

Sommaire	13
Chapitre 1 - Introduction	13
Chapitre 2 - La structure actuelle de la réglementation des viandes en Ontario	13
Chapitre 3 - Une démarche scientifique en matière de salubrité des aliments	16
Chapitre 4 - La production animale à la ferme.....	19
Chapitre 5 – Transports et vente du bétail	22
Chapitre 6 - Abattoirs	23
Chapitre 7 – Élimination des déchets de production de viande.....	27
Chapitre 8 – Les usines de transformation de la viande et du poisson	28
Chapitre 9 – Viande au détail et distribution.....	30
Chapitre 10 - Consommateurs	32
Chapitre 11 - Conformité et application des lois.....	33
Chapitre 12 - Le rôle de la communication dans la salubrité des viandes.....	35
Chapitre 13 –La conciliation des systèmes fédéral et provincial.....	37
Chapitre 14 –Le process d'examen	39
Recommandations.....	41

Sommaire

Chapitre 1 - Introduction

Le 9 janvier 2004, nous avons été autorisés à effectuer l'examen des systèmes d'inspection et de réglementation des viandes¹ en Ontario. Le mandat qui nous a été confié nécessitait l'examen des normes réglementaires existantes et des rôles des différents ministères chargés de superviser le respect de ces normes. Cet examen avait pour but de renforcer la santé et la sécurité publiques et de rétablir la confiance des entreprises. À cette fin, on nous a donc demandé de formuler des recommandations sur les démarches que le gouvernement de l'Ontario pourrait entreprendre afin d'améliorer le système actuel, ce qui comprend notamment les stratégies à adopter en vue d'accélérer l'harmonisation avec le gouvernement fédéral.

Cet examen s'inscrit dans un contexte de forte inquiétude à l'égard de la santé publique à la suite des résultats de l'enquête de Walkerton et, plus récemment, de la publication de plusieurs rapports sur les problèmes systémiques révélés par la crise du SRAS en 2003. Fort heureusement, aucun événement semblable n'a précipité cet examen, mais certains événements survenus au cours de l'année dernière, y compris la découverte d'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS) au Canada et des allégations d'activités illégales visant certains abattoirs provinciaux, ont attiré l'attention des médias et du public sur la question de la salubrité de la viande en Ontario.

Chapitre 2 - La structure actuelle de la réglementation des viandes en Ontario

La fourniture de viandes saines en Ontario est une responsabilité que se partagent le gouvernement fédéral et le gouvernement provincial. Aucun pouvoir législatif précis n'est attribué à l'un ou l'autre des ordres de gouvernement en ce qui a trait à l'inspection des viandes, mais ils possèdent tous deux une compétence concurrente à l'égard de l'agriculture en vertu de l'article 95 de la *Loi constitutionnelle de 1867*.

¹ Le terme « viande » dans le présent rapport s'entend de la viande d'animaux domestiques destinés à l'alimentation humaine, ce qui inclut la « volaille », soit le poulet, la dinde, le canard, l'oie et d'autres oiseaux.

La participation fédérale relève principalement de sa responsabilité constitutionnelle en matière de commerce interprovincial et international. Tous les abattoirs et toutes les installations de transformation de la viande qui désirent faire du commerce à l'extérieur de leur propre province doivent être enregistrés dans le système fédéral et mener leurs activités en conformité avec la réglementation fédérale.

À l'échelon fédéral, l'inspection des viandes est effectuée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) depuis 1997. À cette époque, le gouvernement du Canada a intégré la prestation des services d'inspection et de mise en quarantaine. L'ACIA veille à ce que les fabricants, les importateurs, les distributeurs et les producteurs respectent les règlements et les normes fédéraux qui régissent la salubrité, la qualité, la manutention, l'identification, la transformation, l'emballage et l'étiquetage des aliments. Le ministre de la Santé continue d'établir des politiques et des normes à l'égard de la salubrité et de la qualité nutritionnelle des aliments vendus au Canada.

La province de l'Ontario réglemente la viande qui est transformée en Ontario en vue d'être vendue et consommée à l'intérieur de ses frontières. Il existe actuellement 191 abattoirs titulaires d'un permis provincial en Ontario. Plusieurs ministères provinciaux sont chargés d'appliquer un imposant ensemble de lois portant sur la salubrité des aliments en Ontario. Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario (MAAO) est actuellement le principal participant à la réglementation de la production de viande. Le directeur de la Direction de l'inspection des aliments est chargé d'administrer le programme d'inspection des aliments en vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes* de l'Ontario (*LIV*) qui a pour objet de garantir la production de viandes saines destinées à l'alimentation humaine dans des conditions adéquates et dans des installations conçues et entretenues de façon appropriée.

Le ministère de la Santé et des Soins de longue durée applique la *LPPS*. Cette loi prévoit l'organisation et la prestation de programmes et de services en matière de santé publique, la prévention de la propagation des maladies, ainsi que la promotion et la protection de la santé des habitants de l'Ontario.

La province compte 37 circonscriptions sanitaires. Une circonscription sanitaire est une région géographique à l'égard de laquelle un conseil de santé a compétence. En vertu des dispositions de la *LPPS*, le ministre de la Santé établit des programmes et services de santé obligatoires que chaque conseil de santé est tenu de d'offrir. Chaque circonscription sanitaire compte un médecin-hygiéniste qui a l'obligation selon la loi d'inspecter ou de faire inspecter les dépôts d'aliments et tout aliment ou matériel que l'on trouve dans ces lieux. Normalement, l'inspection des dépôts d'aliments est effectuée par des inspecteurs de la santé publique sous la direction d'un médecin-hygiéniste. La définition des es dépôts d'aliments est vaste et comprend les lieux où des aliments sont fabriqués, traités, préparés, entreposés ou mis en vente, à l'exclusion d'une résidence privée. Les installations qui sont actuellement assujetties à ces inspections comprennent les boucheries traditionnelles, les restaurants, les supermarchés, les magasins populaires et les lieux où des viandes prêtes à servir sont salées, fumées et fermentées.

Le ministère des Richesses naturelles (MRN) a la responsabilité en vertu de la *Loi sur l'inspection du poisson (LIP)* de réglementer la vente commerciale et la transformation du poisson destiné à l'alimentation humaine. Le MRN joue un rôle important dans l'exécution de certaines lois appliquées par le MAAO en vertu d'un accord conclu entre les deux ministères. En vertu des conditions de cette entente, le MRN offre des services d'enquête et des ressources pour la poursuite des personnes qui contreviennent aux règlements régissant la production de viande et l'élimination des cadavres d'animaux.

La stratégie ontarienne de salubrité des aliments (OFSS) a été mise en œuvre en octobre 2000 à la suite d'un examen du système d'assurance de la salubrité des aliments de l'Ontario, qui a débuté en 1998. À cette époque, il a été reconnu que les dangers et les risques associés à la salubrité des aliments augmentaient pour diverses raisons et même si la science alimentaire tentait de relever ces défis, certains éléments du système ontarien d'évaluation de la salubrité des aliments ne respectaient pas les normes d'inspection nationales et internationales. Aux termes de la *Loi sur l'inspection du poisson* (Ontario), le ministère des Richesses naturelles (MRN) est chargé de réglementer la vente commerciale et la transformation

du poisson destiné à la consommation humaine. Le MRN joue aussi un rôle important dans la mise en application de certaines lois administrées par le MAAO aux termes d'une entente entre les deux ministères. Dans le cadre de cette entente, le MRN fournit des services d'enquête et les ressources nécessaires pour intenter des poursuites contre les contrevenants aux règlements concernant la production des viandes et l'élimination des cadavres d'animaux.

Chapitre 3 - Une démarche scientifique en matière de salubrité des aliments

La démarche scientifique comporte de nombreux avantages. La science n'est pas seulement une question de connaissance des tenants et aboutissants des différents problèmes, elle consiste également à faire des observations et à émettre et à vérifier des prédictions.

En développant un cadre stratégique officiel pour établir une politique de salubrité des aliments, il semble logique que les meilleures connaissances et technologies parmi les plus récentes soient employées pour cerner et caractériser les risques de salubrité des aliments et les options pour les réduire. Bien que la science soit un élément important pour développer une politique de salubrité des aliments, elle n'est pas la seule considération à prendre en compte. Les valeurs sociales, l'éthique, la demande des consommateurs, les considérations économiques et politiques ainsi que d'autres facteurs auront également une incidence sur ces décisions stratégiques.

L'élaboration, la mise en œuvre et le fonctionnement d'un programme scientifique de salubrité des aliments efficace sont complexes. Il faut en premier lieu tenir compte de tous les aspects du continuum alimentaire, de la production à la consommation. D'où l'utilisation d'expressions descriptives telles que « de la ferme à la fourchette ». En deuxième lieu, un tel système repose sur la participation de tous les intervenants, notamment des pouvoirs publics, des producteurs primaires et secondaires, des détaillants et des consommateurs.

Il va de soi que la principale raison d'être d'un système de salubrité des aliments est de garantir l'innocuité des aliments consommés par le public.

L'information que nous avons recueillie au cours de cet examen nous porte à conclure que la viande produite et consommée en Ontario est, pour la plus grande partie, sans risque et exempte de contaminants. Toutefois, les maladies d'origine alimentaire demeurent un problème important pour la santé publique en Ontario.

Il est difficile de mesurer l'étendue réelle des intoxications alimentaires dans la mesure où les symptômes sont souvent comparables à ceux d'autres affections et ne se manifestent souvent pas plus longtemps qu'un jour ou deux. Selon un récent rapport, on estime qu'il y a plus de 300 000 cas d'intoxications alimentaires en Ontario chaque année et que, de ce nombre, 60 000 sont associés à la consommation de produits carnés et avicoles. Bien que de nombreuses maladies d'origine alimentaire n'entraînent qu'une gêne passagère, elles peuvent causer des préjudices physiques graves et permanents et même des décès, en particulier au sein des groupes les plus vulnérables tels que les enfants et les personnes âgées.

Les intoxications alimentaires sont occasionnées par la consommation ou le contact avec des aliments qui ont été contaminés par des éléments microbiens, chimiques ou physiques pathogènes. La viande peut être contaminée de nombreuses manières. Les agents microbiens capables d'infecter les personnes et de causer des maladies peuvent se trouver à l'état naturel dans l'environnement ou peuvent être portés par les animaux. Certains de ces agents rendent les animaux malades alors que d'autres peuvent se retrouver chez des animaux sains. Les maladies transmissibles de l'animal à l'homme sont appelées zoonoses. Environ la moitié des infections microbiennes connues peuvent être transmises de l'animal à l'humain. Particulièrement inquiétantes sont les nouvelles maladies infectieuses émergentes, dont une bonne partie sont des zoonoses, qui mettent en jeu des agents pathogènes récemment identifiés tels que le virus du Nil occidental, la grippe aviaire et le SRAS.

L'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (ARMPC) est un système scientifique conçu pour détecter les dangers potentiels avant qu'ils n'aient des effets nuisibles et pour permettre l'adoption de mesures de contrôle afin de réduire ou d'éliminer la probabilité que ces dangers ne se manifestent. Bien que les inspections et les tests effectués sur la viande

soient essentiels, ils ne seront jamais, même en grand nombre, en mesure d'éliminer tous les risques – d'où l'importance des programmes fondés sur l'ARMPC. L'ARMPC est reconnue dans le monde entier comme le meilleur moyen de garantir la salubrité des aliments tout au long de la chaîne alimentaire. Malgré le fait qu'aucun programme d'ARMPC de salubrité alimentaire ne soit actuellement obligatoire à l'échelle de la province, le MAAO a élaboré un programme à participation volontaire intitulé Avantage ARMPC destiné aux abattoirs titulaires d'un permis provincial.

Pour protéger la santé publique et conserver la confiance des consommateurs et des entreprises, les systèmes de salubrité alimentaire doivent être fondés sur des principes scientifiques objectifs. Nous sommes convaincus qu'un programme de salubrité alimentaire fondé sur les principes d'ARMPC occupe une place de choix dans une telle structure.

Un système de salubrité des aliments idéal doit posséder une infrastructure permettant de retracer les origines et la destination des aliments entiers et transformés et de leurs ingrédients. La traçabilité implique la mise en œuvre de mesures permettant de déterminer les voies d'acheminement des denrées alimentaires et de relever toute l'information pertinente qui s'y rapporte, et ce, à toutes les étapes de la chaîne alimentaire. Un tel système est crucial pour pouvoir maîtriser une maladie en cas d'épidémie ou rappeler d'urgence une denrée. Bien que l'Ontario ne dispose pas d'un programme officiel de traçabilité, le MAAO y travaille et a soutenu différentes initiatives nationales dans ce domaine. Ces initiatives doivent être encouragées, poursuivies et, dès que possible, mises en œuvre.

La biosécurité en matière d'aliments et d'agriculture englobe toutes les stratégies et tous les règlements qui encadrent les risques associés à la salubrité des aliments, à la vie et à la santé des animaux, et à la vie et à la santé des plantes. Elle s'applique à la production d'aliments et vise à éliminer l'introduction délibérée ou involontaire de parasites et de maladies. Le but des mesures biosécuritaires est de prévenir la propagation de maladies d'un endroit à un autre et met habituellement en jeu des méthodes de nettoyage et de désinfection pour le matériel, les animaux et les humains. La province a besoin d'une stratégie en matière de biosécurité.

Un programme de salubrité alimentaire doit également comporter une surveillance des maladies d'origine alimentaire. En matière de santé publique, la surveillance consiste en la collecte continue et systématique, l'analyse, l'interprétation et la diffusion de données concernant les événements liés à la santé dans le but de réduire la morbidité et la mortalité et d'améliorer la santé. Un bon système de surveillance des intoxications alimentaires nécessite la surveillance de la santé des animaux, des risques alimentaires et des maladies d'origine alimentaire. Lorsqu'elles sont intégrées et examinées à intervalles réguliers, les données peuvent fournir des renseignements précieux sur les sources et les mécanismes qui animent les agents pathogènes au sein de la chaîne alimentaire. La surveillance ne permet pas de prévenir les épidémies, mais une identification précoce est essentielle pour pouvoir mener une enquête et gérer les épidémies de manière efficace. Une surveillance efficace nécessite une collecte et une transmission d'information rapides ; pour cette raison, il est crucial de disposer de systèmes d'information fiables et accessibles à toutes les agences concernées.

Chapitre 4 - La production animale à la ferme

La filière alimentaire qui assure l'arrivée des aliments sur nos tables débute à la ferme. Les animaux transformés dans les abattoirs et les usines de traitement des viandes titulaires d'un permis provincial en Ontario proviennent d'abord des fermes d'élevage de l'Ontario. Bien que l'échelle et l'intensité des activités agricoles se soient accrues au cours des ans, l'Ontario comporte une grande variété de fermes de toutes les tailles : des grandes entreprises d'alimentation animale et d'élevage, comprenant des centaines, voire des milliers de têtes de bétail, aux petites fermes de seulement quelques animaux destinés aux marchés locaux ou à la consommation personnelle. À l'heure actuelle, il y a environ 30 000 fermes d'élevage en Ontario.

L'ensemble du bétail produit en Ontario comprend le bœuf, la vache laitière, le mouton, le porc, la volaille et la chèvre, ainsi que le bison domestique, le cerf, le wapiti et autres animaux de spécialité. Comme il est impossible de vérifier la présence de contaminants d'origine alimentaire à l'étape de l'abattage ni à toute autre étape de la production ou de la transformation des

aliments, les critères de qualité et de salubrité doivent être intégrés au processus dès le début. Il est plus facile de maintenir la salubrité d'un produit qui est déjà salubre.

En règle générale, les méthodes de production des agriculteurs sont conçues de façon à élever et à vendre des animaux en santé, mais un certain nombre de risques alimentaires peuvent surgir à la ferme. Les principaux risques comprennent les maladies ou agents pathogènes d'origine animale qui peuvent être transmis aux humains par le biais de la viande venant d'un animal infecté. D'autres risques sont liés à des pratiques de production qui peuvent laisser dans les animaux des traces de médicaments, d'hormones ou autres produits chimiques ou des objets, tels que des aiguilles brisées ou des éclats, qui pourraient nuire au consommateur. De plus, la vente directe de produits de la ferme des agriculteurs aux consommateurs donne naissance aux mêmes risques que ceux qui existent dans toute autre installation de traitement des aliments.

À ce jour, il y a très peu de lois ou de règlements qui visent à assurer la salubrité alimentaire à la ferme. Les exploitations agricoles ne sont généralement pas titulaires d'un permis et aucun programme d'inspection globale obligatoire en matière de salubrité des aliments à la ferme n'est en place. Bien qu'il existe des exigences de déclaration concernant certaines maladies, des règlements régissant le transport des animaux et des restrictions sur l'utilisation de certains aliments et médicaments, le système actuel n'est pas conçu pour veiller adéquatement à l'application de ces exigences et repose principalement sur la conformité volontaire.

Bien que l'orientation de beaucoup d'initiatives récentes et de plans futurs nous encourage, il y a de bonnes raisons d'exiger que toutes les fermes respectent certaines normes en ce qui concerne la salubrité des viandes, plutôt que de compter sur une démarche volontaire. Celles qui décideraient alors de ne pas participer seraient vraisemblablement celles qui représenteraient le plus haut risque. Afin de permettre au système d'assurance de la salubrité des aliments de fournir la meilleure protection, il est nécessaire d'obtenir la participation de tous. L'élaboration de programmes obligatoires nécessitera une participation et un leadership satisfaisants de la part des intervenants et un cadre réglementaire favorable

en vue de dispenser une formation adéquate et d'assurer le respect des règles. Nous croyons que nombre de questions sur la salubrité des aliments à la ferme présentées dans le présent chapitre pourront être abordées dans un cadre global administré par le MAAO.

En dépit de certaines dispositions de la *Loi sur l'inspection des viandes* (Ontario) exigeant l'inspection de tout bétail abattu pour la consommation humaine, les éleveurs de bétail peuvent abattre leurs propres animaux, dans leurs installations, aux fins de consommation par eux-mêmes ou leur famille immédiate. Bien qu'il s'agisse d'une très faible proportion du volume total des viandes produites pour l'alimentation humaine, cette exception à la règle soulève les mêmes questions en matière de protection des animaux et de salubrité des aliments que les questions liées à l'abattage illicite.

Il n'existe actuellement aucune réglementation ni norme. Nous partons de l'hypothèse que les producteurs prendront les moyens nécessaires pour assurer la salubrité de leur viande puisque leur propre santé ainsi que celle de leur famille est en jeu. Malheureusement, il ressort de cette proposition que le producteur possède les connaissances et le matériel nécessaires pour produire une viande saine, ce qui peut s'avérer dans bien des cas. Cependant, de sérieuses conséquences peuvent résulter de toute ignorance des méthodes de production de la viande.

Nous sommes d'avis que l'élimination de l'abattage non inspecté peut se justifier sur les bases de la protection des animaux et de la salubrité des aliments. Toutefois, nous respectons aussi la position de la communauté agricole et nous reconnaissons qu'une telle prohibition serait un affront aux agriculteurs compétents et compatissants qui effectuent un abattage sans cruauté et sain. Nous sommes aussi sensibles au fait qu'une prohibition totale d'abattage sur les 30 000 fermes serait considérablement difficile à faire respecter.

Selon nous, l'abattage à la ferme devrait être exempté de l'inspection pour la consommation personnelle de la viande. Il devrait néanmoins, en vertu des règlements, se faire sans cruauté et le traitement de la viande devrait s'effectuer dans des conditions sanitaires prévues par règlement. Une telle réglementation devrait être établie conjointement avec un programme

d'éducation qui dispense de l'information relative à l'abattage, à la découpe de la viande et à la salubrité des aliments.

Chapitre 5 – Transports et vente du bétail

Le transport des animaux est assuré par diverses personnes, dont les producteurs, les exploitants des parcs d'engraissement et d'abattoirs et les sociétés de transport. Les véhicules utilisés varient, allant des camionnettes et des petites remorques à des grosses remorques de transport qui peuvent contenir quarante têtes de bétail, des dizaines de porcs ou des centaines de volailles.

Les préoccupations en matière de salubrité des aliments ont trait aux mauvais traitements qu'on inflige aux animaux et au potentiel de contamination croisée que comporte leur transport. Bien que les répercussions de conditions cruelles sur la salubrité de la viande ne soient pas évidentes, tout porte à croire que les animaux mal nourris qui ont subi un stress indu sont plus sensibles aux maladies. Par ailleurs, une grande partie du bétail condamné est composée d'animaux qui ont été soumis à des conditions inacceptables.

Au Canada, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a la compétence principale en matière de transport du bétail en vertu de sa *Loi sur la santé des animaux*. Les règlements limitent la durée du déplacement des animaux et interdisent les mauvais traitements infligés aux animaux et leur entassement.

En dépit de cette réglementation, on s'inquiète du manque de mesures mises en place pour assurer le bien-être du bétail durant le transport. Il n'existe pas assez de ressources pour appliquer la réglementation, et une comparaison des normes établies par d'autres compétences révèle que nos normes et pratiques doivent être réexaminées.

Il existe en Ontario 42 centres de vente à l'encan du bétail où l'on peut se procurer du bétail dans le cadre d'enchères publiques tenues dans des installations communément appelées « marchés en vif » ou « halles à bestiaux ». Dans le cours normal des activités, les animaux sont acheminés

vers ces installations, vendus à l'encan dans les halles à bestiaux, puis menés aux abattoirs pour être abattus.

Bon nombre des animaux vendus sont des bovins laitiers ou de reproduction qui n'atteignent plus les niveaux de production désirés et qui, par conséquent, sont écartés du troupeau et vendus pour l'abattage. Les animaux de réforme sont plus vieux et présentent une incidence plus élevée de problèmes de santé. Par conséquent, leur regroupement dans les halles à bestiaux accroît les risques de transmission de maladies ou d'agents pathogènes. Des inspections pendant les ventes à l'encan de bétail peuvent permettre d'identifier les animaux malades avant qu'ils poursuivent leur chemin dans le système et qu'ils contaminent ou infectent éventuellement d'autres animaux ou des êtres humains.

Dans le cadre du programme d'inspection des halles à bestiaux, un inspecteur du MAAO procède à la vérification des opérations et fournit un certain encadrement aux inspecteurs non vétérinaires au service du propriétaire des lieux. Ces inspecteurs doivent examiner tous les animaux mis en vente et retirer, pour fins d'inspection vétérinaire, tout animal qui présenterait une anomalie. Par la suite, un vétérinaire détermine si l'animal est en assez bonne santé pour être vendu aux fins d'abattage. Il pourrait être utile d'accroître le nombre de programmes de formation destinés aux inspecteurs non vétérinaires et d'assurer une supervision accrue de la part du MAAO afin d'améliorer le programme d'inspection.

Chapitre 6 - Abattoirs

Les abattoirs titulaires d'un permis provincial sont les principales installations visées par l'actuel cadre réglementaire de l'Ontario sur l'inspection des viandes. L'abattoir représente une étape cruciale de la chaîne de production des viandes puisqu'il offre d'excellentes occasions de réduire et de contrôler la contamination.

L'inspection obligatoire des abattoirs a été mise en place en Ontario dans les années 1960. Depuis ce temps, la législation a fait l'objet d'un certain nombre de changements qui ont raffiné et renforcé le système.

L'inspecteur des viandes, parfois appelé agent de l'hygiène des viandes, représente la charpente du système. Il constitue le principal moyen préventif dans le processus d'approvisionnement en viandes salubres. Aucun animal ne peut être abattu sans la présence ni l'approbation d'un inspecteur. Celui-ci reçoit le soutien administratif de son directeur régional et le soutien technique des vétérinaires et des chercheurs en médecine vétérinaire régionaux disponibles pour consultation.

Un corps d'inspecteurs compétent est essentiel pour assurer l'intégrité du système et pour garder la confiance des consommateurs. Au cours de cet examen, j'ai rencontré beaucoup d'inspecteurs qui ont manifesté leurs préoccupations concernant certaines lacunes du système et qui ont proposé des solutions pour l'améliorer.

Les inspecteurs des viandes avaient auparavant toujours été des employés à long terme. Toutefois, après que le gouvernement eut décidé, en 1996-1997, de faire appel essentiellement à des inspecteurs engagés suivant la formule de rémunération à l'acte, il est devenu de plus en plus difficile de conserver les inspecteurs. Le taux exceptionnellement élevé de variation des effectifs a causé des difficultés au plan de l'éducation et de la formation. La plupart des personnes qui postulaient un emploi n'avaient guère ou pas du tout d'expérience dans l'industrie des viandes, tandis qu'il y avait moins d'inspecteurs expérimentés pour conseiller les nouveaux employés. Au cours des dernières années, le MAAO a déployé des efforts considérables pour mettre à jour et améliorer son programme de formation, malgré le besoin toujours croissant en matière de formation pratique.

Même si la bonne volonté du MAAO, en ce qui a trait à la salubrité des aliments, ressort clairement d'un examen de toutes les initiatives prises en ce sens depuis la mise en œuvre de la Stratégie de salubrité des aliments de l'Ontario, le rôle que le ministère a traditionnellement joué en tant que défenseur de l'agriculture peut donner lieu à un conflit d'intérêts, particulièrement au sein de la Direction d'inspection des aliments, dont le directeur est chargé d'assurer à la fois la santé de l'industrie et la sécurité du public. À plusieurs égards, ces objectifs sont compatibles, mais ils peuvent être incompatibles.

Une allégation d'application de pratiques douteuses peut avoir des conséquences dévastatrices pour l'entreprise de l'exploitant d'un abattoir. La suspension des activités se traduit immédiatement par une perte financière, mais la réputation de l'exploitant de l'entreprise risque en outre d'être entachée pour longtemps. Par conséquent, même dans les cas où la sécurité commande la suspension temporaire du permis délivré à l'égard d'une usine, il existe un risque que la personne chargée à la fois de promouvoir l'industrie et de la régir fasse preuve d'indécision.

Nous ne prétendons pas qu'il existe au sein du MAAO quelque politique selon laquelle la sécurité du public pourrait dans certaines circonstances ne pas être la priorité du ministère, ni que quiconque au sein du MAAO puisse envisager de reléguer la sécurité du public au second plan. Toutefois, il a été démontré qu'on a déjà été réticent à agir avec décision lorsque la question de la sécurité du public et celle du bien-être du client entraînent en conflit. Cela ne fait que confirmer la perception que la sécurité du public est parfois reléguée au second plan au profit de l'industrie agricole. Cela étant dit, nous nous empressons d'ajouter que presque toutes les personnes du MAAO et de l'industrie des viandes auxquelles nous avons parlé mettent l'accent sur la sécurité. La santé publique les préoccupe toutes, et elles se rendent bien compte que la confiance des consommateurs est essentielle à la survie économique de l'industrie. Elles savent que la seule façon de gagner et de maintenir cette confiance est d'appliquer et de maintenir des pratiques et des normes favorisant la salubrité des aliments. De fait, nous croyons que le présent rapport était à bien des égards cet engagement envers la sécurité du public.

Nous sommes néanmoins d'avis que la structure organisationnelle actuelle du MAAO ne reflète pas une approche qui privilégie la sécurité pour ce qui est de la gestion de l'agriculture et de la production alimentaire. Le directeur de la Direction de l'inspection des aliments ne devrait pas avoir à la fois à promouvoir et à contrôler l'industrie des viandes. Ces deux fonctions devraient être séparées. Bien que de saines pratiques commerciales et la sécurité des produits de consommation soient des objectifs complémentaires, il convient, si l'on souhaite promulguer le principe de la sécurité avant tout, d'établir une ligne de démarcation claire entre la promotion de l'industrie agricole et la salubrité des viandes.

En vue de réaliser cette séparation, le MAAO devrait mettre sur pied une Division de la salubrité des aliments dont l'objectif serait d'approvisionner en aliments sains la population de l'Ontario. Dans le cadre de cette restructuration, on envisage aussi la création d'un nouveau poste de vétérinaire en chef de l'Ontario (VCO). Cette personne étant vétérinaire, elle aurait la responsabilité, au sein du MAAO, de toutes les questions relevant de la salubrité des aliments et deviendrait le porte-parole du MAAO lors de crises liées à la salubrité des aliments. Sous la direction du VCO, la Division de la salubrité des aliments serait chargée des services d'inspection, de la santé animale, de la recherche scientifique et des politiques en matière de salubrité des aliments, ainsi que de l'application des règlements.

Depuis un certain nombre d'années, les animaux non ambulatoires, en particulier les bestiaux, ont été une source de soucis en ce qui a trait à la sécurité alimentaire et aussi à leur bien-être. Les événements récents ont toutefois fait porter l'attention sur la question des vaches ne se levant pas en Ontario. La société Aylmer Meat Packers Inc., qui a beaucoup fait parler d'elle à l'été 2003 par suite d'un retrait de produits du marché, était un établissement qui procédait à la transformation d'un grand nombre de vaches ne se levant pas. Au cours de cette même année, on a constaté que des vaches ne se levant pas de l'Alberta et de l'État de Washington, aux États-Unis, étaient atteintes d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), communément appelée « maladie de la vache folle ».

Le sort réservé aux animaux non ambulatoires a suscité nombreux débats. Certaines personnes préconisent même de les exclure des abattoirs et de la chaîne alimentaire. Certains intéressés estiment que le transport des animaux ne se levant pas constitue un traitement cruel et que la réaction des consommateurs, pour qui la viande provenant de ces animaux est malsaine, est tout à fait normale. Cependant, de nombreux animaux ne se levant pas ont des lésions ou d'autres problèmes qui, après examen, se révèlent n'avoir pas grand-chose à voir, ou peut-être même rien à voir, avec la sécurité alimentaire ou la comestibilité des aliments. Les gens de l'industrie font par conséquent valoir que ce serait encourager le gaspillage que de ne pas utiliser la viande de ces animaux si elle est par ailleurs conforme aux normes

d'inspection des viandes. En outre, le retrait de ces animaux de la chaîne alimentaire risque d'inciter certains à abattre des animaux illégalement et à vendre de la viande transformée dans des conditions non hygiéniques et sans qu'il y ait eu inspection.

Les bovins peuvent devenir non ambulatoires à tout âge et pour une foule de raisons. Cependant, la plupart de ces animaux sont des vaches laitières à la fin de leur vie productive qui sont envoyées à l'abattoir en vue de récupérer ce qui reste de leur valeur marchande. Leur viande est de faible qualité et comporte un certain risque d'insalubrité, même si rien ne le prouve. Puisque ce sont les producteurs qui permettent l'entrée de ces animaux à risques élevés dans le système et qui, par conséquent, en profitent le plus, ce sont eux qui devraient assumer les coûts reliés à toute mesure de surveillance supplémentaire nécessaire pour assurer la salubrité des viandes.

À l'heure actuelle, le producteur prend en charge les coûts de vétérinaire nécessaires à la délivrance d'un certificat permettant le transport direct de l'animal à l'abattoir. Le règlement devrait aussi exiger du vétérinaire qu'il note les résultats du diagnostic sur le certificat et interdire l'admission, aux abattoirs, des animaux non ambulatoires ne possédant pas de certificat de transport direct. Un examen obligatoire (y compris pour l'EBS) devrait être effectué sur tous les animaux non ambulatoires approuvés pour l'abattage, et les coûts devraient être imputés au producteur.

Chapitre 7 – Élimination des déchets de production de viande

La production de viande génère des déchets. La nature et la quantité des déchets varient à chaque étape, mais ceux-ci comprennent les carcasses d'animaux morts, les parties d'animaux non comestibles, les os, le cuir et le sang. Les animaux meurent pour différentes raisons et leurs carcasses sont un sous-produit normal de la production agricole. Selon les taux de mortalité et les statistiques sur le bétail en Ontario, on estime à plus de 86 000 tonnes la seule masse annuelle des cadavres d'animaux. Les déchets de viande provenant des abattoirs fédéraux et provinciaux de l'Ontario représenteraient 333 000 tonnes annuellement.

Les méthodes d'élimination permises en Ontario sont l'enfouissement, le compostage, l'incinération et la récupération. Cette dernière est un processus

appliqué aux matières dérivées d'animaux abattus, traités ou de cadavres d'animaux, consistant à en soutirer l'humidité et à les séparer en gras stérile et en produits protéiniques tels que le suif. Malheureusement, la découverte de l'EBS chez les bovins à l'échelle mondiale et en Amérique du Nord a eu des répercussions considérables sur l'industrie de la récupération. On croit que l'EBS peut se propager d'un bovin à l'autre lorsqu'ils consomment les prions des carcasses d'autres bovins utilisées dans les produits protéiniques de récupération. En dépit du très faible risque de retrouver des prions dans de tels produits en Amérique du Nord, la baisse de la confiance du public et l'instauration de mesures réglementaires de protection ont grandement contribué à réduire le marché des produits de récupération. Ce phénomène a, à son tour, entraîné une réduction du marché des résidus de cadavres d'animaux et de viande utilisés pour générer ces produits. Ces événements, entre autres, ont eu un effet dévastateur sur quiconque recueille et amasse les cadavres d'animaux. Comme les marchés décroissent et que les agriculteurs sont incapables ou refusent de payer les frais de collecte des cadavres d'animaux de la ferme, on compte de moins en moins d'entreprises de collecte en exploitation et de plus en plus de cas de carcasses jetées et laissées en décomposition. Des méthodes d'élimination impropres ou illégales génèrent un risque pour la santé humaine, car elles permettent la transmission potentielle de pathogènes vers l'humain et peuvent présenter un risque pour l'environnement.

Il est clair que le système actuel ne peut gérer la surabondance de cadavres d'animaux et de déchets de production. Il n'y a pas de réponse toute faite à cette question. Il s'agit d'un problème complexe mettant en jeu plusieurs facteurs, telles les forces du marché, les pratiques de gestion à la ferme, les préoccupations en matière de santé et d'environnement et l'application concurrente de pratiques traditionnelles et de nouvelles technologies. Il est évident que de nouvelles stratégies doivent être explorées en vue de trouver une solution à long terme ; toutefois, on doit résoudre maintenant la crise qui sévit à l'heure actuelle dans ce secteur de l'industrie de la viande.

Chapitre 8 – Les usines de transformation de la viande et du poisson

La viande est transformée depuis des siècles. À l'origine, la transformation était simplement utilisée pour prolonger la période où un produit pouvait

être consommé en toute sécurité. Le salage et le fumage sont des méthodes traditionnelles de transformation encore en usage aujourd'hui. La viande peut aussi être hachée, salaisonnée, fermentée ou mélangée avec d'autres ingrédients. Il se peut que le produit fini soit prêt à servir ou requiert une préparation supplémentaire avant de l'être. Le produit comprend la viande hachée, les hot dogs, les saucisses, le jambon, le bacon et les viandes froides. Actuellement, le secteur de la transformation de la viande, dont les ventes dépassent 14 milliards de dollars, est le plus important de l'industrie alimentaire canadienne.

Les usines de transformation de la viande qui font du commerce international ou interprovincial doivent être titulaires d'un permis fédéral; elles sont réglementées par la législation fédérale et font l'objet d'une surveillance de la part de l'ACIA. Par contre, les activités des autres usines de transformation de la viande sont régies par des lois provinciales. À l'heure actuelle, toutes les opérations de transformation de la viande qui ne sont pas effectuées dans les abattoirs sont assujetties à la réglementation administrée par l'APPS et soumises à la vérification des inspecteurs en santé publique des conseils de santé. Ces installations portent le nom d'usines de transformation de la viande indépendantes. Les opérations de transformation de la viande effectuées dans les abattoirs titulaires d'un permis provincial font l'objet d'une surveillance de la part du MAAO dans le cadre du programme d'inspection qu'il administre en vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes*. Bien qu'il ne semble pas y avoir de bonnes raisons pour maintenir différentes normes, la réglementation aux termes de la *Loi sur l'inspection des viandes* et le niveau d'inspection sont plus rigoureux.

Si la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* est promulguée, le MAAO aura aussi le pouvoir de réglementer les usines de transformation de la viande indépendantes et on s'attend à ce qu'il exerce ses pouvoirs en matière de réglementation et d'inspection de toutes les installations comportant des activités de transformation à haut risque (p. ex., le fumage, le saumurage, la fermentation) et qui ne sont pas inspectées par le gouvernement fédéral. Nous sommes d'avis que le MAAO est bien placé pour se charger des inspections des usines de transformation de la viande indépendantes et nous croyons que le MAAO et le MSSLD peuvent tous

deux administrer des programmes d'inspection efficaces, pourvu qu'ils se dotent de ressources adéquates. Quelle que soit la structure, la réglementation doit être cohérente pour toutes les usines de transformation de la viande, et les inspections doivent se faire de façon détaillée.

Puisque la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* réglementera, une fois promulguée, la qualité et la salubrité de toutes les denrées alimentaires provenant de l'agriculture ou des eaux, il est normal d'aborder la réglementation de la transformation du poisson dans le cadre de cette étude. Le MRN administre la *Loi sur l'inspection du poisson*, et sa réglementation jette les bases de certaines normes sur la salubrité des aliments, telles que des exigences en matière de refroidissement ou de congélation du poisson durant le stockage. Il n'existe cependant aucun programme d'inspection des usines de transformation du poisson n'étant pas titulaires d'un permis fédéral qui puisse assurer que les activités de transformation, le matériel et les installations satisfont aux normes de salubrité des aliments contenues dans la législation. Nous croyons que l'absence de programme d'inspection du poisson en Ontario constitue un risque pour la santé publique et qu'il est important d'en mettre sur pied pour faire face aux enjeux particuliers et aux risques associés à la transformation du poisson. Les consommateurs de poissons devraient bénéficier du même niveau de protection que les consommateurs de viande.

Chapitre 9 – Viande au détail et distribution

Des milliers d'entreprises ontariennes vendent des viandes et des produits dérivés. La prévention et la gestion des risques à cette étape de la chaîne alimentaire relèvent de la Direction de la santé publique du MSSLD et des conseils de santé de toute la province.

Sous le régime de l'APPS, les médecins-hygiénistes doivent assurer l'inspection des services d'alimentation afin de prévenir, d'éliminer et de réduire les risques pour la santé et pour étudier les plaintes. Toute installation où la viande est transformée, stockée ou vendue représente un service d'alimentation. Le MSSLD a élaboré des lignes directrices

concernant les programmes de salubrité des aliments pour les conseils de santé, y compris des normes sur la fréquence des inspections.

Les conseils de santé de l'Ontario doivent employer des inspecteurs qui sont vétérinaires ou qui détiennent un certificat d'inspection en santé publique. Pour obtenir ce certificat, l'inspecteur doit terminer un des cinq programmes d'éducation postsecondaire agréés offerts au Canada, se soumettre à un examen et effectuer un stage. Dans le cadre de leur mandat, les inspecteurs en santé publique sont autorisés à donner des ordres de conformité aux exploitants de services d'alimentation et des contraventions, en tant qu'agent des infractions provinciales.

Chaque conseil de santé bénéficie d'une grande autonomie. Bien que cette dernière favorise la résolution des questions locales de santé publique, elle donne lieu à des incohérences au niveau de la prestation des services à l'échelle provinciale. Des efforts doivent être investis pour coordonner l'action des commissions afin de remédier à cette lacune du système.

Elles reçoivent leurs directives de l'Unité de la salubrité des aliments et de la qualité de l'eau, une subdivision de la Direction de la santé publique du MSSLD. Cette unité n'a pas la capacité suffisante pour surveiller et diriger efficacement les conseils de santé. Invoquant le manque de ressources, la plupart d'entre elles ont reconnu qu'elles n'inspectaient pas suffisamment les services d'alimentation.

Le financement de la santé publique et les activités des conseils de santé, en particulier, sont des éléments cruciaux du succès d'un programme de salubrité des aliments. Les maladies d'origine alimentaire représentent une problématique importante en Ontario. Suffisamment de fonds doivent être fournis afin d'assurer une prestation cohérente des programmes obligatoires de salubrité des aliments partout dans la province.

Malgré la solidité du système ontarien de salubrité des aliments, des événements pourraient survenir où on aurait à déterminer si une viande ou un produit de viande est à l'origine d'une maladie. Les médecins-hygiénistes et les autorités fédérales possèdent les compétences pour rappeler tout produit de viande. Il est donc très important que les autorités compétentes

comprennent clairement leurs responsabilités et rôles respectifs et qu'elles adhèrent aux protocoles approuvés en vue de prendre en main efficacement les urgences, bien qu'elles soient rares, et d'éviter ainsi tout dédoublement ou confusion.

Chapitre 10 - Consommateurs

Le consommateur est l'élément final du continuum alimentaire allant de la ferme à la table. Considérant que jusqu'à 50 % des maladies d'origine alimentaire peuvent être liées aux habitudes qu'ont les gens à la maison, il est important que les consommateurs comprennent bien le rôle qu'ils ont à jouer sur le plan de la salubrité alimentaire.

Tout aliment présente des risques. Toute campagne d'éducation du public entreprise par le gouvernement devrait donc chercher à accroître les connaissances des consommateurs à ce sujet et d'améliorer leurs comportements en matière de salubrité. Il est essentiel que les consommateurs aient confiance en la salubrité des viandes. À cette fin, il est important d'aider les consommateurs à savoir comment fonctionne le système d'assurance de la salubrité des aliments, quelles mesures sont prises par le gouvernement, les producteurs et l'industrie pour réduire les risques associés aux aliments et quelles précautions ils doivent prendre pour faire face à ces dangers potentiels.

La plupart des programmes de sensibilisation et d'éducation en matière de salubrité des aliments fondés sur des données épidémiologiques mettent l'accent sur un ou plusieurs des cinq comportements suivants :

- bonne hygiène personnelle ;
- cuisson adéquate des aliments ;
- précautions à l'égard de la contamination croisée ;
- conservation des aliments à des températures sûres ;
- utilisation d'aliments provenant seulement de sources sûres.

Bien que le vieil adage «dans le doute, jetez à la poubelle » soit encore valable, on demande également aux consommateurs de prendre des mesures préventives fondées sur des connaissances scientifiques selon lesquelles la

plupart des maladies d'origine alimentaire sont causées par des micro-organismes en quantités potentiellement dangereuses, mais que l'on ne peut détecter à la vue ou à l'odeur. Il faut se pencher sur le problème de beaucoup de consommateurs qui croient à tort que l'on peut s'apercevoir à la vue ou à l'odeur seule qu'une viande est avariée. Pour être efficaces, les messages éducatifs sur la salubrité des aliments doivent non seulement offrir des renseignements scientifiques reposant sur des faits, mais aussi aider les consommateurs à reconnaître que certaines croyances sont erronées et à modifier leurs comportements. Des étiquettes simples, mais instructives, comportant des renseignements sur la manipulation et la préparation sécuritaire des aliments devraient accompagner tous les produits de viande.

Il fut un temps où, en Ontario, l'économie familiale était enseignée dans le cadre des programmes d'études obligatoires et où les cours portant sur la santé auraient offert l'occasion d'enseigner aux élèves les notions élémentaires de la salubrité des aliments. Beaucoup de jeunes s'occupent de la préparation des aliments à la maison et dans le cadre d'emplois à temps partiel. L'éducation de base en matière de salubrité des aliments devrait être inculquée à tout élève en tant qu'élément essentiel de ses connaissances de base, de son apprentissage de l'hygiène ou d'un cours à caractère professionnel

Chapitre 11 - Conformité et application des lois

Le système de réglementation des viandes de l'Ontario a pour objet de protéger la santé publique et d'assurer la sécurité des animaux. Le système de réglementation des viandes de l'Ontario a pour objet de protéger la santé publique et d'assurer la sécurité des animaux. Par le biais d'instruments législatifs divers, dont la surveillance relève de multiples organismes et ministères, la province interdit certaines activités en l'absence de permis. La province édicte des normes concernant les locaux, le matériel et les pratiques commerciales, exige la surveillance indépendante de certaines activités et établit un ensemble de sanctions pour les conduites non conformes.

Le MAAO est le ministère responsable des lois régissant l'abattage dans les exploitations d'élevage, le transport des animaux non ambulants, les permis ainsi que la réglementation des abattoirs et des installations connexes de

transformation et de vente au détail. Si la *LSQA* est promulguée, le MAAO sera aussi chargé de superviser les activités des UATV.

En vertu des lois actuelles, les enchères de bétail, l'exploitation des abattoirs, de même que les activités des ramasseurs de cadavres d'animaux, des exploitants chargés de l'élimination des déchets de viande et des marchands de bétail doivent faire l'objet de permis. Ces dispositions autorisent le directeur de la Direction de l'inspection des aliments du MAAO à suspendre provisoirement le permis d'un exploitant s'il le juge nécessaire pour protéger la santé et la sécurité du public. Si le directeur exerce ce pouvoir, il doit tenir une audience pour déterminer si une suspension ou une révocation plus longue du permis ne serait pas justifiée.

Quiconque enfreint les dispositions afférentes à l'octroi d'un permis est coupable d'une infraction et passible d'une amende ou d'une peine d'emprisonnement. Si elle est promulguée, la *LQSA* élargira les dispositions existantes sur les infractions et augmentera sensiblement les peines qui pourront être encourues.

Au niveau du MAAO, la conformité et l'application des lois relèvent du conseiller en matière d'application/agent de liaison (CAAL) sous la supervision du directeur. Le CAAL reçoit et transmet les plaintes aux instances compétentes. Les plaintes peuvent être soit traitées par les deux agents de conformité et de consultation en poste au MAAO, soit renvoyées à l'Unité des enquêtes agricoles (UEA) du MRN qui, dans le cadre d'une entente avec le MAAO, s'occupe de ces enquêtes et l'application des lois depuis l'an 2000. Le MRN, qui dispose d'une direction des enquêtes expérimentée et bien équipée, est le mieux placé pour remplir cette fonction bien que son Unité des enquêtes agricoles manque actuellement de ressources et soit dans l'incapacité d'entreprendre bon nombre d'enquêtes qui devraient lui être confiées.

Au-delà des problèmes pratiques découlant du manque de ressources, le souci principal au niveau de la conformité et de l'application des lois est la nature du poste qu'occupe le directeur de la Direction de l'inspection des aliments. À titre de cadre supérieur du MAAO responsable de l'octroi des permis et de la prestation des services d'inspection des aliments, le directeur

est tenu de connaître à fond le programme d'inspection des viandes, ses divers volets ainsi que le mécanisme de prestation des services correspondants à l'industrie. Le directeur connaît aussi les acteurs qui évoluent au sein de l'industrie.

Bien qu'une telle connaissance interne soit sans conteste profitable à l'administration des activités de la Direction de l'inspection des aliments, le directeur a l'obligation, en sa qualité d'agent quasi judiciaire, une fois qu'il s'est produit un événement qui déclenche ou peut déclencher la tenue d'une audience, de veiller au maintien de l'impartialité attendue et exigée. Ceci implique que les décisions prises sur les questions en litige soient fondées sur les seuls éléments de preuve dont il est saisi lors de l'audience. Mais le directeur est dans une position inconfortable, peu importe la décision qui est prise : si elle est contraire à celle que souhaite le CAAL, les employés du MAAO peuvent se sentir désavoués et se trouver dans l'embarras. Dans le cas contraire, si le directeur détermine que la plainte est fondée, on pourrait lui reprocher de ne pas être suffisamment compréhensif et de ne pas appuyer l'industrie. Quoi qu'il advienne, le directeur doit retourner au bureau le lendemain et réintégrer sa position sur la corde raide, entre le corps d'inspecteurs et les transformateurs de viande.

À notre avis, il est possible de remédier à ce défaut dans le processus d'audition en confiant la responsabilité administrative des permis au vétérinaire en chef à titre de responsable de la Division de la salubrité des aliments qui a été proposée, la fonction d'audience ou d'appel étant confiée à un Tribunal n'ayant aucune responsabilité opérationnelle. Les autres faiblesses que nous avons mises en évidence peuvent être corrigées en renforçant les mesures de contrôle de l'application de la législation en matière de salubrité des aliments, en élaborant des politiques de conformité et d'application des lois, en améliorant la collaboration entre les organismes d'application des lois et en mettant au point un système d'information intégré.

Chapitre 12 - Le rôle de la communication dans la salubrité des viandes

De nos jours, aucun gouvernement ne devrait avoir besoin de se faire rappeler qu'un manque de transparence et d'honnêteté envers la population éveille la méfiance et nuit à la confiance du public. La divulgation

d'information est encore plus importante lorsqu'il s'agit d'un domaine aussi fondamental que la salubrité des aliments.

Si le gouvernement transmet des messages périodiques, conséquents et exacts dans sa communication avec le public, il est fort probable que ce dernier comprendra les risques et les enjeux associés à la salubrité des aliments. Ces dernières années. Depuis quelques années, le gouvernement provincial n'a pas bien formulé sa vision, ses stratégies et ses plans en matière de salubrité des aliments. Il n'a pas fait savoir au public qu'il a élaboré des plans précis et lancé des initiatives afin d'améliorer la salubrité des aliments. Le gouvernement provincial a dépensé des sommes d'argent considérables à ces fins sans déclarer publiquement comment elles ont été dépensées, et n'a mystérieusement pas renseigné le public sur bien des aspects de l'excellent travail qui a déjà été accompli et des améliorations apportées au système.

Une divulgation efficace des risques devrait faire en sorte que l'on bâtisse et maintienne la confiance. Elle devrait favoriser une plus grande cohésion et un soutien accru de la part de toutes les parties intéressées à l'égard des décisions de gestion de risque proposées. Bâtir la confiance et gérer la perception du risque par le public n'est facile pour aucun gouvernement. Grâce à leur portée étendue et à leur grande influence sur les perceptions du public, les médias constituent un important véhicule pour la divulgation des risques. Même si bien des gens voient les médias comme des conteurs d'événements tels que l'écllosion de maladies d'origine alimentaire, les rappels d'aliments, de même que les mises en garde et les avis concernant la santé et l'alimentation, leur rôle dépasse de loin cette conception des choses. Les médias sont un véhicule puissant pour la transmission au public de renseignements et de conseils au sujet des risques pour la santé.

Le public s'attend à ce que le gouvernement soit prêt à prendre les mesures qui s'imposent dans chaque situation d'urgence ou de crise. La communication représente une partie importante de la réaction attendue en temps de crise éventuelle. Plusieurs parties intéressées ont laissé entendre que soit le gouvernement ne disposait pas d'une bonne stratégie de communication lors d'événements récents concernant la salubrité des

viandes, soit il ne s'en est pas servi. Les bulletins de nouvelles traitant de ces événements semblent appuyer cette affirmation.

Il faudra instaurer des mesures afin de faire en sorte que le public reçoive de l'information opportune, complète, conséquente et exacte. Un seul organisme gouvernemental devrait se charger de la communication avec le public au moment de chaque incident et toutes les instances gouvernementales qui participent à la gestion des incidents liés à la salubrité des viandes devraient intégrer une stratégie et un protocole de communication clairs à leurs plans de préparation aux situations d'urgence.

Chapitre 13 – La conciliation des systèmes fédéral et provincial

Tous les ordres de gouvernement prennent une part active dans les mesures de salubrité des aliments à chaque étape du processus, «de la ferme à la fourchette ». Une partie de notre mandat dans le cadre de cet examen était de « faire des recommandations quant aux approches à adopter pour renforcer des systèmes réglementaire et législatif, y compris des stratégies visant l'accélération de l'harmonisation avec le gouvernement fédéral ». Nous croyons que l'adoption des recommandations que nous avons faites permettra d'harmoniser les normes et les pratiques du système fédéral et du système provincial d'inspection des viandes.

La promulgation de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* fournira le cadre législatif nécessaire pour réaliser cet objectif, et la mise en place de règlements conformes aux Règlement et Code nationaux sur les produits de viande et de volaille (RCNPVV) établira des normes comparables à celles que l'on trouve dans le système fédéral. La mise sur pied de programmes fondés sur les principes d'ARMPC à toutes les étapes du continuum allant de la ferme à la fourchette garantira l'observation et le maintien de bonnes pratiques et de normes appropriées. Les politiques particulières que nous avons recommandées concernant entre autres l'abattage sur place de même que le traitement et la transformation d'animaux ne se levant plus régleront les questions de salubrité particulières soulevées par les consommateurs et les défenseurs du bien-être des animaux. Les programmes de formation que nous avons recommandés pour les agents chargés de la salubrité des viandes ainsi que l'accroissement du soutien à l'exploitation et de l'appui des vétérinaires feront en sorte que le public

ontarien soit servi par un personnel d'inspection chevronné et compétent, qui pourra garantir l'établissement et le respect de normes strictes de qualité. La marche vers l'harmonisation créera des possibilités de programmes conjoints de formation et permettra une utilisation plus efficace du matériel scientifique. Elle facilitera également la mise en œuvre de mesures concertées dans les domaines de la surveillance épidémiologique, de la traçabilité des maladies et de la biosécurité, qui sont des éléments essentiels de tout système d'assurance de la salubrité des aliments.

Toutefois, comme nous l'avons souvent mentionné au cours du présent examen, il y aura toujours des gens qui, pour des raisons d'efficacité ou de profit, feront fi des règlements et deviendront une menace pour la santé des autres. Le système doit donc prévoir les mesures nécessaires pour identifier les contrevenants éventuels et les empêcher de commettre une infraction.

Nous avons cerné certaines lacunes et certains doublons dans la prestation de services d'inspection des aliments en Ontario et nous avons proposé des mesures correctrices. Cependant, la compétence en matière de services d'inspection relève toujours de deux ministères distincts. Le MAAO est responsable de la salubrité des viandes jusqu'à leur arrivée sur le marché et le MSSLD s'assure qu'elles sont livrées de manière sûre aux consommateurs. Nous sommes persuadés que ce système, si l'on tient compte des recommandations que nous avons formulées, offrira aux Ontariens des inspections des viandes fiables et efficaces. Toutefois, dès le début de l'examen, nous avons été attirés par l'idée d'un organisme unique responsable des inspections des aliments de l'étape de la production jusqu'à celle de la consommation. La création d'une division de la salubrité des aliments au MAAO serait en effet un geste en ce sens.

L'ACIA a été créée afin de coordonner et de rationaliser les services fédéraux d'inspection des aliments. Les défis d'ordre logistique qu'a dû relever le gouvernement fédéral étaient peut-être de plus grande envergure que ceux auxquels nous devons aujourd'hui faire face en Ontario, mais ils étaient de même nature. Les services provinciaux d'inspection des viandes au Québec sont pris en charge par le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA). Cet organisme a été fondé en 2001 et il est, à bien des égards, l'équivalent québécois de l'ACIA. La création

d'une agence d'inspection des aliments responsable de tous les aspects de l'inspection est, à notre avis, la prochaine étape à suivre sur le plan organisationnel dans le processus de modernisation de la salubrité des aliments en Ontario, et elle faciliterait grandement le processus d'harmonisation du système avec celui du gouvernement fédéral.

Pour créer une telle agence, le gouvernement provincial devra décider à quel ministère l'agence devra rendre des comptes et aussi quel ministère sera responsable de l'élaboration des politiques et des normes en matière de salubrité des aliments. Ceci exigerait certains changements sur le plan des rôles et des responsabilités actuels du MAAO et du MSSLD, même s'il nous semble que le MAAO est le mieux placé pour diriger les aspects opérationnels d'une telle agence et que le MSSLD devrait être chargé de l'établissement des normes nécessaires à la protection de la santé publique.

Chapitre 14 – Le process d'examen

Il s'agissait d'un examen indépendant autorisé par décret et non une enquête publique. Nous n'étions pas habilités à assigner les gens à témoigner ou à produire des documents. Le décret stipulait que nous pouvions « demander à toute personne de communiquer des informations ou des documents... et tenir des séances publiques ou des rencontres à huis clos ».

Cet examen a pour objet de renforcer la santé et la sécurité publiques ainsi que la confiance des entreprises. Pour que le rapport soit digne de la confiance du public, le processus devait être transparent, juste et minutieux. Dès le début, nous nous sommes inquiétés de la difficulté à atteindre ces objectifs en raison des délais et des limitations procédurales du mandat. Par contre, l'absence de toute considération de faute ou de responsabilité pourrait faire de cet examen une tribune de discussion plus coopérative et plus constructive sur les questions relatives à la salubrité des viandes, et nous pensons que c'est ce qui s'est produit.

Nous avons, dans un premier temps, écrit à de nombreux groupes et personnes que nous avons identifiés comme parties intéressées et leur avons demandé d'envoyer leurs observations.

Outre de nombreuses rencontres très productives avec la hiérarchie responsable du MAAO, du MSSLD et du MRN et avec les représentants de nombreux organismes, nous avons tenu deux séances publiques, l'une à Peterborough et l'autre à London, afin d'offrir une tribune aux personnes qui tenaient à discuter en public des questions à examiner.

La démarche actuelle en matière de salubrité des aliments est fondée sur des données scientifiques ; il a donc fallu faire appel à l'avis d'experts pour nous aider à apprécier l'efficacité du régime de réglementation en vigueur et à étudier les mesures destinées à le renforcer. À l'évidence, une expertise était nécessaire dans bon nombre de disciplines. Dans le choix des membres du comité, nous nous sommes efforcés de faire en sorte que ce dernier représente la diversité requise des expériences et des points de vue.

Le comité prépara un projet de rapport qui fut soumis à la critique d'autres spécialistes de la santé publique et de la sécurité alimentaire afin de bénéficier d'un surcroît d'expérience et de points de vue. Une conférence fut organisée pendant une journée à Toronto réunissant toute notre équipe, les membres du comité et les critiques invités pour discuter des conclusions et des propositions dans le rapport préliminaire du comité. Fort de ces nouvelles contributions, le comité a terminé son rapport et l'a soumis au personnel chargé de l'examen avec ses propositions.

Nous étions convaincus que nous n'aurions pas pu vraiment saisir la tâche qui nous attendait sans avoir vu les diverses opérations qui font partie intégrante de l'industrie des viandes. C'est pourquoi le personnel chargé de l'examen a visité 14 établissements.

Nous n'avions jamais été à l'intérieur d'un abattoir avant d'être désignés pour conduire cet examen. C'était là l'une des expériences de vie dont nous nous passions volontiers comme, nous présumons, beaucoup d'autres d'ailleurs. Pour nous à tout le moins, il était facile de passer sans transition du bétail dans les pâturages à la viande en vente dans les supermarchés. À vrai dire, nous n'avions guère conscience des étapes intermédiaires. Ces visites ont donc été fort instructives. Non seulement nous avons appris comment les viandes sont produites, mais nous avons encore été témoins de la réalité de cette production.

Le résultat des efforts que nous avons déployés ces six derniers mois est ce Rapport et les 113 recommandations qu'il contient. Chaque recommandation représente une étape importante dans l'élaboration d'un système complet et efficace en matière de salubrité des aliments. L'objectif des recommandations est d'assurer que la viande produite dans les installations réglementées par le gouvernement provincial est livrée avec un niveau de risque si négligeable qu'une personne raisonnablement informée puisse la consommer en toute confiance..

Recommandations

- 1. Nous recommandons que la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* soit promulguée sans plus tarder, avec l'adoption des règlements qui sont les équivalents des Règlement et Code nationaux sur les produits de viande et de volaille.**
- 2. Nous recommandons que le gouvernement provincial exprime clairement sa politique, ses objectifs et ses buts en matière de salubrité des aliments, notamment ses objectifs en ce qui a trait à la salubrité des aliments. La province devrait également élaborer et rendre public un plan d'activités pour ses initiatives en matière de salubrité des aliments comportant des méthodes appropriées pour mesurer les résultats et présenter un rapport annuel au public exposant les priorités, les stratégies, les objectifs et les réalisations de son programme.**
- 3. Nous recommandons que le gouvernement provincial promulgue une réglementation pour exiger que des programmes d'ARMPC en matière de salubrité des aliments soient rendus obligatoires dans tous les secteurs du continuum alimentaire, notamment dans les fermes, les abattoirs, le transport, chez les transformateurs indépendants et dans les services d'alimentation.**
- 4. Nous recommandons que le gouvernement provincial engage les ressources appropriées pour appuyer l'élaboration et l'adoption de programmes d'ARMPC obligatoires en matière de salubrité**

des aliments et pour assurer une formation appropriée aux inspecteurs, aux opérateurs et aux employés concernés par ces programmes. Nous recommandons également que le gouvernement provincial élabore une documentation et des outils, des lignes directrices et des modèles génériques pour l'industrie qui soient facilement disponibles à un coût raisonnable.

- 5. Nous recommandons que le gouvernement provincial élabore une stratégie pour soutenir et aider les petites et moyennes entreprises dans leur mise en œuvre de programmes d'ARMPC obligatoires.**
- 6. Nous recommandons que le gouvernement provincial fournisse une aide financière aux petites et moyennes entreprises sous forme de subventions et de prêts à taux d'intérêt réduits destinés à couvrir les coûts de mise en œuvre et les frais d'investissements associés aux programmes d'ARMPC.**
- 7. Nous recommandons qu'en élaborant des programmes d'ARMPC obligatoires en matière de salubrité des aliments le gouvernement provincial établisse des objectifs clairs en matière de salubrité alimentaire et qu'il classe les dangers du continuum alimentaire par ordre de priorité pour veiller à ce que les domaines les plus exposés aux contaminations soient déterminés et gérés de manière efficace.**
- 8. Nous recommandons que le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation termine toutes les études de base en cours ainsi que celles qui sont prévues. Nous recommandons que le gouvernement provincial établisse, dès que possible, des normes microbiologiques obligatoires et que ces normes soient décrétées par voie de réglementation et communiquées à l'industrie.**
- 9. Nous recommandons que les pouvoirs publics provinciaux poursuivent leur travail en collaboration avec le gouvernement fédéral et les autres gouvernements provinciaux afin d'établir une stratégie nationale concernant la salubrité alimentaire microbiologique et des critères microbiologiques nationaux.**

10. **Nous recommandons que le gouvernement provincial, en collaboration avec le gouvernement fédéral et les autres gouvernements provinciaux, mette en place un comité consultatif qui doit être mandaté pour fournir des conseils d'expert sur les questions afférentes à la salubrité microbiologique des aliments.**
11. **Nous recommandons que le gouvernement provincial fournisse les directives et les ressources nécessaires pour assurer que la province dispose de bonnes ressources scientifiques en matière de salubrité alimentaire et d'une capacité de qualité sur le plan des laboratoires pour mener une recherche, une surveillance et une analyse des risques.**
12. **Nous recommandons que le gouvernement provincial travaille de concert avec l'industrie et les groupes de denrées alimentaires de même que les gouvernements du Canada et des autres provinces à l'élaboration d'une stratégie nationale de traçabilité.**
13. **Nous recommandons que le gouvernement provincial, conjointement avec les groupes de denrées alimentaires et de l'industrie, élabore un système efficace de traçabilité pour la salubrité de la viande en Ontario visant à permettre de retracer la viande dans toute la chaîne alimentaire.**
14. **Nous recommandons que le gouvernement provincial, en collaboration avec le gouvernement fédéral et les intervenants, appuie l'élaboration d'un enregistrement obligatoire pour toutes les exploitations d'élevage de l'Ontario.**
15. **Nous recommandons que le gouvernement provincial élabore une stratégie et un plan en matière de biosécurité pour le bétail, la volaille et les produits de la viande en Ontario.**
16. **Nous recommandons que le gouvernement provincial travaille conjointement avec le gouvernement fédéral, y compris l'Agence canadienne d'inspection des aliments, et d'autres gouvernements provinciaux, à l'élaboration d'une stratégie nationale de biosécurité.**

17. **Nous recommandons que le gouvernement provincial injecte les ressources nécessaires pour s'assurer que les étapes de surveillance, de testages et de déclaration de maladies se poursuivent pendant toute l'année pour évaluer leur conformité aux niveaux établis dans les politiques actuelles.**
18. **Nous recommandons que le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario s'assure que les inspecteurs des viandes ont accès, par le biais du Système d'aide à la gestion de l'innocuité des aliments, aux résultats des tests.**
19. **Nous recommandons que le gouvernement provincial entreprenne une révision pour s'assurer que l'Ontario a des stratégies et des programmes de surveillance efficaces de la santé animale, des dangers liés aux aliments et des maladies d'origine alimentaire dans un système qui est intégré, transparent, dont les ressources sont suffisantes et qui est coordonné avec des programmes de surveillance nationaux.**
20. **Nous recommandons que le ministère de la Santé et des Soins de longue durée accélère la mise en œuvre d'un système tel que le Système intégré d'information en santé publique de Santé Canada (SISP-i) afin de faire le suivi de toutes les maladies d'origine alimentaire dans l'ensemble de la province et de permettre l'accès et l'analyse des données par tous les conseils de santé de la province.**
21. **Nous recommandons que le gouvernement provincial établisse un centre de rapports sur la salubrité des aliments en Ontario qui serait responsable de la coordination de toutes les questions relatives à la salubrité des aliments dans la province.**
22. **Nous recommandons que le gouvernement provincial mette en œuvre un système semblable à l'Electronic Laboratory Exchange Network (eLEXNET) dans les laboratoires alimentaires provinciaux et privés de l'Ontario afin de permettre l'extraction et l'intégration des données provenant de différents systèmes de production de rapports.**

23. **Nous recommandons que le gouvernement provincial entreprenne une étude pour s'assurer que l'Ontario compte des installations de confinement de niveau trois qui peuvent prendre en charge des investigations sur des pathogènes émergents et autres maladies d'origine alimentaire.**
24. **Nous recommandons que le MSSLD élabore une politique et des méthodes normalisées d'analyse de la salubrité des aliments pour les conseils de santé qui devraient former une partie des Lignes directrices touchant les programmes et services de santé obligatoires.**
25. **Nous recommandons que le gouvernement provincial passe en revue sa capacité de mener des tests et des recherches sur les causes des maladies d'origine alimentaire et des maladies zoonotiques à prions telles que l'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS) et qu'il accroisse sa capacité en fonction des résultats de cet examen.**
26. **Nous recommandons que le ministère de la Santé et des Soins de longue durée élabore et mette en œuvre un système électronique de transmission et de production de rapports pour les échantillons des enquêtes sur l'insalubrité des aliments merées par les inspecteurs en hygiène publique.**
27. **Nous recommandons au ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de soutenir la mise sur pied d'un cadre sur la salubrité des aliments à la ferme, de programmes de formation et de mesures de soutien en vue de faire en sorte que toutes les fermes d'élevage aient les moyens de réaliser et de mettre en œuvre un plan de salubrité des aliments à la ferme.**
28. **Nous recommandons au ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de soutenir l'élaboration et la réalisation d'un programme de salubrité des aliments à la ferme visant particulièrement les petits et moyens éleveurs de bétail mixte, avec la coopération des groupes de producteurs représentant ces agriculteurs.**

29. **Nous recommandons au ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de travailler avec les intervenants afin de créer un cadre provincial de reconnaissance des programmes provinciaux de salubrité des aliments à la ferme et de reconnaître les programmes provinciaux là où il n'existe aucun programme national reconnu.**
30. **Nous recommandons au ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation d'établir des exigences et de mettre sur pied des programmes de formation pour les programmes préalables clés associés aux plans de salubrité des aliments à la ferme, y compris les bonnes méthodes de production.**
31. **Nous recommandons au ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de s'assurer que tous les agriculteurs élevant des animaux destinés à la consommation reçoivent de l'information sur la surveillance des maladies, la déclaration de chaque type d'animal, les moyens d'accéder à plus de ressources et les obligations des agriculteurs en matière de déclaration.**
32. **Nous recommandons au gouvernement provincial de promulguer un règlement interdisant la vente de médicaments destinés au bétail et d'additifs à l'alimentation des animaux à toute personne ne détenant pas un certificat du Programme de formation sur les médicaments destinés au bétail.**
33. **Nous recommandons au ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de dispenser de la formation sur la manipulation sécuritaire et adéquate des animaux de ferme non ambulatoires, sur l'euthanasie sans cruauté et sur l'élimination à la ferme des cadavres de bétail et de volaille.**
34. **Nous recommandons au gouvernement de s'assurer que la réglementation prise en application de la *Loi 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* prescrit et détaille les méthodes et le matériel à employer pour effectuer l'abattage et la préparation des viandes.**

35. Nous recommandons que les agriculteurs qui vendent directement au public des produits dérivés de la viande ou de la volaille soient assujettis aux mêmes normes, niveaux de contrôle et exigences en matière de formation sur la manipulation des aliments que tout autre commerçant au détail.
36. Nous recommandons que le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation collabore avec les groupes de l'industrie et les transporteurs à la mise sur pied d'une formation sur la manipulation des animaux et des produits de la viande en cours de transport, puis à l'élaboration et à la mise en œuvre de plans reposant sur les principes d'ARMPC et la biosécurité pour les transporteurs.
37. Nous recommandons que les règlements prévus dans la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* rendent obligatoire la tenue de formulaires et de dossiers standard concernant le transport des animaux, de la viande et de ses produits en attente de la mise en œuvre du programme de traçabilité recommandé.
38. Nous recommandons que le gouvernement provincial établisse des règlements sur le transport des animaux en application de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* de manière comparable au *Livestock Transportation Regulation* de l'Alberta.
39. Nous recommandons que la *Loi sur la vente à l'encan du bétail* soit intégrée à la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* par un règlement qui ferait perdurer le programme actuel de vente à l'encan de bétail tout en le modernisant afin d'atteindre ou de dépasser les normes généralement reconnues en matière de traitement des animaux.
40. Nous recommandons que le programme actuel de vente à l'encan du bétail soit renforcé par une surveillance accrue des inspecteurs non vétérinaires et des vétérinaires nommés, grâce à une augmentation du nombre d'inspecteurs employés par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario qui sont chargés d'assurer le suivi du programme des halles à bestiaux.

- 41. Nous recommandons la participation continue de la Société de protection des animaux de l'Ontario au programme sur les ventes de bétail aux halles à bestiaux.**
- 42. Nous recommandons qu'un pistolet à cheville percutante soit conservé sur les lieux et mis à la disposition des vétérinaires nommés aux halles à bestiaux.**
- 43. Nous recommandons que les règlements exigent que tout animal d'une halle à bestiaux chez lequel on soupçonne des problèmes de santé soit soumis à l'examen d'un vétérinaire en vue de son éventuelle élimination.**
- 44. Nous recommandons une augmentation importante du droit de permis payable par les abattoirs titulaires d'un permis provincial, augmentation fondée sur le niveau de production de l'usine particulière.**
- 45. Nous recommandons que le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation mette sur pied, à l'intention de tous les employés d'abattoirs, des programmes de formation standardisés en matière de manipulation, d'abattage et d'habillage sans cruauté des animaux.**
- 46. Nous recommandons que le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation dresse et mette à exécution un plan au titre de l'éducation et de la formation initiales et continues destinées aux vétérinaires nommés.**
- 47. Nous recommandons que le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation mette en place un système d'inscription obligatoire de toutes les exemptions et approbations accordées au titre de procédures spéciales. Tous les employés du service d'inspection des viandes devraient par ailleurs avoir accès aux registres.**
- 48. Nous recommandons la création d'une section de la salubrité des aliments au sein du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, dont la direction serait confiée à un vétérinaire en chef de l'Ontario et qui serait composée de trois sections :**

**Salubrité des aliments – Section des sciences et des politiques ;
Salubrité des aliments – Services des inspections ; Salubrité des
aliments – Section des enquêtes et de l’application.**

- 49. Nous recommandons que le gouvernement provincial prévoit un financement adéquat aux fins du projet spécial conjoint que le ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation et l’Université de Guelph ont entrepris dans le but de faire des recommandations et de mettre sur pied un programme de formation complet à l’intention des inspecteurs des viandes de l’Ontario.**
- 50. Nous recommandons que le ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation mette en œuvre une politique d’éducation et de formation permanentes à l’intention de ses inspecteurs des viandes.**
- 51. Nous recommandons que le ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation exige que toutes les interventions de la gestion dans les décisions d’ordre opérationnel touchant les usines titulaires d’un permis provincial soient consignées.**
- 52. Nous recommandons que le ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation mette en place une procédure de plainte formelle suivant laquelle les plaintes formulées par l’industrie à l’encontre d’inspecteurs des viandes devraient être faites par écrit et une copie des plaintes devrait être remise à l’inspecteur.**
- 53. Nous recommandons que le ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation fasse passer le nombre de vétérinaires régionaux de deux à cinq ainsi que le nombre de chefs de secteur de huit à dix.**
- 54. Nous recommandons qu’une étude indépendante soit entreprise en vue de déterminer le nombre d’inspecteurs requis dans les abattoirs pour assurer une inspection convenable de ceux-ci.**
- 55. Nous recommandons que le gouvernement provincial veille à ce que les inspecteurs des viandes à temps partiel qui, de bonne foi, mettent fin à l’abattage d’animaux soient payés pour le reste des**

- heures de travail prévues pour la journée en question, que l'abattage des animaux reprenne ou non au cours de la journée.
56. Nous recommandons que les règlements relatifs aux inspections *ante et post mortem* et à l'enlèvement du matériel à risque spécifié soient attentivement examinés et rigoureusement appliqués.
57. Nous recommandons qu'on interdise l'entrée de tout animal non ambulateur dans un abattoir, sauf s'il est accompagné d'un certificat d'un vétérinaire autorisant le transport direct et comportant le diagnostic du vétérinaire quant à l'affection ou à la maladie qui a rendu l'animal non ambulateur, qu'on exige des analyses de résidus de médicaments, des examens histopathologiques du cerveau et de la moelle épinière et des tests de dépistage de l'ESB pour tous les animaux non ambulatoires, et que les carcasses et les parties non comestibles soient conservées en attendant l'examen des résultats des tests. Le coût de tels tests devrait être recouvré de l'exploitant de l'abattoir, mais devrait en définitive être supporté par le propriétaire de l'animal.
58. Nous recommandons qu'on procède sans tarder à une étude de faisabilité en ce qui a trait à la réglementation de l'abattage à la ferme des animaux non ambulatoires en Ontario. Si une telle réglementation ne devait pas être mise en place, nous recommandons que le transport des animaux ne se levant pas soit interdit, si ce n'est par un transporteur qui est titulaire d'un permis et qui possède le matériel et l'expérience nécessaires pour transporter ces animaux sans leur infliger de douleurs.
59. Nous recommandons que la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* et ses règlements interdisent la consommation de gibier par toute autre personne que le chasseur et sa famille immédiate, sauf si la chasse, la transformation et la distribution de la viande ont été effectuées en conformité avec les pratiques et les procédures prescrites.

60. Nous recommandons que les règlements pris en application de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* obligent les usines titulaires d'un permis provincial à obtenir l'autorisation de transformer la viande de gibier et à s'assurer que la transformation respecte des normes semblables à celles établies par la politique actuelle .
61. Si le gibier continue d'être admis dans les abattoirs provinciaux, nous recommandons que les chasseurs soient obligés par voie de règlement de suivre une formation sur la collecte de renseignements pertinents et les méthodes d'habillage et de transport appropriées.
62. Nous recommandons que la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* et que les règlements qui seront pris en vertu de cette loi régissent les activités des usines de transformation de la viande qui ne sont pas titulaires d'un agrément accordé par le gouvernement fédéral qu'elles soient reliées à un abattoir ou qu'elles soient autonomes.
63. Nous recommandons que le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et le ministère de la Santé et des Soins de longue durée concluent une entente pour s'assurer que les activités de toutes les usines de transformation de la viande sont réglementées et inspectées adéquatement sans chevauchement inutile.
64. Nous recommandons l'élaboration et la mise en œuvre d'un règlement pris en application de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* en vue de réglementer la salubrité du poisson destiné à l'alimentation humaine en Ontario, notamment par la délivrance de permis aux usines ontariennes de transformation du poisson qui ne sont pas régies par le gouvernement fédéral et leur inspection.
65. Nous recommandons la modification du *règlement régissant les services d'alimentation* afin de réglementer le poisson et la transformation du poisson dans ces services et d'interdire le poisson non inspecté dans les services d'alimentation.

66. **Nous recommandons que le gouvernement provincial modifie la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* pour exiger que chaque service d'alimentation de l'Ontario s'inscrive auprès du conseil de santé de la région où il exerce ses activités.**
67. **Nous recommandons que le ministère de la Santé et des Soins de longue durée élabore et mette en œuvre un plan de prestation d'une formation continue à l'intention des inspecteurs de la santé publique dans toute la province et que cette formation traite de la salubrité de la viande et des normes de réglementation des services d'alimentation.**
68. **Nous recommandons que le gouvernement provincial modifie la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* pour obliger l'exploitant d'un service d'alimentation et au moins un membre du personnel, qui sont présents au service d'alimentation pendant toutes les heures d'activités, à être des préposés à la manutention des aliments sécuritaires et accrédités.**
69. **Nous recommandons que le gouvernement provincial élabore en collaboration avec l'industrie alimentaire un programme de salubrité des aliments fondé sur l'ARMPC pour les services d'alimentation de l'Ontario.**
70. **Nous recommandons que le gouvernement provincial s'assure que les normes relatives à tous les détaillants de viande sont conséquentes soit en vertu du règlement régissant les services d'alimentation ou de tout règlement pris en application de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*.**
71. **Nous recommandons que du personnel et des ressources supplémentaires soient fournis à l'unité de salubrité des aliments et de l'eau de la Direction de la santé publique du ministère de la Santé et des Soins de longue durée de sorte qu'il puisse offrir un leadership et une orientation opportuns et efficaces aux conseils de santé.**
72. **Nous recommandons que le ministère de la Santé et des Soins de longue durée prenne toutes les mesures nécessaires en vue**

d'améliorer la conformité des conseils de santé aux Lignes directrices touchant les programmes et services de santé obligatoires en ce qui a trait aux normes de salubrité des aliments.

- 73. Nous recommandons que le gouvernement provincial accorde immédiatement aux conseils de santé les ressources nécessaires pour leur permettre d'embaucher suffisamment d'inspecteurs de la santé publique et de personnel de soutien afin de répondre aux exigences du programme de salubrité des aliments définies par les Lignes directrices touchant les programmes et services de santé obligatoires.**
- 74. Nous recommandons que le ministère de la Santé et des Soins de longue durée effectue des vérifications annuelles dans le but d'évaluer la conformité des conseils de santé aux normes de salubrité des aliments définies par les Lignes directrices touchant les programmes et services de santé obligatoires.**
- 75. Nous recommandons que le ministère de la Santé et des Soins de longue durée présente un rapport annuel qui énonce ses objectifs et ses évaluations quant aux normes de salubrité des aliments, à la diminution des maladies d'origine alimentaire et au rendement des conseils de santé publique, y compris leur conformité aux Lignes directrices touchant les programmes et services de santé obligatoires.**
- 76. Nous recommandons que le gouvernement provincial corrige immédiatement les lacunes du système de financement actuel, afin de veiller à ce que les conseils de santé reçoivent suffisamment de financement pour offrir les programmes et services de salubrité des aliments obligatoires.**
- 77. Nous recommandons que les inspecteurs de la santé publique des conseils de santé de l'Ontario soient tenus d'utiliser des formulaires d'inspection normalisés pour la salubrité et l'inspection des aliments dans les services d'alimentation afin que les infractions critiques soient consignées uniformément et**

que les données soient recueillies et partagées avec le ministère de la Santé et des Soins de longue durée.

- 78. Nous adoptons la recommandation du groupe d'experts-conseils du présent examen et recommandons que le gouvernement provincial conclue un accord le plus tôt possible avec le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le ministère de la Santé et des Soins de longue durée, le ministère de l'Environnement, le ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments à l'égard des maladies d'origine alimentaire ainsi que des enquêtes et des interventions visant les risques pour la salubrité des aliments. Nous recommandons que l'accord désigne un organisme gouvernemental pour diriger toutes les communications avec les médias et le public dans le cadre des enquêtes et des interventions visant les maladies d'origine alimentaire et les risques pour la salubrité des aliments. Nous recommandons que l'accord prévoie la constitution d'un comité formé de représentants de plusieurs organismes et chargé de coordonner chaque enquête et intervention visant les maladies d'origine alimentaire et les risques pour la salubrité des aliments qui nécessitent une action concertée des membres issus de chaque organisme concerné et du ou des conseils de santé en cause afin de maximiser la collaboration, l'efficacité et l'efficacité de l'enquête et de l'intervention.**
- 79. Nous recommandons que le gouvernement provincial fournisse une aide financière provisoire aux ramasseurs de cadavres d'animaux et aux usines d'équarrissage pour leur permettre de traverser la crise actuelle et permettre la poursuite des activités de ramassage de cadavres d'animaux dans l'avenir.**
- 80. Nous recommandons que le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation mette fin au projet pilote permettant aux producteurs de transporter des cadavres d'animaux et qu'il prenne les mesures nécessaires en cas de transport illégal de cadavres d'animaux, jusqu'à ce que les modifications**

législatives appropriées soient apportées pour réglementer le transport de cadavres d'animaux par les producteurs aux usines d'équarrissage et que des ressources soient mises en place afin de faire respecter les normes réglementaires.

- 81. Nous recommandons que le gouvernement provincial conclue une entente sur un plan d'urgence en cas de maladie animale d'origine étrangère avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et qu'il élabore son propre plan d'urgence détaillé pour l'élimination massive des carcasses, en collaboration avec l'industrie.**
- 82. Nous recommandons que le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et le ministère de l'Environnement concluent une entente à l'égard de leurs rôles et responsabilités respectifs au chapitre de l'élimination des déchets de production de viande et de la façon de réagir lorsque leurs champs de compétences se chevauchent.**
- 83. Nous recommandons que l'élimination des déchets de production de viande, y compris des cadavres d'animaux, de la ferme jusqu'à la transformation, continue d'être administrée par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Nous recommandons que les normes réglementaires et les méthodes admises d'élimination des déchets de production de viande soient uniformes, peu importe leur source ou leur emplacement.**
- 84. Nous recommandons que le gouvernement provincial modifie les règlements de la *Loi sur les cadavres d'animaux* et de la *Loi sur l'inspection des viandes* pour exiger l'élimination des cadavres d'animaux et des autres résidus de production de viande dans les 48 heures, à moins qu'ils ne soient congelés et entreposés conformément aux normes qui seront définies dans ces règlements.**
- 85. Nous recommandons que le gouvernement provincial collabore avec l'industrie pour entreprendre une étude approfondie et qu'ils coordonnent leur planification et leurs ressources en vue de l'élaboration de solutions d'élimination à long terme sans**

danger pour l'environnement et comportant diverses options de recyclage.

- 86. Nous recommandons que le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation améliore son système de soutien aux décisions en matière de salubrité des aliments afin de permettre la consignation, la consultation et l'analyse de l'information sur les plaintes relatives à l'élimination des cadavres d'animaux et aux mesures prises.**
- 87. Nous recommandons que les inspecteurs de cadavres d'animaux se voient accorder des pouvoirs réglementaires supplémentaires leur permettant d'émettre des ordonnances exigeant le respect des règlements.**
- 88. Nous recommandons que la portée des règlements régissant l'élimination des cadavres d'animaux soit élargie pour inclure toutes les espèces.**
- 89. Nous recommandons que le gouvernement provincial s'assure que l'élimination des déchets de production de viande est réglementée adéquatement à toutes les étapes du processus.**
- 90. Nous recommandons que le gouvernement provincial, conjointement avec l'industrie de la viande et d'autres ordres de gouvernement, encourage l'apposition d'étiquettes de saine manipulation sur tous les produits carnés destinés aux consommateurs de l'Ontario.**
- 91. Nous recommandons que le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation offre un financement en vue de l'élaboration de ressources éducatives qui serviront à informer le public au sujet de la salubrité des aliments et des risques liés à l'achat de viandes non inspectées.**
- 92. Nous recommandons que le ministère de la Santé et des Soins de longue durée élabore, en collaboration avec les conseils de santé et le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, des programmes éducatifs uniformes portant sur la salubrité des**

aliments et destinés aux consommateurs qui seront offerts dans l'ensemble de l'Ontario.

93. Nous recommandons que le gouvernement provincial évalue l'efficacité de toutes les ressources et de tous les programmes éducatifs portant sur la salubrité des aliments et destinés aux consommateurs.
94. Nous recommandons que le programme d'études des écoles élémentaires et secondaires élaboré par le ministère de l'Éducation comprenne des directives sur les risques liés à la salubrité des aliments et sur les comportements sécuritaires.
95. Nous recommandons que la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* soit modifiée afin de différencier les pouvoirs et les fonctions des inspecteurs de ceux des enquêteurs.
96. Nous recommandons l'instauration, au sein de la Division de la salubrité des aliments du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, d'une Direction des enquêtes et d'application de la loi en matière de salubrité des aliments.
97. Nous recommandons que le directeur des enquêtes et d'application de la loi en matière de salubrité des aliments possède les connaissances, les compétences et l'expérience voulues en matière d'enquêtes en matière de salubrité des aliments et d'enquêtes agricoles ainsi que d'application de la loi.
98. Nous recommandons que la Direction des enquêtes et d'application de la loi en matière de salubrité des aliments se voie conférer le pouvoir, les responsabilités et les ressources nécessaires pour appliquer les lois en matière de salubrité des aliments administrées par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.
99. Nous recommandons que le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation s'engage plus fermement à appliquer ses mesures législatives en matière de salubrité des aliments.
100. Nous recommandons que le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation élabore et mette en œuvre une politique

exhaustive en matière de conformité, d'enquête et d'application de la loi.

- 101. Nous recommandons que la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* soit modifiée de façon à conférer au vétérinaire en chef de l'Ontario le pouvoir administratif de délivrer des permis et d'imposer des pénalités administratives.**
- 102. Nous recommandons que la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* soit modifiée de façon à exiger que toutes les audiences ayant pour objet des questions de permis, des ordonnances des inspecteurs ou des pénalités administratives soient tenues par le Tribunal d'appel de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales ou un autre tribunal instauré à cet effet.**
- 103. Nous recommandons que la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* soit modifiée pour éliminer tout délai accordé d'office aux fins de la conformité avant une audience sur les permis, simplifier ses dispositions sur l'application, accroître le montant des amendes, réviser les dispositions sur les infractions afin de prévoir les cas de tentative et la responsabilité des employeurs et de la direction, créer des présomptions réfutables et autoriser les poursuites devant un juge de la Cour de justice de l'Ontario.**
- 104. Nous recommandons que la Direction des enquêtes et d'application de la loi en matière de salubrité des aliments publie les résultats des poursuites et des audiences réglementaires et qu'elle présente un rapport annuel public sur ses activités d'enquête et d'application de la loi.**
- 105. Nous recommandons que le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation élabore et mette en œuvre, à l'intention des enquêteurs, des cours d'introduction et de formation continue sur la salubrité des viandes et le système de réglementation qui s'y rapporte.**

106. Nous recommandons que le ministre de la Santé et des Soins de longue durée, avec le concours des conseils de santé, élabore, mette en œuvre et fasse respecter une politique provinciale exhaustive d'enquête, de conformité et d'application de la loi visant tous les services d'alimentation.
107. Nous recommandons que le gouvernement provincial veille à l'harmonisation des outils d'application de la loi et des dispositions relatives aux infractions et aux pénalités de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* et de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*.
108. Nous recommandons que le gouvernement provincial modifie la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* et son règlement sur les services d'alimentation de façon à viser les entreprises alimentaires qui sont rattachées à une résidence privée ou qui en font partie.
109. Nous recommandons que le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le ministère des Richesses naturelles et la Société de protection des animaux de l'Ontario continuent à assumer respectivement leurs rôles et leurs responsabilités en ce qui concerne les questions d'application de la loi en matière de salubrité des aliments et de protection des animaux.
110. Nous recommandons que le gouvernement provincial élabore à l'échelle de la province un système informatique intégré pour soutenir les services de conformité, d'enquête et d'application de la loi.
111. Nous recommandons au gouvernement provincial d'examiner la possibilité de mettre sur pied une agence ontarienne d'inspection des aliments qui serait responsable de toutes les activités liées à l'assurance de la salubrité des aliments.
112. Nous recommandons au gouvernement provincial de veiller à ce qu'une vérification indépendante soit effectuée après une année afin d'évaluer les progrès de la mise en œuvre des recommandations du présent rapport et d'en faire état publiquement.

- 113. Nous recommandons au gouvernement provincial d'examiner la possibilité d'adopter une loi qui assure aux fonctionnaires dénonciateurs d'actes fautifs la même protection que celle prévue à la partie IV, non promulguée, de la *Loi sur la fonction publique*.**