l'élaboration de plans des ressources humaines;
- une série de recommandations auxquelles peuvent se référer les gestionnaires en préparant leurs plans des ressources humaines, recommandations que l'on regroupe sous trois grands thèmes :
 - renouvellement, rajeunissement et recrutement;
 - maintien en fonction et perfectionnement continu d'un personnel qualifié et compétent;
 - équité en matière d'emploi.

Le processus de planification des ressources humaines sera mis en place sous forme de projet pilote en 1999-2000; il sera ensuite intégré, au cours des trois prochaines années, dans le cycle de planification de l'organisation.

Services, programmes et systèmes des ressources humaines souples et intégrés

Résultats prévus : Des systèmes et des programmes visant les ressources humaines qui sont flexibles, intégrés, simplifiés et abordables.

L'Agence a hérité, des ministères d'origine, d'une gamme de programmes en matière de ressources humaines. Afin d'accroître l'efficacité et de promouvoir la cohérence au sein de l'organisme et afin de répondre aux défis soulevés dans le cadre de la consultation auprès des employés, l'accent a été mis sur la conception d'un programme relatif à la rétroaction et à l'examen du rendement, d'un programme de gestion de carrière et d'un programme de primes d'encouragement. L'objectif fondamental visé par l'Agence est de mettre en place progressivement ces trois programmes en vue de réduire le fardeau administratif, de promouvoir une gestion efficace du temps des gestionnaires et des employés, de simplifier la communication et de faciliter l'accès à des renseignements opportuns. En 1999-2000, les gestionnaires de tous les niveaux devront définir des objectifs clairs en matière de rendement et discuter ces objectifs avec leurs employés en vue de leur intégration en 2000-2001 aux trois programmes de RH.

L'ACIA est à mettre au point un système de classification fondé sur la Norme générale de classification du Conseil du Trésor du Canada, dans la mesure où celle-ci satisfait aux exigences de la *Loi canadienne des droits de la personne* en ce qui en trait à l'évaluation des compétences, de l'effort, des responsabilités et des conditions de travail des employés. Le système de classification de l'Agence (SCA) évaluera avec plus de précision les différentes tâches assumées au sein de l'Agence en regroupant les emplois de manière à ce qu'ils s'alignent sur les fonctions particulières de l'Agence. La phase un du projet comportait l'établissement du profil des postes de l'Agence, en collaboration avec les syndicats. Elle comportait également la rédaction de 100 descriptions de travail, avec le concours des employés et des gestionnaires, qui doivent servir à l'instauration du système de classification, dont la mise en place est fixée pour l'automne 1999, dans le cadre de la phase deux. À l'exception des postes occupés par le groupe de la direction, on prévoit pour la fin de 2000-2001 une nouvelle norme unique de classification qui s'appliquera à l'évaluation de tous les postes de l'Agence et qui comprendra une mise à jour des descriptions de travail de chaque poste. À cette date, tous les employés seront informés des résultats obtenus. L'activité ultérieure portera sur la détermination du taux de rémunération au cours du processus de négociations, la conversion de tous les postes en fonction de la nouvelle norme et l'intégration du SCA au système des ressources humaines de l'Agence.

Afin d'améliorer la capacité de l'ACIA à attirer, à recruter et à conserver une main-d'oeuvre représentative et qualifiée, une stratégie relative à l'équité en matière d'emploi et un plan d'action triennal ont été élaborés. Quatre comités consultatifs représentant chacun des groupes visés par l'équité en matière d'emploi ont été créés pour soutenir les initiatives de l'Agence à cet égard. De 1997 à octobre 1998, la représentation de ces quatre groupes s'est accrue au sein de l'Agence, se rapprochant ainsi du taux de disponibilité sur le marché du travail (DMT), comme l'indique le recensement de 1991 :

Représentation des groupes visés par l'équité en matière d'emploi	1997-1998	1998-1999	DMT 1991
Autochtones	0,7 %	1,3 %	2,6 %
Minorités visibles	4,0 %	5,8 %	9,0 %
Personnes handicapées	1,5 %	2,7 %	4,8 %
Femmes	36,2 %	39,7 %	47,3 %

Pour remédier à la pénurie de main-d'oeuvre qualifiée et pour appuyer le programme Stratégie Jeunesse du gouvernement, l'Agence a conçu un programme de stage destiné aux étudiants, qui prévoit l'augmentation des salaires des étudiants par une bourse d'études de 5 000 dollars par année. Si les étudiants se voient offrir un emploi à la fin de leur participation au programme, ils devront demeurer au sein de l'Agence pendant un an. Le programme sera mis en oeuvre sous forme de projet pilote en 1999-2000 et la cible visée est de 10 stagiaires. Sa mise en oeuvre intégrale aura lieu au cours des trois prochaines années.

À titre d'organisation nationale, l'Agence a conçu un plan d'action biennal et une politique relative aux langues officielles en vue de définir les paramètres touchant au service à la clientèle, à la langue de travail et à une participation équitable. Un réseau de coordonnateurs a été établi pour surveiller le service à la clientèle; ces coordonnateurs assurent un suivi de la nature des plaintes et de leur nombre et s'assurent de la visibilité de la signalisation ainsi que de la disponibilité des publications dans les deux langues officielles. Des programmes de formation linguistique offerts par l'Agence et par la Commission de la fonction publique ont pour but d'aider les employés à maintenir et à améliorer leurs connaissances de la langue seconde, permettant ainsi à l'Agence de satisfaire ses exigences en ce qui concerne la langue de travail. La représentation des francophones s'est améliorée, passant de 13 à 24 p. cent au sein du groupe de la direction et de 25 à 26 p. 100, pour les autres groupes.

Occasions d'apprentissage

Résultats prévus : Améliorer les occasions d'apprentissage et l'adaptabilité au changement.

L'ACIA reconnaît la valeur de l'acquisition continue du savoir pour répondre à ses besoins évolutifs. À cette fin, une stratégie d'apprentissage a été conçue afin de déterminer les besoins en formation permettant de répondre aux défis de l'organisation. Une politique relative à l'apprentissage, fondée sur la prémisse que l'apprentissage est une responsabilité partagée entre les employés et l'employeur, a également été conçue. Cette politique expose dans ses grandes lignes les responsabilités des employés et des gestionnaires et définit les critères d'approbation de l'apprentissage par la direction.

En consultation avec les utilisateurs, les besoins actuels et futurs en formation technique sont déterminés et intégrés au plan national de formation, géré par la Direction générale des programmes. Ce plan répond à l'évolution continue des programmes de l'organisation, qui sont axés sur les sciences. En 1998-1999, plus de 2,4 millions de dollars ont été investis en formation directe dans les domaines suivants :

- la reformulation et la transformation des méthodes d'inspection de l'Agence, y compris un accent accru sur la vérification des activités industrielles (p. ex., le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA), le Programme de gestion de la qualité (PGQ) restructuré destiné aux établissements enregistrés de transformation du poisson et la formation axée sur les compétences en vérification générale, qui intègre les principes touchant à la norme ISO 9000);
- la santé des animaux et la protection des végétaux (p. ex., des cours sur la reconnaissance et le contrôle des ravageurs et des maladies, tels que les cours portant sur les maladies animales exotiques, la fumigation et le longicorne étoilé);
- l'établissement et la surveillance de mécanismes de diversification des modes de prestation au sein de l'ACIA (p. ex., le Programme modernisé de l'inspection de la volaille, qui comprend l'accréditation de l'industrie ainsi que la formation relative à la vérification des systèmes des fournisseurs de rechange des services);
- l'assurance d'un approvisionnement en aliments salubres et d'une information adéquate sur les produits (p. ex., l'intégrité des boîtes de conserve en métal, l'étiquetage portant sur la valeur nutritive et alimentaire et la salubrité des aliments).

Les profils des compétences en gestion ont été conçus et façonnés selon les besoins de l'Agence en ce qui a trait aux meilleures initiatives de formation. Une fois mises en place les autres initiatives connexes de l'Agence, tels le SCA et les nouvelles politiques en matière de dotation, le besoin en profil de compétences des autres niveaux sera évalué. En 1999-2000, l'Agence élaborera les modules d'apprentissage connexes.

Au cours des deux prochaines années, l'Agence verra à l'élaboration d'indicateurs de rendement aux fins de l'évaluation du programme d'apprentissage. Les avantages découlant de ce programme se révéleront au fil du temps, à mesure que se réalisera l'objectif fondamental de l'Agence qui vise le perfectionnement des effectifs dont la compétence est reconnue par les intervenants internes et externes.

Communication de la vision et gestion du changement

Résultats prévus : La communication de la vision de l'entreprise et la gestion efficace du processus de changement continu.

Étant donné que l'Agence fait face à un processus de changement continu, la gestion du changement demeure un défi. Cette dernière permet à l'ACIA de reconnaître que la sensibilisation des employés aux différents enjeux est d'une importance capitale pour une gestion efficace du changement. Divers outils de communication ont été mis au point, à l'aide de médias conçus pour inciter les employés, les gestionnaires et les syndicats à participer ainsi que pour les informer. Des comités consultatifs mixtes ont été mis en place aux fins de l'échange d'information. Le recours à un site Web interne, aux bulletins d'information, aux séances personnelles d'information et aux groupes de discussion a contribué à la transmission directe de l'information aux employés. Bon nombre de ces véhicules de communication assurent également aux employés un lien direct avec la source d'information. Grâce à ce lien, on peut mesurer le niveau de satisfaction des employés à l'égard des activités de l'Agence.

La communication de la culture et la gestion du changement sont difficiles à évaluer de manière isolée. Au fil du temps, la réalisation de ces deux objectifs peut être uniquement mesurée par une évaluation globale du bien-être organisationnel. Une preuve de ce bien-être peut être illustrée par le fait que l'Agence apparaît comme un employeur de choix, avec un taux élevé de maintien des effectifs et l'entretien de saines relations patronales-syndicales. En temps et lieu, l'organisation sera en meilleure position pour fournir une analyse plus détaillée des tendances observées au niveau du personnel.

Conclusion sur le rendement des ressources humaines

Bien qu'on en soit uniquement au début, une assise solide en matière de ressources humaines, respectueuse des valeurs et des principes de l'organisation, a été mise en place. À l'aide des politiques, des programmes et des services clés, l'organisation pourra s'assurer que les employés possèdent les compétences nécessaires pour accomplir leur travail, actuellement et à l'avenir. Au cours de 1999-2000, l'Agence continuera de développer son infrastructure et de procéder à la mise en oeuvre, sur de nombreux fronts, de politiques, de programmes et d'outils.

Au nombre des priorités de l'Agence pour l'année à venir, mentionnons la mise au point du système de classification et le déploiement d'activités de soutien à la dotation, au recrutement et au maintien des effectifs. L'ACIA continuera de tirer profit de sa flexibilité en tant qu'employeur distinct pour favoriser le perfectionnement d'une main-d'oeuvre compétente et qualifiée ainsi que la création d'un environnement de travail qui appuie sa mission et son mandat.

Partie IV Groupement de rapports

Initiatives de préparation à l'an 2000

L'adaptation informatique à l'an 2000 provoque à l'échelle mondiale de vives préoccupations tant au sein des organismes du secteur public que de celles du secteur privé. Pour y pallier, l'ACIA a mis en marche le projet de préparation à l'an 2000. Ce projet vise à fournir une structure en matière d'imputabilité de gestion ainsi qu'un plan d'action en vue de réduire, d'une manière équitable sur le plan financier, les enjeux et les engagements financiers de l'ACIA liés au problème entourant l'an 2000. Depuis 1996, le défi que pose l'an 2000 est en tête de liste des priorités de l'Agence, et des progrès importants ont été réalisés pour remédier à ce problème et procéder aux vérifications nécessaires ainsi que pour poursuivre la planification des activités.

Au 1^{er} juillet 1999, l'ACIA aura passé en revue le niveau de préparation des diverses organisations avec lesquelles elle entretient une relation d'affaires, et préparé des plans d'urgence permettant d'atténuer le risque en cas de pannes. Tous les systèmes intégrés, y compris le matériel de laboratoire, les installations, le téléphone et l'équipement de bureau, ont été vérifiés et convertis de façon à être conformes au modèle de l'an 2000. L'ACIA aura également terminé la mise au point/conversion et la vérification de tous les systèmes d'information essentiels à la mission du gouvernement (EMG). L'infrastructure informatique adaptée à l'an 2000 aura été mise en place, de même que les processus et le matériel requis, afin d'atténuer les problèmes découlant des interruptions de service. Toutes les installations appartenant à l'Agence, ou celles sur lesquelles elle exerce un contrôle direct, qui peuvent avoir une quelconque incidence liée au problème de l'an 2000, auront été vérifiées et seront entièrement adaptées à l'an 2000, à l'exception d'un emplacement dont on prévoit la fin des travaux d'ici le 31 juillet 1999. L'ACIA tente de s'assurer que toutes ses autres installations, qui sont la propriété de l'État ou qui sont louées, auront fait l'objet d'une vérification d'ici août 1999.

L'ACIA a travaillé de concert avec Agriculture et Agroalimentaire Canada afin de prévoir l'incidence éventuelle de l'an 2000 sur la chaîne des disponibilités alimentaires. En outre, pour atténuer les risques de pannes, des procédures d'urgence détaillées ont été conçues et un mécanisme de surveillance continue a été mis en place à cet égard. Aux fins de la préparation à l'an 2000, un programme de diffusion et de communication a été mis en oeuvre, à l'interne et à l'externe, pour aviser les intervenants et les clients de l'ACIA ainsi que ses partenaires commerciaux à l'étranger.

La Direction de la vérification et de l'examen intégrés de l'ACIA a terminé une étude indépendante du projet de préparation à l'an 2000 élaboré par l'Agence. La révision portait notamment sur la gestion de projets, sur la rénovation et la mise en service d'éléments d'actif ainsi que sur les plans d'urgence. Les résultats se sont révélés satisfaisants en général, même si plusieurs recommandations ont été formulées en vue d'améliorer le cadre de gestion du rendement ainsi que le processus relatif à la rénovation, à la mise en service et aux plans d'urgence. Ces recommandations ont déjà été mises en application ou sont en voie de l'être. La Direction continuera, dans le cadre de l'étude indépendante, de surveiller les composantes clés de l'initiative de préparation à l'an 2000.

Stratégies de développement durable

Le gouvernement fédéral exige que les ministères et les organismes préparent tous les trois ans une stratégie de développement durable. Avant que l'ACIA ne soit créée en 1997, des stratégies de ce type ont été élaborées par Agriculture et Agroalimentaire Canada, Santé Canada et Pêches et Océans Canada. En conséquence, l'Agence s'est inspirée des stratégies de ces trois ministères qui ont un lien direct avec les secteurs alimentaires au Canada. Le plan d'entreprise de l'ACIA fait état de ce lien et du besoin d'aborder la question des responsabilités environnementales de l'Agence, y compris l'instauration d'un système de gestion de l'environnement. La politique environnementale de l'organisme détermine la nature globale de l'orientation et fixe les paramètres relatifs aux mesures à prendre. Le plan de gestion de l'environnement a été approuvé par le comité de la haute direction en juin 1998.

Dans ce contexte, le Rapport sur les plans et priorités d'Agriculture et Agroalimentaire Canada définit quatre enjeux touchant au développement durable, à l'égard desquels l'ACIA joue un rôle prépondérant :

1. Améliorer la capacité de procéder à l'évaluation environnementale des produits issus de la biotechnologie, y compris des aliments pour animaux, des engrais, des suppléments, des produits biologiques à usage vétérinaire et des végétaux. Le tableau ci-dessous donne un aperçu des évaluations effectuées par l'ACIA pour répondre aux exigences en matière de développement durable. Ces évaluations atténuent les risques éventuels que comportent ces produits à l'égard des animaux ou des végétaux. Le nombre d'évaluations réalisées au cours de l'année dépend des demandes de l'industrie.

Produits	Nombre d'évaluations environnementales effectuées	
	1998-1999	1997-1998
Aliments pour animaux et semences	2	18
Produits biologiques à usage vétérinaire	6	4

2. Élaborer de nouveaux règlements et normes sur les contaminants qui sont présents dans les engrais et les aliments pour animaux et évaluer les règlements et normes actuels. L'ACIA a la responsabilité de poursuivre l'examen des normes concernant les engrais et les aliments pour animaux conformément aux nouvelles pratiques et aux nouveaux produits de l'industrie. L'Agence doit procéder à ces examens en consultant régulièrement les intervenants et autres parties intéressées.
3. Collaborer avec l'industrie pour faciliter l'élaboration de mécanismes nationaux de certification et d'accréditation de l'agriculture biologique, qui sont acceptables à l'échelle internationale. En février 1999, le Conseil canadien des normes a ratifié la norme nationale en matière d'agriculture biologique. L'ACIA continue de travailler de concert avec l'industrie et d'autres gouvernements en vue de concevoir un mécanisme d'accréditation et de stratégies d'application visant le secteur de l'agriculture biologique.
4. Influer sur les projets intérieurs et internationaux en vue de faire progresser la protection de l'environnement ainsi que le secteur agricole et agroalimentaire canadien. L'ACIA participe activement aux discussions interministérielles qui se rapportent au Comité sur le commerce et l'environnement de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Aussi, elle exprime régulièrement des commentaires et formule des recommandations ayant trait aux questions de politique agricole et commerciale.

Révision de la gestion de l'environnement

En accord avec les principes de la gestion de l'environnement, l'ACIA appuie la position qui privilégie l'auto-évaluation comme outil permettant aux gestionnaires et au personnel d'évaluer efficacement leurs propres activités par rapport aux objectifs généraux de l'Agence. À la suite de cette évaluation, les objectifs propres à chaque site, les cibles et les plans d'action sont établis. Le processus de révision porte sur les onze principales caractéristiques des opérations qui peuvent influencer négativement sur l'environnement et qui, par conséquent, ont besoin d'être documentées afin qu'on puisse les traiter et exercer une diligence raisonnable. Les résultats de ce processus donnent lieu à une évaluation ultérieure de la performance environnementale, prévoient les risques et les obligations contractuelles en matière d'environnement et appuient les plans d'action relatifs à l'environnement.

Voici les principales caractéristiques des systèmes de production alimentaire ayant une incidence directe sur l'environnement :

- Consommation de l'eau
- Gestion de l'énergie
- Réservoirs de stockage souterrain et en surface
- Déchets ménagers et inoffensifs
- Mesure d'urgence
- Approvisionnement
- Gestion des déchets
- Installations d'entreposage des matières dangereuses
- Substances menaçant l'ozone
- Déchets dangereux
- Gestion du parc automobile

Pour faire suite à l'engagement de l'Agence en matière de développement durable, le groupe des installations de l'ACIA termine actuellement la révision de la gestion de l'environnement. Dans le cadre de cette révision, des objectifs appropriés en matière de développement durable ont été établis. Des plans d'action sont élaborés en vue de mesurer le rendement environnemental. Ces plans renferment une description de ce qui doit être mesuré; le calendrier de mise en oeuvre; quelles ressources sont attribuées à l'initiative; qui sera responsable de la mise en oeuvre; et comment les résultats seront présentés. Cette révision établit un lien important entre le système de gestion de l'environnement et les indicateurs du rendement environnemental qui facilitent sur une base continue le compte rendu des résultats sur l'engagement de l'Agence en matière de développement durable.

Initiatives de réglementation

Initiative de renouveau législatif

Résultats prévus : Une proposition permettant d'actualiser et de regrouper les lois et les règlements de l'Agence.

L'ACIA est responsable de l'administration et de l'application de toutes les lois fédérales liées à l'inspection des aliments, aux facteurs de production agricole, à la santé des animaux et à la protection des végétaux, tandis que le ministère de la Santé est chargé d'établir les normes en matière de salubrité et de valeur nutritive des aliments. Avant la création de l'Agence le 1^{er} avril 1997, cette responsabilité était partagée par quatre ministères gouvernementaux agissant selon diverses compétences législatives. Ayant comme responsabilité l'administration et (ou) l'application de la réglementation fédérale sur les aliments, l'Agence a mené, en collaboration avec Santé Canada, une série de consultations et d'analyses internes en vue d'évaluer la pertinence de la législation en place. Ce processus a indiqué qu'il était nécessaire de procéder à un examen complet de toute la législation sur l'inspection des aliments afin de répondre aux besoins changeants des consommateurs et de l'industrie.

En réponse, l'ACIA a mis sur pied un Groupe de travail sur la législation afin d'élaborer une stratégie et un plan d'action servant à actualiser et (ou) à regrouper la législation. Les résultats initiaux de l'examen de l'ACIA ont constitué les assises du rapport intitulé *Renouveau législatif : examen des options*. Ce rapport a servi d'instrument principal de consultation des intervenants sur les questions clés concernant : a) la façon de promouvoir une approche plus uniforme, conséquente et universelle en matière de salubrité des aliments et de normes de qualité; b) la façon d'élaborer et d'appliquer des mécanismes de conformité et d'application efficaces, efficaces et adéquats; et c) la façon de s'assurer que la législation est actualisée, cohérente, rationnelle et compréhensible afin de favoriser une administration responsable et souple.

Les consultations auprès des consommateurs, de l'industrie et des partenaires du secteur public ont indiqué le désir de regrouper cinq lois sur les aliments et trois lois sur les facteurs de production agricole ainsi que de moderniser toutes les lois concernant l'établissement de normes, d'exigences et de dispositions de conformité et d'application administratives. S'il est approuvé par le Parlement, le projet de loi proposé, intitulé *Loi sur la salubrité et l'inspection des aliments au Canada*, actualiserait toutes les lois sur les aliments et sur les facteurs de production agricole et modifierait la *Loi sur la santé des animaux*, la *Loi sur la protection des végétaux* et la *Loi sur la protection des obtentions végétales*. Ce projet de loi a été présenté à la Chambre des communes le 22 avril 1999.

Si le projet de loi proposé est édicté, l'ACIA, en collaboration avec Santé Canada, examinera, au besoin, les modifications proposées aux 46 règlements qu'elle administre et applique, afin d'assurer leur cohérence avec la nouvelle loi. Le renouveau législatif proposé et la mise à jour proposée des règlements permettraient à l'Agence d'adopter une approche plus uniforme, conséquente et universelle en matière de salubrité des aliments et de normes de qualité, combinée à des mécanismes de conformité et d'application efficaces et efficaces.

Réglementation relative aux sanctions administratives pécuniaires

La Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire (LSAPAA), qui est entrée en vigueur le 30 juillet 1997, prévoit un ensemble de sanctions administratives ayant trait à l'application de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, de la *Loi relative aux aliments du bétail*, de la *Loi sur les engrais*, de la *Loi sur la santé des animaux*, de la *Loi sur l'inspection des viandes*, de la *Loi sur les produits antiparasitaires*, de la *Loi sur la protection des végétaux* et de la *Loi sur les semences*. En vertu de la LSAPAA, l'Agence peut imposer des sanctions administratives pour la non-conformité aux lois et règlements connexes susmentionnés. Ce mécanisme prévoit une option supplémentaire permettant à l'Agence d'engager des poursuites contre les personnes qui contreviennent aux dispositions de ces lois et à leurs règlements. Les règlements connexes à la LSAPAA ont été rédigés et devraient être publiés dans la *Gazette du Canada*, partie I. Cette loi prévoit la formation d'un tribunal d'appel, organisme indépendant chargé de l'imposition des sanctions pécuniaires, dont le président a été nommé. Les progrès en cours concernant l'administration et l'application de ce système de sanctions continueront de renforcer la capacité de l'Agence à assurer la sécurité du système canadien d'inspection des aliments.

Partie V Rendement financier

Examen du rendement financier

Les tableaux de la présente section offrent un aperçu financier du rendement de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) pour 1998-1999. Les tableaux financier 1 traite des autorisations financières totales et des dépenses réelles de l'ACIA pour l'exercice financier 1998-1999. Le tableau financier 2 porte à l'attention du lecteur les dépenses prévues de l'Agence par opposition aux dépenses réelles. Le tableau financier 3 – Comparaison des dépenses totales prévues et réelles antérieures est présenté pour la première fois depuis la création de l'Agence et démontrent un tableau comparatif des dépenses prévues et réelles entre les exercices financier 1997-1998 et 1998-1999. Les tableaux 4 qui portent sur les recettes disponibles démontrent les recettes enregistrées et dépensées en 1997-1998 et les recettes prévues et réelles pour l'exercice financier 1998-1999. Le tableau 5 démontrent les projet d'immobilisations de l'ACIA.

L'ACIA ne compte qu'un seul secteur d'activité et les renseignements financiers reflètent cette situation.

L'écart net entre les plans initiaux des dépenses de l'ACIA et ses autorisations financières totales a progressé de 42,9 millions de dollars (13,7%). Cet écart est en grande partie dû aux éléments suivants qui avaient été approuvés dans le budget supplémentaire des dépenses de 1998-1999:

- report du budget de fonctionnement de 1997-1998 (13,12 millions de dollars);
- fonds plus élevé en raison des problèmes de l'information posé par l'an 2000 (1,25 millions de dollars);
- fonds plus élevés due aux coûts de restructuration (4,7 millions de dollars);
- l'avance salariale de 2% à l'unité de négociation AFPC/ACIA (4,5 millions de dollars);
- fonds plus élevés en raison de la convention collection pour le groupe Science et Administration (3,0 millions de dollars);
- fonds plus élevés liés aux paiements compensatoires pour les animaux détruits aux termes de la *Loi sur la santé des animaux* (1,1 millions de dollars).

La différence entre les autorisations financières totales réelles et les dépenses réelles représente un écart de 11 %. Cet écart est surtout dû aux reports prévus du crédit pour dépenses de fonctionnement (22,9 millions de dollars) et du crédit pour dépenses en capital (6,0 million de dollars) et à un écart dans les coûts des services offerts par d'autres ministères (9,3 million de dollars).

Les recettes engendrées par l'imposition de droits d'inspection et de frais de services représentent la plus grande contribution aux recettes de 1998-1999. Le pouvoir de l'Agence de fixer des frais d'utilisation est prévu dans différentes lois fédérales, notamment la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*.

Tableaux des résumés financier

Les tableaux suivants s'appliquent à Agence canadienne d'inspection des aliments :

Tableau financier 1 – Sommaire des crédits approuvés

Tableau financier 2 – Dépenses prévues des ministères par opposition aux dépenses réelles

Tableau financier 3 – Comparaison historique des Dépenses prévues par opposition aux dépenses réelles par secteur d'activité

Tableau financier 4 – Recettes disponibles

Tableau financier 5 – Projet d'immobilisations

Tableau financier 1 – Sommaire des crédits approuvés

A. Autorisations pour 1998-1999

Besoins financiers par autorisation (en millions de dollars)

Crédit	1998-1999	1998-1999	1998-1999
	Dépenses prévues	Autorisations totales	Dépenses réelles
Salubrité des aliments, accès au marché et protection des consommateurs			
20 Dépenses de fonctionnement ⁽¹⁾	260	298	275
25 Dépenses en immobilisations	10	12	12
(S) Contributions aux régimes d'avantages sociaux des employés	43	45	45
(S) Paiements d'indemnisation en fonction des exigences établies par règlement en vertu de la <i>Loi sur la santé des animaux</i> et de la <i>Loi sur la protection des végétaux</i> et autorisés en vertu de la <i>Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments</i> .	2	3	3
Total pour l'agence	315	358 ⁽²⁾	335 ⁽³⁾

Note (1) Les contributions totales approuvées valent moins de 250K \$, elles sont donc incluses dans les dépenses de fonctionnement.

(2) En raison du manque à gagner des recettes par rapport aux objectifs (p.ex. 50 M \$ contre 47 M \$), les autorisations financières réelles étaient de l'ordre de 361 M \$.

(3) N'inclut pas les services fournis gratuitement par les autres ministères du gouvernement (26 M \$).

Tableau financier 2 – Dépenses prévues du ministère par opposition aux dépenses réelles (en millions de dollars)

	1998-1999		
	Dépenses prévues	Total des autorisations	Dépenses réelles
ETP	4 556	4 276	4 276
Fonctionnement ⁽¹⁾	304	343	320
Immobilisations	10	12	12
Total partiel: Dépenses brutes votées	314	355	332
Subventions et contributions prévues par la loi	1	3	3
Total des dépenses brutes	315	358	335
Moins :			
Recettes disponibles	47	47	50
Total des dépenses nettes	268	311	285

Note: (1) Les contributions totales approuvées valent moins de 250K \$, elles sont donc incluses dans les dépenses de fonctionnement.

Tableau financier 3 – Comparaison historique des dépenses prévues par opposition aux dépenses réelles par secteur d'activité (en millions de dollars)

	Réelles 1997-1998 ⁽¹⁾	1998-1999		Réelles ⁽¹⁾
		Dépenses prévues	Autorisations totales	
Agence canadienne d'inspection des aliments	330	315	358	335
Total	330	315	358⁽²⁾	335

Note: (1) N'inclut pas les services fournis gratuitement par les autres ministères du gouvernement (26 M \$).

(2) En raison du manque à gagner des recettes par rapport aux objectifs (p.ex. 50 M \$ contre 47 M \$), les autorisations financières réelles étaient de l'ordre de 361 M \$.

Tableau financier 4 – Recettes disponibles (en millions de dollars)

	Réelles 1997-1998	1998-1999		Réelles
		Dépenses prévues	Autorisations totales	
Agence canadienne d'inspection des aliments	42	47	47	50
Total	42	47	47	50

Tableau financier 5 – Projets d'immobilisations

Projets d'immobilisations (en millions de dollars)

Secteurs d'activité	Coût total		1998-1999		1998-1999	
	estimatif courant	1996-1997 Réelles	1997-1998 Réelles	Dépenses prévues	Autorisations totales	1998-1999 Réelles
Salubrité des aliments, accès au marché et protection du consommateur						
Laboratoire de Winnipeg	67,3	6,0	8,0			0,6
Projets évalués à moins de 5 millions de dollars		8,0	2,0	10,4	11,5	4,9
Total		14,0	10,0	10,4	11,5	5,5

Agence canadienne d'inspection des aliments Responsabilité de la direction à l'égard des rapports financiers

La direction de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (l'Agence) est chargée de préparer toute l'information faisant partie de son état financier et de son rapport annuel. Ces rapports sont obligatoires au sens de l'article 23 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. L'état financier présenté en annexe a été préparé en conformité avec les exigences en matière de rapport et avec les normes établies par le receveur général du Canada pour les établissements publics. Il a été préparé conformément aux principales conventions comptables énoncées à la note 2.

La direction est responsable de l'intégrité et de l'objectivité de l'information contenue dans cet état financier. Une partie de cette information est fondée sur les meilleurs jugements et estimations de la direction et elle tient compte, comme il se doit, de l'importance relative. Afin de satisfaire à ses obligations de rendre compte, la direction tient à jour un ensemble de comptes qui garantit l'enregistrement centralisé des opérations financières de l'Agence. L'information financière et l'information de gestion contenues dans les états ministériels, et ailleurs dans les *Comptes publics du Canada*, concorde avec le présent état financier.

La direction tient à jour un système de gestion financière et de contrôle interne destiné à fournir une assurance raisonnable que l'information financière est fiable, que les actifs sont protégés, que les opérations sont exécutées conformément à la réglementation en vigueur, dans les limites des autorisations parlementaires, et que ces opérations sont enregistrées comme il convient pour pouvoir rendre compte de l'usage des fonds publics. La direction tente également d'assurer l'objectivité et l'intégrité des données de son état financier en effectuant avec soin la sélection, la formation et le perfectionnement d'un personnel qualifié, en négociant des arrangements qui assurent une répartition adéquate des responsabilités, en adoptant des programmes de communication visant à garantir que les règlements, politiques, normes et pouvoirs directoriaux sont compris à tous les paliers de l'Agence.

L'Agence a fait connaître son intention, tel que le stipule l'article 31 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, de tenir ses registres comptables conformément aux principes comptables généralement reconnus. Toutefois, la promulgation de l'article 31 a été reportée. Il est dans l'intention de la direction de solliciter l'approbation du gouverneur en conseil pour obtenir la promulgation de l'article 31 pour l'exercice financier 1999-2000.

Le vérificateur général du Canada procède à une vérification indépendante et exprime son opinion sur l'état financier produit en annexe.

Le président,

Le contrôleur intérimaire,

Ronald L. Doering

J. Jones

Ottawa, Canada
Le 20 août 1999



AUDITOR GENERAL OF CANADA

VÉRIFICATEUR GÉNÉRAL DU CANADA

RAPPORT DU VÉRIFICATEUR

À l'Agence canadienne d'inspection des aliments et au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire

J'ai vérifié l'état des résultats de l'Agence canadienne d'inspection des aliments de l'exercice terminé le 31 mars 1999. La responsabilité de cet état financier incombe à la direction de l'Agence. Ma responsabilité consiste à exprimer une opinion sur cet état financier en me fondant sur ma vérification.

Ma vérification a été effectuée conformément aux normes de vérification généralement reconnues. Ces normes exigent que la vérification soit planifiée et exécutée de manière à fournir l'assurance raisonnable que l'état financier est exempt d'inexactitudes importantes. La vérification comprend le contrôle par sondages des éléments probants à l'appui des montants et des autres éléments d'information fournis dans l'état financier. Elle comprend également l'évaluation des principes comptables suivis et des estimations importantes faites par la direction, ainsi qu'une appréciation de la présentation d'ensemble de l'état financier.

À mon avis, cet état financier donne, à tous les égards importants, une image fidèle des résultats d'exploitation de l'Agence pour l'exercice terminé le 31 mars 1999 selon les conventions comptables énoncées à la note 2 de l'état financier.

Je désire attirer votre attention sur le fait que l'article 31 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, en vertu duquel l'Agence doit préparer des états financiers en conformité avec les principes comptables généralement reconnus, n'a pas encore été adopté. Comme l'indique la note 2 de l'état financier, la direction se prépare à adopter les principes comptables généralement reconnus pour l'exercice prenant fin le 31 mars 2000.

Pour le vérificateur général du Canada

Sheila Fraser, FCA
Sous-vérificatrice générale
Ottawa, Canada
le 20 août 1999

État des résultats pour l'exercice terminé le 31 mars 1999

	1999	1998 redressé (note 3) <i>(en milliers de dollars)</i>
Dépenses :		
Exploitation et administration		
Salaires et avantages sociaux des employés	266 712 \$	245 634 \$
Prestations de cessation d'emploi	5 678	17 230
Services professionnels et spéciaux	22 515	17 459
Déplacements et réinstallations	14 698	14 452
Services publics fournitures et approvisionnements	13 927	16 005
Locaux (note 3)	13 114	17 283
Mobilier et matériel	10 764	10 373
Réparations	3 823	4 908
Communications	3 778	4 595
Information	1 512	1 908
Location de matériel	1 125	1 114
Divers	412	218
	358 058	351 179
Subventions et contributions :		
Paiements d'indemnités (note 11)	3 391	2 843
Autres	24	125
	3 415	2 968
Total des dépenses	361 473	354 147
Recettes non fiscales		
Droits permis et certificats		
Frais d'inspection	37 867	32 524
Enregistrements, permis, certificats	6 543	5 125
Droits de permis des établissements	2 566	2 025
Classement	226	303
Droits et services divers	2 508	1 936
	49 710	41 913
Ventes des biens immobilisés	472	405
Remboursements des dépenses d'exercices antérieurs	393	655
Intérêts sur comptes en souffrance	126	69
Sanctions monétaires administratives	90	104
	1 081	1 233
Total des recettes non fiscales	50 791	43 146
Coût net d'exploitation (note 4)	310 682 \$	311 001 \$

Éventualités (note 9)

Les notes complémentaires font partie intégrale de cet état financier.

Approuvé par :

Le président,

Le contrôleur intérimaire,

Ronald L. Doering

J. Jones

Notes à l'état des résultats pour l'exercice terminé le 31 mars 1999

1. Pouvoir et mandat

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (l'Agence) a été constituée le 1^{er} avril 1997 en vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. La Loi regroupe, en une seule agence, tous les services d'inspection des aliments et du poisson mandatés par le gouvernement fédéral et toutes les activités fédérales liées à la santé des animaux et la protection des végétaux.

L'Agence est un établissement public nommé à l'annexe II de la *Loi sur la gestion des finances publiques* et elle rend des comptes au Parlement par l'entremise du ministre d'Agriculture et Agroalimentaire Canada.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments a pour mandat, d'améliorer l'efficacité et l'efficience de l'inspection fédérale et des services connexes pour ce qui est de la salubrité des aliments, de la santé des animaux et de la protection des végétaux. L'Agence a comme objectifs de contribuer à la salubrité des réserves alimentaires et à une information exacte sur les produits, de contribuer au maintien de la santé des animaux et à la protection des végétaux et de faciliter le commerce des aliments, des animaux, des végétaux et des produits connexes.

L'Agence est chargée d'assurer et de contrôler l'application des lois suivantes : la *Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire*, la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, la *Loi relative aux aliments du bétail*, la *Loi sur les engrais*, la *Loi sur l'inspection du poisson*, la *Loi sur la santé des animaux*, la *Loi sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur la protection des obtentions végétales*, la *Loi sur la protection des végétaux*, la *Loi sur les semences*, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* en ce qui a trait aux aliments, et chargée de contrôler l'application de la *Loi sur les aliments et drogues* en ce qui a trait aux aliments.

Le ministre de la Santé est toujours responsable des politiques et des normes qui touchent la salubrité et la valeur nutritive des aliments vendus au Canada. De plus, il doit évaluer l'efficacité des activités de l'Agence dans le domaine de la salubrité des aliments.

Les dépenses d'exploitation sont financées par le gouvernement du Canada par une autorisation budgétaire annuelle. Les paiements d'indemnités et les avantages sociaux des employés sont autorisés en vertu d'autorisations législatives distinctes. Les recettes non fiscales incluant les droits d'inspection, de délivrance d'enregistrements, de permis et de certificats sont déposées dans le compte du Trésor et l'Agence peut s'en servir.

2. Principales conventions comptables

L'état des résultats a été préparé en conformité avec les normes et exigences du receveur général du Canada en matière de rapports pour les établissements publics.

L'article 31 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, qui exige la préparation d'états financiers en conformité avec les principes comptables généralement reconnus (PCGR) n'a pas encore été promulgué. La direction travaille à la préparation d'états financiers conformes aux PCGR pour l'exercice se terminant le 31 mars 2000.

Les principales conventions comptables sont les suivantes :

(a) Comptabilisation des dépenses :

Les dépenses sont comptabilisées selon la méthode de la comptabilité d'exercice à l'exception du paiement des prestations de cessation d'emploi et des congés accumulés qui sont comptabilisés selon la méthode de la comptabilité de caisse au moment du versement.

(b) Comptabilisation des recettes :

Les recettes non fiscales sont comptabilisées selon la méthode de la comptabilité de caisse.

(c) Dépenses en capital :

Les acquisitions d'immobilisations sont imputées aux dépenses d'exploitation au cours de l'exercice d'acquisition.

(d) Services fournis sans frais par les autres ministères :

Les montants estimés pour les services fournis sans frais par les autres ministères sont inclus dans les dépenses.

(e) Contributions au Régime de pension du Canada :

Les employés de l'Agence sont couverts par le Régime de pension administré par le gouvernement du Canada. Les employés et l'Agence contribuent également au coût du régime. Les cotisations de l'Agence sont comptabilisées comme dépense dans l'exercice au cours duquel elles sont engagées et elles représentent l'obligation totale de l'Agence au titre du régime.

3. Ajustement à l'exercice précédent – Correction de l'état des résultats de 1998

L'état des résultats de 1998 n'incluait pas tous les coûts estimatifs des locaux fournis sans frais par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada (TPSGC) pour les installations dont l'Agence en était locataire. Ces coûts estimatifs s'élèvent à 8 387 000 \$.

L'état des résultats a été ajusté afin d'inclure les coûts ci-haut. Cet ajustement a pour effet d'augmenter les dépenses liées aux locaux et le coût net d'exploitation de l'ordre de 8 387 000 \$. À la note 4, le montant des services fournis sans frais par d'autres ministères lié aux locaux a été également augmenté de l'ordre de 8 387 000 \$.

4. Crédits parlementaires

	1999	1998 redressé (note 3) <i>(en milliers de dollars)</i>
<i>Crédit :</i>		
Crédit 20 – Dépenses d'exploitation	298 318 \$	301 439 \$
Crédit 25 – Dépenses en capital	11 507	11 247
Paiements d'indemnités législatifs	3 391	2 843
	313 216	315 529
Ajouter les contributions législatives aux régimes d'avantages sociaux des employés	45 188	34 636
	358 404	350 165
<i>Moins :</i>		
Réduction des crédits disponibles due au manque à gagner des recettes affectées aux dépenses	–	15 621
Montant périmé	22 503	4 530
Crédits totaux utilisés	335 901	330 014
Ajouter les services fournis sans frais par d'autres ministères		
Avantages sociaux des employés	15 274	13 637
Locaux (note 3)	10 198	10 198
Autres	100	298
	25 572	24 133
Moins recettes non fiscales	50 791	43 146
Coût net d'exploitation	310 682 \$	311 001 \$

5. Débiteurs

Au 31 mars 1999, l'Agence a des comptes débiteurs courants découlant des services rendus à des tiers dans le cours normal de ses activités.

	1999	1998
	<i>(en milliers de dollars)</i>	
Droits d'inspection	6 039 \$	6 367 \$
Classement	19	9
Droits et services divers	-	6
	6 058	6 382
Moins provision pour créances douteuses	350	380
Total des débiteurs	5 708 \$	6 002 \$

Les revenus associés à ces débiteurs ne sont pas reflétés dans les résultats d'exploitation.

6. Passif

Au 31 mars 1999, l'Agence a un passif évalué comme suit :

	1999	1998
	<i>(en milliers de dollars)</i>	
Créditeurs et charges à payer	22 652 \$	29 164 \$
Salaires à payer	4 655	5 454
Retenues de garantie des entrepreneurs	73	35
	27 380	34 653
Indemnités de vacances	13 459	10 730
Prestations de cessation d'emploi	24 098	22 558
Total du passif	64 937 \$	67 941 \$

Les coûts associés aux créditeurs et charges à payer, aux salaires à payer et aux retenues de garantie des entrepreneurs sont reflétés dans l'état des résultats.

Les coûts associés aux sommes dues pour les indemnités de vacances et les prestations de cessation d'emploi ne sont pas reflétés dans l'état des résultats. Ces dépenses sont constatées quand elles sont versées (note 2a). Ces dettes représentent une obligation de l'Agence normalement financée par le Conseil du Trésor.

7. Emprunt pour l'an 2000

Pour répondre aux exigences de l'Agence concernant les systèmes essentiels à la mission pangouvernementale, l'Agence a négocié un fonds d'emprunt avec le Conseil du Trésor au montant de 15,4 millions de dollars. Pour 1999, l'Agence a reçu l'autorisation de dépenser 11,2 millions de dollars, de ce fonds, montant dont il est tenu compte dans le montant total dévoilé pour le crédit 20 – Dépenses d'exploitation dans la note 4 à l'état des résultats. Le fonds servira à financer les besoins de l'Agence en ce qui a trait à l'amélioration ou au remplacement des systèmes, du matériel, des applications informatiques et des éléments de l'infrastructure existants qui ne sont pas conformes à l'an 2000.

Au 31 mars 1999, l'Agence avait retiré 7,4 millions de dollars de ce fonds.

Les modalités indiquent les montants avancés qui ne portent aucun intérêt et sont remboursables en trois versements annuels égaux commençant par l'exercice financier 2001-2002.

8. Dépenses en capital

Les immobilisations, qui comprennent des terrains, des bâtiments, des laboratoires et du matériel, proviennent des ministères de l'Agriculture et Agroalimentaire Canada, de Santé Canada et de Pêches et Océans Canada, et ont été transférés à l'Agence au moment de sa création.

Au cours de l'exercice, l'Agence a engagé des dépenses en capital qui ont été imputées aux dépenses d'exploitation de la façon suivante :

	1999	1998
	<i>(en milliers de dollars)</i>	
Mobilier et matériel	2 801 \$	2 850 \$
Locaux	1 789	6 138
Services professionnels et spéciaux	633	200
Déplacements et réinstallations	174	368
Services publics, fournitures et approvisionnements	59	193
Information	10	15
	5 466 \$	9 764 \$

9. Éventualités

L'Agence est une partie défenderesse dans certaines causes pendantes ou possibles découlant du cours normal de ses activités. Au 31 mars 1999, le montant total des réclamations était estimé à 175,6 millions en dollars (168,2 millions de dollars en 1998). Leur règlement, s'il en est, est censé être comptabilisé comme dépenses d'exploitation au cours de l'exercice où le versement est effectué.

10. Compte à fins déterminées

L'Agence entreprend des projets conjoints avec des organismes externes en ce qui a trait à l'inspection des aliments, à la santé des animaux et à la protection des végétaux. Les sommes reçues de ces organismes externes sont administrées par l'Agence par l'entremise d'un compte à fins déterminées du Trésor. Les opérations de ce compte ne sont pas reflétées dans l'état des résultats.

	1999	1998
	<i>(en milliers de dollars)</i>	
Solde en début d'exercice	733 \$	751 \$
Plus : recettes	1 214	1 531
Moins : dépenses engagées	(936)	(1 549)
Solde en fin d'exercice	1 011 \$	733 \$

11. Paiements d'indemnités

La *Loi sur la santé des animaux* et la *Loi sur la protection des végétaux* permettent au ministre, par l'entremise de l'Agence, d'indemniser les propriétaires d'animaux et de végétaux détruits en vertu de ces lois. Les dépenses réelles de l'exercice pour le paiement d'indemnités se présentent comme suit :

	1999	1998
	<i>(en milliers de dollars)</i>	
Santé des animaux	3 391 \$	2 843 \$
Protection des végétaux	-	-
	3 391 \$	2 843 \$

12. Comité consultatif

En vertu de l'article 10 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire a nommé un comité consultatif pour le conseiller sur toute question relative à la mission de l'Agence. Les dépenses découlant directement des activités du comité sont de l'ordre de 45 992 \$ (14 000 \$ en 1998) et sont incluses dans l'état des résultats.

13. Opérations entre apparentés

En vertu du principe de propriété commune, l'Agence est liée à tous les ministères, organismes et sociétés d'État du gouvernement du Canada. L'Agence conclut des opérations avec ces entités dans le cours normal de ses affaires.

14. Incertitude découlant du problème du passage à l'an 2000

Le passage à l'an 2000 pose un problème parce que de nombreux systèmes informatiques utilisent deux chiffres plutôt que quatre pour identifier l'année. Les systèmes sensibles aux dates peuvent confondre l'an 2000 avec l'année 1900 ou une autre date, ce qui entraîne des erreurs lorsque des informations faisant intervenir des dates de l'an 2000 sont traitées. Les répercussions du problème du passage à l'an 2000 pourront se faire sentir le 1^{er} janvier de l'an 2000, ou encore avant ou après cette date, et si l'on n'y remédie pas, les conséquences sur l'exploitation et l'information financière peuvent aller d'erreurs mineures à une défaillance importante des systèmes qui pourrait nuire à la capacité d'une entité d'exercer normalement ses activités. Il n'est pas possible d'être certain que tous les aspects du problème du passage à l'an 2000 qui ont une incidence sur l'Agence, y compris ceux qui ont trait aux efforts déployés par les autres ministères et organismes du gouvernement, les clients, les fournisseurs ou d'autres tiers, seront entièrement résolus.

15. Chiffres correspondants

Certains montants présentés à des fins comparatives ont été reclassifiés pour se conformer à la présentation de l'état financier adoptée pour 1999.

Partie VI Renseignements supplémentaires

Ressources pour obtenir de plus amples renseignements et site Web de l'ACIA

Vous pouvez obtenir des exemplaires additionnels de la publication en envoyant une demande par la poste ou par télécopieur à l'un des bureaux de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) de votre centre opérationnel. Une version électronique du document est également diffusée sur Internet. L'adresse du site Web de l'ACIA est la suivante (www.cfia-acia.agr.ca).

Région atlantique

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
1081, rue Main, 5^e étage
C.P. 6088
Moncton (Nouveau-Brunswick)
E1C 8R2
Tél. : (506) 851-7910
Télé. : (506) 851-2911

Québec

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
2001, rue Université, pièce 746
Montréal (Québec)
H3A 3N2
Tél. : (514) 283-3815
Télé. : (514) 283-3143

Ontario

Communications intégrées
Affaires publiques et réglementaires
Agence canadienne d'inspection des aliments
59, promenade Camelot
Nepean (Ontario)
K1A 0Y9
Tél. : (613) 225-2342
Télé. : (613) 228-6653

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
174, chemin Stone ouest
Guelph (Ontario)
N1G 4S9
Tél. : (519) 837-9400
Télé. : (519) 837-9783

Ouest

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
269, rue Main, pièce 613
Winnipeg (Manitoba)
R3C 1B2
Tél. : (204) 984-6024
Télé. : (204) 983-8022

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
220, 4^e avenue S.E., pièce 654
Calgary (Alberta)
T2G 4X3
Tél. : (403) 292-4301
Télé. : (403) 292-5707

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
620, avenue Royal, pièce 101
C.P. 2523
New Westminster (Colombie-Britannique)
V3M 1J2
Tél. : (604) 666-8813
Télé. : (604) 666-6130

Lois administrées et règlements connexes

Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire, Loi sur les produits agricoles au Canada, Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments, Loi relative aux aliments du bétail, Loi sur les engrais, Loi sur l'inspection du poisson, Loi sur la santé des animaux, Loi sur l'inspection des viandes, Loi sur la protection des obtentions végétales, Loi sur la protection des végétaux, Loi sur les semences, Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation en ce qui a trait aux aliments, et l'application de la *Loi sur les aliments et drogues* en ce qui a trait aux aliments.

Le ministre de la Santé est toujours responsable des dispositions de la *Loi sur les aliments et drogues* visant la santé publique, la sécurité et la nutrition; et les politiques et les normes qui touchent la salubrité et la valeur nutritive des aliments vendus au Canada. De plus, il doit évaluer l'efficacité des activités de l'Agence dans le domaine de la salubrité des aliments.

L'ACIA, qui relève du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, est responsable de l'administration et de l'application des documents juridiques suivants:

Acts

<i>Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire</i>	S.C., 1995, c. 40
<i>Loi sur les produits agricoles au Canada</i>	S.R., c. 20 (4 ^e suppl.)
<i>Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments</i>	S.C., 1997, c. 6
<i>Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation</i> ³	S.R., c. C-38
<i>Loi relative aux aliments du bétail</i>	S.R., 1985, c. F-9
<i>Loi sur les engrais</i>	S.R., 1985, c. F-10
<i>Loi sur l'inspection du poisson</i>	S.R., c. F-12
<i>Loi sur les aliments et drogues</i> ⁴	S.R., c. F-27
<i>Loi sur la santé des animaux</i>	S.C., 1990, c. 21
<i>Loi sur l'inspection des viandes</i>	S.R., c. 25 (1 ^{er} suppl)
<i>Loi sur la protection des obtention végétales</i>	S.C., 1990, c. 20
<i>Loi sur la protection des végétaux</i>	S.C., 1990, c. 22
<i>Loi sur les semences</i>	S.R., c. S-8

³ L'ACIA est responsable uniquement de l'administration et de l'application des dispositions de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* visant les aliments qui sont définis dans la *Loi sur les aliments et drogues*.

⁴ L'ACIA est chargée de la mise en application et de l'administration des dispositions relatives aux aliments (alinéa 11(3)a) de la *Loi sur l'ACIA*, à l'exclusion des dispositions relatives à la santé publique, à la sécurité ou à la nutrition (alinéa 11(3)b) de la *Loi sur l'ACIA*

Arrêtés

Arrêté sur les prix applicables aux produits laitiers
 Arrêté sur les prix applicables aux oeufs et aux ovoproduits
 Arrêté sur les prix applicables aux aliments du bétail
 Arrêté sur les prix applicables aux engrais
 Arrêté sur les prix applicables aux fruits et légumes frais
 Ordonnance sur le nématode doré
 Arrêté sur les prix applicables aux meil
 Arrêté sur l'interdiction de l'importation des abeilles, 1997
 Arrêté sur les prix applicables au classement des carcasses de bétail
 Arrêté sur les prix applicables aux produits de l'érable
 Arrêté fixant le prix à payer pour les heures supplémentaires
 Arrêté sur les droits exigibles – protection des végétaux
 Arrêté sur les prix applicables aux produits transformés
 Arrêté sur les droits relatifs aux services de quarantaine et d'inspection

Ordonnance sur les maladies à déclarer
 Arrêté sur les graines de mauvaises herbes

Avis ministériel

Avis sur les frais relatifs aux semences
 Avis des prix applicables à la santé des animaux

Règlements

Règlement d'indemnisation relatif à l'anthrax
 Règlement sur les droits d'inspection antiparasitaire
 Règlement sur les oeufs
 Règlement sur la production d'aubergines et de tomates (Central Saanich)
 Règlement sur les produits laitiers
 Règlement exemptant certains animaux de l'inspection et du certificat d'exportation
 Règlement sur les aliments du bétail, 1983
 Règlement sur les engrais
 Règlement sur les fruits et légumes frais
 Règlement sur l'inspection du poisson
 Règlement sur les aliments et drogues ⁵
 Règlement sur l'exclusion de la définition de couvoir
 Règlement sur la santé des animaux
 Règlement sur le miel
 Règlement sur la délivrance de permis et l'arbitrage
 Règlement sur le classement des carcasses de bétail et de volaille
 Règlement sur les produits de l'érable
 Règlement sur les plafonds des valeurs marchandes des animaux détruits
 Règlement sur l'inspection des viandes, 1990
 Règlement sur la protection des obtentions végétales
 Règlement sur la protection des végétaux
 Règlement visant à restreindre la production et à interdire la vente de pommes de terre (Central Saanich)
 Règlement sur les oeufs transformés
 Règlement d'indemnisation relative à la rage
 Règlement sur les produits transformés
 Règlement les droits de vaccination contre la rage
 Règlement sur les maladies déclarables
 Règlement sur les semences
 Règlement sur le transport des ongulés

⁵ Seulement les articles appliqués par l'ACIA

Liste des rapports annuels prévus par la loi et autres rapports ministériels

Le Parlement demande que les rapports suivants soient déposés : Rapport annuel de l'ACIA, Plan d'entreprise de l'ACIA (au moins tous les cinq ans)

Annexe 1 – Objectifs de l'ACIA et information connexe sur le rendement

Objectifs de l'ACIA et information sur le rendement	Contribuer à un approvisionnement sûr en aliments et à une information exacte sur les produits	Contribuer au maintien de la santé des animaux et de la protection des végétaux pour préserver notre fonds de ressources	Faciliter le commerce des aliments, des animaux et des végétaux ainsi que de leurs produits
Information sur le rendement de l'Agence			
Conception et élaboration des programmes			
Conception et élaboration des programmes	✓		
Étiquetage des aliments causant des allergies et des sensibilités	✓		✓
Programme d'amélioration de la salubrité des aliments	✓		✓
Prestation des programmes			
Gestion des situations d'urgence	✓	✓	✓
Application	✓	✓	✓
Paiements d'indemnités	✓	✓	
Ententes d'inspection	✓	✓	✓
Information sur le rendement des produits animaux			
Programme d'hygiène des viandes	✓		✓
Programme d'inspection du poisson	✓		✓
Programme d'inspection des produits laitiers	✓		✓
Programme d'inspection des oeufs	✓		✓
Information sur le rendement des produits végétaux			
Programme de protection des végétaux		✓	✓
Protection des obtentions végétales		✓	
Programmes des produits alimentaires de consommation	✓		✓
Programme des aliments au détail	✓		✓
Autre			
Laboratoires et services de laboratoire	✓	✓	✓
Recouvrement des coûts	✓	✓	✓
Groupement de rapports			
Initiatives de préparation à l'an 2000	✓	✓	✓
Stratégies de développement durable	✓	✓	✓
Renouveau législatif	✓	✓	✓
Réglementation relative aux sanctions administratives pécuniaires	✓	✓	✓

Annexe 2 – Projet de cycle de rapports échelonnés sur trois ans

Programme/Secteur	Fréquence des rapports	Rapport sur le rendement du Ministère 1998-1999	Rapport sur le rendement du Ministère 1999-2000	Rapport sur le rendement du Ministère 2000-2001
PROGRAMME				
<i>Produits animaux</i>				
Santé des animaux	biennal		✓	
Produits laitiers	biennal	✓		✓
Oeufs	biennal	✓		✓
Aliments des animaux	triennal		✓	
Poisson	biennal	✓		✓
Miel	triennal		✓	
Hygiène des viandes	annuel	✓	✓	✓
<i>Produits végétaux</i>				
Produits alimentaires de consommation	biennal	✓		✓
Engrais	triennal		✓	
Fruits et légumes frais	biennal		✓	
Protection des végétaux	biennal	✓		✓
Produits transformés	biennal		✓	
Aliments au détail	triennal	✓		
Semences	triennal		✓	
SECTEUR				
Gestion des ressources humaines	annuel	✓	✓	✓
Niveau de ressources par programme	annuel	✓	✓	✓
Information sur l'application	annuel	✓	✓	✓
Rappel d'aliments/gestion d'urgence	annuel	✓	✓	✓
Protection des obtentions végétales	annuel	✓	✓	✓

Annexe 3 – Équivalents temps plein et dépenses liées aux programmes d'inspection pour 1997-1998

Programme	ETP ⁽¹⁾	% du Total des ETP	Dépenses (en milliers de \$)	% des Dépenses
Produits animaux				
Santé des animaux	784	18	74 261	21
Produits laitiers	100	2	8 090	2
Oeufs	93	2	7 514	2
Aliments des animaux	68	2	5 520	2
Poisson	441	10	35 788	10
Miel ⁽²⁾	non disponible	non disponible	non disponible	non disponible
Hygiène des viandes	1 601	37	117 544	33
Sous-total des produits animaux	3 087	71	248 717	70
Produits végétaux				
Produits alimentaires de consommation	264	6	21 465	6
Engrais	23	1	1 848	1
Fruits et légumes frais	207	5	16 763	5
Protection des végétaux	417	10	33 819	10
Produits transformés	88	2	7 150	2
Aliments au détail	95	2	7 668	2
Semences	151	3	16 717	4
Sous-total des produits végétaux	1 245	29	105 430	30
Total des ETP et des Dépenses	4 332	100	354 147	100

(1) L'équivalent temps plein (ETP) désigne une unité de mesure qui permet de tenir compte de la durée effective de travail d'un employé chaque semaine. Si, par exemple, les heures normales de travail sont identiques aux heures de travail assignées et que les deux ont une valeur supérieure à 30, l'employé est réputé être un employé à temps plein. Lorsque les heures de travail assignées sont inférieures aux heures normales de travail, l'employé travaille à temps partiel. L'équivalent temps plein (soit la portion d'un horaire à temps plein qu'un employé à temps partiel a travaillé) correspond au ratio des heures de travail assignées/heures de travail normales.

(2) Les coûts et les ETP associés à ce programme sont inclus dans le Programme des produits transformés.

Annexe 4 – Tests en laboratoire en 1997-1998

Programme	Nombre de tests (en milliers)	% du total des tests	Coût (en milliers)	% du Total des coûts
<i>Produits animaux</i>				
Santé des animaux	600,5	78,9	5 367	24,8
Produits laitiers	10,9	1,4	579	2,7
Oeufs	6,8	0,9	370	1,7
Aliments des animaux	5,3	0,7	487	2,3
Poisson	14,7	1,9	2 852	13,2
Miel	1,2	0,2	95	0,4
Hygiène des viandes	39,3	5,2	2 522	11,7
Sous-total des produits animaux	678,7	89,2	12 272	56,8
<i>Produits végétaux</i>				
Produits alimentaires de consommation	7,5	1,0	4 321	20,0
Engrais	1,5	0,2	103	0,5
Fruits et légumes frais	12,3	1,6	2 011	9,3
Protection des végétaux	39,7	5,2	1 545	7,1
Produits transformés	9,0	1,2	383	1,8
Aliments au détail	0,4	0,1	389	1,8
Semences	11,5	1,5	575	2,7
Sous-total des produits végétaux	81,9	10,8	9 327	43,2
Total des tests en Laboratoire	760,6	100,0	21 599	100,0

Annexe 5 – Recettes de l'ACIA provenant des frais d'utilisation

Programme	Réelles 1998-1999		Réelles 1997-1998	
	(en milliers de \$)	% du total	(en milliers de \$)	% du total
<i>Animal Products</i>				
Santé des animaux	6 088	12,2	4 629	11,0
Produits laitiers	983	2,0	797	1,9
Oeufs	1 023	2,1	904	2,2
Aliments des animaux	300	0,6	165	0,4
Poisson	5 398	10,9	6 091	14,5
Miel	56	0,1	36	0,1
Hygiène des viandes	20 989	42,2	17 531	41,8
Sous-total des produits animaux	34 837	70,1	30 153	71,9
<i>Produits végétaux</i>				
Produits alimentaires de consommation	14	–	–	–
Engrais	113	0,2	89	0,2
Fruits et légumes frais	5 311	10,7	4 845	11,6
Protection des végétaux	4 657	9,4	3 459	8,2
Produits transformés	927	1,9	621	1,5
Aliments au détail	–	–	–	–
Semences	3 547	7,1	2 514	6,0
Sous-total des produits végétaux	14 569	29,3	11 528	27,5
Divers	304	0,6	232	0,6
Total des recettes provenant des frais d'utilisation	49 710	100,0	41 913	100,0