



Santé Canada

Programme d'évaluation de la salubrité des aliments

**Élaboration d'un modèle logique et
d'un cadre d'évaluation du Programme
modernisé d'inspection de la volaille
de l'Agence canadienne d'inspection
des aliments**



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:

Development of a Logic Model and an Evaluation Framework of the Canadian Food Inspection Agency's Modernized Poultry Inspection Program

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

La présente publication est disponible sur Internet
à l'adresse suivante : http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/fsa-esa/f_index.htm

Elle est également offerte sur demande en format alternatif.

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada,
représentée par le Ministre de la Santé, 2003

Cat. H44-53/2003F-PDF
ISBN 0-662-75040-3

Sommaire

Le Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments vise à contrer les dangers associés à la volaille crue qui quitte les usines de transformation enregistrées au fédéral. Le PMIV a pour objectif de contrôler la quantité d'agents pathogènes microbiens, comme la *Salmonella*, présents dans les produits de volaille crue, et de favoriser l'intégration, au système canadien d'inspection de la volaille, de principes reposant sur la science et sur la gestion du risque. Un comité constitué de hauts fonctionnaires de Santé Canada et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments a choisi d'évaluer le Programme modernisé d'inspection de la volaille de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à cause des risques possibles que ces dangers représentent pour la santé humaine.

Les produits de volaille crue peuvent être la source de certains dangers microbiologiques, chimiques ou physiques qui, s'ils ne sont pas contrôlés, peuvent représenter des risques pour la santé du consommateur. Les dangers d'origine microbiologique sont ceux qui préoccupent le plus dans les produits de volaille parce que la volaille est reconnue comme un réservoir d'agents pathogènes d'origine alimentaire, en particulier les sérotypes de *Salmonella* et *Campylobacter*. La production d'aliments comporte une chaîne ou un continuum qui s'étend de la production jusqu'à la cuisson en passant par la transformation et la préparation finale. Les abattoirs de volaille sont un maillon de cette chaîne et les mesures d'atténuation anticipées par le PMIV peuvent jouer sur la prévalence ou la concentration de micro-organismes sur la volaille et ses produits. Tous les programmes fédéraux d'inspection de la volaille obligent les producteurs à présenter des fiches d'élevage qui fournissent au transformateur des renseignements sur les dangers chimiques et biologiques possibles associés à la volaille vivante.

Le PMIV est un programme à participation volontaire que l'on est en train de mettre en oeuvre dans 10 des 64 abattoirs de volaille enregistrés au fédéral au Canada. Les autres abattoirs enregistrés au fédéral utilisent des modes d'inspection traditionnels (inspecteurs gouvernementaux procédant à une inspection sensorielle de chaque carcasse) ou se conforment au Programme canadien d'inspection de la volaille (PCIV), programme d'inspection partagée dans le cadre duquel les exploitants de l'industrie se chargent de la détection des défauts des carcasses avant l'éviscération et examinent la cavité de chaque carcasse pour y détecter les défauts, tandis que les inspecteurs de l'ACIA inspectent l'extérieur de la carcasse et les viscères correspondants pour y repérer les défauts.

Santé Canada et l'Agence ont décidé conjointement d'élaborer un modèle logique et un cadre d'évaluation avant d'entreprendre une évaluation complète. Le modèle logique est un schéma qui représente les principaux éléments du programme et décrit de façon concise son fonctionnement, de même que les résultats visés. Le cadre d'évaluation présente des questions d'évaluation clés, analyse le type de données qu'il faut recueillir pour y répondre, y compris leur disponibilité, et présente une stratégie d'évaluation ou des options.

Le PMIV prévoit que l'exploitant de l'industrie doit examiner l'extérieur de toutes les carcasses de volaille, les cavités et les viscères, retirer de la chaîne d'éviscération toutes les carcasses

comportant des défauts pour les soumettre par la suite à une inspection effectuée par un vétérinaire de l'ACIA, qui en détermine le sort éventuel. Les inspecteurs de l'ACIA ont délaissé l'inspection directe en faveur d'un régime d'inspection qui comporte la surveillance continue du rendement de l'exploitant en matière de détection des défauts, élément constituant du plan d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) de l'établissement. Ce changement permet de redéployer des ressources auparavant affectées à l'inspection sur la chaîne de production vers des secteurs plus risqués en fonction du besoin.

On a mis au point un modèle logique de PMIV en collaboration avec l'ACIA. Le modèle logique et des entrevues réalisées auprès de groupes d'intervenants ont été un atout lors de l'élaboration de questions d'évaluation clés et d'indicateurs possibles d'évaluation de l'efficacité du PMIV. Ces questions et ces indicateurs sont organisés en une matrice fondée sur les enjeux généraux de l'évaluation que sont la justification, la conception, l'exécution du programme et son impact/réussite. Les questions d'évaluation comprennent des questions qui peuvent intéresser les administrateurs de programme de l'ACIA, ainsi que des questions de nature plus scientifique qui portent sur les éléments santé et sécurité du programme. Le sommaire des entrevues réalisées auprès des intervenants et le document sur les pratiques internationales sont joints en annexe.

Les données nécessaires pour procéder à une évaluation formative détaillée ont été définies, communiquées à l'ACIA et discutées avec cette dernière. Ce faisant, l'ACIA a reçu des commentaires sur les aspects positifs du PMIV, ainsi que de l'information sur les limites courantes de la mesure de l'efficacité de ce programme.

Réponse de la direction de l'ACIA

Mise en contexte

L'article 11(4) de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* attribue au ministre de la Santé la responsabilité d'évaluer l'efficacité des activités de l'ACIA relatives à la salubrité des aliments. Le Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments de Santé Canada (SC) mène ces évaluations dans le but de fournir des conseils et de l'encadrement à l'ACIA sur ses activités relatives à la salubrité des aliments ainsi que de fournir de la rétroaction à Santé Canada de manière à aider ce ministère à accomplir son rôle qui consiste à élaborer des politiques et des normes en matière de nutrition et de salubrité des aliments.

En décembre 2001, le Bureau a choisi le Programme d'inspection modernisée de la volaille (PIMV) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à des fins d'évaluation. À l'époque, le PIMV était un programme à participation volontaire, instauré à titre de projet pilote dans 8 des 64 établissements de production de volaille du Canada. Cette évaluation visait à déterminer l'efficacité du PIMV et à contribuer à l'élaboration d'une orientation pour le PIMV avant sa mise en oeuvre obligatoire. Tandis que l'on planifiait l'évaluation, le comité d'évaluation a déterminé que l'on ne disposait pas de suffisamment de renseignements pour effectuer une évaluation complète. En septembre 2003, on a décidé de préparer un document constituant un cadre d'évaluation, en prévision d'une évaluation complète à une étape ultérieure de l'avancement du programme.

Défis de l'évaluation

Dans le cadre de l'évaluation, Santé Canada a désigné cinq défis en matière d'évaluation qui pourraient justifier un retard de l'évaluation. Premièrement, les données recueillies par l'enquête de l'ACIA (Enquête canadienne sur l'état microbiologique des carcasses de poulets à griller et de jeunes dindons juin 1997 - mai 1998) ne constituent pas un outil utile permettant de déterminer la qualité du rendement des établissements ayant adhéré au PIMV par rapport aux autres modes d'inspection. L'ACIA admet qu'il serait souhaitable de mener une nouvelle enquête nationale afin de mettre à jour les données concernant les niveaux de contamination microbiologique (par exemple, la salmonelle et *E. coli*) chez la volaille. Les données sur les niveaux d'agents pathogènes tirés des établissements ayant adhéré au PIMV pourraient alors être comparées aux données obtenues par cette nouvelle enquête ainsi qu'à d'autres méthodes d'inspection de la volaille afin de démontrer l'efficacité du PIMV. L'ACIA étudie diverses options visant à financer une nouvelle enquête de base.

L'ACIA a également envisagé de mener une autre enquête de base dans les autres abattoirs « traditionnels » afin de mettre à jour les normes en matière de niveau de qualité acceptable (NQA). Les normes de NQA portent sur les défauts de la volaille qui ne sont pas liés à la salubrité des aliments, comme des bleus, des fractures, des maladies de la peau localisées. Des inspections

post-mortem sont menées par les inspecteurs de l'ACIA afin de déceler des défauts dans les établissements qui n'ont pas adhéré au PIMV et par des détecteurs de défauts de l'industrie dans les établissements ayant adhéré au PIMV. On pourrait alors comparer les résultats tirés de la détection des défauts provenant des deux types d'établissements afin d'évaluer le rendement de l'industrie en matière de détection par rapport à celui de l'ACIA.

Le deuxième défi de l'évaluation énoncé par SC est la manière dont on recueille les échantillons de salmonelle. Bien qu'il s'agisse essentiellement d'une question technique, l'ACIA est d'accord avec la proposition de Santé Canada relative au prolongement de la période de collecte des échantillons sur l'année entière afin de tenir compte des variations saisonnières potentielles. L'Agence réévaluera ses méthodes d'échantillonnage dans le cadre de l'élaboration du programme canadien de réduction des agents pathogènes.

Le troisième défi en matière d'évaluation décelé par SC est le manque de renseignements disponibles en matière de surveillance qui permettraient de lier la volaille crue à des maladies d'origine alimentaire. L'ACIA admet que cela représente un défi en ce qui a trait à l'évaluation des conséquences des activités de l'Agence en matière de salubrité des aliments. L'Agence soutient Santé Canada dans ses efforts constants visant à recueillir des informations de surveillance liées aux maladies d'origine alimentaire.

Le quatrième défi en matière d'évaluation est que le petit nombre d'établissements participant actuellement au PIMV ne permet pas de comparer les résultats relatifs au rendement des établissements. Actuellement, 14 établissements participent au programme, parmi lesquels six ont totalement mis en oeuvre le PIMV. Le nombre d'établissements participant au PIMV est en croissance. Nous nous attendons à ce que cette augmentation facilite l'aptitude de l'ACIA à comparer le rendement des établissements ayant adhéré au PIMV qui diffèrent, par exemple, quant au type d'espèces abattu (dinde ou poulet), au volume de la production (faible ou élevé) ou au nombre de quarts utilisés (quarts simples ou quarts doubles).

Le cinquième défi de l'évaluation énoncé est l'utilisation restreinte des fiches de renseignements sur les élevages de poulet pour l'élaboration de liens « de la ferme à la table ». L'ACIA prévoit participer, à titre de partenaire, à divers projets de recherche visant à transformer les informations des fiches de renseignements sur les élevages de poulet en données électroniques ainsi qu'à analyser ces données afin de fournir des renseignements. Par exemple, on pourrait générer des informations sur l'influence des divers régimes de jeûne sur les niveaux de contamination des carcasses.

Prochaines étapes

L'ACIA mène des consultations constantes auprès de ses partenaires et des intervenants dans le but d'élaborer des méthodes d'inspection scientifiques. L'Agence appuie l'évaluation du Programme d'inspection modernisée de la volaille par Santé Canada comme moyen de valider davantage les bases scientifiques du programme ainsi que d'aider à établir son orientation.

Bien que l'on n'ait pas mené d'évaluation complète de la salubrité des aliments à l'égard du programme, l'élaboration d'un cadre d'évaluation pour le Programme d'inspection modernisée de la volaille a engendré diverses conséquences positives. Un modèle logique, liant les activités du programme aux résultats en matière de salubrité des aliments, a été élaboré et validé par les agents de programme de l'ACIA. Les principaux défis en matière d'évaluation ont été décelés et des questions potentielles relatives à l'évaluation ont été soulevées. Enfin, le cadre d'évaluation a permis de découvrir des options pour l'évaluation éventuelle du Programme d'inspection modernisée de la volaille.

Les activités décrites ci-dessus permettront à l'ACIA d'élaborer des mesures de rendement visant à évaluer l'efficacité du programme et à inciter davantage l'industrie de la volaille à adopter des pratiques de gestion des risques axées sur des données scientifiques.

Table des matières

1.0	Contexte et approche du cadre d'évaluation du Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV)	1
2.0	Profil du Programme modernisé d'inspection de la volaille	2
2.1	Description du modèle logique du Programme modernisé d'inspection de la volaille	4
2.2	Le modèle logique du programme	8
3.0	Description de la matrice de questions d'évaluation	9
3.1	Méthodologies d'évaluation	10
3.2	Matrice de questions d'évaluation	12
4.0	Défis posés par l'évaluation	21
4.1	Stratégies d'évaluation	23
4.2	Méthode d'évaluation possible	24
4.3	Questions clés sur la méthode d'évaluation possible	24
5.0	Conclusion	28
Annexe 1 - Description du Programme modernisé d'inspection de la volaille		30
Annexe 2 - Sommaire des programmes internationaux d'inspection de la volaille		33
Annexe 3 - Sommaire des entrevues réalisées auprès des intervenants		38

Élaboration d'un modèle logique et d'un cadre d'évaluation du Programme modernisé d'inspection de la volaille de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

1.0 Contexte et approche du cadre d'évaluation du Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV)

1. Conformément au paragraphe 11(4) de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, Santé Canada est chargé d'évaluer l'efficacité des activités de l'ACIA relativement à la salubrité des aliments et à leur qualité nutritive. Le Comité consultatif constitué de hauts fonctionnaires de l'ACIA et de Santé Canada a décidé de soumettre le Programme modernisé d'inspection de la volaille à une évaluation. Comme le PMIV est un projet pilote auquel participent 10 abattoirs de volaille sur 64, le Comité a recommandé d'analyser dans quelle mesure on pourrait procéder à une évaluation complète. Le Programme d'évaluation de la salubrité des aliments a produit un mandat qui définit le travail effectué afin d'élaborer un cadre d'évaluation.
2. Des vérificateurs de Santé Canada ont visité plusieurs abattoirs du PMIV afin de comprendre le fonctionnement du programme. On a interviewé des membres du personnel du PMIV et des opérations, des scientifiques de Santé Canada, des représentants des Associations nationales de l'industrie de la volaille et des dirigeants de l'industrie. Le BESA (Bureau d'Évaluation de la salubrité des Aliments) a créé, en collaboration avec l'ACIA, un modèle logique du PMIV qui décrit les activités et les résultats réels et anticipés du programme. Le BESA a utilisé par la suite le modèle logique du PMIV pour formuler des questions d'évaluation au sujet de la justification/pertinence du PMIV, de sa conception, de l'exécution du programme et de ses répercussions ou résultats. Le cadre d'évaluation comprend une matrice qui décrit des indicateurs précis, des données et des sources de données, ainsi que la méthodologie que l'on peut utiliser pour répondre à des questions d'évaluation clés. Il présente en outre quelques défis qu'il faudra aborder et une stratégie ou des options pour l'évaluation future du PMIV.

2.0 Profil du Programme modernisé d'inspection de la volaille

Programmes fédéraux d'inspection de la volaille

3. Les abattoirs de volaille enregistrés au fédéral utilisent trois types de méthodes d'inspection de la volaille. L'inspection traditionnelle de chaque carcasse imposée par le gouvernement demeure obligatoire dans les abattoirs de volaille enregistrés au fédéral, mais les abattoirs peuvent aussi mettre en œuvre le Programme canadien d'inspection de la volaille (PCIV) ou le PMIV, ainsi que leurs exigences respectives. C'est pourquoi le PCIV et le PMIV sont des programmes à participation volontaire.
4. **Inspection traditionnelle :** Un établissement doit procéder à une inspection traditionnelle lorsque des inspecteurs de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) procèdent à une inspection sensorielle de chaque carcasse.
5. **Programme canadien d'inspection de la volaille (PCIV) :** Dans le cadre de ce programme d'inspection partagée, des exploitants de l'industrie examinent la cavité de chaque carcasse de volaille pour y repérer les défauts, tandis que des inspecteurs de l'ACIA inspectent l'extérieur de la carcasse et les viscères correspondants pour la même raison. Les inspecteurs de l'ACIA surveillent et mesurent constamment le rendement de l'exploitant.
6. **Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV) :** Dans le contexte de ce programme, l'exploitant de l'industrie doit examiner l'extérieur de toutes les carcasses de volaille, les cavités et les viscères. On peut au besoin retirer de la chaîne de production les carcasses qui ont des défauts pour les soumettre à une inspection ultérieure effectuée par un vétérinaire de l'ACIA qui en dispose éventuellement. Les inspecteurs de l'ACIA ont la responsabilité de surveiller constamment le rendement de l'exploitant en matière de détection des défauts, ce qui constitue un élément du Plan d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) de l'établissement.

Objectifs du Programme modernisé d'inspection de la volaille

7. Les objectifs du PMIV (énumérés au Chapitre 19 du Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes) sont les suivants :
 - assurer la maîtrise des dangers attribuables, d'une part, à la présence d'une contamination par les pathogènes d'origine alimentaire sur les oiseaux vivants reçus dans les établissements agréés et, d'autre part, à la propagation subséquente de ces pathogènes au cours des procédés d'abattage et de transformation de la volaille;

- promouvoir une maîtrise proactive des dangers (prévenir, éliminer, réduire) par la mise en œuvre d'un système reconnu par l'ACIA dans les établissements d'abattage de la volaille;
- faire en sorte que s'effectue une transition en douceur entre les exigences réglementaires prescriptives et les normes de rendement objectives applicables à l'inspection de la volaille rigoureusement respectées;
- aider le personnel de l'ACIA à délaisser le système d'inspection manuel au profit d'activités d'audit mises en œuvre dans les établissements d'abattage de la volaille adhérant au régime HACCP;
- faciliter l'adoption d'une approche voulant que l'industrie s'occupe de la détection/manipulation de toutes les carcasses présentant des défauts (ce qui relevait antérieurement des inspecteurs de l'ACIA) sous une supervision gouvernementale continue;
- réagir face aux changements relatifs aux exigences du commerce international (p. ex., Règlement final des États-Unis sur les systèmes HACCP et la réduction du nombre de pathogènes).

(Les objectifs ci-dessus du PMIV ne sont pas énumérés dans l'ordre de leur priorité.)

Description du Programme modernisé d'inspection de la volaille

- 8.** L'ACIA affirme que le PMIV a pour but de réduire la présence d'agents pathogènes microbiens dans les produits de volaille crue et de favoriser l'utilisation de la gestion fondée sur la science et le risque dans le système d'inspection de la volaille du Canada. Le PMIV repose sur les quatre piliers suivants :
- un système HACCP afin d'assurer l'existence d'un processus contrôlé pour éliminer ou réduire les dangers biologiques, chimiques et physiques;
 - présentation obligatoire de fiches d'élevage;
 - inspection postmortem effectuée par du personnel formé et accrédité par l'industrie plutôt que par des inspecteurs du gouvernement;
 - tests microbiologiques de dépistage d'*E. coli* et de *Salmonella* génériques afin d'évaluer les techniques d'assainissement et d'hygiène de l'établissement et la réduction des agents pathogènes.

L'Annexe I contient une description détaillée du Programme modernisé d'inspection de la volaille.

2.1 Description du modèle logique du Programme modernisé d'inspection de la volaille

9. Le modèle logique est un schéma qui représente les principaux éléments du programme à l'étude et en décrit le fonctionnement en termes concis. En décrivant les activités du programme, ses extrants, ses résultats immédiats, à moyen et à long termes, le modèle nous aide à mieux comprendre les buts visés par le programme. En l'occurrence, le programme à l'étude est le Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV) de l'ACIA. Pour les besoins du présent document, on entend par extrants les produits ou services directs qui émanent des activités du Programme modernisé d'inspection de la volaille et par résultat, une conséquence externe attribuée au Programme modernisé d'inspection de la volaille jugée importante par rapport aux objectifs du programme.
10. Le modèle logique du PMIV décrit les activités et les extrants du programme, ainsi que les résultats anticipés. Nous avons obtenu ces renseignements d'entrevues réalisées auprès des membres du personnel du siège social et des centres opérationnels de l'ACIA, ainsi que du Chapitre 19 du Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes dans le cas du PMIV.
11. Le Programme modernisé d'inspection de la volaille comporte trois éléments qui sont la *conception et la gestion du programme*, *l'exécution du programme* et *l'implication des intervenants*. Chacun de ces éléments comporte une liste des activités qui présente plus de détails sur la nature du PMIV.

Conception et gestion du programme

12. L'administration centrale de l'ACIA a la responsabilité première de la *conception et de la gestion du PMIV*, de concert avec des spécialistes des réseaux du programme. Les activités regroupées à la rubrique *conception et gestion du programme* indiquent que le PMIV est revu et révisé continuellement au besoin à la suite d'activités d'inspection, de surveillance et de suivi. Il en découle une amélioration et une mise à jour continues de la politique sur le PMIV, des modifications du règlement régissant le PMIV, ainsi que de la formation requise.

Exécution du programme

13. Dans le contexte du PMIV, ce sont des membres du personnel de l'ACIA dans les usines désignées du PMIV et les centres opérationnels du Canada qui se chargent de l'*exécution du programme*. L'exécution du programme comporte trois éléments : vérification, inspection et surveillance, ainsi que formation. Les activités de vérification consistent notamment à vérifier la conformité des principes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP)/PMIV au moyen de vérifications HACCP partielles et complètes. Les activités d'inspection et de surveillance comprennent toutes les activités (autres que les vérifications) dont se chargent les membres du personnel de l'ACIA : révision des résultats d'échantillonnage microbiologique de l'industrie, inspections mensuelles, production de rapports d'inspection antemortem et postmortem, prélèvement d'échantillons pour des analyses de laboratoire, mesure du rendement des employés des usines à l'étape de la détection des défauts dans la carcasse, la cavité et les viscères par échantillonnage fondé sur les principes de l'Organisation internationale de normalisation (ISO) et tests de corrélation, notamment.
14. L'ACIA détermine en outre dans quelle mesure les usines sont prêtes à passer d'une étape à la suivante en évaluant la formation de leurs employés, le programme d'analyse microbiologique (pour le dépistage d'*E. coli* et de *Salmonella*) et les mesures correctives qu'elles prennent pour régler les problèmes repérés.
15. La formation des employés d'usine constitue une activité importante dans le contexte du volet *Exécution du programme*, car elle assure que l'usine est prête à procéder aux examens sur la chaîne de production requis par le PMIV et qu'elle en est capable. L'ACIA donne aux employés désignés de l'usine la formation requise afin qu'ils puissent exécuter le programme de formation sur le PMIV destiné aux autres employés. Les employés qui ont reçu de la formation doivent par la suite obtenir l'accréditation avant de procéder à des inspections conformément au PMIV.

L'implication des intervenants

16. La troisième sous-activité, soit celle de *l'implication des intervenants*, constitue un élément essentiel du PMIV. Pendant la conception du PMIV, on a discuté avec de nombreux intervenants intéressés des avantages qu'ils pourraient tirer de la participation au programme. Les intervenants comprenaient des dirigeants de l'industrie, des associations de consommateurs, des producteurs, des transformateurs, des associations nationales de l'industrie de la volaille, des scientifiques (y compris des groupes vétérinaires), des syndicats, d'autres ministères, ainsi que des partenaires commerciaux internationaux (p. ex., États-Unis). L'ACIA fournit à des intervenants comme Les Producteurs de poulet du Canada des conseils techniques dont ils ont besoin pour mettre au point des fiches d'élevage.

- 17.** La consultation se poursuit à mesure que le programme évolue. On participe régulièrement aux discussions de la Commission internationale du Codex Alimentarius qui portent sur l'hygiène des viandes et les activités d'abattage. L'ACIA cherche actuellement à obtenir la lettre d'équivalence des États-Unis qui garantirait que la volaille produite au Canada peut être exportée aux États-Unis sans qu'il soit nécessaire d'affecter aux usines des ressources d'inspection supplémentaires (réservées pour les exportations aux États-Unis).
- 18.** Afin de déterminer l'impact global du PMIV, il est essentiel d'analyser les résultats immédiats (court terme), intermédiaires (à moyen terme) et finals (futurs) du programme. Ces résultats émanent d'activités et d'extrants clés du PMIV (présentés dans le modèle logique) et d'entrevues réalisées auprès d'intervenants et de membres du personnel des centres opérationnels de l'ACIA.

Résultats à court terme

- 19.** L'ACIA a défini les résultats à court terme suivants :
- les intervenants comprennent les exigences du PMIV, les acceptent et se sont engagés à les appliquer;
 - capacité accrue de l'industrie de contrôler la salubrité et la qualité de ses produits;
 - transfert de l'ACIA à l'industrie des responsabilités directes de détection des défauts;
 - les établissements qui appliquent le PMIV et les produits de volaille fabriqués sont conformes aux exigences du PMIV et à celles des partenaires commerciaux;
 - utilisation améliorée des connaissances scientifiques et de la gestion fondée sur les risques dans le système d'inspection de la volaille du Canada. La base de ce système fondé sur les connaissances scientifiques et les risques est la méthode HACCP, la définition des points de contrôle critiques appropriés afin d'assurer que la transformation et l'inspection se font de façon à améliorer la salubrité microbiologique du produit;
 - répartition des ressources de l'ACIA consacrées à l'inspection de la volaille fondée sur les risques. Des ressources affectées auparavant à l'inspection sur la chaîne de production sont assignées vers des secteurs à risque plus élevé en fonction du besoin.

Résultats à moyen terme

20. L'ACIA a défini les résultats à moyen terme suivants :

- un continuum de salubrité du producteur au consommateur plus solide dans le cas de la volaille;
- les produits de volaille provenant des établissements qui appliquent le PMIV sont salubres et propres à la consommation;
- reconnaissance internationale de la salubrité et du caractère convenable des produits de volaille canadiens.

21. Ces résultats à moyen terme sont extraits d'une étude des buts et objectifs du programme.

Résultat stratégique

22. L'ACIA indique que le PMIV vise en fin de compte à garantir que :

- la santé et la sécurité des Canadiens sont protégées;
- l'approvisionnement en aliments est salubre¹, convenable et durable.

¹ Au cours de sa huitième session en février 2002, le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande (CCHV) a produit un avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande fraîche*. Dans la version courante de ce document, on entend par viande saine pour la consommation humaine, la viande qui :

- ▶ a été produite en appliquant toutes les mesures de sécurité sanitaires des aliments adaptées à l'usage auquel elle est destinée;
- ▶ satisfait aux objectifs alimentaires de salubrité et autres paramètres fondés sur les résultats concernant des dangers donnés.

2.2 Le modèle logique du programme



3.0 Description de la matrice de questions d'évaluation

- 23.** On a mis au point une matrice décrivant chacune des questions d'évaluation, ainsi que des indicateurs précis, des données requises, des sources de données et une méthodologie qu'il est possible d'utiliser pour répondre aux questions. Tout comme le modèle logique, la matrice constitue un outil utile et important dans le contexte d'un cadre d'évaluation.
- 24.** La matrice est structurée en fonction des questions d'évaluation générales : raison d'être/pertinence, conception, exécution du programme et impact/réussites. On a posé dans chacune de ces quatre grandes catégories, des questions pertinentes au PMIV. Par exemple :

Raison d'être/pertinence: Dans quelle mesure l'approche et les objectifs du PMIV sont-ils pertinents?

Quelles données probantes indiquent qu'il est possible de réduire le nombre des maladies d'origine alimentaire en mettant en œuvre des programmes comme le PMIV et qu'il serait possible d'améliorer les résultats en matière de santé humaine?

Conception : Dans quelle mesure le concept du PMIV comprend-il les activités appropriées pour chercher à atteindre les objectifs du programme?

Exécution du programme : Dans quelle mesure la mise en œuvre du PMIV est-elle conforme à la conception et aux objectifs du programme?

Impacts/réussites : Dans quelle mesure et comment le PMIV produit-il les résultats décrits dans chacun des objectifs du programme, ainsi que les résultats à long terme du point de vue de la salubrité des produits alimentaires et de la santé humaine?

- 25.** Chaque question produit des renseignements sur les éléments suivants :

Indicateur : Variable ou facteur quantitatif ou qualitatif qui constitue un moyen simple et fiable de mesurer la réussite ou de refléter les changements reliés à une intervention ou d'aider à évaluer le rendement d'un facteur de développement. Les indicateurs aident à aborder les éléments d'information donnés qui faciliteront l'évaluation.

Source de données : Source de l'information utilisée pour répondre à la question d'évaluation. Il pourrait y en avoir plusieurs : information existante, données secondaires ou exercices spéciaux de collecte de données.

Méthodologie : Méthode qui permettrait de recueillir l'information et de l'analyser pour répondre à la question.

- 26.** La matrice présente un éventail complet de méthodologies qu'il serait possible d'utiliser dans le contexte d'une évaluation, compte tenu des ressources disponibles. Elle inclut des questions d'évaluation types qui pourront intéresser les administrateurs du programme de l'ACIA, ainsi que des questions de nature plus scientifique qui portent sur les aspects santé et sécurité du programme.

3.1 Méthodologies d'évaluation

- 27.** Dans cette section, nous expliquerons plus en détail les méthodologies proposées dans la matrice pour répondre aux questions.

Revue de documents

- 28.** Porte notamment sur les documents généraux qui seraient utiles pour explorer les questions d'évaluation posées. Ces documents incluraient des documents des intervenants.

Revue de documents du programme

- 29.** Cet élément inclut une étude des documents appropriés portant sur le PMIV qui contiennent de l'information pertinente sur le programme. Une telle étude est importante, car ces documents suivent l'évolution du programme et peuvent corroborer de l'information sur les perceptions et les connaissances des membres de son personnel.

Revue Littéraire

- 30.** Cet élément inclut des communications académiques et scientifiques publiées et non publiées qu'il faut réunir pour peser les données probantes portant sur une question en particulier. La revue littéraire serait essentielle pour effectuer une évaluation du PMIV parce qu'elle porte sur des questions fondamentales reliées aux impacts du programme sur la santé humaine, ainsi que sur des questions reliées à la conception et à l'exécution du programme.

Groupe d'experts

- 31.** Cet élément inclurait un groupe d'experts scientifiques (provenant à la fois de Santé Canada et de l'ACIA), y compris des universitaires renommés dans une discipline ou un domaine en particulier, qui se réuniraient pour étudier des aspects particuliers du programme et

donner un avis d'expert. Cette expertise représente un point de vue que l'on ne peut obtenir ailleurs et qu'il est possible d'utiliser lorsque les données servant à l'évaluation quantitative des risques sont limitées.

Élaboration d'un modèle de risque

- 32.** Il est parfois extrêmement difficile de trouver les bonnes données pour répondre à la question, que ce soit parce qu'elles sont limitées ou parce qu'elles n'existent pas. On pourrait alors établir des déductions en élaborant un modèle de risque qui aiderait à répondre aux questions de façon théorique. La modélisation nous donne un outil qui peut nous aider à comprendre un système complexe, oriente la recherche et aide à élaborer et tester des stratégies d'atténuation des risques. Il est possible d'établir des inférences sur le sujet en cause et de les extrapoler vers une situation réelle possible. Des experts du service d'évaluation des risques pour la salubrité microbienne des aliments du Laboratoire de lutte contre les zoonoses d'origine alimentaire de Santé Canada pourraient être impliqués à l'élaboration de tels modèles.

Entrevues auprès de personnes-ressources clés

- 33.** On entend par entrevue auprès d'une personne-ressource clé une consultation directe d'une personne dont la position professionnelle par rapport au programme lui donne un point de vue sur la nature et la portée du programme, ses participants et les membres de son personnel.

Intervenants

- 34.** Agences, organisations, groupes ou particuliers qui ont un intérêt direct ou indirect dans le programme ou son évaluation. On y retrouve, entre autres, les associations nationales de l'industrie de la volaille, les gouvernements provinciaux, les transporteurs, attrapeurs, producteurs, représentants de producteurs d'aliments pour bétail, vétérinaires indépendants et associations de consommateurs.

Groupe de discussion

- 35.** On entend par groupe de discussion un nombre restreint de personnes choisies pour leurs connaissances ou leur point de vue sur un sujet d'intérêt, que l'on convoque pour discuter de la question avec l'aide d'un animateur.

3.2 Matrice de questions d'évaluation

Raison d'être/pertinence du programme

R	Question d'évaluation	Indicateurs	Source de données	Méthodologie
R1	Dans quelle mesure les objectifs et la démarche du PMIV sont-ils pertinents à l'amélioration de la salubrité des aliments?	<ul style="list-style-type: none"> Opinions des membres du personnel de l'ACIA Opinions de scientifiques Opinions d'intervenants Nombre d'autres pays qui suivent une démarche semblable 	<ul style="list-style-type: none"> ACIA, SC, milieux universitaires et industrie Évaluation des risques* Publications scientifiques Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes – Chapitre 19 Information sur les stratégies d'inspection utilisées par d'autres pays 	<ul style="list-style-type: none"> Entrevues auprès de personnes-ressources clés Groupe d'experts Enquête auprès des intervenants Revue de documents Revue littéraire
R2	Quelles données probantes indiquent qu'il est possible de réduire le nombre de maladies d'origine alimentaire en mettant en œuvre des programmes comme le PMIV et qu'il serait possible d'améliorer l'évolution de l'état de santé des êtres humains?	<ul style="list-style-type: none"> Contamination par <i>Salmonella</i> Concentrations dans le produit fini Opinions scientifiques Baisse observée ou inférée d'infections modélisée des infections d'origine alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> Données du PMIV sur <i>Salmonella</i> Scientifiques Publications scientifiques Données de surveillance** Données d'éclosion** Études de cas** 	<ul style="list-style-type: none"> Réviser les résultats d'analyses de dépistage de <i>Salmonella</i>. Groupe d'experts ou entrevues spécialisées auprès de personnes-ressources clés Élaborer des modèles et revoir des modèles existants. Réviser des publications scientifiques, données de surveillance, données d'éclosion, études de cas.

**Classification of Grossly Detectable Abnormalities and Conditions Seen at Postmortem in Canadian Poultry Abattoirs according to a Hazard Identification Decision Tree* par Jean-Robert Bisailon et al, dans le Journal of Food Protection, 2001, Volume 64, numéro 12, pages 1973-1980. ** peuvent être influencées par le volume limité des données

Conception du programme

C	Question d'évaluation	Indicateurs	Source de données	Méthodologie
C1	<p>Dans quelle mesure la conception du PMIV a-t-il incorporé les activités appropriées pour chercher à atteindre les objectifs suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrôle des dangers - Mise en œuvre de la méthode HACCP <p>- Contrôles des procédés fondés sur des données scientifiques et statistiques</p> <p>- Application de normes de</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Avis scientifique • Données probantes indiquant que le concept de la politique tient compte des dangers/risques définis • Plan HACCP générique qui identifie les dangers et les PCC appropriés • Lettres de reconnaissance du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA). • Preuves de l'existence d'un protocole de vérification • Preuves de l'existence de procédures et directives appropriées pour contrôler les dangers autres que le système HACCP (ex. fiches d'élevage) • Information sur les dangers, y compris évaluation des risques* • Enquête canadienne • Plans d'échantillonnage et fréquence • Efforts de réduction du nombre des agents pathogènes • Normes relatives aux produits finis (NPF), seuils 	<ul style="list-style-type: none"> • Scientifiques • Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes – Chapitre 19 • Plans HACCP génériques • Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes – Chapitre 19 • Documents du PASA • Document d'évaluation des risques* • Fiches d'élevage • Scientifiques • Document d'évaluation des risques* • Publications scientifiques • Enquête canadienne sur l'état microbiologique des carcasses de poulets à griller et de jeunes dindons • Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes – 	<ul style="list-style-type: none"> • Examen par un groupe d'experts • Comparer le concept et les politiques du PMIV avec des risques définis. • Réviser les plans HACCP génériques. • Réviser les données de vérification de l'industrie qui sont disponibles. • Réviser les documents du programme de l'ACIA et le Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes – Chapitre 19. • Réviser les fiches d'élevage. • Étude par un groupe d'experts • Réviser documents et publications. • Réviser manuel.

C	Question d'évaluation	Indicateurs	Source de données	Méthodologie
	<p>rendement objectives</p> <p>-Transition vers la vérification à base d'audit</p> <p>- Prise en charge par l'industrie de la détection des défauts?</p>	<p>d'action provisoires, niveaux de qualité acceptables</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preuves de l'existence de politiques d'application • Preuves de la surveillance continue de l'industrie par le gouvernement • Preuves de l'existence dans l'industrie de procédures de détection des défauts • Preuves de l'existence d'un programme de formation pour l'industrie 	<p>Chapitre 19</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enquête canadienne • Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes – Chapitre 19 • Manuel de formation du PMIV • l'hygiène des viandes – Chapitre 19 	<ul style="list-style-type: none"> • Réviser documents • Réviser manuel. <p>Réviser documents de formation. Réviser manuel.</p>
C2	<p>Dans quelle mesure les extrants/données du programme servent-ils à l'améliorer?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Version révisée de règlements, politiques, procédures et normes • Preuves de l'existence d'une procédure d'étude du rendement du programme • Preuves de révisions et d'améliorations du programme • Preuves de l'existence d'un système permettant de répondre aux problèmes émergents 	<ul style="list-style-type: none"> • Membres du personnel de l'ACIA et intervenants • Notes de réunion du réseau de la volaille • Rapport de surveillance du programme du national (rapports trimestriels) • Rapports sur le rendement du programme • Analyse environnementale, y compris données sur les enjeux nouveaux • Modification du PMIV amendements/mises à jour de politiques • Mises à jour de documents de formation 	<ul style="list-style-type: none"> • Entrevues auprès de personnes-ressources clés et d'intervenants • Réviser les documents du programme, l'information sur la surveillance et l'amélioration du programme. • Réviser et analyser les modifications du programme. • Réviser des documents scientifiques et de l'information tirée des réunions annuelles de vétérinaires.

Exécution du programme

Ex	Question d'évaluation	Indicateurs	Source de données	Méthodologie
Ex 1	Dans quelle mesure la mise en œuvre du PMIV est-elle cohérente avec la conception et les objectifs du programme?	<ul style="list-style-type: none"> • Preuves d'activités de vérification • Preuves d'activités d'inspection/surveillance (preuves démontrant que les usines correspondent à la conception et aux objectifs du PMIV) • Preuves de l'existence d'activités de formation 	<ul style="list-style-type: none"> • Rapports d'activités de vérification • Rapports d'activités d'inspection/surveillance • Rapports d'activités de formation • Demandes de mesures correctives (DMC) • Personnel de l'établissement/ACIA 	<ul style="list-style-type: none"> • Réviser rapports et demandes de mesures correctives. • Interviewer des membres du personnel de l'établissement/ACIA.
Ex 2	Quels sont les éléments qui facilitent la mise en œuvre du programme tel que conçu, quels sont les obstacles et comment l'ACIA s'y prend-elle pour les résoudre?	<ul style="list-style-type: none"> • Points de vue de personnes-ressources clés • Temps nécessaire pour mettre en œuvre chaque étape 	<ul style="list-style-type: none"> • Membres du personnel de l'ACIA, de l'industrie, représentants des associations nationales de l'industrie de la volaille, dossiers de programmes de l'ACIA, publications sur l'expérience d'autres pays 	<ul style="list-style-type: none"> • Groupe de discussion (industrie et ACIA) • Réviser les dossiers du programme. • Réviser des publications.
Ex 3	Comment l'ACIA utilise-t-elle ses résultats de vérifications de la salubrité d'aliments (demandes de mesures correctives) pour promouvoir l'exécution efficace du PMIV?	<ul style="list-style-type: none"> • Preuves de suivi des demandes de mesures correctives établies qui ont trait à la salubrité des aliments 	<ul style="list-style-type: none"> • Demandes de mesures correctives (DMC) et documents connexes, y compris documents de suivi • Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes – Chapitre 19 • Procédures relatives aux DMC 	<ul style="list-style-type: none"> • Réviser des documents sur les demandes de mesures correctives. • Réviser le Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes pour y trouver de l'information sur les DMC.

Impacts/réussite du programme

I	Question d'évaluation	Indicateurs	Source de données	Méthodologie
II a)	Dans quelle mesure et comment le PMIV contrôle-t-il les dangers associés à la contamination, par des agents pathogènes d'origine alimentaire, de la volaille vivante reçue aux établissements enregistrés et la propagation subséquente de ces bactéries pathogènes pendant l'abattage et la transformation de la volaille?	<ul style="list-style-type: none"> • Déduction des effets du PMIV sur la réduction du nombre des agents pathogènes dans le produit fini • Déduction de l'incidence d'agents pathogènes dans la volaille vivante • Preuves de l'utilisation de fiches d'élevage pour contrôler les dangers associés à la volaille vivante • Déduction de l'incidence des agents pathogènes dans les produits finis • Preuves de l'existence de moyens de contrôle des conditions de transport 	<ul style="list-style-type: none"> • Publications scientifiques • Autres organismes de réglementation • Experts scientifiques (modèle d'inférence) • Résultats tirés de l'échantillonnage des produits finis provenant des usines (modèle d'inférence) • Suivi des problèmes tirés des fiches d'élevage** 	<ul style="list-style-type: none"> • Réviser des publications scientifiques. • Élaborer un modèle d'inférence. • Réviser des données d'échantillonnage sur le produit fini. • Réviser des mesures de suivi visant à répondre aux fiches d'élevage.
II b)	Dans quelle mesure et comment le PMIV favorise-t-il le contrôle proactif (prévenir, éliminer ou réduire) des dangers par la mise en œuvre, dans les abattoirs de volaille, d'un système HACCP reconnu par l'ACIA?	<ul style="list-style-type: none"> • Preuves de l'existence de mesures de contrôle proactives aux points de contrôle critiques (PCC) • Preuve de l'existence de plans et d'interventions en cas d'écart • Preuve de vérifications HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérification de données sur l'efficacité des PCC • Dossiers sur les plans et les interventions en cas d'écart • Rapports de vérification HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> • Réviser des dossiers de reconnaissance du PASA (HACCP). • Réviser les plans et interventions en cas d'écart. • Réviser les dossiers de vérification HACCP de l'ACIA.
II c)	Dans quelle mesure et comment le PMIV facilite-t-il l'évolution des exigences réglementaires prescriptives (des méthodes d'inspection prescrites par le Règlement sur l'inspection des viandes) vers des normes de rendement objectives (normes du PMIV)	<ul style="list-style-type: none"> • Preuves de l'existence de tests standards et objectifs de rendement établis par l'ACIA • Nombre d'activités avec et sans normes de rendement • Preuve de la certification des inspecteurs de l'ACIA par le PMIV 	<ul style="list-style-type: none"> • Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes – Chapitre 19 • Rapports de surveillance en fonction des normes • Demandes de mesures correctives • Membre du personnel de l'ACIA • Manuels et dossiers de 	<ul style="list-style-type: none"> • Réviser les manuels. • Réviser les rapports et les DMC. • Interviewer des membres du personnel de l'ACIA. • Réviser des manuels et dossiers de formation.

I	Question d'évaluation	Indicateurs	Source de données	Méthodologie
	appliquées rigoureusement dans l'inspection de la volaille?		formation des inspecteurs de l'ACIA	
I1 d)	Dans quelle mesure et comment le PMIV facilite-t-il, pour le personnel de l'ACIA, la transition de l'inspection directe aux activités de vérification à base d'audits dans le cas des abattoirs de volaille fonctionnant sous un régime HACCP?	<ul style="list-style-type: none"> • Documents qui définissent clairement les rôles et les responsabilités • Nombre d'activités de vérification à base d'audits • Nombre d'inspecteurs de l'ACIA qui ont une certification du PASA • Nombre d'inspecteurs de l'ACIA par établissement 	<ul style="list-style-type: none"> • Manuels et dossiers concernant les modes d'inspection traditionnels et le PCIV • Rapports de vérification à base d'audits • Système de gestion des ressources (SGR) • Rapport sur l'état de préparation du PMIV • Manuels de formation et dossiers de certification du PASA • Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes – Chapitre 19 • Manuels de formation et dossiers de certification du PMIV 	<ul style="list-style-type: none"> • Réviser et comparer les activités des modes d'inspection traditionnel, le PCIV et le PMIV. Réviser des rapports de vérification à base d'audits. • Réviser le système de gestion des ressources. • Réviser les rapports sur l'état de préparation du PMIV • Réviser les dossiers de formation et d'accréditation • Réviser le Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes – Chapitre 19 • Réviser les dossiers de certification du PASA
I1 e)	Dans quelle mesure et comment le PMIV aide-t-il l'industrie à prendre en charge de la détection et le traitement de toutes les carcasses qui ont des défauts (ce dont se chargeaient auparavant les inspecteurs de l'ACIA) dans le contexte de la surveillance continue exercée par le gouvernement?	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de formateurs de l'industrie qui ont reçu de la formation et sont accrédités • Observation des limites de qualité acceptables et des normes relatives aux produits finis 	<ul style="list-style-type: none"> • Dossiers sur la formation des formateurs • Dossiers de rendement sur les tests de détection des défauts • Dossiers sur les tests NPF 	<ul style="list-style-type: none"> • Réviser des dossiers.
I1 f)	Dans quelle mesure et	<ul style="list-style-type: none"> • Preuves de l'instauration d'un programme d'analyse 	<ul style="list-style-type: none"> • Liste de conformité de base 	<ul style="list-style-type: none"> • Réviser des dossiers.

I	Question d'évaluation	Indicateurs	Source de données	Méthodologie
	comment le PMIV répond-il aux exigences changeantes du commerce international : p. ex., Règlement sur la réduction du nombre des agents pathogènes et le programme HACCP aux États-Unis?	microbiologique pour le dépistage de <i>Salmonella</i> et <i>E. coli</i> <ul style="list-style-type: none"> Preuves de l'instauration de limites acceptables provisoires pour <i>Salmonella</i> et <i>E. coli</i> et de la conformité à ces limites 		
I2	Dans quelle mesure le PMIV a-t-il réussi à améliorer la salubrité des aliments?	<ul style="list-style-type: none"> Preuves de la réduction des risques de maladies Nombre de cas de salmonellose et de campylobactériose versus le niveau de <i>Salmonella</i> dans les produits de volaille provenant d'établissements opérant sous le programme d'inspection du PMIV Opinion d'experts/scientifiques sur l'efficacité du PMIV Charges d'agents pathogène dans les produits de volaille obtenus des établissements opérant sous les modes d'inspection PMIV, PCIV et traditionnel (<i>E. coli</i>, <i>Salmonella</i>) Preuves de contamination par des matières fécales Données sur le cadre de rendement de l'ACIA 	<ul style="list-style-type: none"> Scientifiques Journaux scientifiques Données de surveillance sur la salmonellose et la campylobactériose** de la Direction générale de la santé de la population et de la santé publique Dossiers d'analyse microbiologique (<i>E. coli</i>, <i>Salmonella</i>)** Normes relatives aux produits finis, rapports postmortem (rapports de condamnation), dossiers de détection des défauts Dossiers sur la contamination par des matières fécales Documents du cadre de rendement de l'ACIA 	<ul style="list-style-type: none"> Groupe d'experts Réviser des publications. Élaborer un modèle de risque qui tient compte des impacts possibles du PMIV sur la salubrité des aliments. Comparer des charges d'agents pathogènes versus salmonellose et campylobactériose. Faire une étude sur la charge microbiologique dans les produits de volaille provenant d'établissements opérant sous les modes d'inspection PMIV, PCIV et traditionnel. Réviser des dossiers. Réviser les documents du cadre de rendement de l'ACIA.
I3	Dans quelle mesure et	<ul style="list-style-type: none"> Nombre de formateurs de 	<ul style="list-style-type: none"> Dossiers des séances « Former 	<ul style="list-style-type: none"> Réviser des dossiers, rapports et

I	Question d'évaluation	Indicateurs	Source de données	Méthodologie
	comment l'ACIA a-t-elle augmenté la capacité de l'industrie de contrôler la salubrité et la qualité de ses produits?	<p>l'industrie accrédités par le PMIV</p> <ul style="list-style-type: none"> • Séances de formation données à l'industrie • Documents de formation livrés à l'industrie • Preuves du rendement de l'industrie dans le cadre du PMIV par rapport à la salubrité et à la qualité des produits 	<p>le formateur » de l'ACIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dossiers de formation de l'établissement (p. ex., nombre d'employés formés et accrédités) • Rapports de vérification et d'inspection de l'ACIA • Manuels de formation • Dossier des limites de qualité acceptables (LQA) et de tests NPF • Personnel de l'ACIA et de l'établissement 	<p>manuels.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réviser le rendement des tests de détection des défauts. • Interviewer des membres du personnel de l'ACIA et de l'établissement.
I4	Dans quelle mesure et avec quelle efficacité le PMIV réussit-il à établir des liens vers un continuum de la salubrité des aliments plus solide?	<ul style="list-style-type: none"> • Preuves d'échanges d'information entre producteurs et transformateurs conformément aux objectifs du PMIV • Échange d'information au cours de réunions de producteurs/associations nationales de l'industrie de la volaille • Échange d'information avec des associations de consommateurs • Preuves d'échanges d'information sur des tribunes fédérales/provinciales/territoriales (F/P/T) 	<ul style="list-style-type: none"> • Document du programme PMIV de l'ACIA (Fiche d'élevage/dossier d'inspection/vérification/ « DMC ») • Personnel de l'ACIA • Associations nationales de l'industrie de la volaille • Associations de consommateurs • Comptes rendus de réunions F/P/T 	<ul style="list-style-type: none"> • Réviser des documents et des registres du programme. • Interviewer des membres du personnel de l'ACIA, d'associations nationales de l'industrie de la volaille et d'associations de consommateurs. • Réviser des comptes rendus de réunions.
I5	Dans quelle mesure et	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de d'interactions entre 	<ul style="list-style-type: none"> • Personnel d'établissements 	<ul style="list-style-type: none"> • Sonder le personnel de

I	Question d'évaluation	Indicateurs	Source de données	Méthodologie
	<p>comment l'ACIA a-t-elle aidé les intervenants à mieux comprendre les exigences du PMIV, à les accepter et à s'engager à les mettre en œuvre?</p>	<p>l'ACIA et les intervenants</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'initiatives de programme conjointes • Échanges d'information par l'ACIA pour encourager la participation de l'industrie • Niveau de compréhension du PMIV • Niveau d'acceptation du PMIV • Niveau d'engagement envers le PMIV • Nombre de projets pilotes du PMIV 	<ul style="list-style-type: none"> • Associations nationales de l'industrie ou de producteurs • Documents du programme (p. ex., comptes rendus de réunions) • Documents du programme décrivant des initiatives 	<p>l'établissement.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interviewer des membres du personnel de l'établissement, des producteurs, des représentants d'associations. • Réviser des documents.

4.0 Défis posés par l'évaluation

36. La section qui suit présente des défis qui peuvent avoir un impact sur une évaluation future du PMIV. Beaucoup de ces défis portent sur des lacunes au niveau des données, des obstacles possibles ou des limitations en évaluant les impacts ou des réussites du PMIV à ce moment.

Critères de rendement reliés à l'Enquête canadienne de 1997-1998

37. L'ACIA et les associations nationales de l'industrie de la volaille ont décidé conjointement en 1996 d'effectuer une enquête nationale sur les carcasses de volailles provenant d'abattoirs inspectés par le fédéral semblable à l'enquête effectuée par le *United States Department of Agriculture (USDA) (Nationwide Broiler Chicken Microbial Baseline Data Collection Program (juillet 1994))*. Les procédures d'échantillonnage et d'analyse reposaient aussi sur l'enquête susmentionnée du USDA.
38. Les données recueillies dans les abattoirs canadiens ont servi à créer l'Enquête canadienne de 1997-1998 sur l'état microbiologique des carcasses de poulets à griller et de jeunes dindons. Les abattoirs du PMIV de l'ACIA utilisent actuellement ce document d'enquête comme point de référence pour déterminer le rendement face à la réduction des agents pathogènes. Les données qui ont servi à cette enquête de référence proviennent d'abattoirs opérant sous les programmes d'inspection traditionnel, PCIV et PMIV, et l'on a établi aucun lien entre les types de programmes d'inspection (p. ex., traditionnel, PCIV) en vigueur au moment du prélèvement des échantillons. Comme l'enquête a intégré toutes les données, elle permettrait une analyse limitée seulement pour déterminer si les abattoirs du PMIV donnent un rendement aussi bon ou meilleur que ceux que produisent les abattoirs visés par l'inspection traditionnelle ou le PCIV sur le plan des efforts de réduction des agents pathogènes. On peut toutefois utiliser les critères de rendement pour mesurer l'amélioration de la réduction des pathogènes au fil du temps dans chaque abattoir.
39. Depuis la réalisation de l'étude canadienne, la technologie et les procédés de transformation de la volaille ont évolué considérablement et il se peut que les données ne reflètent pas fidèlement le statut microbiologique actuel des poulets à griller au Canada. Comme on recueille continuellement des données dans les abattoirs du PMIV, on prévoit que les critères de rendement seront mis à jour lorsque le règlement relatif au Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) sera mis en œuvre dans tous les abattoirs enregistrés au fédéral. Ces critères s'appliqueront à tous ces abattoirs, que la volaille soit destinée à la consommation intérieure ou à l'exportation.

Stratégie d'échantillonnage du PMIV pour le dépistage de *Salmonella*

40. Chaque abattoir compare ses résultats d'échantillonnage pour le dépistage de *Salmonella* à l'étude canadienne. Comme les abattoirs sont uniques, il semble que cette méthode ne permet pas d'établir de comparaisons entre les établissements. La méthode de prélèvement des échantillons, c.-à-d. pendant 53 jours consécutifs, peut en outre poser des problèmes. C'est pourquoi il peut être difficile de tenir compte de facteurs saisonniers dans les concentrations d'agents pathogènes, ce qui pourrait représenter une contrainte dans une évaluation du PMIV.

Information sur la surveillance

41. Dans la section sur l'impact/succès de la matrice d'évaluation, il est question de données de surveillance. On ne déclare malheureusement pas suffisamment les maladies d'origine alimentaire au Canada et les données disponibles n'établissent pas de lien avec la volaille crue comme source de maladies d'origine alimentaire identifiables. De plus, dans des cas isolés où le nombre des individus touchés est limité, on ne termine pas toujours les enquêtes qui permettraient d'établir un lien entre la source et la maladie. La diffusion systématique de toutes les données sur les maladies d'origine alimentaire au Canada et leur collecte dans une base de données centralisée ne sont pas obligatoires. Les provinces réunissent leurs propres données sur les maladies d'origine alimentaire, mais on n'en a pas encore effectué le cumul systématique.

Comparaisons des abattoirs

42. Même si les comparaisons de rendement entre les abattoirs du PMIV peuvent produire des renseignements précieux, il peut être difficile de tirer des conclusions sur les résultats à cause des variations qui existent à l'intérieur des abattoirs mêmes. Les variations qui pourraient avoir un effet sur les résultats atteints comprennent notamment la qualité des oiseaux vivants mêmes, l'emplacement de la ferme avicole, les distances sur lesquelles la volaille est transportée et les opérations de l'abattoir.

Définition du produit cru salubre

43. Un des résultats du PMIV, c'est que les produits de volaille provenant d'établissements du PMIV sont salubres et propres à la consommation. Cette affirmation peut être un peu trompeuse puisqu'il n'y pas de limites acceptables quant à la présence d'agents pathogènes dans la volaille crue qui la rendraient « salubre ». Le Codex Alimentarius essaie d'en arriver à une définition de la viande propre à la consommation et a concentré ses efforts sur le besoin d'appliquer toutes les exigences relatives à la salubrité des aliments qui sont

appropriés à l'utilisation prévue par les transformateurs commerciaux et les consommateurs.

Liens de la production à la consommation

44. Un continuum alimentaire plus solide de la production à la consommation constitue un des résultats à moyen terme du PMIV. Afin de comprendre l'impact du PMIV à cet égard, il faudrait revoir l'efficacité du rôle qu'il joue en contribuant à renforcer le continuum de la salubrité des aliments. Au niveau de la ferme, le PMIV fait sentir sa présence par la mise en œuvre des fiches d'élevage qui sont devenues obligatoires en avril 2002. Comme le processus des fiches d'élevage est encore relativement nouveau, il faut plus de temps pour déterminer comment les utiliser efficacement. De plus, il pourra être difficile de démontrer l'impact du PMIV sur les charges pathogènes dans la volaille vivante et la propagation subséquente des dangers aux abattoirs (objectif du PMIV) puisqu'il y a peu de renseignements quantitatifs disponibles sur ces dangers, ce qui entraîne l'utilisation de déductions seulement sur la présence de dangers dans les troupeaux vivants.

Question de l'exclusivité

45. Comme le système HACCP constitue un des quatre piliers du PMIV, il serait essentiel de revoir les plans HACCP de l'industrie dans toute évaluation du PMIV. Comme les plans HACCP contiennent des renseignements privés, appartenant à l'industrie, celle-ci doit toutefois collaborer pour recueillir de l'information à ce sujet. Le même principe vaut dans le cas des fiches d'élevage. Les directeurs de programme du BESA et de l'ACIA devront se pencher sur l'étude de ces renseignements par Santé Canada.

4.1 Stratégies d'évaluation

46. On a envisagé trois options possibles pour l'évaluation future du programme : l'évaluation des processus, l'évaluation formative ou l'évaluation sommative. Une évaluation des processus porte avant tout sur la dynamique interne ou sur les activités réelles d'un programme et vise à en déterminer les forces et les faiblesses. Une évaluation formative vise à déterminer dans quelle mesure le programme a atteint ses objectifs et les progrès qu'il réalise vers les résultats souhaités. On effectue habituellement l'évaluation sommative lorsqu'un programme fonctionne depuis un certain temps. L'évaluation vise à déterminer l'efficacité globale avec laquelle il atteint ses résultats.

4.2 Méthode d'évaluation possible

47. Comme le PMIV est un projet pilote, on recommande, pour toute évaluation future, de combiner l'évaluation des processus et l'évaluation formative. Cette option concentrerait les efforts sur la dynamique interne et le fonctionnement réel du programme afin d'essayer d'en comprendre ses forces et faiblesses, ainsi que les changements survenus depuis sa mise en œuvre. Elle comprendrait des questions sur la mesure dans laquelle le programme évolue vers les résultats attendus et sur le type de problèmes de mise en œuvre qui ont surgi.
48. On pourrait aussi solliciter tout un éventail de points de vue variés d'interlocuteurs différents. Ce type d'évaluation peut produire des renseignements utiles pendant la phase pilote d'un programme. Les renseignements en question peuvent ensuite servir à modifier comme il se doit la conception ou l'exécution du programme avant une évaluation complète. On pourrait utiliser les méthodes de l'étude de cas en tenant compte des abattoirs pilotes réels qui en sont à la phase 3 de la mise en œuvre du PMIV.
49. Enfin, cette option proposée pourrait s'inscrire dans un contexte de santé et sécurité et être fondée sur le rôle du Programme d'évaluation de la salubrité des aliments à Santé Canada. Ce genre d'évaluation porterait sur les questions clés suivantes (tirées de la matrice d'évaluation).

4.3 Questions clés sur la méthode d'évaluation possible

50. **Pertinence/justification** : *Dans quelle mesure le programme est-il pertinent?*
- a. *Dans quelle mesure les objectifs et la démarche du PMIV sont-ils pertinents à l'amélioration de la salubrité des aliments?*
 - b. *Quelles données probantes indiquent qu'il est possible de réduire le nombre de maladies d'origine alimentaire en mettant en œuvre des programmes comme le PMIV et qu'il serait possible d'améliorer l'évolution de l'état de santé des êtres humains?*
- Au cours de l'étude de documents, y compris de publications scientifiques, on réunirait de l'information sur la mesure dans laquelle les objectifs du PMIV et sa démarche sont pertinents pour le Canada. Dans le contexte de cet exercice, on étudierait des démarches semblables suivies par d'autres pays et consulterait individuellement ou en groupe des experts de différents ministères, ainsi que des milieux universitaires. Le document d'évaluation des risques intitulé *Classification of Grossly Detectable Abnormalities and Conditions Seen at Postmortem in Canadian Poultry Abattoirs according to a Hazard Identification Decision Tree* jouerait un rôle

clé dans l'étude réalisée par le groupe d'experts pour déterminer les aspects santé et sécurité des procédés d'abattage de la volaille. On sonderait les intervenants pour obtenir leur avis sur la pertinence du PMIV.

- En analysant la capacité du programme de réduire les maladies d'origine alimentaire et d'améliorer l'évolution de l'état de santé des êtres humains, on pourrait revoir des publications scientifiques, des données de surveillance, des données sur les éclosions et des études de cas. On pourrait aussi interroger des groupes d'experts ou des personnes-ressources clés, au moyen d'entrevues focalisées, sur le lien possible entre le programme et le niveau des maladies d'origine alimentaire. L'élaboration de modèles et l'étude des modèles existants aideraient à décrire l'impact de programmes comme le PMIV sur l'importance des maladies d'origine alimentaire et l'évolution de l'état de santé des êtres humains.

51. Conception du programme : *Dans quelle mesure le concept du programme est-il approprié?*

- a) *Dans quelle mesure le concept du PMIV comprend-il les activités appropriées (et, le cas échéant, les contrôles fondés sur la science et des statistiques applicables) pour chercher à atteindre les objectifs suivants du PMIV?*

- contrôler les dangers associés à la contamination, par des agents pathogènes d'origine alimentaire, de volailles vivantes reçues aux établissements enregistrés et la propagation subséquente de ces bactéries pathogènes pendant l'abattage et la transformation de la volaille;
- promouvoir le contrôle actif (prévenir, éliminer ou réduire) des dangers en mettant en oeuvre, dans les abattoirs de volaille, un système HACCP reconnu par l'ACIA;
- aider l'industrie à prendre en charge la détection et le traitement de toutes les carcasses comportant des défauts (tâche dont se chargeaient auparavant les inspecteurs de l'ACIA) sous la surveillance continue du gouvernement; la décision relative à l'élimination éventuelle des carcasses comportant des défauts appartient à un vétérinaire de l'ACIA;
- on étudierait des publications sur le contrôle des dangers associés à la volaille crue. On analyserait des documents de programme de l'ACIA, y compris des lignes directrices pertinentes et des fiches d'élevage disponibles. Le groupe d'experts pourrait aussi dire ce qu'il pense de la mesure dans laquelle le PMIV a inclus des activités portant sur le contrôle des dangers, la mise en oeuvre d'un système HACCP qui repose sur des connaissances scientifiques et sur des méthodes statistiquement solides. Le groupe d'experts comparera aussi le concept du PMIV et sa politique aux risques définis dans la volaille crue. Il

serait aussi essentiel de revoir les données de vérification de l'industrie disponibles qui ont trait à ses plans HACCP.

52. Exécution du programme : *Dans quelle mesure l'exécution du programme est-elle appropriée?*

- a) *Dans quelle mesure la mise en œuvre du PMIV est-elle cohérente avec la conception et les objectifs du programme par rapport aux objectifs suivants? (voir les objectifs énoncés ci-dessus).*
- Au cours de l'étude des rapports d'activités de vérification et d'inspection/surveillance, on réunira de l'information pour déterminer la cohérence entre la conception et les objectifs du programme et la mise en œuvre du PMIV. On interviewerera des dirigeants d'abattoirs et de l'ACIA pour déterminer ce qu'ils pensent de la question.
- b) *Comment l'ACIA utilise-t-elle les demandes de mesures correctives sur la santé et la sécurité afin d'assurer la prestation efficace du PMIV?*
- Au cours de l'étude des demandes de mesures correctives (DMC) portant sur des questions de santé et de sécurité et des documents de suivi des DMC choisies, on réunira de l'information pour évaluer l'efficacité avec laquelle les activités de l'ACIA réussissent à se conformer.

53. Impacts/réussites : *Quelle est l'étendue de l'impact du programme?*

- a) *Dans quelle mesure et comment le PMIV contrôle-t-il les dangers associés à la contamination, par des agents pathogènes d'origine alimentaire, de la volaille vivante reçue aux établissements enregistrés et la propagation subséquente de ces bactéries pathogènes pendant l'abattage et la transformation de la volaille?*
- On étudierait des documents portant sur le contrôle des dangers associés à la volaille vivante décrits dans l'objectif précédent du PMIV. Comme il n'y a actuellement pas suffisamment d'information sur les charges d'agents pathogènes dans la volaille vivante, il faudrait mettre au point un modèle d'inférence fondé sur des données relatives aux produits finis afin de clarifier la situation. Il faudrait aussi revoir tout renseignement portant sur des suivis découlant de l'étude des fiches d'élevage.
- b) *Dans quelle mesure et comment le PMIV favorise-t-il le contrôle proactif (prévenir, éliminer ou réduire) des dangers par la mise en œuvre, dans les abattoirs de volaille, d'un système HACCP reconnu par l'ACIA?*
- Il serait essentiel d'étudier les dossiers de vérification et de reconnaissance (HACCP) du PASA, ainsi que les plans et les interventions relatifs aux écarts, afin d'évaluer

dans quelle mesure le PMIV favorise à fond le contrôle proactif des dangers. Dans le contexte de cet exercice, on analyserait aussi des données de vérification portant sur l'efficacité des PCC.

- c) *Dans quelle mesure et avec quelle efficacité le PMIV réussit-il à établir des liens vers un continuum de la salubrité des aliments plus solide?*
- Cette question vise à déterminer dans quelle mesure le programme réussit à établir des liens vers un continuum de la salubrité des aliments plus solide en mobilisant les intervenants, comme on l'a défini plus tôt dans le présent document. Afin de répondre à cette question, il serait essentiel d'étudier les documents et registres du programme, d'interviewer des dirigeants de l'ACIA, ainsi que des représentants d'associations de l'industrie de la volaille et d'associations de consommateurs.
- d) *Dans quelle mesure le PMIV a-t-il réussi à améliorer les résultats liés à la salubrité des aliments?*
- Dans un premier temps, on étudierait les documents du cadre de rendement de l'ACIA pour définir les résultats de l'Agence sur le plan de la salubrité des aliments. On étudierait des publications portant sur l'efficacité avec laquelle le PMIV réussit à améliorer la salubrité des aliments (p. ex., salmonellose, campylobactériose). Le groupe d'experts pourrait aussi se faire entendre sur la question. Il faudrait élaborer un modèle de risque qui analyserait les répercussions possibles du PMIV sur les résultats liés à la salubrité des aliments. Ce modèle comparerait les charges pathogènes et des maladies d'origine alimentaire comme la salmonellose et le campylobactériose. Pour obtenir des données plus précises, on pourrait procéder à une enquête sur la charge microbiologique de produits de volaille issus des modes d'inspection traditionnel, du PMIV et du PCIV. L'étude des dossiers sur la contamination par des matières fécales produirait des renseignements qui aideraient à répondre à la question.
- e) *Dans quelle mesure et comment l'ACIA a-t-elle amélioré la capacité de l'industrie de contrôler la salubrité et la qualité de ses produits?*
- Après que le groupe d'experts a déterminé les aspects santé et sécurité des procédés d'abattage de volaille à la suite d'une discussion portant sur le document d'évaluation des risques intitulé *Classification of Pathological Conditions seen in Canadian Poultry Abattoirs According to a Hazard Identification Decision Tree*, ainsi que sur d'autres documents pertinents, on pourra alors évaluer la question. Santé Canada s'intéresse à la mesure dans laquelle l'ACIA a augmenté la capacité de l'industrie de contrôler la salubrité de ses produits.

5.0 Conclusion

- 54.** Compte tenu des questions choisies et des défis liés à l'évaluation énumérés dans ce cadre, le Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments souhaite formuler des conseils qui pourront aider à planifier l'évaluation future du PMIV. Nous sommes d'avis que le groupe d'experts qui viserait à répondre à la question de la pertinence du PMIV en se fondant sur l'évaluation des risques liés à l'inspection directe (*Classification of Pathological Conditions seen in Canadian Poultry Abattoirs According to a Hazard Identification Decision Tree*) constitue une méthodologie clé qui aura des répercussions sur de nombreux aspects de l'évaluation. Les défis décrits dans le présent document peuvent justifier de reporter l'évaluation du PMIV d'un an ou deux ou pendant une période donnée après la mise en œuvre du PASA obligatoire. Entre-temps, l'ACIA pourrait s'attaquer à certaines des limitations dans le contexte de la planification de l'évaluation éventuelle.
- 55.** Nous voulons plus particulièrement mentionner les limites décrites dans notre renvoi antérieur à l'enquête canadienne. Comme nous l'avons dit plus tôt, vu que l'enquête a intégré toutes les données, elle permettrait une analyse limitée seulement pour déterminer si les abattoirs du PMIV donnent un rendement aussi bon ou meilleur que ceux que produisent les abattoirs visés par l'inspection traditionnelle ou le PCIV sur le plan des efforts de réduction des agents pathogènes. Nous croyons savoir que comme le PASA sera éventuellement obligatoire, les abattoirs enregistrés au fédéral seront tenus de procéder à des analyses de dépistage de *Salmonella* et *E. coli* afin de réduire les concentrations d'agents pathogènes dans la volaille. Ce serait le bon moment d'établir de nouveaux critères de rendement qui pourraient résulter de la création d'une nouvelle enquête de référence. Si l'on procède à une telle enquête, il serait utile de réfléchir à un nouveau concept qui distinguerait tous les modes différents d'inspection afin que l'on puisse mettre en évidence le rendement du PMIV.
- 56.** En ce qui concerne l'effort de réduction des agents pathogènes, nous avons indiqué que la façon de prélever les échantillons de *Salmonella*, c.-à-d. pendant 53 jours ouvrables consécutifs, peut poser des problèmes. On suggère d'envisager d'étendre le prélèvement d'échantillons à toute l'année ou de limiter la collecte d'échantillons à une saison seulement (de préférence pendant l'incidence saisonnière maximale de contamination) afin d'assurer que l'on tient compte de facteurs saisonniers. On pourrait aussi envisager d'augmenter le nombre d'échantillons prélevés.
- 57.** Nous avons indiqué que les données de surveillance sont limitées quant à l'établissement d'un lien entre la volaille crue et les maladies d'origine alimentaire, parce qu'on ne déclare pas suffisamment de renseignements. C'est une question sur laquelle il faut insister auprès de l'ACIA et aussi de Santé Canada. Il faudrait envisager de trouver une solution au problème difficile que présente la découverte de la source sous-jacente des maladies d'origine alimentaire. Il faudrait pousser les discussions à ce sujet afin de trouver une solution.

- 58.** Même si nous avons indiqué que l'information que nous avons reçue n'appuyait pas une comparaison entre abattoirs à cause des variations qui existent, on pourrait quand même explorer cette possibilité. Lorsque le PASA sera obligatoire, il y aura plus d'abattoirs qui pourront servir à des comparaisons. Il pourra être possible de trouver dans chaque région des abattoirs « semblables » qui offrent divers modes d'inspection et qui déploient tous des efforts de réduction des agents pathogènes. On pourrait établir un groupe témoin d'abattoirs qui n'ont pas de PMIV afin de comparer leur rendement à celui des abattoirs qui en ont un.
- 59.** En ce qui concerne le lien du producteur au consommateur, nous avons constaté qu'il y en a un entre le PMIV et le producteur : les fiches d'élevage. Il s'agit d'un outil relativement nouveau et il faut explorer à fond l'information qu'il produit. Même si les fiches d'élevage sont avant tout un document de l'industrie, la compilation des observations des vétérinaires de l'ACIA, qu'elles soient consignées sur la fiche d'élevage même ou dans un autre document gardé pour consultation, jouera un rôle précieux dans l'élaboration d'analyses tendancielle et de suivis sur des questions, ce qui produira un outil d'évaluation utile.
- 60.** Comme l'autre aspect du lien du producteur au consommateur porte sur ce dernier, il pourrait être utile pour l'ACIA de déterminer des façons possibles de faire participer les consommateurs au PMIV. Cette participation pourrait produire de l'information qui pourrait être utile au cours d'une évaluation à venir.
- 61.** Enfin, on signale que le Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments de Santé Canada a pour mandat de concentrer ses efforts sur les aspects santé et sécurité des évaluations. Même si d'autres aspects du PMIV pourraient produire de l'information utile pour l'ACIA, le Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments concentrerait son évaluation sur les questions de santé et de sécurité clés décrites dans le présent document et suivrait la méthodologie proposée.
- 62.** Comme Santé Canada l'indique dans sa politique sur le Programme d'évaluation de la salubrité des aliments, c'est le Comité consultatif qui décidera si l'on doit procéder à une évaluation du PMIV et quand elle aura lieu.

Équipe du Bureau d'évaluation de la salubrité des aliments

Irene Roberts, Luciano Silicani
France Lacroix
John Lytwyn
Gilles Carreau
Jason Pelletier

Gestionnaires principaux de projet
Vérificatrice de la salubrité des aliments
Vérificateur de la salubrité des aliments
Vérificateur de la salubrité des aliments
Analyste

Annexe 1

Description du Programme modernisé d'inspection de la volaille

1. Les transformateurs qui veulent appliquer le PMIV doivent avoir mis en place un système HACCP reconnu afin de contrôler les procédés de façon optimale. L'industrie doit déterminer les étapes de la production d'aliments les plus vulnérables à la contamination et établir des moyens de contrôle afin de la prévenir ou de la réduire. Les inspecteurs de l'ACIA vérifient que dans les établissements de transformation qui appliquent le PMIV, les points de contrôle critiques sont contrôlés adéquatement. Au Canada, l'abattoir moyen compte une chaîne d'éviscération, un vétérinaire responsable et deux inspecteurs de l'ACIA (un inspecteur de l'éviscération par chaîne qui fonctionne dans le secteur d'abattage et un inspecteur dans le secteur de la transformation).
2. Les producteurs sont tenus de présenter des fiches d'élevage, qui contiennent de l'information sur la période de sevrage d'aliments pour animaux et d'eau qui peut avoir des répercussions sur les accidents d'éviscération et la contamination des carcasses. Les fiches d'élevage fournissent aussi des renseignements sur les aspects suivants : vaccination, éclosions de maladies pendant la croissance; services et traitements vétérinaires; information concernant les médicaments dans les aliments pour animaux; et taux de mortalité sur la ferme pendant la croissance. Les exploitants d'abattoirs doivent établir et maintenir des données informatisées de condamnation sur chaque producteur qui livre des lots à l'abattoir. Le vétérinaire responsable de l'ACIA a accès à ces renseignements et peut intervenir au besoin pour assurer le contrôle de toute volaille qui a pu être exposée aux dangers sur la ferme. L'exploitant peut utiliser l'information pour guider les réglages du procédé d'abattage et d'éviscération afin de prévenir des problèmes prévus. La décision sur les méthodes d'abattage appartient à l'exploitant et celles qui ont trait à l'élimination appartiennent au vétérinaire responsable de l'ACIA.
3. Dans les abattoirs de volailles du PMIV, le vétérinaire responsable de l'ACIA inspecte les chargements de volailles vivantes (inspections antemortem) afin d'évaluer l'état de santé général des oiseaux transportés. Avant l'éviscération, des employés formés et accrédités de l'industrie détectent et enlèvent toutes les carcasses manifestement condamnables afin d'assurer que seules les carcasses visiblement acceptables sont éviscérées et qu'on réduit au minimum la contamination de l'équipement de transformation. Certains défauts visibles associés à la volaille sont considérés comme des dangers pour la salubrité des aliments tandis que d'autres constituent des lacunes esthétiques qui ne représentent aucun danger pour la santé humaine.
4. Après l'éviscération, on exhibe la carcasse de la volaille et ses viscères pour la détection des défauts dans la cavité et des viscères (inspection postmortem). L'exhibition des carcasses à l'inspection postmortem, doit être uniforme et cohérente compte tenu des

grandes vitesses associées aux chaînes de transformation. C'est pourquoi l'établissement de transformation examine la présentation et les inspecteurs de l'ACIA procèdent à des vérifications indépendantes des tests horaires de présentation.

5. Des employés formés et accrédités de l'établissement inspectent les cavités et les viscères des carcasses pour y repérer les défauts. Toutes les carcasses comportant des défauts identifiés sont éliminées, parées ou réacheminées au vétérinaire responsable, qui les inspecte et en détermine le sort final. L'ACIA a établi la prévalence moyenne des défauts intérieurs et extérieurs des carcasses et des défauts des viscères immédiatement après l'inspection. L'inspecteur de l'ACIA évalue le rendement des détecteurs de défauts de l'établissement en procédant à un échantillonnage des carcasses inspectées et comparant les résultats de son inspection aux limites de qualité acceptables.
6. Avant et après le refroidissement, des employés de l'établissement contrôlent les carcasses de volaille pour s'assurer qu'elles sont conformes aux normes relatives aux produits finis en ce qui concerne les défauts de qualité. Ces normes reflètent la tolérance zéro obligatoire dans le cas de la contamination visible par les matières fécales. Les inspecteurs de l'ACIA vérifient qu'il ne s'accumule pas de matières étrangères sur les carcasses pendant le refroidissement.
7. Le PMIV comprend l'analyse microbienne des carcasses de volaille crue refroidies. On utilise *E. coli* comme indicateur objectif du niveau général d'hygiène opérationnelle. Les niveaux d'intervention provisoires peuvent servir spécifiquement de paramètre initial sur lequel les abattoirs et les membres du personnel de l'ACIA peuvent se fonder pour commencer à utiliser des analyses microbiennes afin d'évaluer la suffisance des contrôles des procédés de l'établissement. Dans le cas de *Salmonella spp.*, le niveau d'intervention provisoire indique le contrôle de la concentration de cet agent pathogène sur les carcasses de volaille refroidies avant l'expédition. Les seuils d'actions provisoires pour ces deux micro-organismes sont tirés d'une enquête de référence nationale appelée Enquête canadienne sur l'état microbiologique des carcasses de poulet à griller et de jeunes dindons.
8. Jusqu'à ce qu'on négocie un accord d'équivalence avec les États-Unis, les établissements du PMIV sont tenus d'avoir un inspecteur de l'ACIA par chaîne d'abattage afin d'inspecter toutes les carcasses de volaille s'ils veulent garder le droit d'exporter aux États-Unis.
9. En résumé, les quatre piliers du PMIV sont les suivants :
 - un système HACCP afin d'assurer l'existence d'un processus contrôlé pour éliminer ou réduire les dangers biologiques, chimiques et physiques;
 - présentation obligatoire de fiches d'élevage;
 - inspection postmortem effectuée par du personnel formé et accrédité de l'industrie plutôt que par des inspecteurs du gouvernement, pour détecter les défauts;

- tests microbiologiques de dépistage d'*E. coli* et de *Salmonella* génériques afin d'évaluer les techniques d'assainissement et d'hygiène de l'établissement et la réduction des agents pathogènes.

Mise en œuvre du PMIV

10. La mise en œuvre du PMIV comporte diverses étapes. Les abattoirs canadiens qui se soumettent aux principes du PMIV doivent satisfaire aux exigences suivantes :

- appliquer un système HACCP reconnu de l'ACIA;
- effectuer des tests de dépistage d'*E. coli* générique comme vérification des procédures d'abattage et des points de contrôle critiques;
- vérifier la présence de *Salmonella spp* afin de déterminer l'efficacité avec laquelle le système HACCP de l'exploitant réussit à atteindre les objectifs de réduction du nombre d'agents pathogènes.

11. La transition vers le PMIV se fait en trois temps.

- **Phase 1 – Mise en œuvre :** La mise en œuvre commence après une évaluation préliminaire que l'ACIA fait de l'admissibilité d'un abattoir volontaire à participer au programme d'inspection modifié. On recueille des données de référence et on les analyse avant la mise en œuvre du PMIV. L'abattoir doit remplir de façon satisfaisante une liste d'exigences « Examen sur place par l'équipe régionale de mise en œuvre du PMIV » avant de passer à la phase 2. Ces exigences comprennent les éléments suivants : un système HACCP comportant les tests continus de dépistage d'*E. coli* et de *Salmonella spp.* et l'analyse des résultats; effectif de contrôle de la qualité de l'établissement et nombre suffisant de détecteurs formés et qualifiés de défauts sur les carcasses (présélecteurs), les cavités et les viscères. L'ACIA maintient le même nombre de postes d'inspection gouvernementaux sur la chaîne de production comme lors du système précédent d'inspection postmortem à l'établissement.
- **Phase 2 – Période d'essai :** Au cours de la phase d'essai, les inspecteurs de l'ACIA appuient les membres du personnel de l'abattoir pour détecter les défauts sur la chaîne d'abattage. Les membres du personnel de l'abattoir sont tenus de réussir quatre examens pratiques hebdomadaires de détecteurs des défauts dans les viscères sur la chaîne d'abattage. L'abattoir doit en outre réussir un examen de vérification et de conformité au système HACCP – PMIV de l'administration centrale (AC) ou du centre opérationnel.
- **Phase 3 – Collecte de données :** Cette phase consiste à fonctionner en vertu du PMIV de la façon décrite ci-dessus et à recueillir et analyser des données après la mise en œuvre du PMIV à l'abattoir. L'abattoir qui fonctionne conformément au PMIV continue de recueillir des données pendant au moins 12 mois. L'abattoir doit réussir un deuxième examen de vérification et de conformité au système HACCP-PMIV de l'AC ou du centre opérationnel.

Annexe 2

Sommaire des programmes internationaux d'inspection de la volaille

1. L'intérêt soulevé par un meilleur contrôle des dangers dans les aliments a incité à délaisser la surveillance traditionnelle du produit fini en faveur de l'élaboration de systèmes de prévention qui permettent de surveiller et de contrôler les étapes de la transformation avant la production du produit fini. Ce virage a incité beaucoup de gouvernements et d'industries de l'alimentation du monde à considérer le système d'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP) comme un système de prévention efficace pour contrôler les dangers.
2. Des pays comme les États-Unis, le Canada et l'Australie ont décidé d'implanter, en collaboration avec l'industrie, le système HACCP dans l'industrie de l'abattage de la viande et de la volaille. La démarche HACCP est fondée sur le risque et impose à l'industrie plutôt qu'aux inspecteurs du gouvernement la responsabilité de définir les étapes de la production d'aliments les plus vulnérables aux risques pour la salubrité des aliments et d'établir des moyens de contrôle qui réduisent ces risques ou les empêchent de se produire. Dans certains pays, il a fallu redéfinir les rôles du gouvernement et de l'industrie, qui a dû accepter une plus grande responsabilité à l'égard de la détection des défauts des carcasses.
3. On a procédé à une analyse documentaire sur les programmes et stratégies d'inspection de la volaille de pays comme l'Australie, les États-Unis, le Danemark et la Suède. On a cherché plus particulièrement à réunir de l'information sur le rôle de l'organisme de réglementation, la mise en œuvre du système HACCP, les activités antemortem (y compris la présentation de fiches d'élevage par les producteurs), les activités d'inspection postmortem (y compris le transfert de ces activités à l'industrie) et l'utilisation de tests microbiologiques pour réduire et contrôler les agents pathogènes. Dans certains cas, on n'a pas trouvé les renseignements qui permettraient d'établir une comparaison entre différents programmes.

Programme d'amélioration de la salubrité de la viande de l'Australie intitulé "*Australia's Meat Safety Enhancement Program (MSEP)*"

4. L'Australie n'a pas de système fédéral d'inspection de la volaille : ce sont plutôt les États qui en ont un. L'*Australian Quarantine and Inspection Service (AQIS)* établit les normes relatives aux produits de santé publique et vérifie les activités des abattoirs afin d'assurer qu'ils se conforment aux normes relatives à la salubrité des aliments. En réponse à une décision réglementaire de 1996 qui a rendu le système HACCP obligatoire dans tous les établissements de transformation de la viande, l'AQIS a établi le Programme d'amélioration de la salubrité de la viande (MSEP) comme nouvelle stratégie d'inspection des viandes

rouges dans les usines d'exportation de la viande de l'Australie. Le programme MSEP est constitué d'un système HACCP-AQ (assurance qualité) et d'inspections routinières de la viande dans le contexte d'un système AQ spécifique à l'établissement et approuvé par le AQIS. La responsabilité de l'inspection visuelle des carcasses, des cavités et des viscères a été transférée de l'AQIS à l'industrie australienne. Les inspecteurs des établissements ont suivi un programme d'études normalisé. Ce sont donc des employés qualifiés de l'industrie qui se chargent des inspections de routine de la viande. Les agents de l'AQIS assurent la surveillance à plein temps, vérifient le rendement de l'industrie et certifient les produits finals pour l'exportation. On a commencé en octobre 1997 à mettre en œuvre progressivement le système dans quatre usines de transformation des viandes homologuées pour l'exportation.

5. Les pays du Quadrilatère (États-Unis, Nouvelle-Zélande, Canada et Australie) ont reconnu le principe du programme MSEP, qui a reçu récemment l'aval du Congrès mondial de l'inspection des viandes rouges et de la volaille. Selon les renseignements disponibles, tous les abattoirs exportateurs de l'Australie sont tenus de procéder à des analyses de dépistage d'*E. coli* et de *Salmonella* avant d'exporter aux États-Unis. Les documents australiens trouvés sur le site Web de l'AQIS (« *AQIS Notice Meat: 96/46, NFS: 16, 17, Titled: Implementation of the Bacteriological Testing Requirements of the US Pathogen Reduction Program* ») semblaient toutefois indiquer que ces analyses microbiologiques ne s'appliquaient pas aux produits de volaille exportés. Compte tenu des documents disponibles sur le programme, l'échange d'information (sous forme de fiches d'élevage) entre producteurs et transformateurs de l'Australie ne semble pas constituer un volet du programme MSEP.

Projet sur les modèles d'inspection fondés sur le système HACCP des États-Unis intitulé "USA's HACCP-based Inspection Models Project (HIMP)"

6. La loi fédérale sur l'inspection des viandes et la loi sur l'inspection des produits de volaille attribuent au *United States Department of Agriculture (USDA)* la responsabilité globale d'assurer la salubrité des produits de viande et de volaille qui pénètrent dans le commerce inter-États. Fort de ses pouvoirs législatifs, le USDA a lancé l'inspection gouvernementale continue de chaque carcasse produite aux abattoirs partout aux États-Unis. Au USDA, le *Food Safety and Inspection Service (FSIS)* est chargé d'inspecter tous les abattoirs et les usines de transformation de viande et de volaille et de veiller à ce qu'ils se conforment aux exigences réglementaires.
7. En 1997, le USDA a lancé le Projet sur les modèles d'inspection fondés sur le système HACCP (*HACCP-Based Inspection Model Project*) (HIMP) pour l'inspection de la volaille. Ce projet type comprend une stratégie de réduction des agents pathogènes et une démarche fondée sur le système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP). Le projet HIMP a été conçu pour déterminer si les nouvelles procédures gouvernementales

d'inspection des abattoirs, appliquées de concert avec des moyens révisés de contrôle HACCP des abattoirs et de nouveaux contrôles et procédés, peuvent améliorer la salubrité des aliments et protéger davantage les consommateurs. Dans le cadre du programme HIMP, le USDA a transféré à l'industrie la responsabilité de repérer les défauts des carcasses, ce qui est cohérent avec la démarche HACCP. Un effectif réduit d'inspecteurs fédéraux demeurent dans les abattoirs pour vérifier la salubrité et la qualité des produits en augmentant les analyses et resserrant l'observation du rendement de l'industrie. Dans son rapport de décembre 2001, le *General Accounting Office* (GAO) a toutefois critiqué le manque de formation obligatoire des employés d'abattoirs avant qu'ils participent à la détection des défauts.

8. Le projet HIMP utilise une démarche statistique de nature scientifique en imposant l'analyse microbiologique pour surveiller l'efficacité des mesures d'hygiène et de contrôle des procédés mises en œuvre par les abattoirs. On a réalisé une étude de référence afin d'établir les limites des normes de rendement pour les produits finis dans le cas de *E. coli* et de *Salmonella*. Compte tenu des documents disponibles, l'échange d'information entre producteurs et transformateurs (via les fiches d'élevage) ne semble pas constituer un élément du programme HIMP.

Systeme d'inspection de la volaille du Danemark

9. L'Administration vétérinaire et alimentaire du Danemark "Denmark's Veterinary and Food Administration's" (DVFA) a pour mission de promouvoir la salubrité, la santé et la qualité du producteur au consommateur. Selon la DVFA, la responsabilité de l'observation des règles, y compris des exigences établies par les décrets lois de l'Union européenne (UE) et de toute exigence de pays tiers, incombe aux producteurs primaires et aux entreprises qui sont tenus d'établir des programmes internes de contrôle fondés sur les principes HACCP. Les autorités danoises interviennent dans quelques domaines seulement comme l'inspection des animaux destinés à l'abattage.
10. Au début des années 80, il est devenu évident que beaucoup de poulets à griller étaient contaminés par *Salmonella*. En collaboration avec l'industrie, le Service vétérinaire et le Laboratoire vétérinaire danois ont lancé un programme de surveillance constitué de l'examen bactériologique de 16 poulets à griller par troupeau avant l'abattage. Cette procédure de surveillance est à l'origine de l'hypothèse selon laquelle si les oeufs d'incubation et les aliments pour poulet ne contiennent pas de *Salmonella*, les poulets à griller finiront par être beaucoup moins contaminés.
11. En 1989, l'industrie du poulet à griller a dû lancer un programme de contrôle à participation volontaire. Ce programme comportait des ententes sur la production d'aliments pour poulets, des règles sur l'importation de matériel génétique, des mesures d'hygiène pendant toute la production et la surveillance continue de la production de poulets à griller et des troupeaux producteurs d'oeufs d'incubation. En 1991, on a mis en œuvre le contrôle antemortem (AM) de tous les troupeaux de poulets à griller, ce qui signifiait qu'un

vétérinaire du Service vétérinaire devait inspecter chaque troupeau avant qu'on puisse l'envoyer à l'abattoir.

12. En 1996, le ministère de l'Agriculture et des Pêches du Danemark "*Danish Ministry of Agriculture and Fisheries*" a mis en œuvre un programme encore plus étendu de contrôle de *Salmonella* dans la volaille danoise. Le programme comportait notamment des analyses de dépistage de tous les sérotypes de *Salmonella* dans les troupeaux d'origine. Le programme comprenait à l'origine tous les éléments de la production d'œufs de cuisine, ainsi que l'abattage de troupeaux infectés par *Salmonella* et le nettoyage et la désinfection des poulaillers infectés par *Salmonella*.
13. Au début de 1998, la situation des troupeaux d'élevage était sous contrôle et l'on avait repéré la présence de *Salmonella* dans quelques troupeaux occasionnels seulement. Si l'on détecte la présence de *Salmonella*, il faut abattre les oiseaux seulement après que tous les troupeaux exempt de *Salmonella* ont été abattus. Il convient de signaler que selon les documents disponibles, il n'y a pas de programme de dépistage d'*E. coli*.

Programme suédois de contrôle de *Salmonella*

14. La Division des aliments du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Pêches de la Suède "*Food Division of the Ministry of Agriculture, Food and Fisheries of Sweden*" est chargée des aspects suivants : denrées alimentaires, questions de consommation, réglementation du marché du bétail, péréquation des coûts des produits primaires dans le cas des denrées alimentaires, statistiques sur la production alimentaire et l'industrie de l'alimentation, et promotion des exportations.
15. La Suède a réussi à contrôler efficacement *Salmonella* et la prévalence de *Salmonella* est inférieure à 0,1 % de la volaille à l'abattage. Le programme suédois de contrôle de *Salmonella* vise globalement à ce que tous les animaux envoyés à l'abattage ne contiennent pas de *Salmonella*, ce qui garantit que les produits animaux destinés à la consommation humaine seront libres de *Salmonella*.
16. Le programme suédois de contrôle de *Salmonella* englobe le continuum alimentaire et comprend les stratégies suivantes :
 - prévenir la contamination par *Salmonella* dans tous les maillons de la chaîne de production;
 - contrôler la chaîne de production au complet (aliments pour animaux, animaux vivants, carcasses, aliments);
 - prendre des mesures correctives afin d'éliminer toute infection/contamination des aliments par *Salmonella*;
 - toute infection de toute espèce animale par un sérotype de *Salmonella* doit faire l'objet d'une déclaration obligatoire et tous les isolats primaires sont caractérisés par sérotypage et phagotypage et soumis à des tests de résistance aux antibiotiques. Le gouvernement suédois considère les quatre facteurs suivants comme des aspects importants du contrôle afin que les troupeaux de volaille soient libres de *Salmonella*:

- tous les animaux grand-parents sont importés, mis en quarantaine et soumis à des tests répétitifs de dépistage de *Salmonella* qui donnent des résultats négatifs;
- le contrôle des aliments pour animaux comporte trois éléments : contrôle des importations de matières premières crues pour fabriquer des aliments pour animaux traitement thermique obligatoire des substances entrant dans la composition des aliments destinées à la volaille et contrôle de *Salmonella* fondé sur les principes HACCP dans l'industrie des aliments pour animaux;
- des normes rigoureuses d'hygiène et de biosécurité sont en vigueur pour éviter l'apparition de *Salmonella*;
- on élimine toujours le troupeau en cas d'infection des volailles par *Salmonella*, peu importe son sérotype.

17. On a mis en œuvre un programme étendu d'échantillonnage qui contrôle continuellement la situation de *Salmonella* à l'échelon à la fois du troupeau et du produit fini dans tous les abattoirs de volailles. Si l'on isole *Salmonella* dans un troupeau de volailles, un vétérinaire officiel impose sur-le-champ des restrictions sur toute la ferme. On lance une enquête afin de retracer l'origine de l'infection ou toute propagation de l'infection, et prélève des échantillons officiels. Le troupeau infecté par *Salmonella* est détruit, peu importe le sérotype et le poulailler vide est nettoyé à fond et désinfecté sous la supervision du vétérinaire officiel. On recueille des échantillons environnementaux après la désinfection et ils doivent être négatifs avant qu'on lève les restrictions et qu'on laisse le poulailler accueillir de nouveaux oiseaux. Les règlements suédois interdisent en outre de vacciner la volaille contre la salmonellose.

Conclusion

18. Une étude des publications portant sur les pays mentionnés démontre qu'ils ont adopté des buts communs pour leurs méthodes d'inspection de la volaille, comme la mise en œuvre du système HACCP et la responsabilité accrue de l'industrie sur le plan de l'identification des dangers en production alimentaire. Les méthodes de contrôle des agents pathogènes comme *Salmonella* varient en outre un peu. Même si certains pays ont des stratégies pour contrôler *Salmonella* à l'échelon de la ferme et d'autres en ont pour le contrôler à celui de l'abattoir, on reconnaît globalement qu'il faut agir pour faire face aux dangers associés à la volaille crue.

Annexe 3

Sommaire des entrevues réalisées auprès des intervenants

1. Les membres de l'équipe ont interviewé trois groupes d'intervenants, soit Les Producteurs de poulet du Canada, le Conseil canadien des transformateurs d'oeufs et de volailles et l'Association canadienne des transformateurs de volailles pendant notre exercice de collecte d'information. Cette section du cadre présente leurs activités, leurs rôles dans le contexte de la réglementation et ce qu'ils pensent du PMIV.

Les Producteurs de poulet du Canada (PPC)

2. Les Producteurs de poulet du Canada représentent quelque 2 800 membres producteurs de poulet au Canada. Les PPC sont un organisme national administré par les producteurs qui est financé entièrement par des droits que les éleveurs paient en fonction du volume de leurs ventes de poulets. Leur responsabilité principale consiste à assurer que les éleveurs produisent suffisamment de poulets pour répondre aux besoins du marché : c'est ce qu'on appelle la gestion de l'offre. Ils ont aussi d'autres responsabilités clés, notamment celle d'assurer que les décideurs clés du gouvernement fédéral comprennent à fond les préoccupations et les intérêts des Producteurs de poulet du Canada et qu'ils en tiennent compte dans la prise de décisions importantes sur les politiques relatives à l'agriculture et au commerce.
3. Les Producteurs de poulet du Canada (PPC) ont participé principalement à la création des fiches d'élevage et à la production d'un manuel d'instructions pour le programme de salubrité des aliments à la ferme. Ce manuel réalisé avec la collaboration des provinces s'intitule *Votre propre poulet: produire du poulet canadien sain et salubre*. Les PPC ont obtenu de l'ACIA la reconnaissance technique de leur programme de salubrité des aliments sur la ferme et ont mis au point récemment la structure de vérification que des tiers utiliseront pour vérifier le programme de salubrité des aliments à la ferme. Agriculture et Agroalimentaire Canada préconise en outre le système HACCP obligatoire pour la salubrité des aliments à la ferme d'ici à 2008.
4. Les PPC ont dit avoir besoin de raisons détaillées de condamnation afin d'aider les éleveurs à améliorer la salubrité des aliments à la ferme. Ils ont aussi indiqué que si l'on doit répéter l'étude de référence microbiologique canadienne sur la volaille, il faudra aussi prélever des échantillons au niveau des arrivages vivants.

Conseil canadien des transformateurs d'oeufs et de volailles (CCTOV)

5. Le Conseil canadien des transformateurs d'oeufs et de volailles (CCTOV) représente 80 % de l'industrie de la volaille et défend les intérêts de plus de 170 transformateurs de volailles, transformateurs d'oeufs et couvoirs du Canada. Le Conseil compte aussi parmi ses membres plus de 60 partenaires industriels du Canada et de l'étranger qui sont membres associés. Le CCTOV a des activités de lobbying dans la capitale politique, s'intéresse aux questions de gestion de l'offre, aux prix agricoles et aux questions commerciales. Il aide aussi l'industrie à élaborer sa position. Ses divers comités techniques et stratégiques répondent aux préoccupations de ses membres.
6. Les discussions avec des représentants de l'industrie de la volaille, soit du CCTOV, ont porté avant tout sur les avantages offerts par la mise en œuvre du PMIV et sur les aspects à améliorer. Les avantages principaux comprennent un sentiment de possession des activités de transformation et d'inspection. C'est pourquoi le moral s'est amélioré à la suite de la redéfinition des rôles de l'ACIA et de l'industrie. Il est possible d'accélérer les chaînes de transformation (en fonction du rendement), ce qui produit des avantages économiques pour les entreprises. Les intéressés sont d'avis que les résultats que l'industrie a produits dans le cas du PMIV sont aussi bons, voire meilleurs, que ceux de l'inspection traditionnelle.
7. En ce qui concerne les aspects à améliorer, les représentants de l'industrie ont indiqué que tous les producteurs ont besoin de formation sur l'utilisation des fiches d'élevage afin de les fournir au bon moment et d'améliorer la qualité et l'exactitude des renseignements qu'elles contiennent. On a exprimé des préoccupations au sujet du besoin pour l'ACIA d'intervenir davantage dans le contenu des fiches d'élevage. Des directeurs d'abattoirs ont enfin indiqué qu'il faut accroître l'exposition au système européen sur le plan des programmes de salubrité des aliments à la ferme.

Association des transformateurs de volailles ou plus précisément: "*Further Poultry Processors Association*"

8. La *Further Poultry Processors Association* est une association industrielle qui représente plus de 80 % des entreprises de transformation. Le mandat de l'Association porte sur la gestion de l'offre pour les transformateurs et la participation à des propositions de modification de la réglementation. L'Association a été fondée par trois transformateurs indépendants (transformation après l'abattage) en août 1985. Les membres se sont engagés à ajouter de la valeur à la viande de poulet, de dinde et de volaille en la calibrant, faisant mariner, panant, faisant cuire, formant et en y ajoutant d'autres ingrédients afin de fabriquer des produits et des repas prêts à manger ou cuits. L'Association compte actuellement 31 transformateurs actifs et neuf membres associés ou fournisseurs de toutes les régions du Canada.

- 9.** Des représentants de l'Association des transformateurs de volailles ont insisté pour qu'on se penche sur les questions de traçabilité parce qu'elles établissent un lien entre le poulet à l'abattoir et le producteur réel. Il faudrait viser un système transparent de salubrité des aliments.

- 10.** L'Association a soulevé des préoccupations au sujet de l'utilité de l'exercice de dépistage de *Salmonella*, car il n'y a actuellement aucune concentration acceptable de salmonella dans la volaille. Il faudrait viser avant tout à assurer que les agents pathogènes n'ont aucune possibilité de se multiplier pendant la transformation. On a mentionné le programme de salubrité des aliments à la ferme comme lacune possible du continuum du producteur au consommateur, car les abattoirs de volaille et le PMIV en particulier interviennent de façon limitée à cet égard (le lien n'existe que par la fiche d'élevage). L'Association est enfin d'avis qu'il faut aborder plus clairement les questions de salubrité et de qualité des aliments dans le contexte du PMIV, tandis que c'est l'industrie qui devrait s'occuper entièrement des questions de qualité pendant que l'ACIA se concentre uniquement sur la salubrité des aliments.