



Santé
Canada

Health
Canada

Santé Canada

Programme d'évaluation de la salubrité des aliments

**Rapport d'évaluation des activités de l'agence
canadienne d'inspection des aliments reliées aux
produits de viande prêts-à-manger fabriqués au
Canada**



Notre mission est d'aider les Canadiens et les
Canadiennes à maintenir et à améliorer leur état de santé
Santé Canada

Also available in English under the title
*Assessment Report of the Canadian Food Inspection Agency
Activities Related to Domestic Ready-To-Eat Meat Products*

Il est interdit de reproduire ce document à des fins commerciales, mais
sa reproduction à d'autres fins est encouragée, à condition que la source soit citée

Pour obtenir plus de renseignements ou des copies
supplémentaires, veuillez communiquer avec :

Ashwani Wadhwa, Directeur Intérimaire
Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments
Édifice Sir Frederick Banting
4 est – 2204D
Ottawa (Ontario) K1A 0L2

Téléphone: (613) 954-2996
Télécopieur: (613) 954-0149
Courriel: BFSA_BESA@hc-sc.gc.ca

Ce document est offert sur le site Web
de Santé Canada : <http://www.hc-sc.gc.ca>

© Ministre de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada, 2002

Cat. H49-165/2002F
ISBN 0-662-87674-1

Sommaire

En avril 1997, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été créée en vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* et placée sous la responsabilité du ministre de l'Agriculture et de l'Agro-alimentaire Canada. Santé Canada (SC) a entre autres la responsabilité d'évaluer l'efficacité des activités de l'ACIA en matière de salubrité des aliments.

Au Canada, la salubrité des aliments est un domaine de responsabilité partagée. Santé Canada établit les normes et politiques qui régissent la salubrité et la valeur nutritive des aliments vendus au Canada. L'ACIA est quant à elle chargée d'appliquer ces normes. De plus, des organes municipaux et provinciaux réglementent les établissements alimentaires tels que les établissements de transformation des aliments dont le marché est local et dont les produits ne traversent aucune frontière. Certains de ces établissements fabriquent également des produits de viande prêts-à-manger. L'ACIA travaille avec ces partenaires pour améliorer la salubrité des aliments.

Cette évaluation avait pour objectif de déterminer l'efficacité des programmes et des activités de l'ACIA en matière de salubrité des produits de viande prêts-à-manger fabriqués et vendus au Canada. Nous avons examiné les activités relatives à l'inspection, aux travaux de laboratoire et à l'élaboration de politiques reliées aux produits de viande prêts-à-manger fabriqués au Canada. Les rôles et les responsabilités des différents partenaires ont également été examinés.

Ce rapport englobe les inspections et d'autres activités connexes coordonnées par l'ACIA en vertu des responsabilités qui lui sont

conférées par la *Loi sur l'inspection des viandes* et la *Loi sur les aliments et drogues*. Cette dernière s'applique à tous les aliments fabriqués et vendus au Canada, qu'ils proviennent d'établissements agréés ou non agréés. (Ces termes sont définis dans le glossaire.) Les établissements agréés par le fédéral sont assujettis à la *Loi sur l'inspection des viandes*.

Les activités visées par la *Loi sur l'inspection des viandes* sont mises en oeuvre principalement par le Programme d'hygiène des viandes. Les activités visées par la *Loi sur les aliments et drogues* (en ce qui concerne les aliments) sont mises en oeuvre principalement par le Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments. Notons que ce programme a été lancé en mars 2000 à la suite d'une évaluation des programmes et qu'à cette époque, la phase d'examen de la présente évaluation était déjà terminée.

La portée de cette évaluation comprend les activités de l'ACIA visant à assurer la salubrité des produits domestiques de viande prêts-à-manger depuis la création de l'ACIA en avril 1997. Une importance particulière est accordée aux activités entre le 1^{er} avril 1998 et le 31 mars 2000.

Renseignements généraux

Les produits prêts-à-manger sont une composante importante du régime alimentaire de la population canadienne. Selon Agriculture et Agroalimentaire Canada, jusqu'à 65% des morceaux de porc en gros et 25% des morceaux de boeuf en gros sont vendus à des établissements de transformation de produits de viande canadiens par des abattoirs

canadiens en vue d'être convertis en une vaste gamme de produits, notamment du bacon, du jambon, des saucisses, des produits d'épicerie fine et des pâtés. Dans ses données sur les dépenses au titre de l'alimentation, Statistique Canada estime que les produits de viande salaisonnée, cuite et toute préparée représentent en moyenne 6 % des achats de denrées alimentaires au détail et 30 % des achats de viande au détail. Contrairement aux autres produits de viande, ces aliments sont généralement consommés sans autre forme de cuisson. Par conséquent, les pathogènes doivent faire l'objet d'un contrôle rigoureux tout au long de la transformation.

Observations principales

L'ACIA collabore avec de nombreux partenaires pour protéger les consommateurs. Depuis sa création le 1^{er} avril 1997, l'ACIA travaille en partenariat avec Santé Canada pour mieux définir les responsabilités respectives des deux organismes concernant divers aspects de la salubrité des aliments, notamment les produits de viande prêts-à-manger.

L'ACIA a commencé à mettre à jour ses protocoles d'entente avec les provinces dans les secteurs où les responsabilités d'inspection des produits de viande prêts-à-manger sont partagées entre différentes compétences fédérales et provinciales. L'ACIA a signé une entente avec la province de Québec durant la période visée par la présente évaluation. Cette entente comprend des dispositions clés pour assurer une responsabilisation appropriée des partenaires et prévenir les lacunes et les chevauchements dans leurs activités d'inspection respectives. Cependant, certaines de ces dispositions clés, notamment l'entente sur l'échange l'information concernant les

activités d'inspection des produits de viande prêts-à-manger, n'a pas entièrement été mise en oeuvre.

L'ACIA représente une forte présence gouvernementale dans les établissements agréés par le fédéral. Les principaux risques sont bien définis, les établissements sont surveillés étroitement, les produits font l'objet d'échantillonnages de routine, les taux de conformité sont élevés et les lacunes importantes sont corrigées. Cependant, dans le cadre de notre évaluation, nous avons relevé des points à améliorer en ce qui concerne les activités d'inspection de l'ACIA. Nous avons aussi noté que l'ACIA n'a pas entièrement mis à exécution ses plans de travail en matière d'échantillonnage des produits et de l'environnement des aires post-cuisson des établissements de transformation dans certains centres opérationnels (voir le glossaire). Les procédures d'échantillonnage suivies lors des vérifications pour la présence de *Listeria monocytogenes* (voir le glossaire) ont entraîné des délais entre la détection d'échantillons non conformes et la prise d'échantillons de suivi. Précisons également que les contrôles exercés par l'ACIA en vue de vérifier les teneurs en nitrites et nitrates dans les produits fabriqués pourraient s'en être vue diminuée après que l'ACIA a suspendu les analyses pour ce type d'additif.

Pour des raisons historiques et constitutionnelles, les produits de viande prêts-à-manger sont assujettis à différents systèmes d'inspection, qui varient selon plusieurs facteurs, notamment la commercialisation des produits, la compétence de laquelle relèvent les produits et les ententes entre les deux échelons de gouvernement concernant le partage des responsabilités liées à l'inspection. Comme on pourrait s'y

attendre, les différences entre les systèmes d'inspection ont entraîné des variations aux chapitres du type et de la qualité des données disponibles sur la conformité. Par exemple, notre évaluation a montré qu'avant mars 2000 les inspections faites par l'ACIA des établissements non agréés par le fédéral étaient satisfaisantes à plusieurs égards, mais nécessitaient des améliorations importantes, particulièrement en ce qui concerne la couverture des établissements et le suivi opportun des inspections d'établissements non conformes. Le 1^{er} avril 2000, l'ACIA a mis en oeuvre un nouveau programme pour s'acquitter de ses responsabilités. En effet, le nouveau Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments (PESA) est chargé de la conception des programmes et du soutien des activités concernant les aliments régis par la *Loi sur les aliments et drogues* (LAD). Le PESA utilise l'analyse des risques en cours pour identifier les secteurs prioritaires. Il a été conçu pour permettre à l'ACIA d'affecter ses ressources de façon plus efficace (c.-à-d. concentrer ses ressources dans les secteurs à risque plus élevé).

Conclusion

L'inspection des produits de viande prêts-à-manger est confrontée à de nombreux défis. Il faut constamment améliorer la vigilance et l'efficacité des mesures de contrôle en raison des dangers microbiologiques émergents tels que *E. coli* 0157:H7 et *Listeria monocytogenes*. Notre évaluation a révélé que de façon générale, les principales activités d'inspection de l'ACIA favorisent efficacement la salubrité des produits de viande prêts-à-manger au Canada. Cependant, nous avons identifiés des secteurs sur lesquels l'ACIA devrait porter attention afin d'améliorer l'efficacité de ses mesures visant à assurer la salubrité des aliments.

Table des matières

Introduction	1
Objectif et portée	7
Observations et recommandations	8
I. Rôles, responsabilités et activités	8
II. Établissements agréés par le fédéral	13
A. Élaboration et mise en oeuvre des programmes et des activités	14
1) Élaboration des méthodes d'inspection	14
2) Établissement des priorités et planification des activités en matière d'inspection	18
3) Mise en oeuvre des activités d'inspection	19
B. Mesures de mise en force	23
1) Outils de conformité de l'ACIA	23
2) Mesures de conformité et de mise en force	24
III. Établissements non agréés par le fédéral	34
A. Méthodes d'inspection avant mars 2000	34
B. Nouvelle approche mise en oeuvre par l'ACIA	40
Conclusion	41
Réponse de la direction de l'ACIA	43
À propos de l'évaluation	46
Glossaire	49

Pièces

Pièce 1	2
Pièce 2	2
Pièce 3a	17
Pièce 3b	17
Pièce 4	21
Pièce 5	21
Pièce 6	25
Pièce 7	26
Pièce 8	27
Pièce 9	29
Pièce 10	30
Pièce 11	31
Pièce 12	32
Pièce 13	37

Évaluation des activités de l'Agence canadienne d'inspection des aliments reliées aux produits domestiques de viande prêts-à-manger

Introduction

Industrie des produits de viande prêts-à-manger

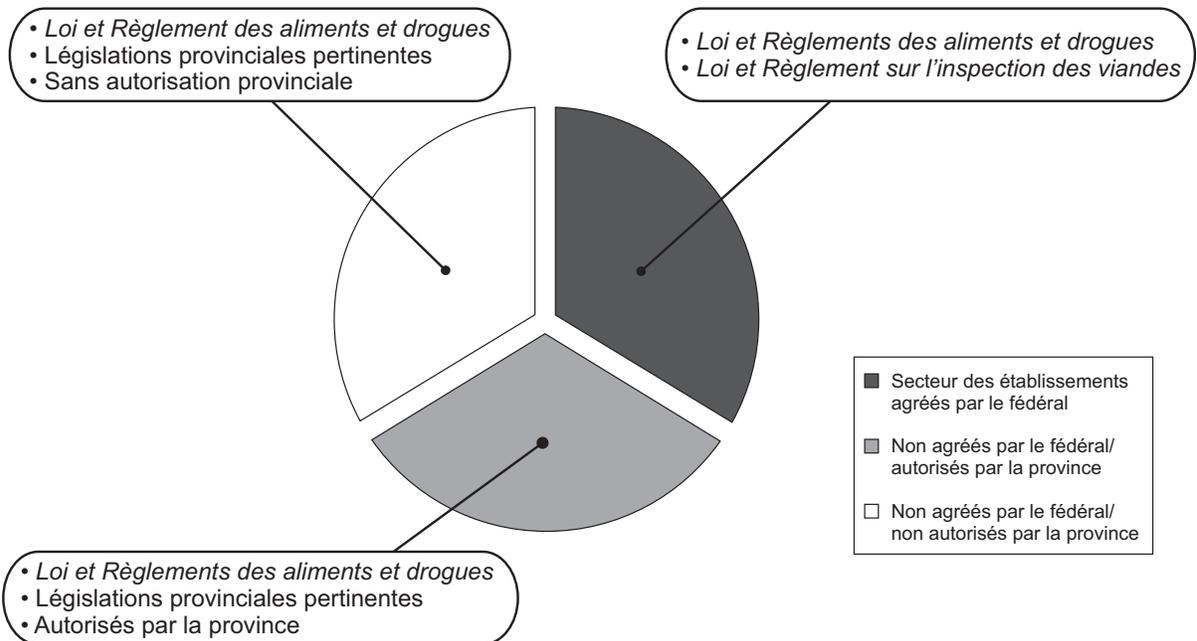
1. Les produits de viande prêts-à-manger sont une composante importante du régime alimentaire de la population canadienne. Contrairement aux autres produits de viande, ces aliments sont généralement consommés sans autre forme de cuisson. Par conséquent, les pathogènes doivent faire l'objet d'un contrôle rigoureux tout au long de la transformation.
2. La production et la distribution des produits de viande prêts-à-manger, comme pour tous les aliments, comprennent une chaîne complexe d'intermédiaires, à savoir les producteurs, les fabricants, les transporteurs, les distributeurs, les grossistes et les détaillants. Les établissements de transformation des produits de viande prêts-à-manger (p. ex. de transformation ou d'entreposage) qui fabriquent et/ou distribuent leurs produits dans d'autres provinces ou pays doivent être agréés par le fédéral et, du même coup, satisfaire aux exigences de l'ACIA. En revanche, les établissements dont les produits sont vendus ou échangés dans une seule province, ne sont pas obligés d'être agréés par le fédéral. En général, ces établissements ne sont pas agréés.

Ils peuvent être agréés auprès du gouvernement provincial, bien que nous ayons relevé des établissements qui n'étaient pas agréés au fédéral ni au provincial. Certaines provinces exigent que leurs établissements de transformation des produits de viande non agréés détiennent un permis. La *pièce 1* illustre les différentes catégories d'établissements et les lois qui s'appliquent à chacun d'eux.

3. Il est difficile de dresser un portrait d'ensemble de l'industrie canadienne des produits de viande prêts-à-manger (c.-à-d. nombre de fabricants et de distributeurs, volume, valeur monétaire de la production). L'ACIA a fourni un nombre approximatif, étant donné les limites des bases de données disponibles, des fabricants pour les produits alimentaires retenus. Cette information est présentée à la *pièce 2*. Nous n'avons pas pu obtenir de données sur le volume ni sur la valeur monétaire de la production, bien que d'autres sources aient fourni des données descriptives sur l'industrie. Selon Agriculture et Agro-alimentaire Canada, jusqu'à 65 % des morceaux de porc en vrac et 25 % des morceaux de boeuf en vrac sont vendus à des établissements de transformation de produits de viande canadiens par des abattoirs canadiens. Ils sont ensuite convertis en une vaste gamme de produits, notamment du bacon, du jambon, des saucisses, des produits d'épicerie fine et des pâtés. Dans ses

Pièce 1

Législations pertinentes applicables aux divers secteurs des produits de viande prêts-à-manger au Canada*



* Nota : Le tableau ne constitue pas une illustration quantitative de l'importance relative de chaque secteur puisqu'il n'y a pas de données fiables disponibles à cette fin.

Pièce 2

Nombre approximatif de fabricants de produits canadiens de viande prêts-à-manger agréés et non agréés par le fédéral*

	Atlantique (Nouvelle-Écosse et Nouveau-Brunswick)	Québec	Ontario
Fabricants agréés par le fédéral	11	80	64
Fabricants non agréés par le fédéral	50	120	145

* N'inclut pas les fabricants de conserves de viande prêts-à-manger.

Nota : Les chiffres relatifs aux secteurs non agréés par le fédéral proviennent de la LEA (Liste des établissements alimentaires de l'ACIA), que l'Agence ne juge pas parfaitement à jour. La liste a néanmoins aidé à établir un tableau approximatif de l'industrie des produits de viande prêts-à-manger visée par la présente évaluation.

données sur les dépenses au titre de l'alimentation, Statistique Canada estime que les produits de viande salaisonnée, cuites et toute préparée représentent en moyenne 6 % des achats de denrées alimentaires au détail et 30 % des achats de viande au détail.

Principales activités d'inspection de l'ACIA

Survol

4. L'ACIA et SC sont des partenaires de la salubrité des aliments à l'échelon fédéral. Ils ont tous deux des responsabilités quant à la protection de la salubrité des aliments au Canada. Selon la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, SC est chargé de l'élaboration des politiques et des normes relatives à la salubrité et à la valeur nutritive des aliments vendus au Canada, y compris des produits de viande prêts-à-manger. Parmi celles-ci, notons les normes et les lignes directrices concernant l'innocuité microbiologique et la salubrité des aliments, et la politique de conformité sur les matières étrangères, pour n'en nommer que deux. Ces normes et politiques orientent l'ACIA dans ses activités d'inspection et d'application de la loi. En ce qui concerne les produits de viande prêts-à-manger, l'ACIA exécute son mandat d'assurer la salubrité des aliments en appliquant les lois suivantes : la *Loi sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et la *Loi sur les aliments et drogues* (du fait qu'elle concerne les aliments). On travaille actuellement au sein de l'ACIA à

l'élaboration et à l'application d'un certain nombre d'initiatives (p. ex. nouvelle politique du gouvernement canadien à l'égard de *Listeria monocytogenes*) en vue d'améliorer les activités d'inspection.

5. Plusieurs secteurs de l'ACIA participent à la conception et à la mise en oeuvre de programmes et d'activités d'inspection des aliments qui visent à améliorer la salubrité des produits de viande prêts-à-manger. Les activités de surveillance et de vérification de la conformité de l'ACIA sont principalement menées par le personnel de deux directions générales (Programmes et Opérations). Le personnel de la Direction générale des Programmes est principalement chargé de l'élaboration de politiques et de lignes directrices concernant l'inspection et la vérification de la conformité, tandis que le personnel de la Direction générale des Opérations est responsable de coordonner les activités sur le terrain en fonction de ces politiques et lignes directrices. La majeure partie du personnel de la Direction générale des Programmes travaille à l'administration centrale de l'ACIA et aux sièges sociaux des centres opérationnels. Le personnel de la Direction générale des Opérations est quant à lui principalement réparti parmi les quatre centres opérationnels (voir le glossaire) de l'ACIA, à savoir l'Atlantique, le Québec, l'Ontario et l'Ouest. L'ACIA travaille également en collaboration avec les autorités provinciales d'inspection des aliments pour améliorer la salubrité des aliments à travers les étapes de la transformation, de la distribution et de la vente.

Programmes d'inspection

6. Le Programme d'hygiène des viandes touche l'inspection des produits de viande prêts-à-manger fabriqués dans des établissements agréés par le fédéral. Ce programme a pour but l'application de la *Loi sur l'inspection des viandes* et la *Loi sur les aliments et drogues* ainsi que leurs règlements connexes à ces établissements. Le personnel de la Direction générale des Programmes de l'administration centrale est chargé de vérifier et d'approuver les formulations et les recettes des produits de viande prêts-à-manger avant leur fabrication. Le personnel de la Direction générale des Opérations est responsable d'appliquer les politiques et les lignes directrices en matière d'inspection, de mettre au point des plans de travail d'inspection des établissements, d'inspecter les établissements et les produits et, enfin, de prendre les mesures de conformité nécessaires.
7. Depuis quelques années, l'inspection de la salubrité des viandes englobe la conception et l'application du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) (voir le glossaire) dans les établissements agréés par le fédéral. Le PASA est le fruit d'une nouvelle approche fondée sur les principes HACCP (Analyse des dangers et maîtrise des points critiques) (voir le glossaire). Cette nouvelle méthode d'inspection impose à l'industrie d'élaborer et de surveiller ses propres mesures de contrôle de la salubrité des aliments. Une fois que l'étape du projet pilote du PASA sera terminée, la

méthode d'inspection des établissements approuvés dans le cadre du PASA comprendra l'audit des systèmes de contrôle de la salubrité des aliments des établissements. En attendant, on a encore recours aux inspections traditionnelles.

8. Les priorités en matière d'inspection dans l'industrie de la viande sont établies selon le risque associé à un produit ou à une activité de transformation précis. Les produits de viande prêts-à-manger tels que les produits de viande fermentée ou de viande cuite salaisonnée appartiennent à la catégorie des risques élevés, et ils font l'objet d'inspections en conséquence. Comme on pourrait s'y attendre, les établissements agréés par l'ACIA sont inspectés plus souvent que les établissements non agréés. Cette différence est due à plusieurs facteurs, à savoir :

La loi : Tous les aliments vendus au Canada sont assujettis aux dispositions générales de la *Loi sur les aliments et drogues* et de ses règlements connexes. Cette loi établit des exigences relatives aux produits et aux processus de fabrication, mais aucune ne traite spécifiquement de l'inspection. La *Loi sur l'inspection des viandes* et ses règlements connexes contiennent des exigences concernant l'inspection des établissements agréés par le fédéral. La fréquence des inspections est déterminée de manière à satisfaire à ces exigences.

Partenariats fédéraux/provinciaux : Là où des ententes fédérales/provinciales visant à réduire les chevauchements ou à

favoriser la collaboration existant, celles-ci influent sur les activités d'inspection et d'enquête se rapportant à la salubrité des aliments.

Exigences pour l'accès aux marchés :

Il est possible que les établissements agréés par le fédéral produisant des aliments destinés à l'exportation doivent se conformer aux exigences d'autres pays. Ces exigences pour l'accès aux marchés peuvent s'ajouter aux normes fédérales concernant la santé et la salubrité des aliments.

9. L'ancien Programme des produits alimentaires de consommation (maintenant le Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments) (voir le glossaire) traitait de l'inspection de produits de viande prêts-à-manger fabriqués dans des établissements non agréés par le fédéral. Ce programme appliquait à ces établissements la *Loi sur les aliments et drogues* et la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* ainsi que leurs règlements connexes. La priorité des activités d'inspection du programme était fondée sur les facteurs suivants : catégorie de risque d'un produit alimentaire, activités de transformation (coupe, cuisson, emballage) et état de conformité des établissements. On a élaboré un certain nombre de lignes directrices concernant les activités d'inspection et d'échantillonnage dans le cadre de ce programme.
10. Le 28 mars 2000, à la suite d'une évaluation du programme, l'ACIA a adopté une nouvelle approche à l'égard des établissements non agréés par le

fédéral, remplaçant le Programme des produits alimentaires de consommation par le Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments. Les représentants de l'ACIA ont indiqué que le nouveau programme utilise une approche ciblée et fondée sur les risques qui devrait améliorer l'efficacité de l'ACIA.

Compétences fédérales-provinciales-territoriales en matière d'inspection des fabricants et des distributeurs de produits de viande prêts-à-manger

11. Le document de juin 1997 préparé par le Groupe de mise en oeuvre du Système canadien d'inspection des aliments (GMOSICA), intitulé *Sur la voie d'un système canadien d'inspection des aliments : Recommandations et rapport aux ministres*, explique les aspects juridiques de l'inspection de la salubrité des aliments :

Le système d'inspection des aliments au Canada évolue dans un cadre juridictionnel complexe qui fait intervenir les autorités fédérales, provinciales, territoriales et, dans certains cas, municipales. En vertu de la Loi constitutionnelle, les gouvernements fédéral et provinciaux ont pu légiférer en matière de salubrité et de qualité des aliments pour réaliser les objectifs de leurs politiques respectives. La mise en application des quelque 70 lois

provinciales et fédérales dans le domaine de l'alimentation est généralement répartie entre des organismes qui s'occupent d'agriculture, de santé et de pêches, mais nécessite aussi l'intervention des ministères de l'Environnement et des Ressources naturelles. À cause du grand nombre de lois et d'organismes d'application qui interviennent, les textes de loi comportent un certain nombre d'anomalies; par ailleurs, le double emploi dans les activités d'inspection et la multiplication des coûts nuisent à la compétitivité du secteur alimentaire canadien.

des ententes avec le gouvernement du Québec pour clarifier leurs rôles et leurs responsabilités à l'intérieur de la province. Ainsi, les inspections de produits alimentaires et d'établissements de transformation des aliments non agréés par le fédéral seraient menées par le personnel du MAPAQ (Ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec) désigné par l'ACIA pour l'application ou le contrôle d'application des lois ou dispositions dont l'ACIA est chargée aux termes de l'article 13(3) de la *Loi sur l'ACIA*.

- 12.** Le gouvernement fédéral et les gouvernements provinciaux ont signé plusieurs ententes formelles pour que le système d'inspection des aliments fonctionne de façon plus efficace partout au Canada. Ces ententes définissent le partenariat entre les deux échelons en vue d'améliorer le système d'inspection des aliments sans pour autant renoncer à leurs droits. L'ACIA reconnaît que toutes les ententes signées avant sa création devront être examinées et mises à jour. Par exemple, l'ACIA a signé

Objectif et portée

13. Cette évaluation avait pour objectif d'évaluer l'efficacité des programmes et des activités de l'Agence canadienne d'inspection des aliments reliées à la salubrité des produits de viande prêts-à-manger fabriqués et vendus au Canada. De par sa portée, cette évaluation englobe les activités reliées à la salubrité des produits de viande prêts-à-manger. Ces activités concernaient principalement le Programme d'hygiène des viandes pour les établissements agréés par le fédéral et le Programme des produits alimentaires de consommation pour les établissements non agréés. (Tel que mentionné précédemment, le Programme des produits alimentaires de consommation a été restructuré en mars 2000, et il s'appelle maintenant le Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments.). Comme nous n'avons pas encore examiné ce nouveau programme, nous ne formulerons pas de commentaires sur la nouvelle approche de l'ACIA à l'égard du secteur non agréé par le fédéral.

14. Là où nécessaire, on a considéré et examiné la participation d'autres unités organisationnelles au sein de l'ACIA à la santé et à la salubrité des produits de viande prêts-à-manger (p. ex. Direction des laboratoires). La mise en oeuvre et la prestation des programmes par la Direction générale des Opérations de l'ACIA ont également été examinées. Cette évaluation a aussi porté sur les

activités d'inspection de l'ACIA reliées à l'assurance de la salubrité des produits de viande prêts-à-manger fabriqués au Canada depuis sa création en avril 1997, une importance particulière étant accordée aux activités entre le 1^{er} avril 1998 et le 31 mars 2000.

15. L'évaluation s'est effectuée à l'administration centrale de l'ACIA ainsi que dans les centres opérationnels du Québec, de l'Ontario et de l'Atlantique. L'étape d'examen comprenait, entre autres, l'examen des plans du programme, des procédures et des rapports d'inspection et de conformité, des entrevues avec le personnel responsable du programme et les intervenants et l'analyse des rapports d'audit et des autres documents disponibles. Nous n'avons pas examiné les programmes et les activités se rapportant aux allergènes, aux procédures d'enquête faisant suite à une plainte, ou aux produits de viande prêts-à-manger importés. Pour de plus amples renseignements, veuillez consulter la section *À propos de l'évaluation* section à la fin du présent rapport.

Observations et recommandations

I. Rôles, responsabilités et activités

- 16.** L'ACIA travaille avec de nombreux partenaires à la protection des consommateurs. Depuis sa création le 1^{er} avril 1997, l'ACIA a collaboré avec Santé Canada pour mieux définir leurs responsabilités respectives à l'égard de différents aspects de la salubrité des aliments, y compris ceux reliés aux produits de viande prêts-à-manger.
- 17.** L'ACIA a commencé à mettre à jour ses protocoles d'entente avec les provinces dans les secteurs où les responsabilités d'inspection des produits de viande prêts-à-manger sont partagées entre différentes compétences fédérales et provinciales. L'ACIA a signé une entente avec la province de Québec durant la période visée par la présente évaluation. Cette entente comprend des dispositions clés pour assurer une responsabilisation appropriée des partenaires et prévenir les lacunes et les chevauchements dans leurs activités d'inspection respectives. Cependant, certaines de ces dispositions clés, notamment l'obligation d'échanger l'information concernant les activités d'inspection et de conformité, n'ont pas encore été entièrement mises en oeuvre en ce qui concerne les établissements de transformation de produits de viande non agréés par le fédéral.

L'ACIA travaille en collaboration avec Santé Canada à promouvoir la salubrité des aliments, y compris des produits de viande prêts-à-manger

- 18.** SC et l'ACIA ont établi un protocole d'entente, intitulé Cadre des rôles et responsabilités reliés aux activités du gouvernement fédéral en matière de salubrité et d'inspection des aliments, qui définit leurs rôles et leurs responsabilités respectifs. Ce protocole prévoit également des principes et des mécanismes pour assurer une relation de travail efficace entre les deux organismes. Une grille détaillée des rôles et des responsabilités de SC et de l'ACIA a été annexée au Cadre. De plus, étant donné le besoin d'améliorer la communication et le partage d'information entre SC et l'ACIA, on a constitué plusieurs comités de hauts fonctionnaires. Par exemple, Santé Canada travaille en collaboration avec l'ACIA à la mise à jour de la politique actuelle afin de mieux répondre au risque associé à *Listeria monocytogenes*. Enfin, tel qu'expliqué en plus grand détail dans les paragraphes 96 à 98, l'ACIA a travaillé de concert avec SC à la mise en oeuvre de nouvelles mesures de lutte contre *E. coli* 0157:H7 concernant les saucisses fermentées prêtes-à-manger contenant du boeuf.

Le modèle générique HACCP pour les produits de charque devrait être examiné

- 19.** Bien que les produits de charque (voir le glossaire) ne représentent qu'une faible portion de tous les produits de viande prêts-à-manger offerts sur le marché, Santé Canada craint qu'ils ne présentent certains dangers pour la santé publique s'ils ne sont pas fabriqués dans des conditions adéquatement contrôlées.
- 20.** Nous avons noté que l'ACIA a mis au point un modèle HACCP (Analyse des dangers et maîtrise des points critiques) détaillé à l'endroit des produits de charque, comme il l'a fait pour les autres produits de viande prêts-à-manger. Le modèle met en évidence les différents dangers associés au produit, identifie des points critiques du processus de production et propose des méthodes qui contribuent à assurer la salubrité du produit. Les établissements de fabrication qui n'exportent pas aux États-Unis peuvent adopter le modèle de façon volontaire. On prévoit que l'industrie entière adoptera le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA – voir le glossaire) lorsque l'ACIA rendra obligatoire l'établissement d'un plan HACCP dans tous les établissements agréés par le fédéral. La mise en oeuvre intégrale de cette initiative demeure toutefois en suspens, et les consultations auprès de l'industrie se poursuivent.
- 21.** À la demande de l'ACIA, Santé Canada a présenté une demande d'avis consultatif qui a mené au rappel d'un produit de charque en mai 1999. Les demandes d'avis consultatif fournissent une opinion sur des questions de santé et de sécurité propres à un produit fabriqué précis. Elles comprennent un examen du processus de fabrication, des propriétés physiques et chimiques du produit final (p. ex. pH et activité de l'eau) et des conditions dans lesquelles les produits sont habituellement vendus. Bien que les demandes d'avis consultatif de Santé Canada visent des produits de fabrication précis, elles permettent de formuler des recommandations générales qui peuvent s'appliquer à des produits de fabrication similaires. Dans ce cas, la demande d'avis consultatif de Santé Canada a révélé l'existence de dangers potentiels associés aux produits de charque et a mené à plusieurs recommandations, notamment d'effectuer la vérification du produit cru afin de s'assurer que la charge bactérienne initiale soit faible et que les pathogènes tels qu'*E. coli* O157:H7 soient absents.
- 22.** En mars 2001, l'équipe d'évaluation a relevé, lors de son examen approfondi du modèle générique HACCP de l'ACIA à l'égard des produits de charque, un aspect préoccupant à la lumière des incidences d'*E. coli* O157:H7 associées aux produits de viande fermentée contenant du boeuf et des lignes directrices provisoires de février 2000 de Santé Canada traitant du danger potentiel que présentent ces produits de viande fermentée.

Par conséquent, le 11 avril 2001, l'équipe d'évaluation a demandé que Santé Canada procède à une évaluation du risque pour la santé (ERS) du modèle générique HACCP de l'ACIA à l'égard des produits de charque.

- 23.** Le 25 juin 2001, dans son évaluation du risque pour la santé (ERS), Santé Canada a confirmé les lacunes en matière de salubrité des pratiques de fabrication décrites dans le modèle générique et a formulé des recommandations précises pour corriger la situation. Plus précisément, l'ERS a montré qu'il était possible que la température interne des produits de charque n'atteigne pas celle du four (fumoir) lorsqu'ils sont séchés à la chaleur durant une heure à 70°C en vue d'éliminer les pathogènes tels que *Salmonella* et *E. coli* 0157:H7. L'ERS a été transmise à l'ACIA le 27 juin 2001.

Recommandation

À la lumière des recommandations formulées dans la dernière évaluation du risque pour la santé de Santé Canada, l'Agence canadienne d'inspection des aliments devrait examiner et mettre à jour son modèle générique HACCP à l'égard des produits de charque. L'ACIA devrait également s'assurer que tous les utilisateurs potentiels du modèle soient informés de ces modifications récentes.

L'ACIA a signé des protocoles d'entente avec les provinces

- 24.** Tel que mentionné précédemment, la salubrité des aliments est un domaine de responsabilité partagé entre le gouvernement fédéral et les gouvernements provinciaux. Les deux échelons réglementent les produits de viande prêts-à-manger. SC et l'ACIA font partie du Groupe de mise en oeuvre du Système canadien d'inspection des aliments, qui travaille à harmoniser les règlements et les normes fédéraux et provinciaux concernant la salubrité des aliments. Parmi les initiatives de l'ACIA mentionnent que l'ACIA a participé à l'élaboration d'un code d'inspection des viandes. Santé Canada et l'ACIA jouent tous deux un rôle actif au sein du Comité fédéral-provincial-territorial sur la salubrité des aliments, qui vise à protéger et à améliorer la santé publique par des politiques reliées à la salubrité des aliments.
- 25.** La collaboration entre les différents échelons gouvernementaux se traduit également par des ententes fédérales-provinciales en matière d'inspection des aliments qui ont été signées il y a plus de 10 ans. Ces ententes, assez générales, sont principalement axées sur les responsabilités respectives des différents échelons quant à l'inspection du secteur manufacturier.

- 26.** L'ACIA a commencé à mettre à jour ses ententes avec les provinces. Par exemple, en septembre 1998, l'ACIA a signé une entente avec la province de Québec concernant l'inspection des produits de viande comestibles. Une entente avec la province de l'Ontario est également sur le point d'être conclue. Ces ententes prévoient le partage des responsabilités d'inspection entre l'ACIA et ses partenaires provinciaux et imputerait à l'ACIA la responsabilité de s'assurer que les inspections se déroulent conformément aux ententes.
- 27.** L'importance de la reddition de comptes dans ces ententes est expliquée dans un document préparé conjointement par le BVG (Bureau du vérificateur général) et le SCT (Secrétariat du Conseil du Trésor) intitulé *La reddition de comptes dans le secteur public : vers une modernisation* (1998). Ce document de travail porte sur la reddition de comptes dans les nouveaux partenariats du secteur public. On y affirme que : *“dans les situations où il y a de multiples partenaires, comme c'est souvent le cas pour les nouveaux modes de prestation des services, des ententes redditionnelles efficaces peuvent être particulièrement difficiles à mettre en place. Aussi, si l'on ne fait pas attention, la reddition de comptes risque d'être éparpillée dans toute une série de considérations et d'intérêts qui se chevauchent”*. On continue ensuite d'expliquer que s'il y a de multiples partenaires, chaque partie a une double obligation de rendre compte. D'une part, le partenariat engendre des exigences additionnelles pour et entre les partenaires. D'autre part, chaque partenaire conserve son obligation de rendre des comptes à sa propre organisation.
- 28.** L'entente entre le gouvernement fédéral et le Québec reconnaît les responsabilités respectives des deux parties quant à l'amélioration de la salubrité des aliments pour lesquelles elles devront rendre des comptes. Dans cette entente, l'ACIA a clairement défini sa responsabilité d'application de la *Loi sur les aliments et drogues*. Pour réduire les chevauchements et les doubles emplois dans l'inspection des produits de viande comestibles, l'ACIA peut, en vertu de l'article 13(3) de la *Loi sur l'ACIA*, désigner du personnel du MAPAQ (Ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec), à savoir les inspecteurs, analystes, inspecteurs vétérinaires et autres agents d'exécution, pour l'application ou le contrôle d'application de la *Loi sur les aliments et drogues* à l'égard des établissements non agréés par le fédéral et de leurs produits de viande qui sont vendus au Québec.
- 29.** Selon l'entente cadre entre l'ACIA et le MAPAQ, l'ACIA est responsable d'assurer que les inspecteurs provinciaux reçoivent la formation nécessaire pour accomplir leur travail d'inspection aux termes de la *Loi sur les aliments et drogues*. Les deux parties ont également convenu de mettre en commun leur information sur les inspections, les rappels et les plaintes, tel que précisé dans l'entente

cadre. Enfin, étant donné sa responsabilité d'application de la *Loi sur les aliments et drogues*, l'ACIA peut procéder à des audits pour déterminer si les activités d'inspection du MAPAQ sont conformes aux dispositions pré-établies de l'entente et si ces dispositions sont bel et bien appliquées. Dans le cadre de cette entente, qui a pris la forme d'un protocole d'entente, on a formé un Comité de gestion de l'entente cadre. Le rôle du Comité, était entre autres chargé d'identifier les besoins des deux organisations en matière d'information, de formation et de ressources et d'analyser leurs responsabilités actuelles et futures ainsi que toute autre question concernant l'entente.

Certains engagements pris dans le cadre des ententes avec les provinces n'ont pas été respectés

30. La conclusion d'une entente constitue une étape importante dans la gestion des relations fédérales-provinciales. Il est également important que toutes les parties tiennent leurs engagements. Dans le cas de l'entente signée avec le Québec, l'ACIA a respecté la plupart des aspects de ses engagements. L'ACIA a informé l'équipe d'évaluation qu'elle n'avait pas procédé à une évaluation « officielle » des programmes d'inspection du MAPAQ. Cependant, à la suite d'une présentation du MAPAQ sur leur méthode d'inspection fondée sur le risque « 5M », l'ACIA a reconnu l'équivalence générale de cette

méthode d'inspection avec la leur. Sans un examen officiel des programmes d'inspection mis en oeuvre par le MAPAQ, l'ACIA pourrait avoir de la difficulté à identifier les besoins en matière de formation, le cas échéant, des inspecteurs du MAPAQ en ce qui concerne l'application de la *Loi sur les aliments et drogues* et ses règlements connexes lors de l'inspection des produits de viande prêts-à-manger. En 1999-2000, l'ACIA a fourni au MAPAQ une formation sur l'inspection de l'étiquetage au détail. Bien que certains éléments d'information soient couramment échangés (p. ex. plaintes et rappels), d'autres secteurs ont encore besoin d'être améliorés. Par exemple, il n'y a pas d'information disponible à l'ACIA sur les activités d'inspection du MAPAQ pour le compte de l'ACIA au titre de la *Loi sur les aliments et drogues*. Il est donc difficile pour l'ACIA de vérifier s'il existe des lacunes au chapitre des secteurs d'inspections. Enfin, durant la période visée par la présente évaluation, l'ACIA n'a pas procédé à un audit du MAPAQ pour déterminer si le travail d'inspection administré par le MAPAQ est conforme aux dispositions pré-établies et si ces dispositions sont bel et bien appliquées. Précisons toutefois que cette dernière activité est à la discrétion de l'ACIA.

31. Le Comité de gestion de l'entente cadre, constitué de membres de l'ACIA et du MAPAQ, se réunit de façon périodique pour traiter de la gestion de ces ententes. Cependant, les discussions n'ont pas encore porté sur la prestation des programmes

d'inspection du MAPAQ quant aux fabricants, aux distributeurs et aux transporteurs de produits de viande prêts-à-manger.

- 32.** Nous avons également examiné l'application d'une autre entente fédérale-provinciale, à savoir celle signée en mars 1992 avec l'Ontario. Soulignons que selon cette entente fédérale-provinciale, les inspecteurs fédéraux et provinciaux doivent inspecter conjointement les établissements de transformation de produits de viande agréés par le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (MAARO). Cette disposition visait à améliorer la rigueur des inspections et, du même coup, la salubrité et la réputation d'excellence des produits fabriqués dans les établissements de transformation de produits de viande de l'Ontario. Bien que l'ACIA comptait maintenir cette entente jusqu'à ce qu'elle soit mise à jour, aucune inspection conjointe n'a eu lieu en Ontario depuis la création de l'ACIA en avril 1997.

Recommandation

Dans l'avenir, l'ACIA devrait s'assurer que les principaux engagements des ententes avec les partenaires provinciaux sont respectés.

II. Établissements agréés par le fédéral

- 33.** Dans cette section du rapport, nous examinerons la conception, la classification par priorité et l'exécution des activités d'inspection de l'ACIA concernant les produits de viande prêts-à-manger. Les activités de l'ACIA relatives aux mesures de conformité et de mise en force de la loi seront également abordées.
- 34.** L'ACIA représente une forte présence gouvernementale continue dans les établissements agréés par le fédéral. Les principaux risques sont bien définis, les établissements sont surveillés étroitement, les produits font l'objet d'échantillonnages périodiques, les taux de conformité sont élevés et les lacunes importantes sont corrigées. Cependant, dans le cadre de notre évaluation, nous avons relevé des points à améliorer en ce qui concerne les activités d'inspection de l'ACIA. Nous avons aussi noté que l'ACIA n'a pas entièrement mis en oeuvre ses plans de travail en matière d'échantillonnage des produits et de l'environnement dans les établissements dans certains centres opérationnels, que les procédures d'échantillonnage suivies lors des vérifications pour la présence de *Listeria monocytogenes* ont entraîné des délais entre la détection d'échantillons non conformes et la prise d'échantillons de suivi. Précisons également que les contrôles

exercés sur les concentrations de nitrites et de nitrates utilisées par l'industrie pourrait s'en être vue diminuée après que l'ACIA a suspendu les analyses pour ce type d'additif.

A. **Élaboration et mise en oeuvre des programmes et des activités**

1) **Élaboration des méthodes d'inspection**

Les manuels d'inspection de l'ACIA traitent de la plupart des contrôles de fabrication nécessaires pour assurer la salubrité des produits alimentaires

35. Nous avons examiné les politiques d'inspection de l'ACIA en vue de déterminer si elles abordent les contrôles et pratiques importants qui influent sur la salubrité des produits de viande prêts-à-manger. Nous nous sommes appuyés sur la science alimentaire et des avis d'experts de Santé Canada pour sélectionner sept contrôles et pratiques reliés aux produits de viande fermentée ou salaisonnée cuite. Pour chaque contrôle ou pratique, nous avons défini des paramètres d'évaluation, fondés sur des normes généralement reconnues telles que les Bonnes pratiques de fabrication (version de 1997), les modèles génériques HACCP (Analyse des dangers et maîtrise des points critiques) de l'ACIA pour divers produits de viande prêts-à-manger et des ébauches de

documents du gouvernement du Canada concernant une méthode d'inspection commune relative aux produits de viande prêts-à-manger.

36. Nous avons également examiné un autre ensemble de directives : les méthodes de contrôle de la salubrité des aliments de l'ACIA (modèles génériques HACCP). Ces directives, généralement détaillées, expliquent clairement les contrôles et les pratiques nécessaires en matière de salubrité des aliments. À la lumière d'articles scientifiques récents l'équipe d'évaluation a identifié un secteur qui nécessite d'être examiné conjointement par SC et l'ACIA : la directive relative à la cuisson des produits de moins de 5,08 cm (2 po) de diamètre devrait préciser un temps de retenue lorsqu'une température interne minimale de 69°C est utilisée. La prescription d'une durée et d'une température de cuisson interne minimale permettrait d'accroître la marge de sécurité afin d'assurer la destruction des bactéries dangereuses.

37. Nous avons aussi vérifié si l'ACIA fournit suffisamment de directives aux inspecteurs à propos de la marche à suivre pour inspecter les principales mesures de contrôle de fabrication nécessaires pour assurer la salubrité des aliments. Pour ce faire, nous avons examiné les directives nationales d'inspection de l'ACIA et interrogé des inspecteurs pour évaluer leur compréhension de ces procédures. En général, l'ACIA fournit suffisamment de directives à son personnel d'inspection. Les

inspecteurs interrogés ont démontré une bonne compréhension des principales mesures de contrôle de la fabrication et de la marche à suivre pour les inspecter.

Recommandation

L'ACIA devrait examiner ses directives d'inspection et prévoir une exigence relative à la durée de retenue pour les saucisses de moins de 5,08 cm (2 po) de diamètre cuites à une température interne minimale de 69°C

Les directives de l'ACIA pour classer la conformité des établissements sont fondées sur des facteurs de santé et de sécurité

38. Nous avons examiné les directives d'inspection de l'ACIA en ce qui concerne le système de cotation (voir les paragraphes 63 à 66). Le but principal de l'inspection d'un établissement est de vérifier si ce dernier adhère aux pratiques de fabrication conçues pour assurer la salubrité des aliments. La cote de conformité d'un établissement indique s'il est exploité de façon satisfaisante ou si d'autres mesures de conformité sont nécessaires. Le système de cotation de l'ACIA est fondé sur l'inspection des contrôles de la salubrité des aliments, de la conception et de l'entretien des installations, des mesures de lutte antiparasitaire, des mesures d'assainissement, etc. Dans certains cas, l'inspection peut englober d'autres aspects (p. ex. fraude commerciale, non-conformité aux règlements sur l'abattage et la

manutention sans cruauté). Le système de cotation permet aux inspecteurs de l'ACIA de coter tous les contrôles de la salubrité des aliments, et ceux-ci affecteront la cote de conformité générale attribuée à l'établissement.

- 39.** Tel qu'indiqué au paragraphe 7, l'ACIA est en train de mettre en oeuvre le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA), résultat d'une approche fondée sur les principes HACCP. L'ACIA a élaboré des modèles génériques HACCP dans le cadre de cette nouvelle approche. Elle a également formé les inspecteurs sur les principes HACCP et elle est en train de consulter l'industrie au sujet de l'obligation future pour les établissements agréés par le fédéral d'adopter le système HACCP. La majorité des établissements de transformation et d'entreposage de produits de viande agréés par le fédéral ont déjà mis en application le PASA ou sont en voie de le faire.
- 40.** Nous avons comparé les directives nationales d'inspection utilisées par l'ACIA pour attribuer les cotes de conformité à leurs établissements avec les points de contrôle critiques identifiés dans ses modèles génériques HACCP relatifs les produits de viande prêts-à-manger. Cette comparaison visait à déterminer à quel point les directives font valoir, ou permettent de coter adéquatement, les points de contrôle critiques (CCP) dans le cadre de l'évaluation d'un établissement (p. ex. le non-respect des CCP devrait mener à une cote de

non-conformité). Les points de contrôle critiques jouent un rôle important dans l'obtention de la salubrité des aliments. Les directives d'inspection devraient donc clairement identifier les CCP, et l'importance de ceux-ci devrait être prise en considération dans la cote globale. Cependant, notre comparaison a révélé que ce n'était pas le cas. Nous avons noté que contrairement au PASA, le Programme laitier de l'ACIA met l'accent sur l'examen minutieux des CCP dans l'attribution des cotes de conformité.

Recommandation

En attendant que le système HACCP soit mis en oeuvre dans tous les établissements de transformation de produits de viande, les cotes attribuées à la suite des inspections devraient mettre l'accent sur les principaux contrôles de la salubrité des aliments.

L'ACIA reconnaît les principaux dangers associés aux produits de viande prêts-à-manger dans ses directives d'échantillonnage, et elle les surveille

41. Nous avons examiné les directives d'échantillonnage des produits de l'ACIA pour déterminer si les principaux dangers (de nature microbiologique, chimique, ou relative aux matières étrangères) associés aux produits de viande prêts-à-manger y sont identifiés et pris en considération. Nous avons conclu que les directives tiennent compte des principaux

dangers. Les techniques de laboratoires utilisées par l'ACIA pour vérifier la conformité des produits échantillonnés sont reconnues par Santé Canada.

42. Dans le cas des établissements agréés par le fédéral, on procède à l'échantillonnage des produits de façon périodique pour surveiller les principaux dangers en matière de santé et de sécurité associés aux produits de viande prêts-à-manger. Cette activité comprend l'échantillonnage des produits finis pour :

- les analyses microbiologiques (p. ex. numération des bactéries aérobies, *E. coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*);
- la numération d'*E. coli* O157:H7 dans les produits de viande fermentée contenant du boeuf (depuis janvier 2000);
- l'échantillonnage des produits de viande prêts-à-manger pour les niveaux de nitrites/nitrates; ou
- l'échantillonnage environnemental pour détecter *Listeria monocytogenes*.

Ces plans d'échantillonnage sont résumés aux *pièces 3a* et *3b*.

43. On peut procéder à des échantillonnages additionnels si les résultats ne sont pas satisfaisants ou si des consommateurs formulent des plaintes. Cependant, mis à part les échantillonnages de routine prévus à l'avance, aucune directive claire n'a été communiquée aux inspecteurs en

Pièce 3a

**Plans d'échantillonnage microbiologique des produits de viande
prêts-à-manger provenant du secteur agréé par le fédéral
(Centres opérationnels : Ontario, Québec et Atlantique)**

	Ontario (# d'établissements : 63*)		Québec (# d'établissements : 80)		Atlantique (# d'établissements : 15)	
	M200	M205	M200	M205	M200	M205
1997/1998	72	102	117	164	24	30
1998/1999	72	102	117	164	24	30
1999/2000	160	160	174	174	30	30

Nota : Chiffres obtenus à partir des plans d'échantillonnages établis par le bureau chef national de l'ACIA.

* À partir des informations obtenues du centre opérationnel de l'Ontario il y avait respectivement en 1997-1998, 1998-1999 et 1999-2000 en Ontario 50, 63 et 77 usines de transformation de produits de viandes prêt-à-manger agréés par le fédéral.

M200 Analyse de produits de viande prêts-à-manger

M205 Échantillonnage environnemental pour dépistage de Listeria

Pièce 3b

**Plans d'échantillonnage nationaux pour les
nitrites/nitrates secteur agréé par le fédéral**

Spécifications de travail nitrites/nitrates (Tous les centres opérationnels)	Nombre d'échantillons		
	1997/1998	1998/1999	1999/2000
M-104 – Viandes de salaison (produits fabriqués au Canada)	50	82	0
M-106 – Saucisses fermentées séchées (produits fabriqués au Canada)	150	115	0
M-109 – Jambon de salaison (produits fabriqués au Canada)	150	128	0

ce qui concerne la collecte d'autres échantillons si, durant une inspection, ils notent que l'établissement ne respecte pas les bonnes pratiques de fabrication.

- 44.** Il faut réfrigérer la plupart des produits de viande prêts-à-manger pour maintenir leur durée de conservation et leur salubrité. Nous avons examiné les directives d'échantillonnage pour déterminer si elles prévoient la collecte d'échantillons dans les secteurs de la distribution et du détail, où des problèmes de température peuvent se produire. Les directives d'échantillonnage des produits de l'ACIA concernent seulement la fabrication, et non la distribution et la vente au détail. Nous reconnaissons que là où il existe des services provinciaux d'inspection des aliments, habituellement ils effectuent des inspections auprès des détaillants et soumettent souvent des produits à des tests. Nous croyons que ce secteur mérite d'être examiné afin de s'assurer qu'aucune lacune d'inspection relative à la salubrité des aliments n'y existe.

2) Établissement des priorités et planification des activités en matière d'inspection

La planification de l'ACIA des inspections d'établissements est intégrale

- 45.** La réglementation actuelle et les exigences commerciales influent sur la planification, la nature et l'étendue des inspections d'établissements

agréés par le fédéral. En effet, elles fournissent les outils et l'environnement nécessaires à l'inspection détaillée de ces établissements. Par exemple, selon les articles 27(1) et 29 (1) du *Règlement sur l'inspection des viandes*, tous les établissements de transformation de produits de viande destinés à l'exportation, que ce soit dans d'autres pays ou d'autres provinces, doivent être agréés par le fédéral. Il en va de même pour les aires d'entreposage de ces produits. Par conséquent, l'ACIA tient à jour une liste des établissements de fabrication et des aires d'entreposage des produits de viande prêts-à-manger qui sont « agréés par le fédéral ». On inspecte aussi les véhicules utilisés pour transporter les produits finis pour s'assurer qu'ils protègent bien les produits finis contre la contamination et la détérioration.

- 46.** Le processus d'agrément des établissements de fabrication de produits de viande comprend entre autres l'exigence que la recette, l'étiquette, la liste des ingrédients et le processus de fabrication soient présentés aux fins d'examen et d'approbation avant que le produit ne soit fabriqué. Après avoir approuvé le produit, l'ACIA établit des méthodes d'inspection pour le produit. Ces procédures figurent dans la directive nationale d'inspection.

- 47.** Les risques pour la santé et la sécurité associés à des produits précis, les exigences réglementaires et les antécédents de conformité constituent les fondements des décisions relatives

aux méthodes d'inspection et à la fréquence des inspections. On effectue les inspections de façon quotidienne, hebdomadaire, mensuelle ou annuelle. Nous avons trouvé que tous les centres opérationnels respectent la directive nationale et qu'ils ont établi une liste de tâches d'inspection pour chaque établissement de transformation des produits de viande prêts-à-manger agréé par le fédéral ainsi que la fréquence de chaque tâche.

3) Exécution des activités d'inspection

Les inspections sont effectuées de façon périodique

48. Les inspecteurs visitent régulièrement les établissements et les installations agréés par le fédéral. Selon le Système de gestion des ressources (voir le glossaire) de l'ACIA, la fréquence des inspections dépend du taux de conformité de l'établissement. En théorie, les établissements de fabrication présentant un bon taux de conformité (c.-à-d. qui utilisent des méthodes de production adéquates et respectent les procédures en vigueur) font l'objet d'inspections au moins deux fois par semaine. Les inspecteurs y accomplissent une variété de tâches pour assurer la salubrité des aliments. Quant aux établissements qui présentent un faible taux de conformité, un inspecteur pourrait se rendre sur place presque tous les jours pour examiner les lieux.

49. Nous avons examiné 28 dossiers d'inspections d'établissements des centres opérationnels du Québec, de l'Ontario et de l'Atlantique (12, 12 et 4, respectivement). De façon générale, la fréquence des inspections était satisfaisante.

Les inspections effectuées dans les établissements agréés par le fédéral comprennent généralement les principales mesures de contrôle de la salubrité des aliments

50. Tel que mentionné dans le paragraphe 35, nous avons identifié un certain nombre de mesures de contrôle de la santé et de la sécurité ainsi que des bonnes pratiques de fabrication (BPF) généralement considérées essentielles à l'obtention de produits de viande prêts-à-manger salubres. Avec l'aide de l'ACIA, la correspondance de ces mesures de contrôles et bonnes pratiques de fabrication a été trouvée parmi les mesures d'inspection du GPI (Guide du programme d'inspection) (voir le glossaire).

51. Nous avons examiné les dossiers pertinents des 28 établissements mentionnés au paragraphe 49 afin de déterminer si les inspections effectuées ont inclus, au cours d'une période de 12 mois, les principaux contrôles de la salubrité des produits de viande prêts-à-manger. Lorsque nécessaire, l'ACIA a apporté des clarifications qui nous ont permis de conclure que tous les établissements ont fait l'objet d'une couverture d'inspection complète et régulière.

Dans certains centres opérationnels, les objectifs des plans de travail de l'ACIA en matière d'échantillonnage des produits de viande prêts-à-manger et de l'environnement des établissements agréés au fédéral n'ont pas été atteint

52. Nous avons examiné l'exécution des plans de travail des établissements agréés par le fédéral en matière d'échantillonnage des produits et de l'environnement pour les dangers microbiologiques ainsi que ceux ayant trait aux nitrites/nitrates. Notre examen a porté sur la période entre 1997 et 2000 dans trois centres opérationnels, à savoir l'Ontario, le Québec et l'Atlantique. L'objectif de l'administration centrale pour le plan de travail M-200 (analyse microbiologique des produits finis de viande prêts-à-manger) durant la période 1997-1999 était d'obtenir approximativement 1,5 échantillon par établissement. Cet objectif est passé à 2 échantillons par établissement en 1999-2000. Le plan de travail M-205 (échantillonnage environnemental pour détecter *Listeria* dans les aires de fabrication telles que les aires d'emballage des produits de viande prêts-à-manger) requiert deux échantillonnages environnementaux par année pour chaque établissement.

53. Il est important que l'ACIA exécute intégralement ses plans de travail si elle désire atteindre une couverture de surveillance globale quant à la salubrité des produits de viande prêts-à-manger fabriqués dans les établissements agréés par le fédéral. Cependant, nous avons noté que l'ACIA n'a pas atteint les objectifs de ses deux plans de travail que nous avons examinés. Nous avons trouvé que le pourcentage d'exécution des plans de travail M-200 et M-205 (c.-à-d. pourcentages d'échantillonnages et d'analyses effectués par rapport à ce qui était prévu) variait d'un centre opérationnel à l'autre. Dans certains cas, le pourcentage d'exécution était aussi faible que 50 % des objectifs des plans de travail. La *pièce 4* résume les pourcentages (par rapport à ce qui était prévu) pour ces plans de travail. La *pièce 5* présente le pourcentage des plans d'échantillonnage nationaux accomplis dans le secteur des produits de viande prêt-à-manger agréé par le fédéral. Elle montre que le degré d'exécution a baissé dans les trois centres opérationnels en 1998-1999. Les paragraphes 74 à 77 traitent de l'aspect analyses des nitrites/nitrates en plus grand détail.

Recommandation

Pour s'assurer d'être en mesure de surveiller la salubrité des produits de viande prêts-à-manger, l'ACIA devrait veiller à ce que les activités d'échantillonnage des produits et de l'environnement des établissements soient menées conformément à ses plans de travail.

Pièce 4

Pourcentage des plans d'échantillonnage microbiologique accomplis dans le secteur des produits de viande prêts-à-manger agréé par le fédéral

	Ontario		Québec		Atlantique	
	M200	M205	M200	M205	M200	M205
1997/1998	73,6 %	106 %	84,6 %	80,5 %	117 %	76,7 %
1998/1999	62,5 %	55,9 %	89,7 %	63,4 %	112,5 %	110 %
1099/2000	51,9 %*	49,4 %*	96,0 %	82,3 %**	93,8 %	100 %**

Nota : % des plans de travail accomplis calculés à partir des plans d'échantillonnage établis par le bureau chef national de l'ACIA

M200 Analyse des produits de viandes prêt-à-manger

M205 Échantillonnage environnemental pour dépistage de *Listeria*

* Précisons que selon les chiffres de l'ACIA, environ 60 % des établissements de l'Ontario ont fait l'objet d'au moins un échantillonnage au cours de l'année 1999-2000 pour M-200 et M-205.

** Précisons également que 94 % des établissements du Québec et 100 % de ceux de l'Atlantique ont fait l'objet d'au moins un échantillonnage M-205 pour 1999-2000

Pièce 5

Pourcentage des plans d'échantillonnage pour les nitrites/nitrates accomplis dans le secteur des produits de viande prêt-à-manger agréé par le fédéral

National			
Exercice	Spécifications de travail nitrites/nitrates		
	M-104	M-106	M-109
1997/1998	96 %	67 %	77 %
1998/1999	60 %	39 %	54 %
1999/2000	—	—	—

M104 – Taux de nitrites/nitrates dans les produits de viandes de salaison (produits fabriqués au Canada)

M106 – Taux de nitrites/nitrates dans la saucisse fermentée séchée (produits fabriqués au Canada)

M109 – Taux de nitrites/nitrates dans le jambon de salaison (produits fabriqués au Canada)

L'ACIA coordonne une série d'activités d'assurance de la qualité

- 54.** À ses débuts, l'ACIA a procédé à l'audit et à l'examen des programmes agréés par le fédéral, division par division. Ces audits visaient à assurer la conformité des programmes appliqués sur le terrain à l'égard des priorités et des politiques nationales. Les audits ont été effectués conformément à un protocole d'audit décrit dans le Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes. Quant aux programmes non agréés par le fédéral, l'assurance de la qualité a consisté en l'examen du travail d'inspection par un superviseur.
- 55.** En 1999, une nouvelle division, chargée de la vérification des programmes, a été créée pour procéder à des audits internes des programmes agréés et non agréés par le fédéral. Les programmes qui doivent être audités par la Division de la planification, du rendement et de l'examen des programmes (DPREP) sont choisis en fonction des priorités de l'ACIA. La division des audits travaille avec la Direction des programmes et la Direction des opérations à déterminer les points à améliorer dans les programmes d'inspection des aliments. Elle favorise l'harmonisation du système d'audit interne de l'ACIA pour tous les produits alimentaires. Essentiellement, les audits des programmes de l'ACIA visent à déterminer si les programmes sont conformes aux procédures écrites (lois, règlements, manuels de procédures, manuels d'inspection et plans de travail) régissant l'ACIA et administrés uniformément dans tout le Canada. Les audits contribuent également à faire en sorte que les programmes sont conçus d'une manière qui leur permet d'atteindre leurs objectifs. La DPREP coordonne le cadre de gestion du rendement de la Direction générale des programmes pour faciliter la planification cohérente et efficace du travail, la reddition de comptes-rendus et l'adoption de mesures du rendement compatibles avec le cadre général et les besoins de l'ACIA.
- 56.** Au moment de la présente évaluation, l'ACIA n'avait pas procédé à des audits concernant les produits de viande prêts-à-manger depuis la création de la nouvelle division des audits.
- 57.** Plusieurs autres initiatives ont contribué à améliorer l'assurance de la qualité des activités d'inspection de l'ACIA, notamment des séances de formation, des manuels de formation, des vidéocassettes et des évaluations effectués par la gestion responsable de la supervision. Les priorités en matière de formation sont établies en fonction des besoins corporatifs. L'ACIA a indiqué à l'équipe d'évaluation que son cadre de contrôle de la gestion vise à promouvoir la responsabilité, l'efficacité, la gestion continue et l'amélioration des programmes. Ses principales activités consistent en des examens internes et externes. Les examens internes englobent la surveillance des inspecteurs par la

gestion (Direction générale des opérations), l'audit des programmes, l'audit corporatif, la conformité et la mise en force et la prestation de services juridiques. Les examens externes, qui sont en grande partie effectués par des organismes comme Santé Canada, le Bureau du vérificateur général et le Conseil du trésor ainsi que des partenaires commerciaux étrangers, contribuent aussi à l'amélioration de l'ACIA.

les normes canadiennes en matière de salubrité, de qualité, d'identité, de transformation, d'emballage et d'étiquetage. La *Loi sur l'ACIA* permet également à l'ACIA de prendre les mesures d'application nécessaires si des aliments ou produits alimentaires ne satisfont pas à ces normes. Ces éléments sont mis en évidence dans le manuel sur la Politique d'application et de conformité de la réglementation de l'ACIA.

B. Mesures de mise en force

1) Outils de l'ACIA pour promouvoir la conformité

L'ACIA dispose d'une variété d'outils pour obtenir la conformité de l'industrie

- 58.** Dans ses publications, l'ACIA souligne qu'un de ses principaux objectifs est d'amener l'industrie à se conformer avec les normes et exigences de l'ACIA et de SC en matière de salubrité des aliments. L'ACIA dispose d'une vaste gamme d'outils pour atteindre cet objectif.
- 59.** D'abord et avant tout, l'article 11(3) de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* stipule que l'ACIA est chargée d'appliquer la *Loi sur les aliments et drogues*, en ce qui concerne les aliments. L'ACIA a le pouvoir d'inspecter et/ou de vérifier les aliments et les produits alimentaires destinés à la consommation au Canada, de manière à ce que ceux-ci respectent

- 60.** Les inspecteurs doivent exécuter des procédures visant à maîtriser et à réduire les risques pour les consommateurs canadiens et faire en sorte que les établissements de transformation des aliments et les autres installations connexes respectent la réglementation canadienne. Parmi les mesures de conformité et d'application utilisées par les inspecteurs, notons :

- mener des activités d'inspection, de surveillance et de vérification pour assurer la conformité;
- répondre aux plaintes de non-conformité;
- enquêter sur les violations et les infractions;
- émettre des avertissements;
- ordonner le rappel obligatoire de produits;
- demander des injonctions;
- refuser la délivrance ou le renouvellement de licences, d'homologations et de permis;

- suspendre, révoquer ou annuler des licences, des homologations et des permis;
- intenter des poursuites; et
- imposer des sanctions administratives pécuniaires, le cas échéant.

61. Bon nombre de mesures de conformité peuvent s'appliquer aux deux secteurs (c.-à-d. établissements agréés et non agréés par le fédéral) et sont similaires dans leur approche générale. Cependant, les inspecteurs assignés à un établissement agréé par le fédéral disposent d'un outil additionnel pour promouvoir la conformité. En effet, il est possible d'annuler l'agrément d'un établissement. L'annulation de l'agrément constitue une mesure incitative très efficace pour assurer la conformité, car si un établissement n'est pas agréé par le fédéral, il ne peut pas exporter de produits dans d'autres pays ou provinces. La révocation de l'agrément des établissements non agréés au fédéral n'est pas une option disponible.

2) Mesures de conformité et de mise en force

Quatre-vingt-dix-neuf pour cent des produits de viande prêts-à-manger échantillonnés dans les établissements agréés par le fédéral sont satisfaisants quant aux niveaux de pathogènes nuisibles.

62. Les produits de viande prêts-à-manger échantillonnés en 1998-1999 et 1999-2000 en vertu de la spécification de travail M-200 présentaient un taux élevé de conformité sur le plan microbiologique. Sur les 405 produits de viande prêts-à-manger échantillonnés dans les trois centres opérationnels (Ontario, Québec et Atlantique), seulement quatre n'étaient pas satisfaisants parce qu'ils renfermaient des pathogènes microbiologiques dangereux tels que *Staphylococcus aureus* et *E. coli*. Le taux de conformité moyen a été de 99 %.

En général, le taux de conformité des établissements est satisfaisant

63. L'ACIA résume les observations formulées lors des inspections, classe les établissements selon ces observations et leur attribue une cote qualitative en se fondant principalement sur des facteurs de santé et de sécurité. Les établissements sont évalués mensuellement. Il existe six catégories de cotation : AAA, AA, A, B, C et F (voir la *pièce 6*). Chaque catégorie correspond à un taux de conformité. Les établissements sont évalués sur plusieurs plans (assainissement, lutte antiparasitaire, etc.). Ceux qui présentent une faible cote de conformité font l'objet d'inspections plus fréquentes. La *pièce 7* montre qu'en général, le taux de conformité est élevé, la vaste majorité des établissements ayant reçu la cote « A » ou plus.

Pièce 6

Systeme de classification utilisé pour évaluer les établissements agréés par le fédéral

AAA

« Cote reçue parce que l'établissement est opéré en conformité avec la loi et le règlement pertinents. La construction, la salubrité et les pratiques industrielles vérifiées lors de la visite sont supérieures aux normes législatives. »

AA

« Cote reçue parce que l'établissement est opéré en conformité avec la loi et le règlement pertinents. La construction, la salubrité et les pratiques industrielles vérifiées lors de la visite sont en général supérieures aux normes législatives. »

A

« Cote reçue parce que l'établissement est opéré en conformité avec la loi et le règlement pertinents. La construction, la salubrité et les pratiques industrielles vérifiées lors de la visite rencontrent en général les normes législatives minimales. Des améliorations seront apportées à court ou à long terme, selon leur importance. »

B

« Cote reçue parce que lors de la visite, bien qu'il ait été à la limite de l'acceptabilité, l'établissement rencontrait les normes législatives. Des améliorations immédiates ont été demandées. Les mesures nécessaires afin d'éliminer tout risque concernant la sécurité des produits ont été apportées immédiatement. Un plan d'action est établi entre la direction et le personnel d'inspection, ébauchant un calendrier et les actions à prendre pour effectuer les améliorations demandées. » Un établissement est classé comme « B » lorsqu'un ou plus des paramètres étudiés démontrent un besoin plus marqué en améliorations (p. ex., construction, salubrité, etc.) et se trouve donc à la limite de l'acceptabilité pour ce qui est de rencontrer les normes législatives minimales.

C

« Cote reçue parce que l'établissement n'opère pas totalement en conformité avec la loi et le règlement pertinents. Les opérations sont suspendues où le produit fabriqué peut être en danger. Un plan d'action est établi afin de déterminer un calendrier acceptable dans lequel toutes les améliorations seront faites. Si le plan d'action n'est pas mis en application, le protocole d'annulation de l'agrément doit être institué. »

F

« Cote reçue parce que l'établissement n'opère pas en conformité avec la loi et le règlement pertinents. Les déviations observées peuvent mettre en danger la sécurité du produit. Par conséquent, l'établissement ne peut pas continuer à opérer comme établissement agréé. Une action corrective doit être mise en place immédiatement ou le protocole de suspension de l'agrément doit être appliqué immédiatement et les produits manufacturés détenus au besoin.

Source: ACIA, Hygiène des viandes – Manuel des méthodes, Section 1.77

64. Les six catégories de cotation mentionnées ci-dessus sont définies dans le Manuel de l'hygiène des viandes. En se fondant sur ces définitions, les inspecteurs font appel à leur jugement professionnel et à leur expérience pour attribuer une cote aux établissements. L'ACIA nous a informé qu'il n'existe pas de guide national de cotation pour les inspecteurs qui sont appelés à évaluer un établissement. L'absence d'un guide national a également été confirmée dans un manuel de formation utilisé en Ontario qui est daté d'octobre 1998. En effet, dans le manuel, on reconnaît qu'il n'existe pas de processus de cotation systématique normatif national et on souligne le besoin d'une plus grande uniformité dans la cotation des établissements et le déroulement des inspections.

65. Pour déterminer si l'absence d'un processus systématique établi peut entraîner des erreurs dans la cotation des établissements, nous avons passé en revue un échantillon de 29 dossiers d'établissements couvrant une période de 12 mois entre octobre 1998 et décembre 1999. Nous avons examiné 327 rapports d'inspection d'établissements pour vérifier si les observations des inspecteurs ayant trait à la santé et à la sécurité avaient mené à une cotation appropriée. Pour ce faire, nous nous sommes particulièrement fondés sur un principe du Manuel de l'hygiène des viandes, c'est-à-dire qu'un inspecteur devrait attribuer la cote « B » à un établissement si l'un ou plusieurs des paramètres de l'inspection montrent que des améliorations importantes sont nécessaires. Lors de notre examen des rapports d'inspections d'établissements, nous avons seulement pris en considération

Pièce 7

Taux de conformité dans les établissements agréés par le fédéral qui produisent des produits de viande prêt-à-manger (Exercice 1998-1999)

Cote	Ontario (63* établissements)	Québec (84* établissements)	Atlantique (15* établissements)
AA	12,7 %	9,5 %	26,7 %
A	77,8 %	83,3 %	66,6 %
B	7,9 %	6 %	6,7 %
C	1,6 %	1,2 %	–

Nota : Tableau obtenu en compilant la cote de conformité minimale obtenues par chacun des établissements lors des inspections mensuelles effectuées au cours de la période de 12 mois consécutifs examinée.

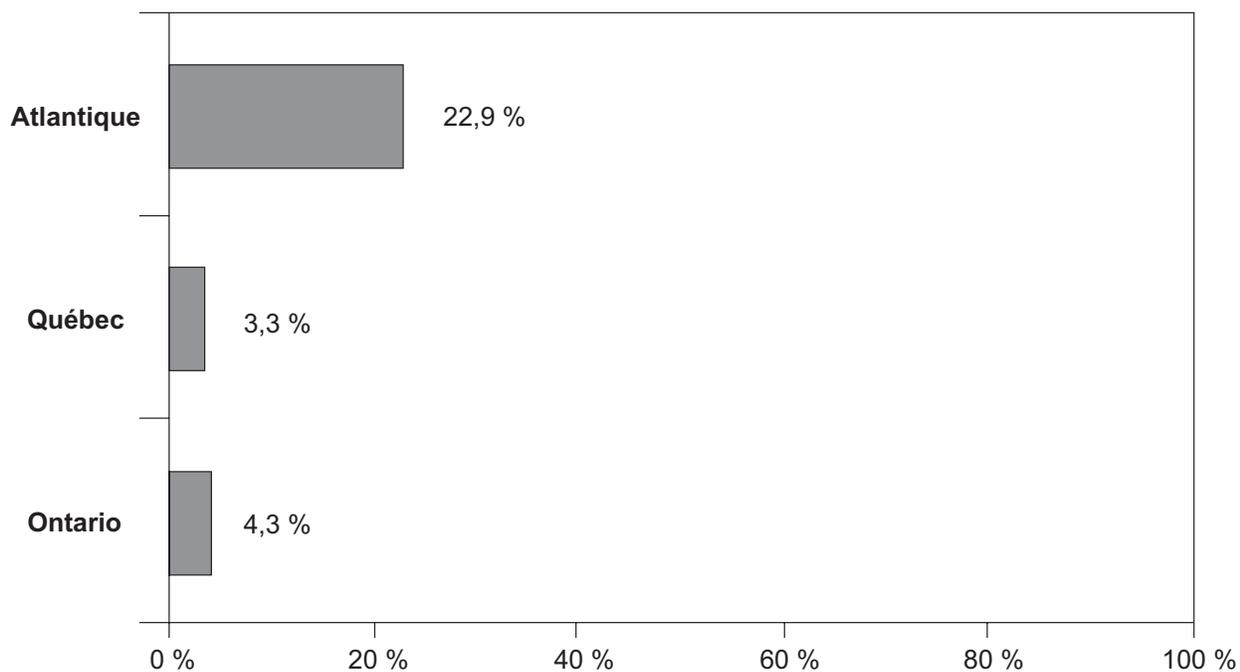
** Nombre approximatif d'établissements basé sur les données que nous avons obtenues de l'Agence.*

les observations clairement reliées à la santé et à la sécurité, afin de porter un jugement sur cette aspect. En raison de cette approche conservatrice, il est possible que le nombre de rapports d'inspections d'établissements présentant une cotation erronée soit plus élevé. Nos calculs de proportions de cotations erronées constituent donc des estimations minimales.

66. Tel que montré à la *pièce 8*, au Québec et en Ontario, un faible pourcentage des rapports d'inspections d'établissements présentent une cotation erronée. En effet, des établissements ont reçu la cote « A », malgré la présence d'une ou plusieurs lacunes en matière de santé et de sécurité justifiant une cote « B » ou inférieure. Dans le centre opérationnel de l'Atlantique, la proportion d'établissements mal cotés est plus élevée (mais pour un nombre inférieur d'établissements). De façon globale, la

Pièce 8

Pourcentage des rapports d'inspection mensuels ayant une cote de conformité santé sécurité globale inappropriée*



Nota : Ontario – 12 établissements (141 rapports)
Québec – 13 établissements (151 rapports)
Atlantique – 4 établissements (35 rapports)

Nota : Les rapports ou dossiers d'inspection examinés couvraient une période de 12 mois continus entre octobre 1998 et décembre 1999, tels que fournis par l'Agence.

proportion d'établissements mal cotés est d'au moins 6 % lorsqu'on tient compte des trois centres opérationnels visés par cette évaluation. Ces données démontrent qu'il n'existe pas de preuves claires que l'absence d'un processus systématique a un effet grandissant sur la fiabilité des cotes attribuées par les inspecteurs. Il importe néanmoins de noter que les erreurs relevées ont touché, d'une façon ou d'une autre, une proportion importante d'établissements dans chaque centre opérationnel.

La procédure d'échantillonnage pour détecter *Listeria monocytogenes* a entraîné des délais entre la détection d'échantillons non conformes et la mise à l'essai d'échantillons de suivi

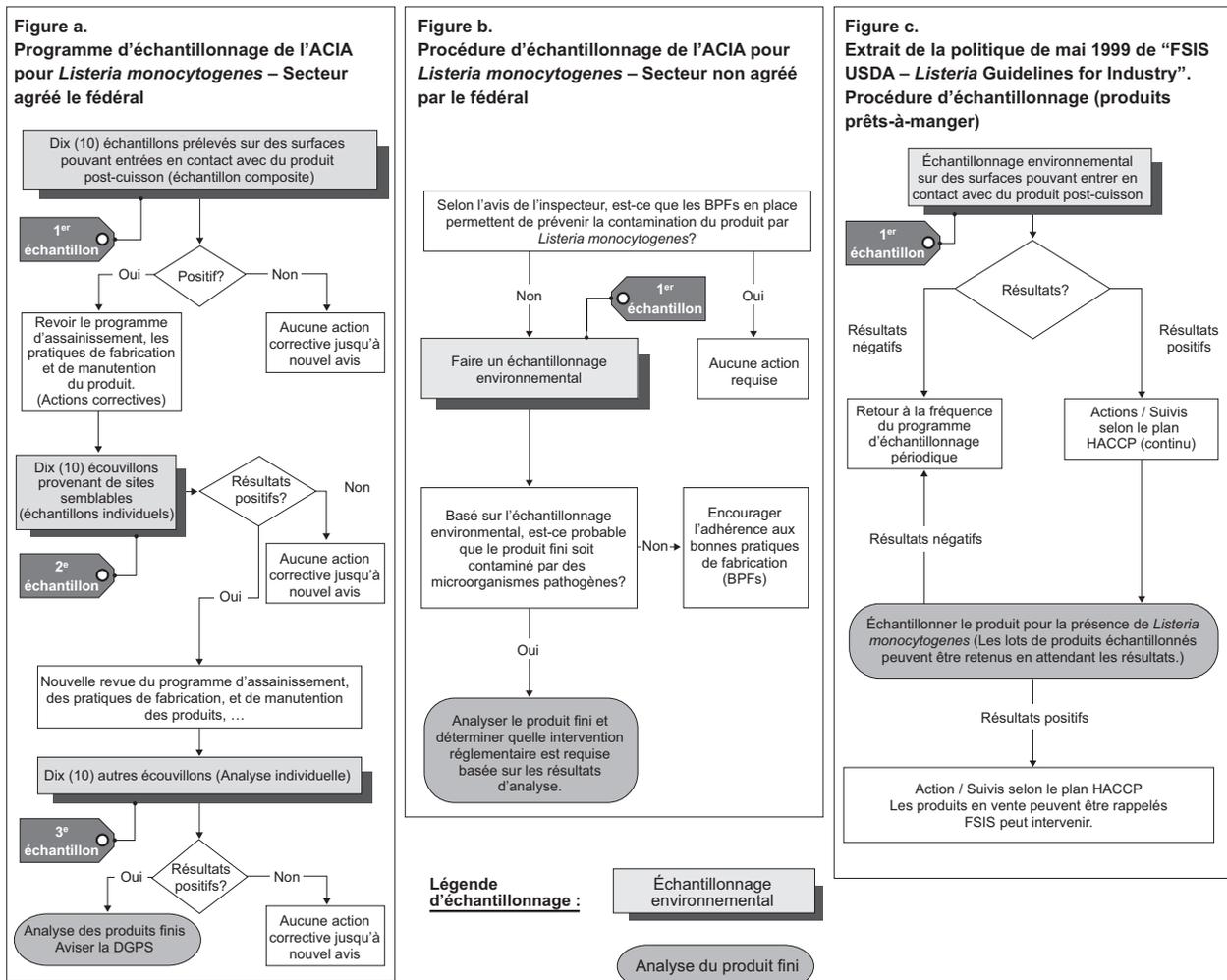
67. Nous nous sommes également penchés sur des questions plus précises relatives aux produits de viande prêts-à-manger, notamment en ce qui concerne *Listeria monocytogenes*. Ce pathogène est à l'origine de la listériose, affection potentiellement fatale qui touche principalement des populations vulnérables telles que les nouveau-nés, les personnes âgées et les personnes atteintes d'un déficit immunitaire. Il peut aussi causer des fausses couches et la gastro-entérite, maladie de type grippal relativement bénigne. Les aliments qui présentent un risque de contamination comprennent entre autres les produits de viande prêts-à-manger qui sont consommés sans autre forme de cuisson.

68. L'ACIA a pris des mesures pour réduire les risques associés à *Listeria monocytogenes*. Selon le programme d'échantillonnage opérationnel inclus dans le Manuel de l'hygiène des viandes, on procédera deux fois l'an à l'échantillonnage environnemental des surfaces entrant en contact avec le produit post-cuisson (p. ex. machines à découper, surface des tables, tabliers des employés, matériel de conditionnement) dans chaque établissement en vue de réduire la prévalence de *Listeria monocytogenes* dans les produits de viande prêts-à-manger.

69. Tel qu'illustré à la *pièce 9*, la procédure d'échantillonnage de l'ACIA pour détecter *Listeria monocytogenes* dans les établissements agréés par le fédéral compte plus d'étapes que la procédure utilisée dans les établissements non agréés et le modèle proposé par l'USDA (mai 1999) à l'industrie alimentaire des États-Unis. Cela se traduit par un plus grand nombre d'étapes d'échantillonnage environnemental entre le moment où *Listeria monocytogenes* est détectée sur les surfaces entrant en contact avec les produits post-cuisson et la vérification de la salubrité des produits finis. La procédure suivie introduit des délais avant la mise à l'essai des produits finis et cela empêche l'ACIA de prendre rapidement les mesures correctrices nécessaires (dans les cas où l'échantillonnage des produits finis révèle la présence de *Listeria monocytogenes*).

Pièce 9

Comparaison des procédures d'échantillonnage pour *Listeria monocytogenes*



70. Pour évaluer l'impact engendré par les nombreuses étapes d'échantillonnage suivies par l'ACIA, nous avons calculé l'intervalle entre chacune d'elles pour les additionner et déterminer le temps requis pour qu'un problème soit réglé ou que la salubrité d'un produit fini soit vérifiée. Les résultats, présentés à la *pièce 10*, montrent que dans les trois centres

opérationnels visés par notre évaluation, il s'écoule en moyenne deux mois entre chaque échantillonnage environnemental, malgré que l'ACIA ait indiqué que cet intervalle ne devrait raisonnablement pas dépasser 30 jours. L'Ontario et le Québec s'écartent beaucoup de cette norme, tandis que l'Atlantique la respecte en grande partie. Les procédures de l'ACIA ne prévoient la mise à l'essai

du produit fini que si le troisième échantillonnage environnemental concernant *Listeria monocytogenes* est positif.

71. Selon les données fournies par l'ACIA, il n'est pas possible de calculer l'intervalle entre le dernier (c.-à-d. troisième) échantillonnage environnemental et l'échantillonnage du produit fini. Nous n'avons pas non plus pu obtenir les résultats des essais des échantillons ni même savoir si les essais avaient eu lieu. Nous avons également noté que 3 des 37 échantillons contaminés par *Listeria monocytogenes* (8 %) n'avaient fait l'objet d'aucun suivi, bien que les inspecteurs de l'ACIA aient détecté la présence de *Listeria monocytogenes* lors du premier échantillonnage environnemental.

72. Il est important de reconnaître qu'entre chaque échantillonnage environnemental, l'examen du programme d'assainissement, des pratiques de fabrication et de la manutention des produits peut aider à cerner la source de toute contamination. Tel que démontré à la **pièce 11**, après trois échantillonnage environnementaux, le nombre d'échantillons non conformes a chuté de 37 à 6. Ces données indiquent que les établissements de transformation tentent effectivement de corriger les lacunes observées. Cependant, dans le cas des échantillons toujours positifs après le dernier échantillonnage, le problème était toujours présent après quatre mois en moyenne (six mois dans le centre opérationnel du Québec), et ce avant même la mise à l'essai des produits finis et la prise de mesures correctives nécessaires le cas échéant.

Pièce 10

Période moyenne écoulée entre les échantillonnages de suivi suite à la détection de *L. monocytogenes* dans les établissements agréés au fédéral – (1999-2000)

Région de l'Atlantique (les quatre provinces)	Région du Québec	Région de l'Ontario	Moyenne nationale (Basée sur les trois centres opérationnels choisis)
38 jours	84 jours	54 jours	58 jours
24 jours	106 jours	59 jours	63 jours
Données non disponibles	Données non disponibles	Données non disponibles	Données non disponibles

4^e échantillon

2^e échantillon

3^e échantillon

Analyse des produits finis
Aviser la DGPS

73. L'ACIA n'a pas entièrement atteint son objectif de réduire la prévalence de *Listeria monocytogenes* dans les produits de viande prêts-à-manger. La **pièce 12** décrit le taux de conformité en ce qui concerne *Listeria monocytogenes* durant les trois années qui ont suivi la création de l'ACIA. On peut y observer que le centre opérationnel de l'Atlantique a présenté la plus forte incidence de *Listeria monocytogenes*, mais qu'il a réussi à la réduire. Au Québec, la prévalence est demeurée sensiblement la même. En Ontario, la prévalence de *Listeria monocytogenes* a augmenté en 1999-2000, mais elle demeure plus faible que dans les autres centres opérationnels.

Recommandation

L'ACIA devrait modifier sa procédure d'échantillonnage pour détecter *Listeria monocytogenes* en :

- la révisant afin de déterminer comment on pourrait réduire les intervalles entre l'échantillonnage initial et les échantillonnages de suivi subséquents;
- s'assurant que les échantillonnages de suivi soient effectués lorsque la présence de *Listeria monocytogenes* est détectée;
- mettant en place un système de contrôle efficace permettant d'assurer que les essais des produits finis visant à vérifier leur salubrité, soient effectués conformément au programme d'échantillonnage opérationnel du Manuel de l'hygiène des viandes.

Pièce 11

Nombre d'échantillons environnementaux insatisfaisants pour *L. monocytogenes* obtenus dans des usines de fabrication de produits de viande prêts-à-manger agréées par le fédéral, en 1999-2000

Centre opérationnel évalué	Nombre d'échantillons environnementaux non conformes obtenus 1 ^{er} échantillonnage	Nombre d'échantillons environnementaux non conformes auxquels on n'a pas donné suite	Nombre d'échantillons environnementaux non conformes après le 2 ^e échantillonnage	Nombre d'échantillons environnementaux non conformes après le 3 ^e échantillonnage
Ontario	10	0	2	1
Québec	21	1	7	3
Atlantique (les quatre provinces)	6	2	2	2
Totaux	37	3	11	6

Source : ACIA, Spécifications M-205, M-205S.

L'ACIA a cessé ses analyses régulières pour détecter les niveaux de nitrites et de nitrates dans les produits de viande prêts-à-manger fabriqués par des établissements agréés par le fédéral

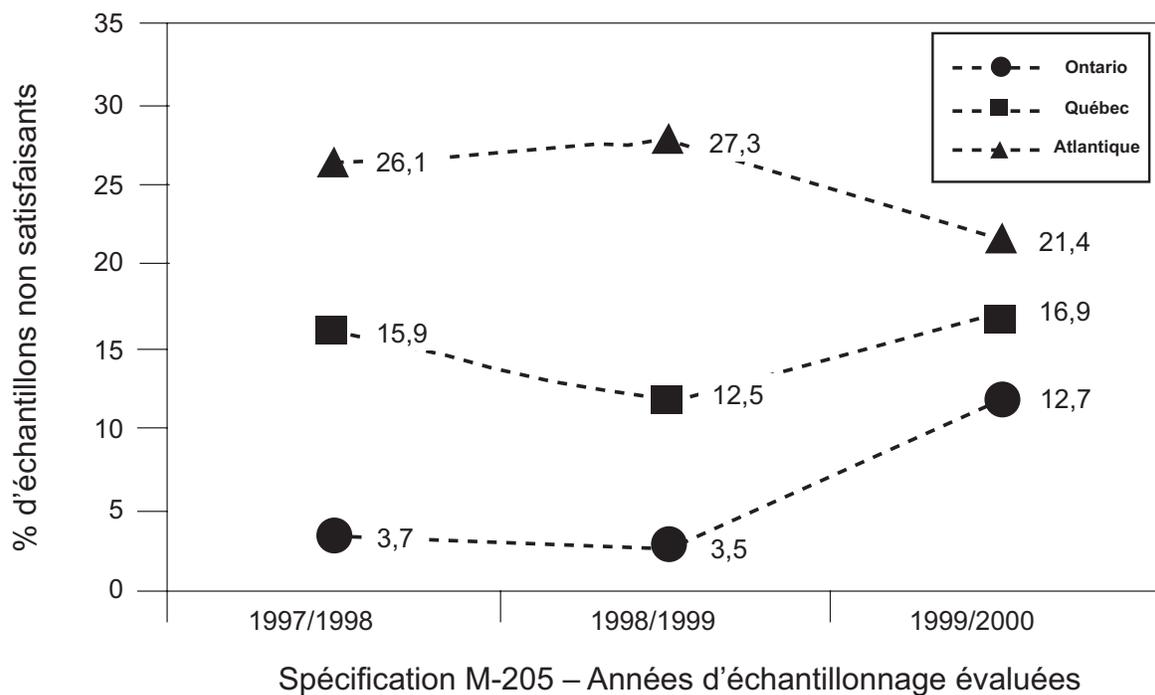
74. Les nitrites et les nitrates sont des additifs alimentaires utilisés dans la salaison des viandes. Ils stabilisent la couleur de la viande rouge, inhibent certains micro-organismes causant la détérioration des produits et des toxico-infections alimentaires et contribuent à la saveur. Cependant, consommés en très grandes quantités, ils peuvent être potentiellement mortel. Les nitrites et les nitrates sont autorisés

en vertu du *Règlement sur les aliments et drogues* comme agents de conservation dans les produits de viande à des concentrations combinées ne dépassant pas 200 ppm (parties par million) avant la transformation.

75. Les concentrations de nitrites et de nitrates utilisées dans les formules de salaison sont examinées lorsque de nouvelles recettes sont présentées aux fins d'approbation, et elles sont surveillées annuellement. Selon le manuel d'inspection de l'ACIA, les concentrations de ces substances dans les formules de salaison sont aussi vérifiées par les inspecteurs dans le cadre de leurs inspections régulières.

Pièce 12

Prévalence de *L. monocytogenes* dans l'environnement des établissements de production de produits de viande prêts-à-manger agréés au fédéral



L'ACIA a également indiqué que les inspecteurs peuvent en tout temps soumettre des échantillons à des analyses de laboratoire s'ils le jugent nécessaire.

- 76.** En 1997-1998 et 1998-1999, les activités de surveillance de l'ACIA visaient à déterminer si les concentrations de nitrites et de nitrates dans les produits de viande fabriqués par les établissements agréés par le fédéral étaient conformes à la réglementation en vigueur. La *pièce 5* montre que le pourcentage d'échantillonnage accompli était plus bas en 1998-99. Selon les données de l'ACIA le pourcentage d'échantillonnage des plans de travail pour l'analyse des nitrites/nitrates accomplis a baissé de 38 % en 1998-1999 (de 264 à 163 échantillons nationaux). La surveillance analytique périodique des produits a cessé en 1999-2000.
- 77.** Le taux de conformité était de 92 % en 1997-1998 et de 99 % en 1998-1999. Le taux de conformité est très élevé, mais les quelques échantillons non conformes présentaient des concentrations élevées de nitrates/nitrites. Certains résultats étaient de l'ordre de 1 300-1 500 ppm de nitrates, tandis que dans un autre cas, on a observé une concentration de 325 ppm de nitrites. La consommation répétée d'aliments contenant une forte concentration de nitrites/nitrates peut entraîner le risque d'une réaction aigüe chez les jeunes enfants et les populations vulnérables. En

1997-1998, 8 des 17 résultats de non-conformité provenaient du même établissement. L'ACIA n'a pas été en mesure de fournir à l'équipe d'évaluation des documents de suivi détaillés indiquant comment elle avait réagi au problème.

Recommandation

L'ACIA devrait reprendre l'échantillonnage et la mise à l'essai périodiques de produits finis en vue de déterminer les concentrations de nitrites et de nitrates dans les produits prêts-à-manger fabriqués par des établissements agréés par le fédéral.

Les lacunes d'importance "majeur" observées dans les établissements agréés par le fédéral sont corrigées dans un délai raisonnable

- 78.** En général, on s'attend à ce que les lacunes d'importance "majeur" soient corrigées en moins d'un mois. Les lacunes d'importance "majeur" comprennent les observations susceptibles d'affecter la santé et la sécurité. Les inspecteurs fixent le délai que l'établissement doit respecter pour corriger une lacune donnée. Pour ce faire, ils prennent en considération l'impact de la lacune sur la santé et la sécurité ainsi que les mesures correctives nécessaires.
- 79.** Pour évaluer les mesures visant à corriger les lacunes et à assurer la conformité de l'établissement, nous avons choisi une série d'établissements variés aux chapitres de la taille, des produits prêts-à-manger fabriqués et

du taux de conformité. Parmi les dossiers examinés provenant des 28 établissements des centres opérationnels du Québec, de l'Ontario et de l'Atlantique, l'ACIA a relevé des lacunes d'importance majeure dans 22 de ces établissements durant la période de 12 mois visée par notre évaluation. Dans le cas de la moitié des établissements ayants des lacunes majeures soit 11 sur 22 (50%) le temps moyen nécessaire pour corriger ces lacunes dépassait le temps moyen des délais accordés. Cependant, en moyenne, tous les problèmes ont été corrigés en moins de trois mois. De façon générale, les mesures correctives des établissements ont été adéquates.

III. Établissements non agréés par le fédéral

80. La création de l'ACIA en 1997 a conféré à Santé Canada et à l'ACIA des rôles et des responsabilités uniques et complémentaires. Santé Canada est responsable de l'établissement de politiques et de normes en ce qui concerne la salubrité et la qualité nutritionnelle des aliments vendus au Canada et de l'évaluation de l'efficacité des activités de l'ACIA reliées à la salubrité des aliments. L'ACIA, quant à elle, est responsable de la mise en oeuvre des programmes fédéraux d'inspection des aliments. Santé Canada a transféré 150 inspecteurs et 49 analystes de laboratoire à l'ACIA pour lui permettre d'assumer son rôle de prestation des programmes

fédéraux d'inspection des aliments. Depuis le 1^{er} avril 1997, l'ACIA est principalement responsable de la mise en oeuvre du programme d'inspection tel que défini dans le Cadre des rôles et responsabilités reliés aux activités du gouvernement fédéral en matière de salubrité et d'inspection des aliments, établi par Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (dernière modification : 30 juin 1999). Le 1^{er} avril 2000, l'ACIA a lancé un nouveau programme pour s'acquitter de ses responsabilités. En effet, le nouveau Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments (PESA) est chargé de la conception des programmes et du soutien des activités concernant les aliments régis par la *Loi sur les aliments et drogues (LAD)*. Le PESA utilise l'analyse des risques en cours pour cerner les secteurs prioritaires. Il a été conçu pour permettre à l'ACIA d'affecter ses ressources de façon plus efficace (c.-à-d. concentrer ses ressources dans les secteurs à risque plus élevé).

A. Méthodes d'inspection avant mars 2000

L'ACIA utilisait un modèle d'inspection de base efficace sur certains plans

81. Le Programme des produits alimentaires de consommation (PPAC), ancien nom du PESA jusqu'en mars 2000, relevait de Santé Canada avant la création de l'ACIA en 1997. L'ancien modèle d'inspection de Santé Canada et de

l'ACIA prévoyait une fréquence d'inspection prédéterminée selon les risques et, si nécessaire, la collecte d'échantillons et l'application de mesures correctives par des inspecteurs. Le PPAC utilisait des directives de cotation en matière d'inspection des aliments fondées sur la santé et la sécurité.

- 82.** Selon les principales dispositions du PPAC, les priorités et la fréquence des inspections étaient établies en fonction du niveau de risque. Le PPAC avait classé la fabrication des produits de viande prêts-à-manger comme un secteur à risque élevé et identifié les principaux dangers associés à ces produits.
- 83.** Nous avons examiné les mesures de suivi du PPAC concernant les produits de viande prêts-à-manger non conformes sur le plan microbiologique ainsi que les échantillons environnementaux. Nous avons conclu que ces mesures étaient adéquates. En effet, elles comprenaient la retenue volontaire de produits et l'élimination volontaire de produits présentant des risques pour la santé et la sécurité de la population, des rappels et des analyses, y compris l'échantillonnage d'écouvillons environnementaux dans les établissements de transformation et l'échantillonnage de produits. Les mesures de mise en force étaient également appropriées; elles correspondaient au degré de risque observé, et elles étaient exécutées de façon opportune. Nous avons aussi relevé des secteurs importants où le

PPAC présentait des lacunes, tel qu'expliqué ci-dessous. Précisons que nos observations portent essentiellement sur la période d'avril 1998 à mars 2000, et que durant cette période, les produits de viande prêts-à-manger étaient régis par les programmes d'inspection du PPAC.

- 84.** Il importe de noter que les observations dans la section qui suit ont été formulées lorsque le PPAC était encore en vigueur. Depuis, le PPAC a été restructuré à la suite d'un examen par la Direction de la vérification et de l'examen intégrés de l'ACIA. Cet examen avait pour objectif de confirmer les mandats, l'infrastructure et les priorités du Programme des produits alimentaires de consommation et du Programme des aliments au détail et d'ébaucher des plans de travail pour l'exercice 2000-2001 par lesquels les ressources seraient utilisées d'une manière judicieuse, fondée sur la gestion des risques. L'équipe d'évaluation vise à communiquer à l'ACIA des observations qui pourraient servir à améliorer le nouveau Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments.

Le programme d'inspection des établissements du PPAC était incomplet

- 85.** Nous avons examiné les directives d'inspection utilisées par les inspecteurs visitant des établissements de transformation des produits de viande non agréés par le fédéral au titre du Programme des produits

alimentaires de consommation (c.-à-d. avant la mise en oeuvre du Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments actuel). Cet examen visait à déterminer si les guides d'inspection du PPAC à l'intention des inspecteurs traitaient des exigences nécessaires à la production de produits de viande prêts-à-manger salubres. Nous avons trouvé que les guides nationaux d'inspection du PPAC concernant les produits de viande prêts-à-manger devraient être révisés afin d'y inclure les points de contrôle critiques génériques associés à la fabrication des autres produits de viande prêts-à-manger puisque le seul guide d'inspection suffisamment détaillé mis à la disposition des inspecteurs est celui traitant des bonnes pratiques de fabrication pour les saucissons fermentés séchés.

- 86.** Comme la législation fédérale n'exige pas que les établissements non agréés par le fédéral soient agréés avant d'entreprendre leurs activités, il était difficile pour l'ACIA de dresser la liste complète de ces établissements. Une telle liste constitue un outil très utile aux fins de surveillance. La direction du PPAC reconnaît le défi continu que présente la tenue à jour d'une liste des établissements non agréés par le fédéral. Dans certaines provinces, les établissements de fabrication sont tenus par la loi provinciale d'être licenciés ou agréés avant d'entreprendre leurs activités. Cela fait qu'ils sont assujettis au régime provincial d'inspection. Dans les provinces sans service

d'inspection, il est possible qu'un établissement de fabrication de produits de viande prêts-à-manger non agréé par le fédéral fabrique et distribue ses produits sans avoir avisé au préalable les services d'inspection gouvernementaux.

- 87.** Il est important que les produits de viande prêts-à-manger soient conservés à 4°C ou moins durant le transport et l'entreposage afin de maintenir leur salubrité. Selon les priorités d'inspection et l'évaluation des risques de l'ACIA, les distributeurs et les transporteurs sont classés comme une priorité mineure. Les distributeurs et les transporteurs sont inspectés par l'ACIA si nécessaire.

Les établissements de produits de viande prêts-à-manger non agréés par le fédéral ne reçoivent pas une couverture d'inspection adéquate

- 88.** Les produits de viande prêts-à-manger étaient classés parmi la catégorie des produits qui présentent un risque « élevé » en matière de santé et de sécurité. Selon les plans et les spécifications de travail de l'ACIA, les établissements non agréés par le fédéral qui fabriquent ces produits à risque élevé sont normalement tenu d'être inspectés tous les 12-18 mois. Selon les spécification de travail de l'ACIA tous les établissements auraient dû être inspectés au moins deux fois durant la période de trois ans visée par la présente évaluation. Les résultats des inspections, résumés à la *pièce 13*, montrent que l'ACIA

n'a pas été en mesure de respecter la fréquence d'inspections tel qu'indiqué dans ses spécification de travail. Un tiers des établissements de fabrication de produits de viande prêts-à-manger non agréés de l'Ontario et de l'Atlantique n'ont fait l'objet d'aucune inspection au cours des trois dernières années. Nous n'avons pas inclus le Québec dans cet examen pour les raisons mentionnées au paragraphe 12.

enquête faisant suite à une plainte. Par conséquent, le nombre potentiel d'échantillonnages aux fins d'enquête est étroitement lié au nombre d'inspections effectuées dans des établissements.

En Ontario, on ne procède pas toujours à un échantillonnage microbiologique lorsque la situation l'exige

89. La conception du programme portait en grande partie sur l'inspection périodique des contrôles de la fabrication au lieu de l'échantillonnage planifié de produits. Par exemple, on a eu recours à l'échantillonnage de produits lorsque des lacunes étaient signalées en matière de bonnes pratiques de fabrication dans le cadre d'une inspection régulière ou d'une

90. Selon la spécification de travail pertinente de l'ACIA utilisée par le PPAC avant mars 2000, les échantillons environnementaux et les échantillons de produits finis ne sont soumis au laboratoire aux fins d'analyse que si une inspection a révélé une non-conformité aux bonnes pratiques de fabrication (BPF), si des

Pièce 13

Couverture de l'inspection dans le secteur des produits de viande prêts-à-manger non agréé par le fédéral (1997-2000)

Couverture des inspections 1997-2000	Ontario*	Atlantique (N.-B. et N.-É.)	Ont. et Atl. (N.-B. & N.-É.) combinées
Pourcentage des fabricants dont l'établissement a été inspecté <i>au moins deux</i> fois en trois ans.	30 % (31/104)	22 % (11/50)	27 % (42/154)
Pourcentage des fabricants dont l'établissement a été inspecté <i>au moins une</i> fois en trois ans.	72 % (75 /104)	55 % (28/50)	67 % (103/154)

* Nota : Les établissements non agréés au fédéral qui ont été inspectés pour la région de l'Ontario n'incluaient pas les 41 établissements agréés par la province et qui, selon une entente entre l'ACIA et le MAARO, doivent être inspectés conjointement. L'ACIA n'a pas effectué ces inspections conjointes au cours de la période examinée.

(_) : Nombre approximatif d'établissements en cause

Nota : Au Québec, depuis septembre 1998, le MAPAQ inspecte les fabricants de produits de viande prêts-à-manger non agréés par le fédéral.

inspections antérieures ont révélé l'existence de problèmes potentiels ou si des échantillons environnementaux se sont avérés positifs.

- 91.** Dans l'Atlantique, les 11 établissements qui ont obtenu une cote de non-conformité (c.-à-d. 2 ou moins) entre 1997 et 2000 en raison de préoccupations de nature microbiologique ont fait l'objet d'un échantillonnage. Durant la même période en Ontario, seulement 53 % (10/19) des établissements ayant reçu une cote de non-conformité pour des raisons de nature microbiologique ont fait l'objet d'un échantillonnage conformément aux exigences.

L'ACIA n'a pas effectué dans les délais prescrits une inspection de suivi dans la majorité des établissements non agréés par le fédéral qui étaient non conformes

- 92.** Nous avons examiné les mesures de suivi de l'ACIA à l'endroit des établissements non agréés par le fédéral non conformes entre avril 1997 et mars 2000. Nous nous sommes attardés aux 32 établissements qui ont reçu une cote de conformité de 2 de la part de l'ACIA. Selon le Manuel de référence pour l'inspection des produits alimentaires, une cote de 2 veut dire que les problèmes signalés dans le cadre des inspections pourraient produire des effets indésirables temporaires sur la santé.

- 93.** Nous avons examiné, dans les centres opérationnels de l'Ontario et de l'Atlantique, si l'ACIA avait mené des inspections de suivi dans les trois mois suivant l'inspection initiale, tel qu'indiqué dans les spécifications de travail du PPCA concernant les établissements qui ont une cote de 2. Les inspections de suivi visent à vérifier si les établissements de fabrication ont pris les mesures nécessaires pour corriger les problèmes signalés lors de l'inspection initiale. Encore une fois, nous n'avons pas inclus le Québec dans cet examen pour les raisons mentionnées au paragraphe 12.

- 94.** Notre examen des mesures de suivi a révélé que 82 % (26/32) des établissements présentant une cote de 2 n'ont pas fait l'objet d'une nouvelle inspection dans la période de trois mois prescrite :

- 41 % (13/32) des inspections de suivi n'ont pas eu lieu dans la période de trois mois prescrite; l'intervalle moyen a été de 10 mois (entre 5 et 26 mois); et
- 41 % (13/32) des établissements n'ont jamais fait l'objet d'une inspection de suivi.

- 95.** L'absence ou le retard des inspections de suivi avant mars 2000 pourrait avoir permis à certains établissements de continuer de fabriquer des produits de viande prêts-à-manger dans des conditions non hygiéniques. Il est important de prendre en considération la possibilité que les établissements

aient pris des mesures correctives. Cependant, l'ACIA n'a ni vérifié ni documenté l'existence de telles mesures dans le cadre d'inspections de suivi.

L'ACIA travaille avec Santé Canada sur des questions liées aux produits de viande fermentée prêts-à-manger contenant du boeuf

96. Entre 1994 et 1999, on a signalé plusieurs foyers de toxi-infections alimentaires dus à des saucisses crues fermentées contaminées par *E. coli* 0157:H7. L'une des plus récentes éclosions de cas, survenue en novembre 1999, a été attribuée à un type de saucisse crue fermentée préparé dans un établissement agréé par le fédéral. Plus de 150 personnes ont été affectées, et au moins cinq d'entre elles ont contracté le syndrome hémolytique et urémique (syndrome de Gasser). En février 2000, à la suite de la croissance du risque potentiel pour la santé associé aux saucisses fermentées prêtes-à-manger contenant du boeuf, Santé Canada a publié des lignes directrices provisoires qui décrivent les mesures supplémentaires recommandées à l'égard de la production de saucisses fermentées prêtes-à-manger contenant du boeuf et des secteurs présentant un risque de contamination croisée venant du boeuf. Lorsqu'on aura tenu les consultations nécessaires auprès de l'industrie et des groupes de

consommateurs, ces lignes directrices deviendront un règlement, de manière à fixer des exigences équivalentes pour tous les établissements, qu'ils soient agréés ou non par le fédéral.

97. L'ACIA a déjà adopté des mesures de contrôle équivalentes en décembre 1999 dans tous les établissements agréés par le fédéral. L'application de mesures obligatoires de contrôles du processus dans les établissements agréés par le fédéral est facilitée par le fait que pour vaquer à leurs activités de commerce ces établissements ont besoin de leur agrément fédéral. Le PPCA a élaboré, en réponse aux lignes directrices provisoires de Santé Canada, un projet de travail d'envergure nationale visant à informer et à évaluer les établissements de fabrication de produits de viande fermentée non agréés par le fédéral. La mise en oeuvre de ce projet a débuté en mars 2001 avec une série d'exposés à l'industrie.

98. SC et l'ACIA collaborent à l'application des contrôles obligatoires concernant les saucisses fermentées prêtes-à-manger contenant du boeuf fabriquées dans des établissements non agréés par le fédéral via le Comité fédéral-provincial-territorial sur la salubrité des aliments.

B. Nouvelle approche de l'ACIA

- 99.** En 2000, la Direction de la vérification et de l'examen intégrés de l'ACIA a examiné l'ancien Programme des produits alimentaires de consommation (PPAC), plus précisément les défis auxquels il est confronté, en vue de clarifier ses objectifs, son infrastructure et son cadre de gestion. L'examen a également été conçu pour élaborer une approche visant l'utilisation optimale des ressources d'une manière stratégique, fondée sur les risques. L'examen a mené à la création du Bureau de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs (BSAPC) et de ses programmes, à savoir le Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments (PESA) et le Programme des pratiques équitables d'étiquetage (PPEE).
- 100.** Le nouveau BSAPC est responsable, en vertu du PESA, des politiques opérationnelles, de la conception des programmes, de la coordination des plans de travail annuels et du soutien des activités de l'ACIA pour l'ensemble des programmes et démarches prévus par les dispositions de la *Loi sur les aliments et drogues* concernant l'ACIA. On a recours à une approche méthodique fondée sur les risques pour établir les priorités des programmes. Ce processus comprend la consultation de toutes les formes d'information disponibles (plaintes, publications

scientifiques et commerciales, risques pour la santé publique associés aux dangers d'origine alimentaire connus et émergents, etc.) et l'utilisation de cette information pour cerner les priorités nationales. Ensuite, on détermine les options de gestion des risques; celles qui auront la plus grande incidence sur la gestion des risques sont retenues, puis mises en oeuvre. L'ACIA s'attend à ce que cette approche soit plus globale et qu'elle lui permettra de mieux cibler ses enquêtes et ses mesures d'application en fonction des ressources disponibles.

- 101.** Le Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments considère le secteur des produits de viande fermentée prêts-à-manger fabriqués par des établissements non agréés par le fédéral comme l'un des secteurs à risque élevé faisant partie de ses projets prioritaires. Ce projet, déjà en cours, vise à assurer la conformité avec la *Loi sur les aliments et drogues* et ses règlements connexes tout en reconnaissant la responsabilité législative partagée entre le gouvernement fédéral et les gouvernements provinciaux dans ce secteur de l'industrie. Pour assurer la conformité avec les exigences législatives, le projet prévoit plusieurs mécanismes, à savoir l'éducation de l'industrie, l'évaluation des contrôles de la fabrication, l'échantillonnage et l'analyse des produits finis et, si nécessaire, des mesures de conformité et de mise en force.

Conclusion

102. Les paragraphes ci-dessous résumant nos principales conclusions concernant les principaux thèmes abordés dans ce rapport.

Rôles et responsabilités

103. L'ACIA a commencé à mettre à jour ses protocoles d'entente avec les provinces dans les secteurs où les responsabilités d'inspection des produits de viande prêts-à-manger sont partagées entre différentes compétences fédérales et provinciales. L'ACIA a signé une entente avec la province de Québec durant la période visée par la présente évaluation. Cette entente comprend des dispositions clés pour assurer une responsabilisation appropriée des partenaires et prévenir les lacunes et les chevauchements dans leurs activités d'inspection respectives. Cependant, certaines de ces dispositions clés, notamment l'obligation d'échanger l'information concernant les activités d'inspection des produits de viande prêts-à-manger, n'ont pas encore été mises en oeuvre.

Établissements agréés par le fédéral

104. L'ACIA représente une forte présence gouvernementale dans les établissements agréés par le fédéral. Les principaux risques sont bien définis, les établissements sont surveillés étroitement, les produits font l'objet d'échantillonnages périodiques, les taux de conformité sont élevés et les lacunes importantes sont corrigées. Cependant, dans le cadre de notre évaluation, nous avons relevé des points à améliorer en ce qui concerne les activités d'inspection de l'ACIA. Nous avons aussi noté que l'ACIA n'a pas entièrement mis à exécution ses plans de travail en matière d'échantillonnage des produits et des établissements dans certains centres opérationnels, que les procédures d'échantillonnage suivies lors des vérifications pour la présence de *Listeria monocytogenes* ont entraîné des délais entre la détection d'échantillons non conformes et la mise à l'essai d'échantillons de suivi. Précisons également que les contrôles exercés sur les concentrations de nitrites et de nitrates utilisées par l'industrie pourrait s'en être vue diminuée après que l'ACIA a suspendu les analyses pour ce type d'additif.

Établissements non agrés par le fédéral

105. Notre évaluation a montré qu'avant mars 2000, les inspections des établissements non agréés par le fédéral par l'ACIA, bien que satisfaisantes à plusieurs égards, présentaient plusieurs lacunes, particulièrement en ce qui concerne la couverture des établissements et le suivi en temps opportun des inspections d'établissements non conformes. Le 1^{er} avril 2000, l'ACIA a lancé un nouveau programme pour s'acquitter de ses responsabilités. En effet, le nouveau Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments (PESA) est chargé de la conception des programmes et du soutien des activités concernant les aliments régis par la *Loi sur les aliments et drogues* (LAD). Le PESA utilise l'analyse des risques en cours pour cerner les secteurs prioritaires. Il a été conçu pour permettre à l'ACIA d'affecter ses ressources de façon plus efficace (c.-à-d. concentrer ses ressources dans les secteurs à risque plus élevé).

Conclusion

106. L'inspection des produits de viande prêts-à-manger est confrontée à de nombreux défis. Il faut constamment améliorer la vigilance et l'efficacité de nos mesures de contrôle en raison des dangers microbiologiques émergents tels que *E. coli* 0157:H7 et *Listeria monocytogenes*. Notre évaluation a révélé que de façon générale, les principales activités d'inspection de l'ACIA favorisent efficacement la salubrité des produits de viande prêts-à-manger au Canada. Cependant, nous avons relevé des points sur lesquels l'ACIA devra se pencher pour améliorer l'efficacité de ses mesures visant à assurer la salubrité des aliments.

Réponse de la direction de l'ACIA

L'ACIA est heureuse d'avoir la chance de répondre au rapport d'évaluation de Santé Canada sur ses activités reliées à la salubrité des produits de viande prêts-à-manger fabriqués au Canada. À plusieurs égards, ce rapport d'évaluation confirme et valide la conception du programme et les activités de mise en application de l'ACIA dans ce secteur important. Les recommandations de Santé Canada ont été examinées avec soin. L'ACIA prendra les mesures nécessaires et établira des mécanismes pour améliorer ses activités reliées à la salubrité des aliments.

L'ACIA coordonne neuf programmes de salubrité des aliments, dont deux traitent des activités reliées aux produits de viande prêts-à-manger fabriqués au Canada. Ces deux programmes, soit le Programme d'hygiène des viandes et le Programme des enquêtes sur la salubrité des aliments (PESA), sont fondés sur les différents mandats législatifs qui façonnent les différentes approches vis-à-vis les résultats en matière de salubrité des aliments. Tel que mentionné dans le rapport, le PESA a été mis en oeuvre en mars 2000 pour améliorer l'efficacité des programmes sur la salubrité des aliments conformément à la *Loi des aliments et drogues* et qui étaient livrés par Santé Canada avant la création de l'Agence. Les activités du PESA actuel de l'ACIA n'ont pas été abordées dans cette évaluation.

Le PESA a recours à des comités scientifiques et à des analyses des risques pour établir les priorités des programmes et affecter des ressources aux secteurs présentant les risques les plus élevés. Par

exemple, le PESA a mis au point un projet pluriannuel, lancé en avril 2002, qui vise les produits de viande fermentée prêts-à-manger. Comme ce secteur relève d'une compétence partagée, on négocie actuellement des ententes de travail partagé en vue d'exécuter ce projet en collaboration avec les organismes gouvernementaux provinciaux responsables. Ce projet vise à évaluer la rigueur des contrôles du processus dans les établissements de produits de viande fermentée prêts-à-manger ainsi que la conformité avec les exigences en matière de réduction des pathogènes. Le projet a été conçu pour sensibiliser ce secteur aux pathogènes et pour fournir des recommandations spécifiques aux entreprises afin d'améliorer leur conformité.

L'ACIA et Santé Canada jouent des rôles uniques et complémentaires dans le système fédéral de salubrité des aliments. Santé Canada établit des normes relatives à la salubrité et à la qualité nutritionnelle des aliments vendus au Canada. Ces normes sont appliquées par l'ACIA. Cette évaluation a mis en évidence les secteurs où les normes en matière de salubrité des aliments, plus précisément des produits de viande prêts-à-manger, doivent être passées en revue. L'ACIA appuiera ces initiatives et travaillera activement avec Santé Canada pour modifier ces normes, le cas échéant. Si Santé Canada établit de nouvelles normes en matière de salubrité des aliments, les programmes, procédures et politiques d'inspection de l'ACIA seront modifiés en conséquence.

Le rapport d'évaluation formule plusieurs recommandations à l'égard des activités qui ont lieu dans le cadre du Programme d'hygiène des viandes. Santé Canada a mené une évaluation des dangers pour la santé (EDS) qui a permis de déterminer de nouvelles mesures pour améliorer la salubrité des aliments. Quant à la recommandation de mettre à jour le modèle générique HACCP à l'égard des produits de charque, l'ACIA informera sans tarder l'industrie des nouvelles exigences formulées dans le cadre de l'EDS, et elle modifiera les exigences des programmes et les modèles génériques HACCP appropriés.

L'évaluation a cerné les secteurs où l'ACIA pouvait améliorer ses activités d'inspection dans les établissements de fabrication des produits de viande prêts-à-manger agréés par le fédéral, et l'ACIA est en train de prendre les mesures nécessaires. Par exemple, elle a repris un programme de surveillance des nitrites et des nitrates dans les produits de viande prêts-à-manger pour vérifier le rendement de l'industrie à ce chapitre et s'assurer que le taux de conformité demeure élevé. On travaille également à élaborer des stratégies en vue d'augmenter la conformité aux plans d'échantillonnage des produits et des établissements dans les centres opérationnels où le programme n'a pas été entièrement mis en oeuvre. L'ACIA s'efforcera d'assurer que lorsque requis des échantillons de suivi de produits finis seront prélevés et soumis pour fin d'analyse, tel que requis dans le programme d'échantillonnage opérationnel de *Listeria monocytogenes* dans le Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes. Tel que mentionné dans le rapport d'évaluation dans 92% des cas les

échantillonnages de suivi effectués dans le cadre du programme sont conformes aux spécifications.

Pour améliorer la surveillance des programmes, l'ACIA est en train d'embaucher 15 nouveaux superviseurs vétérinaires répartis dans tout le pays. Ces agents seront chargés de l'assurance de la qualité des activités de l'ACIA dans les établissements agréés par le fédéral. Ils devront également surveiller la mise en application des activités de l'ACIA (y compris les plans d'échantillonnage) et prendre les mesures nécessaires si les objectifs nationaux ne sont pas atteints.

Tel que noté dans l'évaluation, l'ACIA a commencé à mettre à jour ses protocoles d'entente avec les provinces dans les secteurs où les responsabilités d'inspection des produits de viande prêts-à-manger sont partagées entre différentes compétences fédérales et provinciales. Depuis l'évaluation, l'ACIA a signé des protocoles d'entente avec deux provinces. L'ACIA continuera de travailler en collaboration avec les provinces et les territoires à la mise à jour des protocoles d'entente et à l'établissement de mécanismes permettant de respecter les dispositions clés de ces protocoles.

Depuis le début de l'évaluation, l'ACIA a travaillé à la mise en oeuvre d'un régime HACCP obligatoire pour les établissements de transformation et d'entreposage des produits de viande agréés par le fédéral. On s'attend à ce que ce programme soit entièrement fonctionnel au printemps 2004, alors que les cotes des établissements seront

devenues désuètes et qu'elles auront été retirées des politiques. En attendant, les critères de cotation des établissements continueront de jouer un rôle important dans le contrôle de la salubrité des aliments. Toute question touchant la salubrité des aliments soulevée par un inspecteur de l'ACIA influe sur la cote de l'établissement concerné.

En résumé, l'ACIA renouvelle son engagement à répondre aux recommandations de l'évaluation et à apporter les changements nécessaires à ses activités reliées à la salubrité des produits de viande prêts-à-manger fabriqués au Canada.

À propos de l'évaluation

Objectif

Cette évaluation avait pour objectif de déterminer l'efficacité des programmes et des activités de l'Agence canadienne d'inspection des aliments en matière de salubrité des produits de viande prêts-à-manger fabriqués et vendus au Canada.

Critères

Voici les critères de l'évaluation des programmes et des activités de l'ACIA :

- 1.** Est-ce que l'ACIA fait des efforts raisonnables pour s'assurer que les rôles et responsabilités respectifs de Santé Canada et de l'ACIA ainsi que des provinces et des territoires à l'égard de la salubrité des produits de viande prêts-à-manger fabriqués au Canada sont clairement définis et bien compris, de manière à réduire les lacunes en matière de santé et de sécurité?
 - 1.1** Est-ce que l'ACIA fait des efforts raisonnables pour s'assurer que ses responsabilités respectives ainsi que celles de ses équivalents provinciaux et territoriaux à l'égard de la salubrité des produits de viande prêts-à-manger fabriqués au Canada sont clairement définies et bien comprises, de manière à réduire les lacunes en matière de santé et de sécurité?
 - 1.2** Est-ce que l'ACIA fait des efforts raisonnables pour s'assurer que les responsabilités respectives de Santé Canada et de l'ACIA à l'égard de l'identification des dangers, de l'évaluation des risques et de l'établissement des politiques/normes en matière de salubrité des aliments sont clairement définies et bien comprises?
- 2.** Est-ce que l'ACIA élabore et exécute des programmes et des activités qui permettent de surveiller efficacement les risques pour la salubrité des aliments associés aux produits de viande prêts-à-manger fabriqués au Canada?
 - 2.1** Est-ce que les méthodes d'inspection de l'ACIA permettent de vérifier si les établissements de transformation/les produits de viande prêts-à-manger fabriqués au Canada satisfont aux normes canadiennes de santé et de sécurité?
 - 2.2** Est-ce que la priorité et la planification des activités d'inspection de l'ACIA sont déterminées en fonction du risque pour la santé?
 - 2.3** Est-ce que l'ACIA met en oeuvre ses plans de travail d'une manière qui correspond au degré de risque?
 - 2.4** Est-ce que l'ACIA procède à des inspections en matière de santé et de sécurité conformément aux procédures établies?

3. Est-ce que l'ACIA prend les mesures d'application appropriées pour contrôler et réduire le risque pour la santé dans les cas de non-conformité avec les normes canadiennes en matière de santé et de sécurité?

3.1 Est-ce que les procédures de mise en force établies par l'ACIA sont claires et complètes en ce qui concerne les établissements et les produits de viande prêts-à-manger non conformes fabriqués au Canada? Ces procédures correspondent-elles au degré de risque?

3.2 Est-ce que l'ACIA s'assure que les mesures de mise en force appliquées correspondent au degré de risque dans les cas de non-conformité?

- Produits de charque
- Aliments multiples (p. ex. sandwichs ou sandwichs emballés sous atmosphère contrôlée contenant des produits de viande prêts-à-manger)

Cette évaluation a porté sur les activités visant à assurer la salubrité des produits de viande prêts-à-manger fabriqués au Canada depuis la création de l'ACIA en avril 1997, une importance particulière étant accordée aux activités entre le 1^{er} avril 1998 et le 31 mars 2000.

L'évaluation, qui s'est effectuée dans trois centres opérationnels (Québec, Ontario et Atlantique), comprenait entre autres l'examen des plans du programme, des procédures et des rapports d'inspection et de conformité, des entrevues avec le personnel responsable du programme et l'analyse des résultats et des tendances en matière de salubrité des aliments. Nous n'avons pas examiné les programmes et les activités se rapportant aux allergènes, aux procédures d'enquête faisant suite à une plainte et aux produits de viande prêts-à-manger importés.

L'évaluation a été menée conformément au mandat défini par la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. Selon l'article 11(4) de cette loi, « le ministre de la Santé est chargé de l'élaboration des politiques et des normes relatives à la salubrité et à la valeur nutritive des aliments vendus au Canada et de l'évaluation de l'efficacité des activités de l'Agence relativement à la salubrité des aliments. » Cela veut dire que le rôle d'évaluation du ministère de la Santé tel que défini par la loi concerne exclusivement l'ACIA, et non les

Portée et approche

Cette évaluation a porté sur les activités visant à assurer la salubrité des produits de viande prêts-à-manger fabriqués au Canada par des établissements agréés et non agréés par le fédéral.

Nous avons examiné les activités concernant certains produits de viande prêts-à-manger fabriqués au Canada qui présentent un risque élevé, notamment :

- Produits de viande fermentée
- Produits de viande salaisonnée cuite
- Produits de viande non salaisonnée cuite

activités reliées à la salubrité des aliments entreprises par Santé Canada ou par un autre organisme fédéral ou provincial. La portée de l'évaluation respecte cette disposition législative.

Équipe d'évaluation :

Yves Genest / Darren Goodyear, gestionnaires principaux du projet; Luciano Silicani, chef de projet; Michel Cloutier, vérificateur; France Lacroix, vérificateur; Brenda Redmond, vérificateur; Freddy Wu, vérificateur.

Glossaire

Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP) :

L'Analyse des risques et maîtrise des points critiques (mieux connu sous l'acronyme HACCP) est une approche systématique d'identification, de localisation, d'évaluation et de maîtrise des risques potentiels (dangers chimiques, physiques et biologiques) en matière de salubrité des denrées dans la chaîne alimentaire. Le système HACCP identifie les risques spécifiques associés à la fabrication du produit et prescrit des mesures de contrôle au lieu de s'en remettre principalement à l'analyse du produit fini pour en assurer la salubrité.

Centre opérationnel :

L'ACIA, qui a son bureau chef dans la région de la capitale nationale, compte quatre centres opérationnels (Ouest, Ontario, Québec et Atlantique), subdivisés en 18 bureaux régionaux, 185 bureaux locaux (y compris les postes frontaliers) et 408 bureaux dans des établissements non gouvernementaux (comme des usines de transformation). L'Agence a aussi 22 laboratoires et établissements de recherche qui donnent des avis scientifiques, mettent au point de nouvelles technologies, fournissent des services d'analyse et effectuent de la recherche.

Charque :

La charque est faite de bœuf cru tranché qui a été épicé, salé, fumé et séché. On la considère comme un produit séché, stable à la température de la pièce.

Codex Alimentarius :

La Commission du Codex Alimentarius est un organisme subsidiaire de l'Organisation mondiale de la santé et de l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture des Nations Unies.

Division de la planification, du rendement et de l'examen des programmes (DPREP) :

La Division de la planification, du rendement et de l'examen des programmes gère et coordonne les activités rattachées aux vérifications des programmes relatifs aux produits nationaux, à la planification de travail, à la gestion du rendement et au système de gestion des ressources (SGR). L'uniformité et la cohérence dans ces activités forment l'objectif visé par la Direction générale.

La Division élabore et met en œuvre la vérification des programmes et les systèmes de planification et de mesure du rendement en collaboration avec les divisions des programmes et avec la Direction générale des opérations afin que l'ACIA dispose d'un système interne de vérification uniforme pour tous les produits qui permettent de cerner où des améliorations s'imposent. Elle travaille avec des

groupes internes et externes pour élaborer et coordonner un cadre uniforme de vérification des programmes s'appliquant aux produits de l'étranger. Elle élabore et met en œuvre les priorités de la Direction générale des programmes conformément au plan et aux priorités de l'Agence. Elle adapte le cadre de planification de la Direction générale des programmes pour le rendre conforme à celui de l'Agence. Elle met en œuvre le processus de planification adapté et elle établit un cadre de rapports. Enfin, elle gère le SGR.

Échantillons environnementaux :

Dans le contexte de notre rapport sur les aliments PAM, cette expression désigne les échantillons microbiologiques prélevés (par écouvillonnage) sur des surfaces entrant et d'autres qui n'entrent pas en contact avec les aliments manipulés. Les écouvillons sont prélevés dans des zones/ environnements critiques post cuisson où l'on manipule les produits de viande PAM. On prélève habituellement des échantillons pour détecter la présence de *Listeria monocytogenes*.

***E. coli* O157:H7 :**

E. coli fait partie de la flore intestinale normale de tous les animaux, y compris les êtres humains. *E. coli* joue habituellement un rôle utile dans le corps en bloquant la multiplication des espèces bactériennes nuisibles et en produisant des quantités appréciables de vitamines. Quelques souches

d'*E. coli* peuvent être pathogènes chez l'être humain par des mécanismes différents. Le sérotype O157:H7 est une variété rare d'*E. coli* qui produit d'importantes quantités d'une ou de plusieurs toxines puissantes connexes qui endommagent la muqueuse intestinale. Il cause aussi le syndrome urémique hémolytique (SUH), couramment appelé « maladie du hamburger », qui touche les reins et d'autres organes. Ce sérotype constitue une menace sérieuse pour les enfants du Canada, car il est une des principales causes d'insuffisance rénale autant aigue que chronique.

Établissements agréés par le fédéral (produits de viande) :

Aux fins de la présente évaluation, nous entendons par établissements agréés par le fédéral les installations de transformation ou d'entreposage de la viande visées par la définition d'« établissement agréé » à l'article 3 de la *Loi sur l'inspection des viandes*.

La *Loi sur l'inspection des viandes* définit ainsi les « établissements agréés » :

- (1) Un établissement peut être agréé et exploité comme tel à condition que lui-même et les animaux et les produits de viandes qui s'y trouvent soient assujettis à la présente loi et à ses règlements.
- (2) Il est interdit d'exploiter un établissement sans agrément d'exploitant accordé en conformité avec les règlements.

**Établissements non agréés par le fédéral
(produits de viande) :**

Aux fins de la présente évaluation, nous entendons par établissements non agréés par le fédéral les établissements de transformation et d'entreposage de la viande et les installations connexes qui ne relèvent *pas* de la compétence de la Loi sur l'inspection des viandes.

**Le Guide du programme d'inspection
(appelé le GPI) :**

Les mesures d'inspection à appliquer dans les établissements agréés par le fédéral sont déterminées au moyen du « Guide du programme d'inspection », communément appelé le GPI.

Listeria monocytogenes (L. monocytogenes) :

Bactérie qui cause des toxi-infections alimentaire et qui est largement répandue dans l'environnement. Elle cause la listériose, maladie qui peut être mortelle, particulièrement chez les groupes prédisposés comme les nouveau-nés, les personnes âgées et celles dont le système immunitaire est affaibli. Elle peut aussi provoquer une fausse couche. Le micro-organisme cause aussi une gastro-entérite (grippe intestinale), toxi-infection relativement bénigne.

***Loi sur l'Agence canadienne d'inspection
des aliments (Loi sur l'ACIA) :***

La *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* est une Loi portant création de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, modifiant et abrogeant certaines lois en conséquence. Adoptée par la Chambre des communes le 12 février 1997.

**Manuel de référence pour l'inspection des
produits alimentaires (MRIPA) :**

Le Manuel de référence pour l'inspection des produits alimentaires avait été antérieurement produit par la Direction générale de la protection de la santé de Santé Canada à l'intention de ses inspecteurs en salubrité des aliments pour consultation lors de l'inspection d'établissements de transformation alimentaires. Même si certaines procédures d'inspection remontent à 1977, les inspecteurs de l'Agence se réfèrent toujours au Manuel lorsqu'ils effectuent des inspections dans les secteurs non agréés de l'industrie alimentaire.

**Manuel des méthodes de l'hygiène
des viandes :**

Le Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes est le principal document de référence que les inspecteurs, de la Division des aliments d'origine animale, utilisent. Le chapitre 4, « Méthodes d'inspection, disposition des produits, surveillance et contrôles », constitue pour les inspecteurs un guide descriptif sur la façon d'effectuer les inspections. Dans certains cas le Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes recommande aux inspecteurs les actions à prendre lorsque certaines déviations aux normes sont observées.

**Ministère de l'Agriculture, de
l'Alimentation et des Affaires rurales
de l'Ontario (MAARO) :**

En Ontario, les abattoirs non agréés par le fédéral qui transforment ou non de la viande, et leurs comptoirs de vente au détail (sur les lieux même d'un abattoir) relèvent de la

compétence du MAARO qui les inspecte. Les usines de transformation de la viande non agréées par le fédéral et qui ne se trouvent pas sur les lieux mêmes d'un abattoir sont inspectées par le ministère de la Santé de l'Ontario.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) :

Au Québec, dans le cas du secteur non agréé par le fédéral, c'est le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) qui est responsable des inspections alimentaires.

Nitrites/Nitrates :

Les sels de nitrite et de nitrate sont des additifs alimentaires utilisés dans la salaison des viandes. Ils stabilisent la couleur de la viande rouge, inhibent certains micro-organismes responsable de la détérioration du produit et certaines toxi-infections alimentaires, et contribuent à la saveur. Les nitrates se transforment en nitrites dans la viande et ont un effet antimicrobien contre *Clostridium botulinum* et contre d'autres micro-organismes pathogènes. C'est cette activité antimicrobienne des nitrites dans les viandes salaisonnées qui est la plus importante pour la santé publique comparativement à la couleur ou au rehaussement de la saveur qui en justifie l'utilisation dans de tels produits.

Produit de viande cuite :

Lorsqu'il s'agit de définir un produit de viande cuite, Santé Canada est d'avis que le processus de cuisson (combinaison durée/température interne du produit) doit être suffisant

pour réduire de l'ordre de cinq logs le nombre de *Listeria monocytogenes*, une des bactéries alimentaires les plus résistantes à la chaleur.

Produits de viande fermentée :

Les produits de viande fermentée désignent principalement les saucisses de viande crue prêtes à manger produites par fermentation contrôlée.

Produits de viande non salaisonnée :

Cette expression désigne les produits de viande auxquels on n'a pas ajouté de nitrites/nitrates.

Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) :

Le PASA est un programme conçu par l'ACIA pour favoriser l'adoption des principes HACCP (Analyse des dangers et maîtrise des points critiques) dans les établissements de transformation agroalimentaire agréés par le fédéral.

Pour être admissible à la vérification réglementaire des systèmes conformément au PASA, l'exploitant doit établir et maintenir un système HACCP acceptable et efficace. Il doit documenter entièrement le système, qui doit être disponible pour fin de vérification par l'Agence.

Programme d'inspection :

Pour les besoins de la présente évaluation, un programme d'inspection inclut les activités reliées à la promotion, l'évaluation et la mise en conformité aux législations et politiques qui régissent la salubrité des aliments.

**Système canadien d'inspection des
aliments (SCIA) :**

Le Système canadien d'inspection des aliments est une initiative fondée sur la collaboration entre tous les paliers de gouvernement. Il vise à instaurer au Canada un système intégré d'inspection des aliments à l'écoute à la fois des consommateurs et de l'industrie.

Système de gestion des ressources (SGR) :

Le Système de gestion des ressources est un système d'affectation de ressources que l'Agence canadienne d'inspection des aliments utilise pour déterminer les ressources dont elle a besoin afin de s'acquitter des activités d'inspection dans le secteur des établissements agréés par le fédéral.

Staphylococcus aureus (S. aureus)

Staphylococcus aureus est la cause la plus fréquente de maladies d'origine alimentaire. Cette bactérie produit une toxine pathogène. Les symptômes de toxi-infection alimentaire à staphylocoque apparaissent habituellement rapidement et sont dans nombre de cas graves : tout dépend de la réaction de la personne à la toxine, de la quantité d'aliments contaminés qu'elle a consommés, de la concentration de la toxine dans l'aliment ingéré et de l'état de santé général de la victime. Les symptômes les plus courants sont les nausées, les vomissements, les crampes abdominales et la prostration, souvent conjugués à une diarrhée. Ces symptômes causent rarement la mort et les symptômes subsistent habituellement pas plus d'une journée ou deux.

